

# INNOV' en Bio



Photos illustrant des témoignages du recueil



## Edito

La filière biologique a encore fait preuve de résilience cette année. Dans notre région Pays de la Loire, les produits bio ont connu, comme au national, une croissance ralentie auprès des consommateurs et les données du marché ont souligné une augmentation des ventes des produits régionaux de près de 6%.

Aujourd'hui la région Pays de la Loire :

- Compte plus de 250 000 hectares de surfaces bio
- Est la 4<sup>ème</sup> région française pour la culture biologique
- Compte plus de 4 200 fermes bio représentant 12.4% de la surface agricole.

Dans cette édition d'Innov en Bio vous retrouverez notamment l'entreprise Biohème, qui propose de délicieuses infusions bio, fabriquées localement à base de plantes françaises, de fruits et d'épices douces bio. La vie de Biohème a commencé en janvier 2021 à Vertou (44) !

Notre filière, par ses innovations, est un modèle tant pour l'agriculture que pour l'agroalimentaire et la consommation.

Ces nouvelles démarches permettent de protéger l'environnement en supprimant les emballages ou en réduisant l'empreinte carbone.

Consommer bio, c'est soutenir ces démarches de progrès fondées sur les valeurs humaines avec une vision économique, c'est répondre à une urgence sanitaire et environnementale que tout responsable et élu ne doivent plus ignorer.

Je vous invite alors à découvrir ces nombreuses innovations.

**Fanny LEMAIRE**

*Présidente d'INTERBIO Pays de la Loire*

*\*Agence Bio, Agence française pour le développement de l'agriculture biologique en France. [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)*



## NOS PRINCIPALES MISSIONS

- Faciliter la concertation intra-filière des acteurs
- Accompagner la structuration et le développement des filières bio régionales
- Analyser et développer le marché des produits biologiques
- Communiquer sur l'Agriculture Biologique et ses spécificités
- Valoriser les entreprises et les produits biologiques de la région
- Représenter et défendre les intérêts de ses adhérents auprès des acteurs publics et professionnels

## LES SERVICES PROPOSÉS PAR INTERBIO

- Accompagnement de porteurs de projets, de manières individuelle et collective
- Observatoire de la Bio : études, recueil de données, etc
- Accompagnement de collectivités dans leurs démarches territoriales de transitions agricole et alimentaire
- Organisation de rencontres professionnelles
- Campagnes d'information sur la Bio, mise en avant des points de vente
- Formations
- Valorisation des adhérents, de leur actualité, de leurs démarches d'innovation



## INNOV' en Techniques et produits

- 04 ÉLEVAGE INTÉGRAL DE CHEVRETTES SOUS LA MÈRE
- 05 MÉLANGE SAPIN VERT - COUVERT BIOLOGIQUE POUR SAPINIÈRES
- 06 LES PREMIÈRES POMMES DUCHESSE DU MARCHÉ BIO FRANÇAIS
- 07 UNIQUE EN FRANCE : DES GLACES BIO AU LAIT DE VACHE DE RACE MAIRAICHINE
- 08 DÉVELOPPER LE COUVERT VÉGÉTAL POUR LIMITER LES STRUCTURES EN HÉLICICULTURE
- 09 ITINÉRAIRE DE BREBIS DANS LES CÔTEAUX DU LAYON POUR ENTREtenir LES PARCELLES DE VIGNES
- 10 LES AVANTAGES D'UN COUVERT DE SERRADELLE SUR UN SOL ACIDE
- 11 CRÉATION D'UN GUIDE DE SEMENCES POTAGÈRES BIO
- 12 INVENTIVITÉ ET CRÉATION D'INFUSIONS À BASE D'ALGUES CHEZ BIOHÊME, JEUNE ENTREPRISE
- 13 NAISSANCE DE LA CAROTTE NANTAISE DE GRASSEVAL, ISSUE D'UN TRAVAIL EN SÉLECTION PARTICIPATIVE AVEC LES PRODUCTEURS



## INNOV' en Démarches d'organisation de filières et d'échanges

- 15 CRÉATION D'UNE FILIÈRE RÉGIONALE DE BLÉ DUR AVEC UNE MINOTERIE ET DES PRODUCTEURS
- 16 SANTÉ ANIMALE : UN PARTENARIAT UNIQUE ENTRE DES VÉTÉRINAIRES ET DES ÉLEVEURS BIO
- 17 VALORISATION ET PROMOTION DE LA VIANDE CAPRINE ISSUE DES ÉLEVAGES LAITIERS
- 18 RÉINTRODUCTION DU MARRON NOIR DES MAUGES : UN PROJET PATRIMONIAL, ENVIRONNEMENTAL ET ÉCONOMIQUE
- 19 CRÉATION D'UNE FILIÈRE MATÉRIAUX BIO SOURCÉS



## INNOV' en Démarches tournées vers les citoyens et les consommateurs

- 21 BISCUIT KIGNON : BIO, LOCAL & HANDI GASPI
- 22 PREMIÈRES "OBLIGATIONS RÉELLES ENVIRONNEMENTALES" SIGNÉES EN PAYS DE LA LOIRE POUR PROTÉGER ET VALORISER LES TERRES BIO



## Que sont devenus les porteurs de projets ? Essaimage des initiatives

- 23 RETOUR SUR LE LABEL TERRITOIRE BIO ENGAGÉ, POUR UNE DÉMARCHE DE PROGRÈS CONTINU
- 23 RETOUR SUR LE KIOSQUE PAYSAN
- 24 AGRICULTURE BIO DE CONSERVATION : RETOUR SUR LE COLLOQUE NATIONAL
- 24 RETOUR SUR LES 3 ANNÉES D'EXISTENCE DE LOCAL.BIO, PLATEFORME COLLABORATIVE AU SERVICE DE L'ORGANISATION DE LA VENTE DIRECTE
- 25 VALORISATION DES VEAUX LAITIERS : RETOUR SUR L'EXPÉRIMENTATION
- 25 RETOUR SUR QUALI BLÉ BIO
- 26 PLANÈTE EN FÊTE EN MAYENNE, UNIQUE EN SON GENRE



## L'actualité Bio chiffrée

- 27 COMPRENDRE LA CONSOMMATION DE PRODUITS BIO EN FRANCE
- 27 CONNAÎTRE LA PRODUCTION BIO EN FRANCE ET EN PAYS DE LA LOIRE

## Pour en savoir plus, quelques dates pour rencontrer les porteurs de projet



**Balades botaniques proposées par l'entreprise Biohème** - Samedi 1<sup>er</sup> octobre et samedi 5 novembre à 9h30 à Vertou (44)

**Ateliers tisanes** - Samedi 1<sup>er</sup> octobre et samedi 15 octobre à 14h30 à Portillon/Vertou (44)  
Pour plus d'informations voir page 12.



**Ferme ouverte** sur la ferme "Le caprin des prés" - Samedi 1<sup>er</sup> octobre à Bellevigne-en-Layon (49)  
Pour plus d'informations voir page 17.



**Programme de portes ouvertes proposé par l'entreprise Lioravi** à l'automne pour les collectivités  
Sur réservation au 02 44 03 81 05  
Pour plus d'informations voir page 15.



Ferme  
**CHEVR'O'LAIT**

Adresse La Raudière | 85510 Saint-Cécile  
Facebook @lechevredestececile

**ÉLEVAGE INTÉGRAL DE  
CHEVRETTES SOUS LA MÈRE**

**Quels sont les résultats ? Les difficultés rencontrées ? Les suites envisagées ?**

La croissance des chevrettes s'est nettement améliorée depuis l'élevage sous les mères et nous n'avons connu aucun des problèmes sanitaires habituels : cette année elles pesaient 23/24 kg en moyenne au sevrage, alors qu'on atteignait péniblement les 17 kg au même âge avec la poudre de lait. Le sevrage a été moins stressant, elles ne téttaient déjà presque plus. Ont été constatées seulement 3 pertes (6% des 40 élevées) alors qu'habituellement nous étions proche de 25%. Cependant, il faut être vigilant quant au parasitisme du fait du pâturage précoce : cette année elles ont développé des strongles (parasites) mais seules quelques-unes avaient des signes cliniques. Pour le CAEV, nous avons lu d'après une étude récente que les chevreaux qui têtent directement leurs mères seraient finalement bien protégés.

On estime à 200L la quantité de lait consommée par les chevrettes (0.9€/L de lait en bio, soit 180€/chevrette). C'est un coût important, mais il faut aussi prendre en compte le temps gagné : l'astreinte liée à l'élevage des chevrettes était importante les trois premières semaines, nous y passions déjà 5 à 6h par jour. Par ailleurs nous aurions eu trop de lait pour la transformation au printemps s'il n'avait pas été consommé par les jeunes.

De plus, des résultats positifs se voient déjà sur les chevrettes de 2020 élevées sous les mères : elles ont un comportement beaucoup plus maternel avec leurs chevreaux (pas de biberon) et elles ont produit 100L de plus en moyenne que les autres primipares en 2021. Autre bilan à faire dans 4 ou 5 ans : nous espérons qu'elles auront une longévité un peu plus importante que celles élevées à la poudre de lait.



Gaël PERCEVAL et Christelle LAVAL, éleveurs bio à Sainte-Cécile (85)

Traditionnellement, en élevage caprin, les chevrettes de renouvellement sont nourries au lait en poudre ou parfois au lait thermisé, notamment pour éviter les risques de transmission de maladies par le lait maternel et pour limiter les coûts alimentaires. Depuis quelques années, des éleveurs des groupes d'échanges caprins du GAB 85 testent l'élevage des chevrettes sous les mères. Gaël et Christelle, membres du groupe et éleveurs à Sainte-Cécile, nous expliquent cette nouvelle pratique sur leur ferme.

**Pouvez-vous présenter votre ferme et nous expliquer quelles ont été vos motivations pour démarrer l'élevage des chevrettes sous les mères ? En quoi cette pratique est nouvelle ?**

Nous sommes installés depuis un peu moins de 10 ans sur 30 ha de prairies, en bio. Nous élevons 90 chèvres et transformons entre 30 et 40 000 L de lait en fromage. Auparavant, nous élevions les chevrettes au lait en poudre, selon les pratiques habituelles en élevage caprin, notamment à cause du risque CAEV (Arthrite Encéphalite Virale Caprine). Mais nous voulions nous rapprocher d'un mode naturel. Nous souhaitons aussi réduire notre temps de travail : apprendre aux jeunes à têter, distribuer le lait, pailler, curer ... ça prend du temps ! Des problèmes sanitaires étaient aussi récurrents (diarrhées, coccidiose, problèmes pulmonaires) mais qui semblaient s'améliorer avec cette pratique. Après quelques essais concluants ces deux dernières années, nous avons élevé toutes nos chevrettes sous les mères en 2022.

**Pouvez-vous nous décrire votre conduite d'élevage ?**

Nous laissons jour et nuit les chevrettes avec les mères depuis la mise bas jusqu'au sevrage. Il faut juste être vigilant au départ, vérifier qu'elles têtent bien. Elles sont en liberté dans le bâtiment car nous n'avons pas de cornadis, elles peuvent passer dans le couloir d'alimentation. L'accès au lait et au foin est à volonté. C'est un peu chaotique au départ mais ça ne dure pas longtemps. Elles partent au pâturage avec les chèvres après une semaine et apprennent à respecter la clôture. Elles commencent à goûter au foin et testent le pâturage très tôt par mimétisme. Elles sont sevrées entre 2,5 et 3 mois, dans une case à part.

