

INFO BIAU

Lettre d'information du Biau Jardin

Mai 2023



C'EST L'PRINTEMPS !

Au jardin, les plantations de légumes d'été vont bon train. Sont déjà en sol les courges, tomates, aubergines, poivrons, concombres, etc. Bientôt vont suivre les courgettes, betteraves, céleris... En cette période de saints de glace nous avons reçu de belles pluies qui vont permettre de remplir une partie de la réserve utile de nos sols qui peut contenir jusqu'à 240 mm d'eau. En principe nous devrions d'ores et déjà être sortis des périodes de gel.

Nous avons réalisé 2 essais de légumes hors saison : des carottes semées en plein champ en octobre (récoltées en ce moment avec un rendement correct) et des fenouils de printemps implantés dès le mois de mars, que nous

récoltons aussi actuellement avec succès. Ces essais concluants démontrent que le réchauffement du climat est bien effectif. Auparavant les essais réalisés sur ces 2 légumes hors saison s'est conclu par des échecs liés au gel.

En 2023, nous réalisons aussi un essai d'oignon en semis direct en plein champ. Nous évaluons différentes techniques de binage et les temps de main d'œuvre liés à l'entretien de cette culture, car c'est un cycle très long. Jusqu'à présent l'oignon était cultivé à partir de bulbilles ou de plants en motte, plus sujets à des maladies liées à des champignons.



CE QU'IL FAUT SAVOIR DU LABEL « HVE »

A la suite du Grenelle de l'environnement (2007-2008) des lois avaient été adoptées... Pour l'agriculture les objectifs pour la bio devaient aboutir à 20% de produits bio dans la restauration collective d'ici 2012 et passer à 20% de la SAU (Surface Agricole Utile) en bio en France avec une réduction de 50% de l'usage des pesticides de synthèse en 10 ans (plan EcoPhyto).

Pour accompagner ces objectifs, le label HVE « Haute Valeur Environnementale » avait été mis en place afin de faire reconnaître auprès des consommateurs l'engagement des agriculteurs dans cette transition écologique.

Qu'en est-il aujourd'hui ?

En 2020 l'agriculture bio représentait seulement 10% de la SAU. Pour la restauration collective, la part des produits bio a été estimée à 4,5% en 2019. La consommation des pesticides de synthèse a augmenté de 17% entre 2009 et 2019 !

C'est un échec, une occasion manquée !

Le label HVE n'a réellement pris de l'essor qu'à partir de 2017, ses objectifs n'ont jamais été très clairs, il est utilisé surtout en viticulture.

Le cahier des charges HVE réformé en 2023 n'a pas renforcé les engagements, il ne contribuera pas à réduire suffisamment l'usage des pesticides. Même dans le bilan de l'azote sa fixation par les légumineuses n'a pas été considérée.

Le nouveau cahier des charges HVE ne contribuera donc pas à réduire suffisamment l'usage des pesticides de synthèse, ni l'utilisation abusive de l'eau, ni l'amélioration du bien-être animal. Il encouragera encore l'agriculture intensive. Nous ne pouvons que conclure que ce label HVE est trompeur pour le consommateur qui s'attend à de réels engagements pour des systèmes agricoles tournés vers l'agro-écologie. Il ne garantit aucunement une gestion durable des ressources naturelles ni ne prend en compte les graves problèmes auxquels nous sommes confrontés tels le climat, la ressource en eau, l'appauvrissement des sols, ...

BIO
CONSUMACTEURS

VS

<p>• 1 contrôle / 3 ans</p> <p>❌ Pas de conversion</p> <p>❌ Pas d'interdiction des pesticides et engrais chimiques et de synthèse</p> <p>❌ Aucune exigence concernant la transformation</p> <p>• Biodiversité : Système de points par item n'impliquant pas de changements significatifs</p>	<p>✔️ 1 contrôle/an + contrôles inopinés</p> <p>✔️ Période de conversion de 2 ans/cultures annuelles, 3 ans pour cultures pérennes, conversion des animaux</p> <p>✔️ Utilisation de pesticides et d'engrais chimiques de synthèse interdit</p> <p>✔️ Limite et encadrement des quantités de fertilisants (170kg N/ha/an)</p> <p>✔️ Interdiction des OGM</p> <p>✔️ Limite l'utilisation des ressources non renouvelables et encourage le respect des cycles naturels</p> <p>✔️ Limite et encadre le recours aux médicaments vétérinaires allopathiques chimiques de synthèse (1 à 3/an)</p>
<p>❌ Aucune exigence sur le plan du bien-être animal</p> <p>• Cumul de points simple à obtenir sans changements des pratiques (révision recommandée par l'OFB et l'IDDRI)</p>	<p>✔️ Bien être animal : cages interdites, accès au plein air obligatoire, plus d'espace par animal à l'intérieur des bâtiments, limitation des caillbotis, limitation des mutilations & prise en charge obligatoire avant abattage</p> <p>✔️ Règles strictes pour la transformation : interdiction de nombreux produits (exhausteurs de goûts, arômes chimiques de synthèse, colorants, etc), interdiction des nanotechnologies, interdiction des rayons ionisants, etc</p> <p>✔️ Impose l'autonomie pour la production d'aliments du bétail</p>