**LA CROISSANCE  
DES CHEVRETTES  
S'EST NETTEMENT  
AMÉLIORÉE  
DEPUIS L'ÉLEVAGE  
SOUS LES MÈRES**



Credits photos EARL Chevr'O'Lait

Entreprise  
**PARTNER  
&  
CO**

Adresse 49 avenue du Général de Gaulle | 44500 La Baule  
Téléphone 02 40 23 63 24  
Mail charlotte@partnerandco.fr et cc@partnerandco.fr  
Site internet www.sembio.fr  
Date de création de l'entreprise février 2007

**Partner & Co!**  
matières premières & semences biologiques

**MÉLANGE SAPIN VERT - COUVERT  
BIOLOGIQUE POUR SAPINIÈRES**



*Charlotte L'HYVER, responsable commerciale*

**Décrivez-nous brièvement votre activité et le point de départ de votre démarche innovante ?**

Semence-biologique.fr est la boutique en ligne des produits biologiques proposés par Partner&Co, votre partenaire national en semences et alimentation animale biologique. En matière de semences certifiées, nous organisons, coordonnons et contrôlons les multiplications dans nos exploitations partenaires, puis nous prenons en charge la collecte, le nettoyage, le traitement, la certification, le conditionnement et le transport des marchandises. Nous sommes spécialisés en mélanges multi-espèces et semences pures pour répondre aux besoins des filières viticoles, arboricoles, grandes cultures, maraichages, apiculteurs, prairies et pâtures, en proposant des solutions pour tous types de sols et de climats. Le point de départ de cette nouvelle démarche innovante commence tout simplement par un échange humain. En effet nous avons été contactés par le 1er producteur de sapins français, situé en Bretagne. Il nous a convié sur ses sites avec les autres producteurs bretons et normands. Lors de cette journée de démonstration, ils ont soulevé leurs quatre principales problématiques :

- La fertilité des sols acides et pauvres
- Mélange taille et croissance basse
- Le travail du sol compliqué dû à l'étroitesse de rangs et la taille basse des plants
- La sensibilité aux maladies/ parasites des jeunes sapins sur les 3 premières années

À la suite de cette journée, nous avons réfléchi à comment mettre en place un couvert / enherbement pluriannuel biologique de taille basse, facile d'entretien avec un développement vigoureux mais lent pour éviter un entretien trop fréquent et qui apporte de la biodiversité.

**En quoi consiste précisément votre projet, et quel est l'axe fort de votre innovation ?**

Le projet consiste par le biais du mélange de semences biologiques d'apporter de l'azote, travailler le sol de façon naturelle et surtout amener de la biodiversité pour contrer les insectes prédateurs, parasites, qui entraînent une forte mortalité sur les jeunes plants et cela pour toutes les variétés de sapins. L'axe fort de l'innovation est d'avoir rassemblé des espèces à croissance basse avec une bonne tolérance aux sols acides et pauvres, permettant ainsi un développement pérenne dans les sapinières.

Par exemple avec la présence de 90% de graminées de type gazon – ray-grass anglais ou encore fétuque rouge, qui permettent une couverture très basse à maximum 15-20cm et peu d'entretien, surtout qu'il faut intervenir une trentaine de fois de façon manuelle sur une production de sapin. Le but étant de limiter une charge supplémentaire avec un mélange qui serait trop gourmand en tonte. L'action du broyage sur les repousses viendra augmenter les masses racinaires et favoriser la cicatrisation du sol et le développement des espèces. La présence de micro-trèfle et de pâturin des prés permet l'installation pérenne d'une biodiversité. En bordure de parcelles nous allons privilégier des mélanges à croissance plus haute et plus mellifères qui permettent la création de refuge pour les insectes utiles.

Nos interlocuteurs expriment clairement leur souhait de renforcer leur démarche responsables et durables.

Notre mélange y répond et s'adapte ainsi à toutes les productions dans une optique toujours plus écologique et respectueuse de l'environnement. D'autant plus qu'il faut 7 ans pour produire un sapin de Noël.

**Quels sont les résultats attendus, et/ou les suites envisagées ?**

Nous avons pour objectif de vérifier les pH des sols et d'observer l'installation durable d'une biodiversité utile, en et hors sol pour les sapinières des trois variétés principales de sapins. Les résultats attendus sont aussi sur le long terme pour évaluer l'enrichissement naturel en azote et en minéraux des sols. Nous accompagnons les essais et le développement du mélange sur la région de Lorient et en Normandie.

**NOUS ORGANISONS, COORDONNONS ET CONTRÔLONS LES MULTIPLICATIONS DANS NOS EXPLOITATIONS PARTENAIRES**



*Crédits photos Partner & Co*





Entreprise  
**NATURE  
&  
COMPAGNIE**

Adresse 7 rue des Potiers | 44330 Vallet  
Téléphone 02 40 40 48 30  
Mail [info@nature-et-cie.fr](mailto:info@nature-et-cie.fr)  
Site internet [www.nature-et-cie.fr](http://www.nature-et-cie.fr)  
Date de création de l'entreprise 2005



**LES PREMIÈRES POMMES  
DUCHESSÉ DU MARCHÉ BIO  
FRANÇAIS**



*Fabrice FY, co gérant*

**Décrivez-nous brièvement  
votre activité et le point de  
départ de votre démarche  
innovante ?**

Nature & Compagnie est une PME indépendante et familiale. Nous sommes spécialisés et reconnus dans la fabrication de produits alimentaires bio et sans gluten. Les produits sont fabriqués de manière artisanale dans notre atelier à Vallet (44).

Le gluten est devenu indispensable aux préparations culinaires. L'enlever revient à fabriquer des pains, viennoiseries et gâteaux plats et durs. Nous avons acquis un savoir-faire unique en relevant les contraintes de proposer un produit à la fois gourmand, certifié sans gluten et le plus naturel possible. Nous sommes toujours à la recherche de nouvelles matières et procédés pour améliorer le quotidien des intolérants au gluten en proposant un nouveau panel de saveurs et textures innovantes.

Nous avons identifié une absence d'offre sur les pommes duchesse en version bio. Un produit qui contient généralement des traces de gluten. De plus, les pommes duchesse conventionnelles contiennent des stabilisants et dextrose dans leurs recettes. Nous nous sommes dit que nous pouvions faire mieux en proposant une version à la fois bio et sans aucun additif qui s'adresserait non seulement aux personnes suivant un régime sans gluten mais aussi à tous les consommateurs bio.

**En quoi consiste précisément votre projet et quel est l'axe fort de votre innovation ?**

Nous avons développé les premières pommes duchesses surgelées du marché bio français. Afin de proposer un produit qui sort de l'ordinaire, nous avons choisi de travailler un autre légume que la pomme de terre : la patate douce. Notre petit plus ? Avoir ajouté une pointe de piment d'Espelette pour rehausser la saveur de la patate douce.

La complexité du développement de ce produit réside dans l'obtention de la texture idéale et le juste dosage des ingrédients sans ajouter d'additif. De plus, nous avons pensé à pré-frire nos pommes duchesse pour obtenir la texture de

nos rêves. Après quelques tests concluants, nous avons investi dans une technologie jusqu'ici inexistante dans notre atelier avec l'achat d'un équipement adapté à la friture.

**Quels sont les résultats attendus, et/ ou les suites envisagées ?**

Nous sommes arrivés à nos fins avec une recette à la liste d'ingrédients réduite et sans additif.

Les pommes duchesse surgelées Nature & Cie se veulent simples et rapides à préparer. De par leur forme, elles permettent de déguster la patate douce d'une nouvelle manière originale et atypique. Elles peuvent même prétendre s'inviter à la table des consommateurs bio lors des fêtes de fin d'année avec leur profil festif.

Déjà référencées chez plusieurs grossistes, nous espérons que les pommes duchesse trouveront leur place dans les rayons des magasins bio tout au long de l'année. Et pourquoi ne pas développer des nouveautés nous permettant de rentabiliser notre nouvel équipement ?

**NOUS AVONS  
IDENTIFIÉ UNE  
ABSENCE D'OFFRE  
SUR LES POMMES  
DUCHESSÉ EN  
VERSION BIO**



*Crédits photos Nature & Compagnie*

Ferme  
**DU GRAND  
BOIS**

Adresse 4 rue des moulins | 85150 Martinet  
Téléphone 06 85 95 44 43  
Mail [lafermedugrandbois@gmail.com](mailto:lafermedugrandbois@gmail.com)  
Site internet [www.delice-maraichin.fr](http://www.delice-maraichin.fr)



**UNIQUE EN FRANCE : DES GLACES  
BIO AU LAIT DE VACHE DE RACE  
MARAICHINE**

suite. Dans les années 80, la maraichine fait petit à petit son retour dans les élevages allaitants, mais la branche laitière n'est plus exploitée depuis plusieurs dizaines d'années.

Avec des maraichines, il faut pratiquer une traite traditionnelle, c'est à dire que la présence du veau avec sa mère lors de la traite est nécessaire pour que celle-ci "lâche" son lait. Nous avons testé de traire sans les veaux, mais les vaches ne donnaient par leur lait, et la seule qui ait fini par en donner s'est tarie en seulement 3 semaines. Aujourd'hui, le lait va principalement aux veaux ; nous privilégions l'élevage et ne prélevons que le surplus, soit environ 3 litres par vache et par jour.

**Avez-vous des projets pour la suite ?**

L'idée est de faire connaître cette race et d'inviter de nouveaux éleveurs à se lancer dans la traite de vaches maraichines. Ça nous permettrait également d'avoir des références technico-économiques différentes des nôtres. Des discussions sont en cours à ce sujet avec l'Association pour la Valorisation de la Race Bovine Maraichine et des Prairies Humides.

Nous accueillons aussi régulièrement des stagiaires sur la ferme.

Nous communiquons également vers le grand public, via des visites de ferme avec l'Office de Tourisme depuis 3 ans, et nous ouvrons les portes de la ferme deux fois par semaine pour une visite et la dégustation-découverte de glaces.



Crédits photos La ferme du Grand Bois

**JE SUIS  
ACTUELLEMENT  
LA SEULE EN  
FRANCE À TRAIRE  
DES VACHES  
MARAICHINES !**

**Stéphanie PROUTEAU, agricultrice bio à Martinet (85)**

**Comment est né ce projet de glaces bio au lait de vaches maraichines ?**

Native de La Rochelle, j'ai découvert la race maraichine chez un voisin. J'ai fait des stages, avant d'être salariée sur sa ferme. Je suis tombée amoureuse de cette race ! A mon arrivée sur la ferme du Grand Bois en 2010 à Martinet (85), j'ai acheté 4 génisses et 2 vaches maraichines, avec le souhait de les traire. En 2011, je trayais notre première vache. Nous sommes montés jusqu'à 8 vaches traites en 2019 sur les 35 vaches présentes sur la ferme. Nous redescendons à 4 vaches traites en 2022, pour me libérer plus de temps sur l'élevage et en passer moins en laboratoire.

Je me suis formée à l'École Nationale d'Industrie Laitière et des Industries Agroalimentaires (ENILIA) de Surgères, pour valoriser le lait via la transformation. Au regard de la faible production de lait, la glace offrait une alternative économique plus intéressante que le beurre, les yaourts ou le fromage. Je me suis donc lancée dans la production de glaces !

**Comment s'organise la transformation des glaces aujourd'hui ?**

Nous avons commencé la production de glaces en 2014, avec un pic de production en 2019. Nous trayons nos quatre vaches, en monotraite, six jours par semaine (pas de traite le dimanche), pour la production d'une soixantaine de litres de glace par semaine. La production se concentre entre début juillet et mi-septembre.

Nous proposons en 2022 six parfums : vanille, chocolat, citron, fleur de lait (nature), et fraises et menthe à partir de produits d'une ferme bio vendéenne (Mangibio). Nous avons créé notre propre marque «Délice maraichin». Nous commercialisons nos glaces à la ferme, et sur des marchés et fêtes bio ou liés à la race maraichine. Les glaces sont pour nous un complément de revenu, ce n'est pas notre activité principale. Mais cette production participe à la valorisation de la race, et ça nous tient à cœur !

**En quoi les glaces bio au lait de maraichine sont-elles innovantes ?**

Je suis actuellement la seule en France à traire des vaches maraichines ! Cette race mixte locale, principalement présente dans les marais poitevin et breton, possède d'excellentes qualités bouchères et laitières. Reconnue dans les années 50-60 pour la qualité de son lait (qui donna sa réputation au beurre de Surgères), elle faillit disparaître par la



Producteur  
**ESCARGOT  
DU  
CLOS**

Adresse Le Clos de la Rocaille | 49170 Saint-Georges-sur-Loire  
Téléphone 07 69 48 85 45  
Mail [lescargotduclos@gmail.com](mailto:lescargotduclos@gmail.com)  
Facebook [@lescargotduclos](https://www.facebook.com/lescargotduclos)

**DÉVELOPPER LE COUVERT VÉGÉTAL  
POUR LIMITER LES STRUCTURES EN  
HÉLICULTURE**



David LIMAIRE, gérant

**Quel a été le point de  
départ de votre activité ?**

A l'origine, je travaillais dans la chaudronnerie et la restauration, mais la chaleur et le bruit étaient difficile à supporter. J'ai décidé une reconversion professionnelle. Chasseur cueilleur à mes heures, j'ai voulu travailler à l'extérieur. Ayant régalé ma famille et mes amis pendant des années avec mes recettes d'escargots, j'ai eu le déclic : m'installer en héliculture à St Georges sur Loire. Après un an de stage à Cornillé les Caves, chez Anne et Eric Aublin, (installés depuis 30 ans), j'ai suivi un BPREA spécialisé en élevage de gastéropodes à Segré et à Chambéry. Il n'existe que deux écoles en France permettant cette formation.

Me voici maintenant à la tête d'un cheptel de 100.000 petites bêtes, dispersées dans deux parcs de 200 m<sup>2</sup>. La réglementation impose 250 mollusques au m<sup>2</sup> au maximum. Avec mon associé de l'époque, Aurélien Livet, nous avons construit en un mois des parcs en bois de Douglas, imputrescibles et non traités. Puis nous avons commencé la production.

La première année de conversion s'est bien passée, nous avons même réussi à avoir des naissains (œufs) mais le COVID est arrivé et la principale source de nos débouchés, les marchés de Noël, ont été fermés. Cela a été un coup dur car ces marchés représentent 50 à 70% de notre chiffre d'affaires.

Qu'à cela ne tienne, Aurélien et moi avons trouvé d'autres solutions : restaurants, magasins de producteurs (La Ferme Angevine, Station Terroir) et la vente directe... Mon ancien métier de cuisinier me permet de savoir parler terroir, goût, spécialités et mes produits sont appréciés dans les restaurants. Notre système d'abattage est conduit de manière à rendre la chair tendre. Après avoir jeûné, les limaçons s'endorment dans une chambre froide. Le cycle de croissance des gastéropodes est précis : de mars à juin, c'est la reproduction. Ils grandissent ensuite pendant 4 mois et demi; arrive alors la récolte en septembre. Puis deux mois en laboratoire sont nécessaires pour les cuisiner «100.000 escargots à beurrer, ça prend du temps». Vient alors le moment crucial des marchés de Noël ».

**En quoi votre démarche est-elle innovante ?**

« Le couvert végétal utilisé sur l'exploitation limite les structures en bois, maintient l'humidité, sert de protection contre les aléas climatiques, évite les manipulations et sert de menu diversifié pour la croissance des escargots. De plus, l'arrosage,

comme les bêtes sont nocturnes et le couvert végétal limite l'évaporation. Le colza fournit le calcium essentiel pour la coquille, le trèfle et le plantain mélangés aux féveroles et aux pois sont de parfaits compléments alimentaires.

En bref, le couvert végétal sert également de maison et de nourriture aux escargots. Je suis toujours en recherche d'élaboration de recettes atypiques, comme celle du « beurre d'Anjou rouge » à base d'échalions et d'Anjou rouge locaux, celle du beurre de Bretagne et le vol-au-vent de Vendée... Je cuisine tout cela dans un tiers-lieu culinaire local, « C'est bio l'Anjou ».

**Quelles sont les prochaines  
étapes de votre projet ?**

« Le réchauffement climatique et les chaleurs caniculaires du Printemps ont été fatals aux naissains. J'ai besoin de créer une nurserie climatisée pour leur permettre d'éclore car au-dessus de 20°, ils meurent. Pour pouvoir être autonome, maîtriser la production de la naissance à la vente est primordial. Il y a pénurie en approvisionnement d'œufs d'escargots. Avoir un bâtiment me permettrait de développer la reproduction, et m'apporterait sécurité, diversification et sources de revenus.

Je cherche également à gagner du temps, maintenant que je suis seul sur la ferme. Je mets au point actuellement un semoir pour distribuer la farine et les granulés plus rapidement. L'escargot est manipulé 7 fois avant d'arriver dans nos assiettes, multiplié par 100.000 représentants cela représente une somme énorme de travail, il faut donc trouver des solutions et se réinventer en permanence. »



Crédits photos Escargot du Clos



Producteurs  
**LES 2 ROUX  
DE LA LOIRE**

Adresse 156 chemin du Layon | 49190 Rochefort sur Loire  
Téléphone 06 01 30 48 92  
Mail les2rouxdela Loire@gmail.com



**ITINÉRAIRE DE BREBIS DANS  
LES CÔTEAUX DU LAYON POUR  
ENTREtenir LES PARCELLES DE  
VIGNES**

*Béranger ARNOULD, producteur*

**Comment a démarré votre projet ?**



Originaire d'une famille d'éleveurs dans les Ardennes, je travaille dans le Maine-et-Loire depuis 2011. C'est par l'approche biodiversité et gestion des milieux que je suis venu à l'élevage, mais aussi parce que le contact avec les animaux me manquait. En 2017, après une formation de technicien agroforestier, j'ai pris conscience de l'importance de la préservation des haies et des arbres, et du fait qu'ils peuvent être une ressource pour la résilience des systèmes. J'ai compris alors que l'élevage pouvait avoir un impact positif sur la préservation des milieux naturels, lorsqu'on travaille avec les personnes qui en ont la gestion. Ces gestionnaires avaient parfois leur propre troupeau mais rencontraient des difficultés à le déplacer sur les sites. Avec la coopérative d'installation en agriculture paysanne (CIAP), j'ai aussi découvert qu'on pouvait travailler de manière plus collective. J'ai alors effectué un stage paysan créatif là-bas, puis démarré mon activité en portage salarial. J'ai démarré mon activité en juin 2019 avec l'achat d'un troupeau de brebis de races rustiques. En tant que paysan sans terre, il me faut trouver des espaces de pâturages tout au long de l'année. J'ai d'abord travaillé avec la réserve naturelle régionale du Pont Barré. Il y avait sur ce territoire un vigneron et durant l'hiver 2019/2020 il m'a proposé que mon troupeau occupe ses vignes, sur Chaume, dans le vignoble angevin. Aujourd'hui, je suis toujours à la CIAP, associé en tant que salarié entrepreneur et je trouve par réseau des vignerons des alentours à qui je propose des prestations. La prestation, permet de me défrayer pour le temps passé à amener le troupeau et pâturer. Par ailleurs je vends mes agneaux en vente directe, après découpe au tiers lieu culinaire « c'est bio l'Anjou » à Rochefort-sur-Loire.

**En quoi votre démarche est-elle innovante ?**

L'agropastoralisme a disparu de nos régions depuis des décennies. Pourtant, le pâturage des vignes permet d'en gérer l'enherbement. Limiter la pousse de l'herbe l'hiver présente l'intérêt de limiter l'humidité et donc le risque de gel. Les brebis peuvent occuper les vignes de novembre à fin mars, voire début avril, en fonction de la précocité des cépages. Au printemps le sol y est ainsi plus ras et se réchauffe plus facilement. L'herbe repousse plus tardivement et le système racinaire étant affaibli, ça facilite le travail du vigneron et permet une économie de temps et de carburant. La vie microbienne est également plus active et les sols naturellement amendés. Au fil du temps, le pâturage permet aussi de changer la flore et de la diversifier peu à peu. On voit par exemple parfois apparaître du trèfle ce qui constitue un apport d'azote. La conversion de l'activité viticole en

agriculture biologique permet d'améliorer la qualité des cours d'eau. L'enherbement est un frein à cette conversion pour certains viticulteurs auquel le pâturage apporte une solution. Concernant le tassement des sols, il peut y avoir du tassement en bout de rang, mais cela ne gêne pas les ceps, car les moutons passent généralement à deux ou trois par rang. Il y a par contre quelquefois des fils un peu détendus en fin de pâturage. La présence animale dans les vignes offre enfin une image valorisante aux domaines viticoles. Le reste de l'année, je fais des prestations pour la réserve régionale du Pont Barré, le conservatoire des espaces naturels ou pour des terrains appartenant à des privés. L'itinérance du troupeau permet, en collaboration avec d'autres acteurs, de rouvrir des milieux, de favoriser la biodiversité, et d'améliorer le cadre de vie de ceux qui côtoient les lieux offrant une plus-value pour

le tourisme vert. Cela présente aussi un intérêt collectif en termes de prévention des risques d'incendies en sous-bois ou pour la gestion des risques d'inondations lorsqu'on fait pâturer en bord de rivière.

**Comment vous projetez vous dans les années à venir ?**

Petit à petit, je souhaite arriver à pâturer sur des parcelles attenantes sur des îlots en bio pour éviter des déplacements.

J'aimerais pouvoir garder au moins un lot à l'année sur une seule zone et ne pas avoir à parquer chaque vigne. Certains propriétaires sont intéressés mais ne sont pas encore prêts à payer pour cette prestation et je n'ai pas pour le moment de paiement PAC (Politique Agricole Commune) donc pas d'aide surfacique. Une fois installé, je pourrai obtenir des aides sur les terrains qui sont prêtés gracieusement. Par ailleurs, les surfaces pastorales ligneuses ne sont pas reconnues comme surface de production agricole aux yeux de la PAC alors qu'elles représentent une ressource disponible, à proximité, et que de nombreux éleveurs sont obligés d'acheter du foin. J'aimerais aussi que les règles évoluent sur ce point. On pourrait aussi faire de la garde dans les vignes en journée et mettre les brebis le soir sous un tunnel d'élevage sur paille. Cela permettrait aux vignerons d'obtenir un apport en fumier produit sur place.

Concrètement, ma présence relance cette activité et permet à d'autres éleveurs d'oser tester ce mode d'élevage. Nous sommes aujourd'hui quelques-uns à pratiquer ou à monter des projets de ce type. Je connais un éleveur ovin qui, suite à mon installation et après avoir vu ma manière de procéder, a décidé de ne pas faire de foin et de pratiquer l'agropastoralisme. Je cherche aussi à fédérer ou inciter d'autres personnes à s'installer en pastoralisme pour travailler ensemble, voire s'associer. Il y aurait alors la possibilité de mutualiser des achats (une bétailière, ou un parc de tri mobile avec balance intégrée). On pourrait aussi créer une association foncière pastorale pour faire reconnaître d'utilité publique la zone, et demander aux propriétaires de mettre à disposition des collectifs d'éleveurs les terrains en question.



Producteur  
**LA LUTTE  
DES FRUITS**

Adresse **Lieu-dit le Rocher** | 49320 Blaison-Gohier  
Date de création de l'entreprise 2018



## LES AVANTAGES D'UN COUVERT DE SERRADELLE SUR UN SOL ACIDE



**Yann COMBAUD, producteur**

### Quel est le point de départ de votre projet ?

Originaire de Charente Maritime, je suis arrivé en Anjou pour suivre une licence de biologie. J'ai ensuite travaillé comme animateur nature. A l'époque, j'étais déjà très intéressé par les fruitiers et ce métier m'a permis de rencontrer beaucoup de producteurs. J'ai pu ainsi m'ancrer dans le territoire petit à petit. C'est comme ça que j'ai rencontré la personne qui m'a cédé des terres pour que je puisse m'installer. Afin d'affiner mon projet, j'ai suivi une formation en arboriculture biologique extensive en Ariège. J'y ai découvert des systèmes capables de fournir des fruits frais durant 6 mois sans stockage. Cela m'a beaucoup inspiré pour mon projet. Je me suis installé à Blaison-Gohier (49) en 2018 sur 2,6 ha en ferme. Sur un hectare plutôt sablonneux, j'ai implanté trois variétés de raisin de table, le reste est sablo-limoneux et j'ai préféré y cultivé les pêches et les abricots.