Article tiré de documents de Philippe Pointerreau (2023) - BioConsom'acteurs

CHANGEMENT DE LA FORMULE « PAIN »

Afin de répondre au plus grand nombre, la formule « pain » change à partir du mois de mai dans vos paniers. En effet, **le pain passe de 1kg à 500g**. Vous êtes intéressés ? N'hésitez pas nous contacter ou à créer votre abonnement depuis notre site internet www.lebiaujardin.org.

Vous êtes déjà abonnés à la part « pain », vous avez été contacté par mail début avril. Si vous ne nous avez pas répondu, votre abonnement « 1 pain de 1kg » est devenue « 1 pain de 500g » (votre prélèvement mensuel passera donc de 22€ à 12,80€ pour la livraison de 4 pains), si vous souhaitez modifier cet abonnement n'hésitez pas à nous faire signe.

Nos fournisseurs, eux, ne changent pas :



La ferme des Raux

paysans boulangers

basés à Gerzat, voisins du Biau Jardin !

Pain du Vendredi



Le chemin du pain

Boulangerie artisanale

basée à Châtillon (03)

Pain du Jeudi



LES VERTUS DU PAIN BIO AU LEVAIN NATUREL

Le levain (eau et farine) est une matière vivante composée d'une riche flore bactérienne où dominent les bactéries lactiques (donnant une légère acidité) ainsi qu'une grande variété de levures. Ces composés vivants optimisent les qualités gustatives et nutritionnelles du pain, sa digestibilité et aussi sa conservation.

Ce type de pain proposé à Biau jardin provient de farines obtenues par la mouture de céréales bio sur meules de pierre. La meule de pierre écrase et déchiquète le grain, une partie de l'écorce est intimement mélangée à la farine (farine type 80).

Ainsi le **pain bio au levain est riche en nutriments, en fibres, source de vitamines assimilables et minéraux**, aux arômes variés ; ne pas se priver des bienfaits nutritionnels et des plaisirs des sens de ce bon pain !

CHANTIER BENEVOLE – ENTRETIEN DES NOUVELLES HAIES

VENDREDI 26 MAI - 15H À 18H

Pour rappel en 2022, le Biau Jardin a implanté 700 nouveaux arbustes pour compléter les haies au sud. Ces nouvelles plantations nécessitent un entretien à la main. Malgré le paillage, certaines herbes arrivent à pousser et nous devons les arracher. Aussi nous vous invitons à participer à un chantier bénévole le **Vendredi 26 mai de 15h à 18h. Prévoyez casquette, gants, bottes et gourde...** selon la météo.

Au total, ce sont 2 km de haies qui ont été implantées depuis 20 ans sur notre ferme ! **Les haies sont les atouts de demain pour plus de biodiversité et une meilleure adaptation au changement climatique.**

On compte sur vous !



© Clotilde GARNIER / dessin-nature.com

« TOUT, VOUS SAUREZ TOUT SUR LE BJ ! »

VENDREDI 9 JUIN - 18H À 20H - ASSEMBLEE GENERALE

Vous n'êtes pas sans savoir que, le Biau Jardin est une coopérative détenue par ses 200 coopérateurs (salariés, consommateurs, collectivités...). Chaque année, tout se beau monde est convié à l'assemblée générale afin de faire le bilan de l'année passée et dessiner les perspectives à venir. **Cet évènement est ouvert à tous !** Le lieu n'est pas encore choisi, nous vous tiendrons au courant sur les réseaux...



SCIC SA Le Biau Jardin
Lieu-dit Le Moulin du Roy 63360 GERZAT
BOUTIQUE - 04 73 25 91 41 boutique@lebiaujardin.org
Mercredi : 13h30 > 19h
Jeudi & Vendredi : 9h > 19h
PANIER - 04 73 90 00 98 panier@lebiaujardin.org

Avec le soutien de :