Le sol de mon terrain est pauvre agronomiquement, très sableux et manque de matière organique. Autour de moi, beaucoup de terrains sont également lessivés suite à des années d'agriculture conventionnelle dans laquelle on nourrit la plante mais pas le sol. Les terres sont acides, comme le montre la présence aux alentours de châtaigniers, de fougères et de genêts. Certaines parcelles partent d'ailleurs en agrandissement de fermes conventionnelles car elles sont considérées comme inutilisables en agriculture biologique. A mon arrivée, mon terrain était envahi de daturas et de chénopodes, deux plantes qui indiquent un surplus d'azote chimique dans le sol. Le sol y forme des croûtes, et le désherbage mécanique ne peut suffire.

### En quoi consiste votre innovation ?

J'ai dans un premier temps décidé d'utiliser un mélange en biodynamie, spécialisé pour créer des couverts végétaux sur des sols acides. J'ai constaté que parmi les plantes contenues dans ce mélange, une légumineuse, la serradelle, s'adaptait particulièrement bien sur mon terrain. J'ai alors implanté la serradelle seule, semée à la volée entre les ceps de vignes durant l'hiver. Elle forme un couvert végétal de 70 cm de large, qui monte à 30 ou 40 cm avant de verser. Elle offre une couverture de sol précoce et elle fournit un apport d'azote. Il y a moins de battance, le sol est plus aéré et forme moins de croûte. Ce type de sol a besoin d'un enracinement permanent et de matière verte. L'eau y pénètre mieux grâce au système racinaire. J'observe des chevelures racinaires à plus de 10cm de

profondeur en début de croissance. Pour l'instant je cherche à ce que la serradelle se ressème mais je pense ensuite la broyer verte et la laisser sur le sol. Un premier calcul montre un apport de matières sèches situé autour de 2200 kg à l'hectare. La serradelle n'est pas endémique dans nos régions mais c'est la plante qui s'implante le mieux sur mon terrain, et je trouve de la semence produite en France. Ce couvert végétal favorise la biodiversité. Je considère que ramener de la vie est bénéfique et permet une régulation naturelle. S'il y a des insectes dans les vignes, les oiseaux insectivores seront présents et m'aideront à lutter contre les parasites de la vigne comme les chenilles tordeuses. La serradelle est aussi une des premières plantes à fleurir au printemps et attire de nombreux pollinisateurs, ce qui est utile pour mes arbres fruitiers situés à proximité des vignes. Je vois aussi apparaître des vers de terre et beaucoup de coléoptères diversifiés. Il y a un revers de la médaille, c'est que ce couvert pourrait offrir un abri pour les campagnols. Mais j'observe la présence de renards, couleuvres, chouettes, là aussi la régulation naturelle s'installe peu à peu.

**LA SERRADELLE OFFRE UNE COUVERTURE DE SOL PRÉCOCE ET FOURNIT UN APPORT D'AZOTE**

Je considère la serradelle comme une plante pionnière qui aura peut-être tendance à disparaître avec le temps si le sol s'enrichit. Elle ne sera pas une plante invasive. Là où il y a un peu plus de limon, elle est déjà moins visible et d'autres plantes prennent le relais.

### Quelles sont les prochaines étapes ?

Je n'ai pas trouvé d'étude menée sur la serradelle mais je pense poursuivre mes pratiques au champ concernant cette légumineuse en prenant en compte différents critères et leurs évolutions dans le temps : structure du sol / comportement du sol face aux sécheresses et pluies conséquentes / vie du sol: présence de ver de terre et en quelle quantité / évolution de la flore spontanée à proximité des inter-ceps... Pour l'instant j'échange sur le sujet au sein d'un groupe thématique sur l'arboriculture diversifiée animé par le GABBAnjou, c'est un début. Il faut du temps et je considère qu'il faut amener la preuve par le résultat. C'est là que sont les lettres de noblesse de la bio ! Je pense que la serradelle pourrait être utilisée avantageusement par des vigneron·nes soucieux de couvrir leurs sols sableux, déstructurés et soumis aux aléas climatiques comme les fortes chaleurs et les pluies



Crédits photos La lutte des fruits



Groupement de  
producteurs  
**GABBANJOU**

Adresse 70 Rte de Nantes | 49610 Mûrs-Erigné  
Téléphone 02 41 37 19 39  
Mail axel.dusser@gabbanjou.org



## CRÉATION D'UN GUIDE DE SEMENCES POTAGÈRES BIO



Axel DUSSER, chargé de mission « cultures végétales spécialisées » au GABB ANJOU

### Pourquoi avoir créé un guide sur les semences potagères ?

Même si les surfaces de semences potagères biologiques progressent régulièrement, la filière est encore peu développée aujourd'hui. On relève d'ailleurs de nombreuses demandes de dérogations effectuées en maraichage biologique pour utiliser des semences non-certifiées AB. Cela s'explique car cette production est techniquement difficile et la bibliographie sur le sujet reste assez faible à ce jour. On considère qu'en moyenne une culture sur quatre de semences potagères biologiques est un échec: pas ou peu de récolte, des taux de germination trop bas... A ces défis techniques s'ajoute un enjeu économique. Ces productions sont à cycle long (jusqu'à 2 ans) et produisent donc un retour sur investissement décalé. Pour toutes ces raisons, il existe un déficit de semences potagères biologiques.

### Qu'est ce qu'un agriculteur multiplicateur de semences (AMS) ?

L'une des premières difficultés rencontrées est de comprendre les maillons de la filière : Qui la compose ? Quels en sont les acteurs et leurs rôles ? Les AMS sont des «sous-traitants» des entreprises de multiplication. Sous contrat, ils multiplient les semences à partir des semences fournies par l'entreprise de multiplication. Ce maillon de la filière est d'une très grande technicité pour maîtriser les spécificités agronomiques d'une parcelle de multiplication de semences. Les AMS portent la responsabilité de la quantité de semences produites. En revanche, ils ne portent pas directement la responsabilité de la qualité des semences auprès des acteurs aval, mais cela conditionne leur revenu.

### Quelles sont les innovations proposées dans ce guide ?

Le nombre de références bibliographiques en semences potagères biologiques est assez faible. Il n'existait pas jusqu'alors en France de guide à l'installation en semences potagères bio sous contrats ! De 2018 à 2021, le GABBAnjou (groupement des agriculteurs biologistes et biodynamistes d'Anjou) a accompagné un groupe d'agriculteurs-multiplicateurs de semences potagères dans le cadre d'un dispositif du Ministère de l'Agriculture. Nous avons souhaité clôturer ces quatre années d'échanges par une capitalisation

des acquis à travers un document qui donnerait envie à d'autres de se lancer dans l'aventure. En effet, les six agriculteurs multiplicateurs de semences qui se sont investis dans ce projet étaient soucieux de l'avenir de la filière. L'objectif de ce recueil est d'offrir des clefs à toute personne s'intéressant à la multiplication de semences potagères biologiques pour bien appréhender le secteur. Le lecteur y trouvera les chiffres de la filière, son fonctionnement, des données économiques, réglementaires et techniques et des témoignages d'AMS et quelques conseils pour penser son projet.

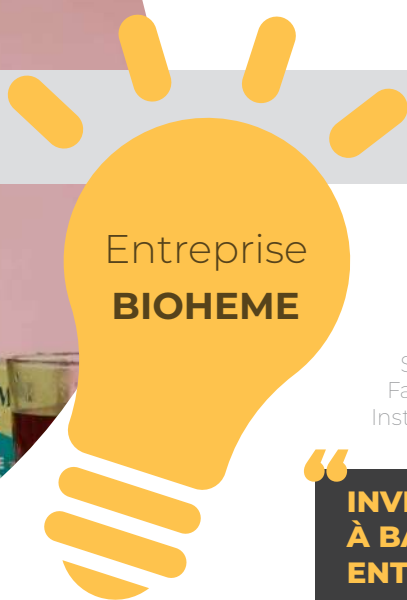
### Comment comptez vous poursuivre ce travail ?

Nous participerons au salon national réseau FNAB « la terre est notre métier » qui aura lieu à Retiers (35) en septembre. Nous y animerons une conférence aux côtés de nos homologues du Finistère qui ont travaillé sur l'autonomie et la résilience sur la ferme par les semences paysannes. Ils animent depuis 2021 un groupe de maraîchère.s sur ce thème, ce qui est complémentaire avec le travail que nous avons mené autour de la multiplication de semences potagères sous contrats. Forts de ces expériences et face au constat du déficit, nos deux structures souhaitent partager les connaissances acquises collectivement

pour favoriser le développement de cette production, par l'installation ou la diversification, tout en précisant les points de vigilance à connaître pour la réalisation d'un tel projet. Le plan réglementaire paraît souvent énigmatique: pour des multiplicateur.ice.s sous contrats, quels sont les engagements, les documents, les rapports entre semenciers et multiplicateur.ice.s ? Quelles sont les règles à respecter et comment se définit le revenu ?

Au niveau technique, nous nous appuyerons sur l'expérience d'un jeune installé en production de semences potagères biologiques en Maine-et-Loire, et d'un maraîcher des Côtes d'Armor, ayant fait le choix de diversifier son activité en faveur de l'autonomie paysanne. Ces deux producteurs témoigneront de la création de leurs ateliers en mettant en évidence les facteurs de réussite et les points de vigilance indispensable à connaître pour penser son projet. Bien que faire le choix de la production de semences potagères biologique soit un acte politique, il nous paraît impératif de donner les moyens informationnels et techniques à toute personne désirant se lancer dans cette voie. En effet, être engagé induit-il automatiquement de porter de forts risques financiers et de bénéficier d'un faible niveau de revenu ?





## Entreprise **BIOHEME**

Adresse 13 route de Pont Caffino | 44120 Vertou  
Mail [bonjour@bioheme.fr](mailto:bonjour@bioheme.fr)  
Tel 06 79 94 69 61  
Date de création de l'entreprise 2021  
Site internet [www.bioheme.fr](http://www.bioheme.fr)  
Facebook @Biohème  
Instagram Vie\_de\_biohème

### INVENTIVITÉ ET CRÉATION D'INFUSIONS À BASE D'ALGUES CHEZ BIOHÈME, JEUNE ENTREPRISE



Laure FIDEL, dirigeante

#### **Vous avez créé votre entreprise en 2021, quelle est votre activité et quels produits proposez-vous ?**

Biohème est une toute jeune entreprise basée au sud de Nantes, à Vertou, que nous avons créée en 2021.

Nous composons des infusions bio, assemblées dans un atelier proche d'ici, à partir de plantes françaises que je sélectionne moi-même.

De formation ingénieure en agro-alimentaire et formée à la phytothérapie, mon objectif est de revisiter les offres d'infusions, et de composer des mélanges de plantes offrant à la fois une expérience de plaisir sensoriel et des vertus médicinales. Mon parcours professionnel antérieur me conduisait à travailler régulièrement avec des producteurs de plantes à parfum et aromatiques bio situés en Anjou ; j'ai pu nouer avec eux des relations exceptionnelles de respect et de confiance mutuels. Aussi, lorsque je me suis lancée seule dans l'aventure de la création d'entreprise, ils m'ont soutenue et réservé des volumes de plantes. J'ai recherché un atelier de conditionnement des plantes et eu la chance de rencontrer à proximité de chez moi l'entreprise « La Route des Comptoirs » située au Landreau (44). Elle propose des conditionnements écologiques, de type infusettes conditionnées sans plastique. Les formats vrac dans des boîtes métal ou en sachet papier, et le vrac au kilo sont conditionnés dans un ESAT en Anjou, spécialisé dans les plantes bio, qui fait travailler une soixantaine de travailleurs en situation de handicap. Là aussi, ce beau partenariat m'a permis de faire aboutir mon projet. En parallèle, nous proposons régulièrement des temps de découverte de la flore sauvage locale pour sensibiliser le public aux propriétés des plantes, au travers d'ateliers, et de balades botaniques.

Aujourd'hui, nous disposons de 3 gammes d'infusions : la première s'appelle plantes NATURO-tradition, composées

à 100% de plantes naturelles; la deuxième concerne la gamme EMOTION avec des créations gourmandes; la troisième gamme s'adresse plus particulièrement aux enfants. Pour répondre à nos besoins spécifiques de plantes, nous avons élargi notre périmètre d'approvisionnement et travaillons désormais avec des producteurs Bio des Pays de la Loire, de la Drôme et d'Auvergne. Les algues proviennent de la côte Atlantique, en Bretagne.

#### **Vous venez de sortir une nouvelle infusion originale, à base de laitue de mer. Quel est le point de départ de cette création ?**

Nous nous interrogeons en permanence sur les saveurs et les émotions que pourraient ressentir les personnes en buvant des plantes infusées. Offrir des moments de bien-être et de dégustation plaisir autour du rituel de l'infusion constitue l'objectif que je souhaite atteindre avant tout.

Nous plaçons la personne au centre de nos réflexions et imaginons ses attentes au fil des saisons. Nous associons bien volontiers l'été aux activités de mer, montagne ou de nature en général ; toniques, fruitées, et fraîcheur sont des sensations que nous avons recherchées, et c'est donc tout naturellement que nous nous sommes dirigées vers les algues, l'hibiscus et la menthe douce notamment. Le citron apporte des notes toniques très intéressantes. C'est ainsi qu'est née notre petite dernière, « SURF Océan », à base de laitue de mer en

provenance de Bretagne.

J'adore choisir des noms évocateurs qui emmènent les gens dans leur imaginaire, comme Fille de Lune et dans ce cas précis, « surf océan, une vague de fraîcheur acidulée ». J'aime ce métier, je prends beaucoup de plaisir à associer les plantes, tout en veillant bien sûr au respect de la réglementation entourant l'usage des plantes et des huiles essentielles.

Nous travaillons autour d'un triptyque : une approche technique autour des propriétés des plantes, une recherche de saveurs et la mobilisation des sens; enfin, la cohérence du prix final de nos produits, qui doivent rester accessibles au plus grand nombre. Nous travaillons déjà sur de nouvelles compositions à venir prochainement.

OFFRIR DES MOMENTS  
DE BIEN-ÊTRE ET  
DE DÉGUSTATION  
PLAISIRS AUTOUR DU  
RITUEL DE L'INFUSION  
CONSTITUE L'OBJECTIF  
QUE JE SOUHAITE  
ATTEINDRE AVANT  
TOUT

### ÉVÈNEMENT

**Balades botaniques** - Samedi 1<sup>er</sup> octobre et samedi 5 novembre à 9h30 à Vertou (44)

Balade de 2 h 30, animée par Anne Hurtin, herboriste. A la fin du parcours, invitation à une dégustation de tisanes à l'atelier Biohème. Places limitées, 10 personnes maximum par balade.

Sur réservation <https://bioheme.fr/produit/balade-botanique/>

**Ateliers tisanes** - Samedi 1<sup>er</sup> octobre et samedi 15 octobre à 14h30 à Portillon/Vertou (44)

Ateliers de 2h30 où vous partirez à la découverte des plantes et où vous aurez l'occasion de composer votre tisane.

Places limitées, 8 personnes maximum par atelier.

Sur inscription : <https://bioheme.fr/produit/atelier-tisanes-nantes/>







Association  
**BIO LOIRE  
Océan**

Adresse 2 rue des Fontaines | 49330 Les Hauts d'Anjou  
Téléphone 02 41 27 37 04  
Mail [blo@bioloireocean.fr](mailto:blo@bioloireocean.fr)  
Site internet [www.bioloireocean.fr](http://www.bioloireocean.fr)  
Facebook @associationbioloireocean  
Linkedin Bio Loire Océan



**“ NAISSANCE DE LA CAROTTE NANTAISE DE  
GRASSEVAL, ISSUE D'UN TRAVAIL EN SÉLECTION  
PARTICIPATIVE AVEC LES PRODUCTEURS ”**



*Cécile MORVAN, coordinatrice de  
l'association BLO*

**Pourquoi un programme de  
sélection Paysanne au sein  
de l'association ? Pouvez-  
vous nous en dire plus sur vos  
motivations de départ ?**

Depuis 2005, avec son réseau de producteurs, l'association Bio Loire Océan a mis en oeuvre plusieurs programmes de recherches régionaux et européens sur le thème de la sélection participative de semences. Les enjeux et objectifs que se sont fixés les producteurs sont les suivants :

- Disposer de variétés adaptées à l'agriculture biologique et aux différents marchés
- Favoriser et développer la biodiversité cultivée,
- Utiliser des variétés adaptées à leur terroir,
- Sécuriser les entreprises avec des variétés adaptées,
- Se réapproprier des savoirs- faire paysans pour garantir une certaine indépendance.

Les producteurs observent, sélectionnent et multiplient des graines comme le faisaient leurs aînés pour disposer de variétés adaptées à leurs terroirs, répondant à leurs attentes et aux exigences de leurs clients. Au total, depuis 15 ans, ce sont une quinzaine d'espèces différentes qui ont été travaillées, plus d'une centaine d'essais mis en oeuvre sur les Pays de la Loire et près de 300 variétés différentes observées lors des différents programmes. C'est ainsi que nous pouvons proposer aujourd'hui au fil des saisons, des tomates anciennes, des tomates cerises, des carottes violettes, des poireaux, des potirons, des poivrons de couleur, des aubergines et des haricots secs. Et désormais depuis 2021 la carotte nantaise de Grasseval, première variété de carotte nantaise issue de la sélection participative de semences paysannes. Des partenariats ont été mis en place avec les structures de la recherche (INRAE SAD de Rennes, Agrocampus Ouest IRHS à Angers), les instituts techniques (ITAB, CTIFL), les réseaux paysans (Kaol Kozh, Réseau Semences paysannes), et les réseaux de distribution (BIOCOOP, Les Paniers Bio Solidaires, Provinces Bio) pour mener à bien ce projet. Afin de développer leur usage, une charte des pratiques concernant les semences paysannes a été adossée au règlement intérieur de Bio Loire Océan en 2016. En 2021, le cahier des charges et la grille de contrôle du label Bio Loire Océan ont intégré les semences paysannes pour montrer l'engagement de Bio Loire Océan dans cette volonté de cultiver la diversité.

**Quelle méthodologie avez-vous appliquée  
pour obtenir la Carotte nantaise de Grasseval ?**

Nous avons pris contact en 2006 avec Emmanuel Geoffriau, enseignant-chercheur et coordinateur du Réseau national Carotte et autre Daucus, conservatoire qui rassemble les a pour objectif de collecter, caractériser, évaluer et multiplier

les variétés représentant un intérêt du point de vue de la diversité. Les accessions (c'est ainsi que l'on appelle les variétés qui entrent dans la collection) peuvent ensuite être mises à disposition de différents acteurs. Lorsqu'en 2012 les producteurs de BLO ont décidé de conduire une sélection pour obtenir une carotte nantaise performante en agriculture biologique de type population avec des caractéristiques proches de celles des variétés hybrides, c'est l'expertise des producteurs et de l'équipe de recherche en diversité et génétique de la carotte qui a été mobilisée pour structurer un programme de sélection par autofécondations croisées pour obtenir un matériel amélioré. Nicolas ORAN producteurs situé à Corné (49) a commencé un long travail de screening avec plus d'une centaine de variétés sorties des réfrigérateurs du conservatoire en dix ans pour les observer dans ses champs.

L'intérêt de la sélection participative producteurs/structures de recherche est d'avoir un retour direct des utilisateurs finaux (producteurs) sur le matériel et les impliquer très tôt dans les travaux de recherche. En 2021 nous avons pu mettre en place en 2021 chez Camille SOURDIN et Nicolas ORAN, producteurs très impliqués, notre première parcelle en condition réelle de production parmi les autres variétés. Pour les producteurs il est important de pouvoir développer leur propre matériel, adapté à leurs besoins, et répondre à une demande non couverte par l'offre variétale. La démarche structurée proposée par Bio Loire Océan et le travail sérieux des producteurs engagés a permis de relever le défi.

**La commercialisation a démarré depuis peu,  
les retours de vos clients sont excellents.  
Envisagez-vous de poursuivre dans ce sens  
pour d'autres légumes ?**

Les différents partenaires ont trouvé leur compte dans ce partenariat équilibré. Il n'était pas simple au départ de se mettre d'accord sur les caractères recherchés car les besoins peuvent être différents selon les producteurs. Le résultat est très satisfaisant. Nous n'étions pas sûrs de pouvoir réussir en quelques années à obtenir une variété population répondant aux attentes du collectif. Ces variétés paysannes sont intéressantes et les travaux vont se poursuivre sur différents types de sols pour confirmer l'intérêt de cette variété. Il nous faut poursuivre la sélection pour améliorer certains critères et poursuivre cette fructueuse collaboration. Le soutien de la Région des Pays de la Loire permet de nous inscrire sur un temps long de recherche, indispensable au monde vivant !



*Crédits photos Bio Loire Océan*



## INNOV' en Démarches d'organisation de filières et d'échanges

- 15 CRÉATION D'UNE FILIÈRE RÉGIONALE DE BLÉ DUR  
AVEC UNE MINOTERIE ET DES PRODUCTEURS
- 16 SANTÉ ANIMALE : UN PARTENARIAT UNIQUE  
ENTRE DES VÉTÉRINAIRES ET DES ÉLEVEURS BIO
- 17 VALORISATION ET PROMOTION DE LA VIANDE  
CAPRINE ISSUE DES ÉLEVAGES LAITIERS
- 18 RÉINTRODUCTION DU MARRON NOIR  
DES MAUGES : UN PROJET PATRIMONIAL,  
ENVIRONNEMENTAL ET ÉCONOMIQUE
- 19 CRÉATION D'UNE FILIÈRE MATÉRIAUX BIO  
SOURCÉS





Entreprise  
**LIORAVI**

Adresse 655 rue Antoine de Saint Exupéry | 44150 Ancenis-St-Géréon  
Téléphone 02 44 03 81 05  
Mail [contact@lioravi.fr](mailto:contact@lioravi.fr)  
Site internet [www.lioravi.fr](http://www.lioravi.fr)  
Facebook & instagram @lioravi.patesfraiches  
Date de création de l'entreprise 2013



**CRÉATION D'UNE FILIÈRE RÉGIONALE DE  
BLÉ DUR AVEC UNE MINOTERIE ET DES  
PRODUCTEURS**



*Fabrice DEUEZ, dirigeant*

**Décrivez-nous votre activité  
et ce qui vous a amené à  
conduire cette démarche ?**

Lioravi est une TPE spécialisée dans la fabrication de pâtes fraîches bio, que j'ai créée en 2013 suite à une reconversion professionnelle. Notre gamme de pâtes s'étend d'année en année, avec la production de pâtes en ultra frais et surgelés désormais, ainsi qu'une offre de gnocchis, de sauces et de pestos. Le développement de l'entreprise a nécessité un déménagement sur un nouveau site, dans un bâtiment de 800m<sup>2</sup> à Ancenis, en 2021, qui a permis de renforcer nos capacités de production ; son aménagement a été imaginé pour plus d'interactions entre les collaborateurs et un meilleur confort de travail. L'équipe est composée de 9 personnes. Nous formons une petite entreprise et j'ai à cœur de limiter l'impact carbone de notre activité, de contribuer au maintien de la biodiversité, et d'intégrer la Responsabilité Sociétale de l'entreprise dans nos décisions. C'est pourquoi nous avons installé deux ruches avec la ruche Piquet, prévoyons la plantation d'une micro-forêt, avons choisi des chaudières avec la récupération calorifique générée par notre centrale de groupe froid en diminuant notre consommation d'énergie, travaillé l'optimisation de notre consommation d'eau, mis en place une gestion technique des consommations d'énergie pour analyser et réduire les surconsommations, mis en place un Plan de mobilité durable pour nos collaborateurs (participation financière pour les allers-retours à vélo vers le lieu de travail, borne électrique pour les véhicules, etc.). Pour aller vers plus de cohérence écologique, compte tenu de nos besoins importants en blé dur pour la fabrication de nos pâtes, type de blé qui est peu produit en France, nous avons décidé de nous rapprocher d'une minoterie locale et de producteurs prêts à tester la production du blé dur sur leur ferme.

**Comment avez-vous mis en place cette filière de blé dur ?**

Le démarrage de cette belle aventure remonte à 3 ans désormais. Diminuer l'empreinte carbone en relocalisant l'approvisionnement de blé dur et en soutenant la production et la transformation correspondaient donc à mes premiers objectifs. Et m'affranchir de la spéculation mondiale du blé pour un coût juste et accessible pour tous n'était pas pour

me déplaire. Il convient de préciser que la production de blé dur est largement déficitaire en France : la plante étant sensible aux moindres aléas climatiques, elle exige un niveau de technicité que ne requiert pas le blé tendre ; la rentabilité de la culture de blé dur n'est donc pas toujours assurée. Les producteurs partants pour développer cette filière blé dur ne sont donc pas nombreux et je le comprends parfaitement.

Je me suis alors rapproché d'une minoterie, le Moulin de Sarré, située à Gennes dans le Maine et Loire. J'ai pu échanger avec eux sur les caractéristiques techniques des farines dont j'avais besoin, liées à la composition en fibres et leur granulométrie ainsi que l'élasticité des pâtes attendues, dépendant de la nature des protéines contenues dans la farine.

En lien avec des agriculteurs d'Indre et Loire, Guillaume et Karine Turquois, qui démarraient chez eux une activité de transformation de leur blé dur en pâtes sèches, nous avons testé des blés à partir desquels je réalisais des essais. Il nous a fallu trois récoltes (2019, 2020, et 2021), pour parfaire les résultats, le processus de fabrication, aboutir à des pâtes correspondant à mes attentes, soit une qualité technique et sensorielle bien définies. La tenue de la pâte, sa capacité à rester souple, sans se casser sont les premiers facteurs à surveiller. La teneur en fibres, la granulométrie des fibres ont un impact sur le façonnage également, la couleur et l'acceptation par le consommateur au final. C'est un juste équilibre à respecter.

Avec le Moulin de Sarré, Guillaume et Karine, nous partageons les mêmes valeurs de responsabilité sociétale, les relations sont donc vraiment simples et agréables.

Depuis janvier 2022, je suis en capacité de fournir une gamme de pâtes fraîches à base de blé dur 100% français. Ce fut un travail long, passionnant, avec un partenariat fort que j'ai beaucoup apprécié, qui se fait en règle générale plutôt entre minoteries et producteurs. Dans mon cas, je me suis impliqué en tant que TPE transformateur pour apporter ma pierre à l'édifice de la transition écologique. Reste aux consommateurs et distributeurs désormais d'aller dans le même sens, et d'accepter un prix légèrement plus élevé pour soutenir la relocalisation.

A terme, je souhaiterais pouvoir passer progressivement l'ensemble de mes produits en blé dur relocalisé, les limites étant le coût supplémentaire induit et le temps d'adaptation des recettes, mais je suis confiant en l'avenir.



**ÉVÈNEMENT**

Programme de portes ouvertes à l'automne pour les collectivités  
Sur réservation au 02 44 03 81 05

Cabinet  
**RIVIERES  
VET**

Adresse 87 rue de la Chatagneraie | 35600 Redon  
Téléphone 02 99 71 10 65  
Mail [rvivieresvet@gmail.com](mailto:rvivieresvet@gmail.com)  
Site internet [www.rivieresvet.fr](http://www.rivieresvet.fr)  
Date de création de l'entreprise 2006



**SANTÉ ANIMALE : UN PARTENARIAT  
UNIQUE ENTRE DES VÉTÉRINAIRES ET  
DES ÉLÉVEURS BIO**

**Quelles sont les suites envisagées ?**

Dans la durée, les éleveurs qui participent depuis le début à ce suivi ont des questionnements qui évoluent et sont dans une démarche de progression technique. D'autres ont remis en question des choix stratégiques, ont fait évoluer leurs pratiques (alimentation, élevage des génisses, gestion du parasitisme...).

Les groupes d'échange sont l'occasion de création de liens entre éleveurs qui se continuent au-delà de ce dispositif. Les conséquences sur la rentabilité des élevages sont aussi des éléments partagés. Une mutualisation du suivi permettrait de lui donner plus d'ampleur et plus de souplesse

*Témoignage du GAEC du Haut Epinay - Plessé*

Je suis installée en Gaec avec mon mari. Notre ferme participe depuis le début de la mise en place du groupe santé. C'est avec plaisir que nous nous rendons à ces journées de formation autour de la santé animale. Nous y apprenons beaucoup. C'est un véritable moment de partage et de convivialité.

Lors de ses journées, chacun peut partager ses points de vue, ses expériences (réussies ou non). C'est ça, la vraie richesse du groupe. Alors merci au GAB, et merci Laurence et Catherine, car chaque participant repart avec l'acquisition de compétences et de connaissances essentielles à notre métier. Et puis, sortir de sa ferme, qu'est-ce-que ça fait du bien !



Crédits photos GAEC du Haut Epinay

*Catherine ROFFET et Laurence JOUET – Vétérinaires au sein du Cabinet de Redon-St Gildas, formées aux méthodes alternatives (obsalim, homéopathie, phyto-aromathérapie)*

**Quelle est l'origine de votre projet ?**

A la suite de la demande d'éleveurs bovins laitiers qui manquaient de continuité dans la conseil et dans la mise en application des formations, nous avons initié un partenariat entre le gab44 et le cabinet vétérinaire. Son objectif est d'accompagner les élevages adhérents qui souhaitent entrer dans un suivi global en santé animale tout en développant l'autonomie décisionnelle. Il se base sur un diagnostic préalable du troupeau accompagné d'un suivi individuel avec au moins 2 visites la première année. Ce dispositif est ouvert à tous les éleveurs de ruminants : bovins, ovins, caprins ! En tant que vétérinaires, nous intervenons non pas comme « pompiers » mais comme personne ressource de l'élevage par une approche globale prenant en compte l'ensemble des facteurs d'élevage.

**En quoi votre démarche est-elle innovante ?**

L'originalité de ce dispositif est de proposer un accompagnement adapté sur le plan individuel associé à une valorisation collective des acquis en santé animale/conduite du troupeau. Un autre de ses atouts est son installation dans la durée, sans visée commerciale ni soin individuel (aucune vente, aucun acte thérapeutique). Nous prenons en compte toutes les données individuelles de l'exploitation qui sont collectées et qui ont un lien avec la santé : les choix d'élevage des jeunes, la gestion du parasitisme, les modalités de tarissement, les données du contrôle laitier, les bâtiments et installations de traite, les rations, l'eau, la litière, les pâtures, le sol...

Sur le plan collectif, tous les élevages qui sont suivis peuvent participer à un groupe d'échanges et de progrès qui leur est réservé. Ce type de rencontres permet aux éleveurs de partager leurs expériences et leurs solutions, avec les connaissances techniques que nous apportons.

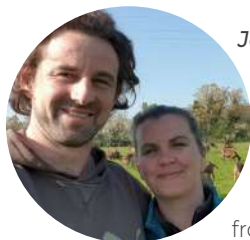




Adresse Les Rimbretières | 49230 Sèvremoine  
Mail [cabridici49@gmail.com](mailto:cabridici49@gmail.com)  
Date de création de l'association 1<sup>er</sup> août 2021



## VALORISATION ET PROMOTION DE LA VIANDE CAPRINE ISSUE DES ÉLEVAGES LAITIERS



Jérémie Errien, membre de Cabri d'Ici 49

### Quelle est l'origine de votre projet ?

Chaque année, des milliers de chevreaux naissent pour que les chèvres produisent du lait nécessaire à la fabrication de fromages et autres produits laitiers. Une petite partie des chevreaux (femelles) servent au renouvellement des troupeaux et les autres quittent les fermes entre 3 et 7 jours pour être engraisés puis vendus en chevreau léger (5 à 6 kg de carcasse), majoritairement à l'export vers les pays consommateurs comme le Portugal, l'Italie ou l'Afrique du Nord. La France est le premier pays consommateur de fromages de chèvre et pourtant elle consomme peu de viande caprine.

En 2018, dans le cadre du projet européen « Food Heroes », dont le but est de réduire les pertes alimentaires en agriculture, plusieurs partenaires décident de valoriser la viande de chevreau. Ainsi, Laval Mayenne Technopole, la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire et le CIVAM du Haut-Bocage recherchent des éleveurs pour monter une filière de viande caprine. Quatre éleveurs caprins laitiers se réunissent pour structurer et promouvoir la filière. Ils organisent, notamment, l'évènement « Goatober » pour mettre en avant la viande de cabri auprès des restaurateurs et bouchers pendant le mois d'octobre. Évènement né aux Etats-Unis puis repris en Angleterre, « Goatober » vient de la contraction de 2 mots anglais : goat, chèvre, et october, octobre.

En 2021, le groupe s'agrandit et huit fermes souhaitent aller plus loin dans la démarche et décident de créer trois associations départementales : Cabri d'Ici 49, 53 et 79. Ces dernières ont pour objectif de promouvoir la valorisation de la viande caprine issue des élevages laitiers auprès des consommateurs et des élevages caprins. Il s'agit en particulier de la viande de chevreaux de lait, de cabri et de chèvres de réforme.

### En quoi votre démarche est elle innovante ?

Le groupe a souhaité initier le développement d'une filière alternative, respectueuse du bien-être animal, locale, durable et donc plus viable pour l'ensemble de ses acteurs

à l'échelle du territoire. Cette alternative à l'engraissement des chevreaux au lait en poudre chez des engraisseurs spécialisés, selon des pratiques d'élevage conventionnel, redonne de la cohérence vis-à-vis des attentes des éleveurs, de la société et du cahier des charges AB. L'innovation c'est de ne plus considérer les chevreaux comme des sous-produits du lait mais comme une filière à part entière. Les associations souhaitent développer la production de cabri : un chevreau âgé de 7 à 12 mois, d'un poids carcasse de 18 kg environ, nourri au lait maternel jusqu'au sevrage. Sa viande est beaucoup plus mature que celle du petit chevreau de lait ; elle est rouge, tendre et peu grasse. Les éleveurs sont en réflexion pour co-construire un cahier des charges de production et proposer une démarche commune autour du cabri. Pour cela, le groupe a commencé à développer une gamme de produits transformés à base de cabri : rillettes, tajine aux fruits secs et mijoté à l'Anjou rouge. Ces produits estampillés « Cabri d'Ici » permettront de promouvoir le cabri et faciliter la dégustation de cette viande pour les consommateurs.

### Quelle sont les prochaines étapes ?

La viande caprine est encore méconnue du grand public. Il faut donc communiquer et faire de la pédagogie auprès des consommateurs pour qu'ils reconsidèrent cette viande. Pour cela, le groupe souhaite organiser différents évènements pour promouvoir le cabri et lever les réticences des consommateurs en proposant des dégustations lors de marchés de producteurs, des évènements gastronomiques avec des restaurateurs, des fermes-ouvertes, etc. A l'automne 2022, les éleveurs souhaitent organiser « La fête du cabri », lors de la période de production du cabri, qui rassemblera plusieurs évènements et animations sur les territoires respectifs des associations. En Maine-et-Loire, une ferme-ouverte au grand public sera organisée le samedi 1<sup>er</sup> octobre, sur la ferme « Les caprins des prés » à Bellevigne-en-Layon. L'objectif de cette journée sera de poursuivre la sensibilisation des consommateurs sur la viande caprine et la promotion des pratiques d'élevage durables et respectueuses des animaux. L'association proposera un moment convivial avec des dégustations, un marché fermier, restauration sur place à base de viande caprine et un spectacle.

**LE GROUPE A SOUHAITÉ INITIER LE DÉVELOPPEMENT D'UNE FILIÈRE ALTERNATIVE RESPECTUEUSE DU BIEN-ÊTRE ANIMAL, LOCALE ET DURABLE**



### ÉVÈNEMENT

Ferme ouverte sur la ferme "Le caprin des prés"  
Samedi 1<sup>er</sup> octobre à Bellevigne-en-Layon (49)





Ferme  
**GAEC DES  
BLOTTIÈRES**

Adresse Les Blottières | 49120 Chemillé en Anjou  
Mail [contact@fermedesblottieres-anjou.fr](mailto:contact@fermedesblottieres-anjou.fr)  
Tel 06 32 18 39 40  
Date de création de l'entreprise 1<sup>er</sup> juillet 2018  
Site internet [www.fermedesblottieres-anjou.fr](http://www.fermedesblottieres-anjou.fr)

**RÉINTRODUCTION DU MARRON NOIR  
DES MAUGES : UN PROJET PATRIMONIAL,  
ENVIRONNEMENTAL ET ÉCONOMIQUE**

**Benoît HUNTZINGER, associé au GAEC  
des Blottières Saint-Joseph**

**Quel est le contexte de  
votre projet ?**



Non issu du milieu agricole, j'ai longtemps été en contact avec ce secteur par le biais de mon métier de banquier. J'ai un jour décidé de me reconvertir et avec mon épouse, nous avons quitté le Morbihan pour venir nous installer et reprendre une ferme, ici à Chemillé en 2018. J'ai effectué un stage d'un an avec le cédant qui était éleveur de vaches limousines et en bio depuis 1995. Aujourd'hui, la ferme s'étend sur une surface de 100 ha en un seul bloc, avec 12 km de haies et 2 kms de ruisseaux. Nous sommes sur un site classé espace naturel sensible, au bord de l'Hyrôme.

Mon parcours me permet de bien comprendre les questions de filière pour repérer là où se situe la valeur ajoutée. Nous élevons 40 limousines et une dizaine de vaches nantaises dont 90% sont vendues en vente directe. Nous proposons également des produits transformés. Nous avons initié un atelier d'élevage ovin de race « Belle île » dans le cadre d'un plan de sauvegarde. Avec nos 70 animaux nous possédons plus de 10% du cheptel de cette race. J'ai fait le choix de la diversification qui permet d'apporter des compléments de revenus avec un minimum d'investissement. Ainsi nous vendons des orties comme plantes médicinales, des fleurs de sureau, de l'ail des ours que nous faisons transformer, et donc des châtaignes.

**Pourquoi relancer une filière de production  
de châtaigne ?**

Sur la ferme se trouve une allée cavalière de châtaigniers greffés qui a plus de 200 ans. De nombreux châtaigniers avaient été plantés à la sortie de la révolution avant d'être arrachés massivement dans les années 60. Il en reste quelques pieds sur mon terrain. Il s'agit d'une variété locale aujourd'hui en voie de disparition : le marron noir des Mauges.

En France, le marché de la châtaigne représente 18000 tonnes par an, pour une production nationale d'environ 13000 tonnes. La châtaigne est un fruit sans gluten qui peut se transformer en farine, être mis sous vide, etc. Je me suis dit : j'ai une variété locale présente sur ma ferme, comment l'intégrer à mon activité ? Nous avons ramassé les marron à l'automne. Ils ont été conservés en chambre froide et envoyés au printemps à un atelier qui les transforme en crème de marrons. Il s'avère que le marron noir des Mauges est une variété de châtaigne qui se distingue des autres par sa couleur, par sa forme légèrement plus allongée et par son goût. Ce marron est moins sucré mais

plus tannique. Il pourrait être intéressant pour la vente sous vide ou sous forme de farines. Des analyses organoleptiques sont prévues pour imaginer des recettes appropriées au marron noir des Mauges. Le châtaignier permet de stocker du carbone, et grâce à sa floraison tardive, favorise la présence de pollinisateurs. Nous avons d'ores et déjà une quinzaine de châtaigniers greffés en tige et en scions. Nous prévoyons d'en réintégrer progressivement à partir de trois types de portes greffes assez rustiques. Tous les greffons ne sont pas compatibles, il s'agit pour nous d'identifier les portes greffes qui peuvent s'adapter au marron noir des Mauges et ceux qui sont résistants aux maladies dans le but de limiter les risques de maladies.

**Quelles sont les prochaines étapes ?**

Pour évaluer la réussite de ce projet, il faudra attendre 8 à 10 ans, que les premiers châtaigniers produisent. Il y a bien sûr des incertitudes, notamment par rapport à l'évolution du climat. Mais je préfère l'action à l'inaction. Nous avons identifié trois types d'enjeux pour ce projet : l'enjeu patrimonial de réimplanter une variété locale en voie de disparition, l'enjeu environnemental de capter du carbone et d'aider à nourrir les pollinisateurs et l'enjeu économique de diversifier les revenus pour les fermes en polyculture élevage.

L'idée n'est pas de travailler seuls mais de nous inscrire dans une démarche collective et territoriale. Nous avons monté un projet avec l'aide de Mission Bocage. En 2023 nous prévoyons de planter des lignes agroforestières autour de fruitiers. Notre objectif est de relancer la production de châtaignes locales sur les territoires propices comme ici où le sol est schisteux et granitique. Nous allons chercher des financements sur cette approche innovante afin de pouvoir réintégrer les châtaigniers dans les structures des fermes. Nous avons déjà prouvé qu'on peut intégrer des ateliers de diversification ne nécessitant pas d'investissement important au sein de fermes d'élevages. Si la réimplantation se passe bien nous imaginons l'acquisition à terme d'un outil qui permette de ramasser, déboguer et calibrer les châtaignes.



Crédits photos GAEC des Blottières



Association  
**SYNERGIES**


Adresse ZA de la Fonterie, Impasse des Tailleurs | 53810 Changé  
Téléphone 02 43 49 10 02  
Mail [gweltaz.ramel@synergies53.fr](mailto:gweltaz.ramel@synergies53.fr)  
Date de création de l'entreprise 2010  
Site internet [www.synergies53.fr](http://www.synergies53.fr)



“  
**CRÉATION D'UNE FILIÈRE  
MATÉRIAUX BIO SOURCÉS**  
”

*Gweltaz RAMEL, conseiller énergie*

**Quelle est la genèse de ce projet ?**



En 2018, l'association Synergies a organisé et participé à deux événements sur les matériaux bio sourcés en partenariat avec le GAL Sud Mayenne. Ces rencontres ont mis en évidence l'intérêt de recourir à ce type de matériaux, notamment pour leurs intérêts environnementaux et économiques puisque cette filière est porteuse en terme d'emplois. Dans la continuité de ces rencontres, Synergies a contribué à l'élaboration du Contrat de Transition Ecologique du GAL Sud Mayenne en proposant d'engager une démarche d'accompagnement de territoires mayennais, dont le GAL Sud Mayenne, pour l'émergence d'une filière chanvre locale.

De plus, les retours de pratiques des Espaces Info Energie, animés par Synergies, montrent un intérêt des particuliers et des artisans sur les plus-values des matériaux bio sourcés (confort d'été, gestion de la vapeur d'eau, capillarité, cycle de vie...).

Ce projet innovant souhaite s'inscrire plus particulièrement sur deux territoires : le GAL Sud Mayenne et les Communautés de communes de l'Ernée, du Bocage Mayennais et de Mayenne Communauté. Convaincue de l'intérêt de ce projet, l'ADEME Pays de la Loire nous a confirmé son soutien, depuis le 1er décembre 2020, et pour une période de 2 ans, afin de mettre en œuvre ce projet et encourager l'émergence d'une filière chanvre locale.

**Pourquoi ce projet chanvre en Mayenne ?**

Nous organisons des temps de rencontre entre les acteurs de la filière, que ce soit en aval ou en amont de la filière. Ce projet permet de mettre en lien les agriculteurs pour la culture du chanvre avec les acteurs en aval (isolation, alimentation, textile, papier, etc.), car à ce jour pour le secteur bâtiment, la chènevotte et le chanvre fermier ne se trouvent pas en Mayenne. En aval, nous identifions plusieurs acteurs car le chanvre peut être valorisé dans sa totalité :

- les consommateurs d'huile de chanvre, de graines décortiquées ou non en alimentation humaine,
- les consommateurs de chanvre fermier pour l'habitat et l'éco-rénovation. Le chanvre peut être valorisé sous différentes formes : la chènevotte en vrac (intérieur de la tige)

est utilisée pour les enduits chaux/chanvre ou terre/chanvre. La fibre (extérieur de la tige) est quant à elle, utilisée en vrac ou en botte de laine de chanvre pour l'isolation de plancher, rampant ou murs en coffrage ossature bois.

- les industriels Mayennais pour le textile, le papier, les huiles essentielles, la plasturgie, ou autres
- l'horticulture ou l'élevage pour le paillage.

Bon nombre d'acteurs peuvent s'impliquer localement. Par exemple il existe en Mayenne des presses à huile gérées par des CUMA ou des paysans qui pourraient être utilisées pour presser l'huile et ainsi être valorisées en circuit court. Par définition, il nous faut faire coïncider l'offre de production en fonction des besoins locaux d'une filière chanvre.

**Où on est le projet à date ?**

Nous constituons actuellement un groupe d'agriculteurs et un groupe bâtiment composés d'architectes et de maçons en éco-construction afin de continuer le développement de la filière. Il est envisagé un voyage d'étude en Normandie à l'automne autour de la récolte, du pressage et/ou de la mise en œuvre terre/chanvre. 2023 sera consacré au suivi de la culture de chanvre.



*Crédits photos Synergies*



**PERSPECTIVE**

**Réunion d'échange** avec les artisans Mayennais souhaitant mettre en œuvre le chanvre



**INNOV'**en  
Démarches tournées  
vers les citoyens  
et les consommateurs

21

BISCUIT KIGNON : BIO, LOCAL &amp; HANDI-GASPI

22

PREMIÈRES "OBLIGATIONS RÉELLES  
ENVIRONNEMENTALES" SIGNÉES EN PAYS  
DE LA LOIRE POUR PROTÉGER ET VALORISER  
LES TERRES BIO





BISCUITERIE  
HANDI  
GASPI

Adresse 5 rue des Vignerons | 44220 Couëron  
Téléphone 06 68 73 16 79  
Mail hello@kignon.fr  
Site internet www.kignon.fr  
Date de création de l'entreprise Avril 2021



**BISCUIT KIGNON : BIO, LOCAL & HANDI-GASPI**



**Katia TARDY, co-fondatrice**

**Décrivez-nous brièvement votre activité et le point de départ de votre démarche innovante ?**

Notre projet gourmand & engagé est né de 2 constats :

- 1 constat social : les personnes en situation de handicap sont 2 fois plus touchées par le chômage que la moyenne nationale, et en parallèle les structures du secteur adapté et protégé, comme les ESAT, souffrent d'un manque d'activité et cherchent de nouveaux projets pérennes et épanouissants pour leurs travailleurs.

- 1 constat environnemental : on continue de gaspiller 10 millions de tonnes d'aliments encore consommables chaque année en France. Parmi eux, il y a un aliment qui fait notre renommée à l'international mais qui est largement jeté quotidiennement : le pain. 200 millions de baguettes sont perdues chaque année chez les boulangers français. Si on rajoute le pain gaspillé à la maison, ce chiffre est multiplié par 3.

Face à ces constats, nous avons décidé d'agir ! Nous c'est Alix, Louise et Katia, 3 ingénieures agro en quête de sens bien décidées à croquer les codes de l'industrie agro pour montrer que d'autres modèles sont possibles : des modèles + circulaires et + solidaires.

**En quoi consiste précisément votre projet, et quel est l'axe fort de votre innovation ?**

Notre solution? c'est la Biscuiterie Handi-Gaspi: nous avons créé des Petits Biscuits au Maxi Impact ! « HANDI » car notre biscuiterie fonctionne grâce au dynamisme et à la passion d'une trentaine de personnes en situation de handicap mental et psychique qui s'activent chaque jour pour donner vie à nos produits. En installant notre outil de production au sein d'un ESAT (Etablissement et Service d'aide par le Travail) , nous avons décidé de placer le handicap au cœur de notre démarche. De la pesée des matières premières au conditionnement des produits finis, nous avons adapté chacune des étapes, et formé l'ensemble des travailleurs pour leur permettre un épanouissement rapide dans cette nouvelle activité. « ANTI-GASPI » car nous valorisons des invendus alimentaires en produits gourmands. Nos délicieux biscuits bio sont confectionnés à partir de pains invendus, ou « pains de la veille » de plusieurs boulangeries bio nantaises. Ces pains sont transformés en farine recyclée qui est intégrée dans chacune de nos recettes, ce qui permet d'avoir, en plus d'un réel impact écologique, une croustillance unique ! Le tout en Bio et en Local en région nantaise. Ce sont les biscuits

KIGNON ! Des biscuits Bons pour la société, Bons pour la Planète et Bons pour les Papilles. Grâce à notre projet, nous œuvrons au quotidien pour faciliter l'insertion professionnelle de personnes en situation de handicap et pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Chaque bouchée devient un acte engagé !

**Quels sont les résultats attendus, et/ou les suites envisagées ?**

Notre aventure gourmande et engagée a débuté en Septembre 2021 dans un local provisoire et nous sommes installées dans la « vraie » Biscuiterie depuis Mars 2022.

En 10 mois nous avons :

- Formé 30 biscuitiers en situation de handicap sur cette nouvelle activité
  - Sauvé 5000 baguettes de pain bio
  - Economisé 750 000 L d'eau (car « Qui sauve un pain sauve un bain » : pour fabriquer une baguette de pain il faut l'équivalent d'une baignoire remplie d'eau du champ de blé jusqu'au boulanger)
  - Convaincu 750 points de vente de référencer nos produits (en marque propre KIGNON et en marque blanche)
- Cet atelier implanté dans la région nantaise est l'atelier pilote. Si celui-ci fonctionne, nous souhaitons dupliquer le modèle et essaimer la démarche « handi-gaspi » dans d'autres régions avec pour chaque atelier une démarche LOCALE : l'atelier valorise des invendus locaux, s'approvisionne en local, s'implante dans une structure du handicap du territoire pour une commercialisation en circuits courts. Le but à terme est de relocaliser les systèmes alimentaires et de pouvoir répondre à une demande nationale à travers un maillage d'ateliers locaux.



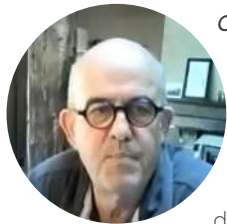
Crédits photos Biscuiterie Handi-Gaspi

Ferme  
**DE LA  
MAISON  
NEUVE**

Christian TANGUY  
Adresse **La Maison Neuve – 85280 La Ferrière**  
Conservatoire d'espaces naturels des Pays de la Loire  
Téléphone 02 28 20 58 66  
Mail [e.leheureux@cenpaysdelaloire.fr](mailto:e.leheureux@cenpaysdelaloire.fr)



**PREMIÈRES "OBLIGATIONS RÉELLES ENVIRONNEMENTALES" SIGNÉES EN PAYS DE LA LOIRE POUR PROTÉGER ET VALORISER LES TERRES BIO**



*Christian TANGUY, propriétaire de terres bio à la Ferrière (85)*

En 2021, les premières « Obligations réelles environnementales » (ORE) des Pays de la Loire ont été signées entre Marie-Hélène et Christian TANGUY (agriculteurs retraités – propriétaires de terres) et le Conservatoire d'espaces naturels des Pays de la Loire (CEN), à La Ferrière et La Chaize-le-Vicomte, en Vendée.

**Que sont les Obligations réelles environnementales (ORE) ?**

Les ORE prennent la forme d'une contractualisation volontaire entre un propriétaire de terres et un organisme co-contractant agissant pour la protection de l'environnement (association, collectivité...). La finalité de cet outil juridique doit être le maintien, la conservation, la gestion ou la restauration d'éléments de la biodiversité ou de fonctions écologiques, de façon durable. Le contrat est attaché à la propriété et se transmet aux propriétaires successifs du bien, pour une durée pouvant aller jusqu'à 99 ans.

**Comment est né ce projet ?**

La ferme de la Maison Neuve est en bio depuis 2000, en polyculture et élevage. Avec Marie-Hélène, nous sommes propriétaires des terres (27 hectares). Aujourd'hui retraités, ce sont nos enfants, Elisa et Kévin, qui exploitent ces terres. La protection de l'environnement était au cœur de nos pratiques agricoles et de nos engagements bénévoles : ouverture de la ferme pour des suivis naturalistes, travaux de restauration des zones humides (rives de l'Yon, mares...). Les ORE étaient donc une suite logique à notre engagement.

**Comment se sont mises en place ces ORE ?**

Nous avons contacté le CEN Pays de la Loire pour nous engager avec eux dans des ORE. Il a fallu définir ce que chacun attendait de cette contractualisation, quels étaient les engagements des deux parties. Pour nous, l'un des points primordiaux était le non-retour à une agriculture intensive et à l'utilisation de produits phytosanitaires. Nous avons également défini des zones labourables et d'autres non, protégé les mares et haies. Et nous avons tenu à ce que l'ensemble du territoire concerné par l'ORE soit accessible aux étudiants et naturalistes. Le CEN s'engage lui à faire des suivis naturalistes, à élaborer des plans de gestions, à assurer la maîtrise d'ouvrage sur certains travaux de restauration, comme la plantation de haies. Le 11 juin 2021, nous avons signé notre contrat d'ORE devant notaire et engagé 26 hectares, pour une durée de 99 ans. N'étant pas nous-mêmes exploitants, nous devons forcément avoir l'accord d'Elisa et Kévin, fermiers en place, avant de signer ces ORE.

**Qu'est-ce que ces ORE vous ont apporté ?**

C'est avant tout la reconnaissance d'années d'engagement pour une agriculture respectueuse de l'environnement. Le

partenariat avec le CEN est également un atout pour la ferme qui bénéficie d'un appui technique sur ces questions de biodiversité et de l'image positive d'une association naturaliste. Depuis, mars 2022, le Département de Vendée a décidé de reconnaître nos terres en tant qu'Espace Naturel Sensible (ENS), et le Conseil municipal de La Ferrière a choisi d'exonérer nos parcelles de la part communale de l'impôt sur le foncier non bâti.

**En quoi ce dispositif vous paraît innovant pour des terres exploitées en agriculture biologique ?**

Pour moi, c'est est une vraie reconnaissance des services environnementaux rendus par l'agriculture biologique, et c'est aussi la garantie que ces pratiques agroécologiques vertueuses perdurent dans le temps, quels que soient les futurs propriétaires ou exploitants agricoles. C'est donc un outil pour s'assurer que les fermes bio restent en bio, notamment dans le cadre d'une transmission.

A mon sens, ces ORE donnent un statut à la terre : d'une certaine façon elle est partie à l'acte et nous n'en sommes que les porte-paroles ! En aucun cas l'objectif est de mettre mes parcelles « sous cloche », nous restons des paysans. Au contraire, cette ORE permettra la poursuite des pratiques agricoles biologiques qui font la richesse de ces écosystèmes et le maintien des infrastructures agroécologiques (haies, mares, chemins creux...).

**Avec qui signer des "ORE" ?**

En fonction des enjeux visés (biodiversité, ressource en eau, paysage, climat...) et des territoires, de nombreux organismes peuvent être co-contractants d'ORE aux côtés de propriétaires : collectivités locales, syndicats de bassin versant, associations (CEN, LPO...), etc. A chaque propriétaire de contacter l'organisme avec lequel il souhaite contractualiser, qui répondra en fonction de ses moyens humains, techniques, financiers, et des orientations et priorités de sa structure.

Pour en savoir plus : [https://youtu.be/xp\\_29Ue8XmE](https://youtu.be/xp_29Ue8XmE).



Credits photos CEN Pays de la Loire



Au cours des 5 dernières éditions, nous vous avons présenté quelques démarches d'innovation. Revenons aujourd'hui sur plusieurs d'entre elles pour connaître les évolutions de ces projets.

### RETOUR SUR LE LABEL TERRITOIRE BIO ENGAGÉ, POUR UNE DÉMARCHE DE PROGRÈS CONTINU

Contacts [communication@interbio-paysdelaloire.fr](mailto:communication@interbio-paysdelaloire.fr)  
Pour plus d'information [www.territoirebioengage.fr](http://www.territoirebioengage.fr)

**Fanny LEMAIRE, présidente d'Interbio Pays de la Loire**



En 2020, nous avons présenté la démarche de labellisation des collectivités « Territoire Bio Engagé », qui est possible selon le pourcentage de bio en restauration collective et/ou, la surface agricole certifiée Bio. Ce label national délivré par les INTERBIO vise à valoriser le travail mené autour de l'agriculture biologique. La première collectivité des Pays de la Loire à avoir demandé la labellisation est St Sébastien sur Loire (44) qui l'a obtenue début 2021 grâce à 31% de produits bio au menu des 1700 convives dans les restaurants scolaires de la ville. Pour nous, ce label vise à encourager une démarche globale environnementale et invite à aller plus loin dans les pratiques de la collectivité. St Sébastien sur Loire l'a bien compris ainsi, c'est un vrai succès pour nous puisqu'au printemps, nous leur avons décerné une distinction « 2 fourchettes » pour avoir atteint 40% de Bio dans l'assiette.

D'autres communes ont été labellisées depuis : Le Plessis Grammoire (49), Ecuillé (49), Cordemais (44), La Flèche (72), Briollay (49), Vertou (44), Plessé (44) et le Conseil départemental de Loire-Atlantique. Ce label permet aux collectivités d'affirmer leur soutien à l'agriculture biologique, de le faire savoir, avec

la garantie du contrôle par le jury composé de professionnels qui examinent les candidatures. Elle les amène à réfléchir aux axes d'améliorations possibles, à mieux connaître aussi parfois les opérateurs économiques présents sur leur territoire, pour relocaliser au maximum les approvisionnements et soutenir la production agricole biologique. C'est un moyen d'encourager, d'agir concrètement en faveur de la transition alimentaire. Vérifié chaque année, le pourcentage de Bio en restauration collective est un indicateur permettant aux élus et équipes en cuisine de se challenger également pour aller encore plus loin. D'autres collectivités sont en réflexion ou en cours de labellisation. Nous espérons constituer ainsi un groupe conséquent de collectivités partageant leurs solutions, idées, projets pour avancer sur les enjeux environnementaux dans les territoires et la qualité dans l'assiette. Nous sommes fiers de ce label !



Crédits photos Interbio PDL

### RETOUR SUR LE KIOSQUE PAYSAN

Pour plus d'information [www.kiosquepaysan.fr](http://www.kiosquepaysan.fr)

**Charles LESAGE, coordinateur du Kiosque Paysan**



L'outil collectif de mutualisation logistique a lancé sa phase opérationnelle en Avril. Il permet de proposer la livraison de produits paysans locaux en circuit court aux professionnels (transformateurs, distributeurs...). Grâce à son camion, son entrepôt situé à Nantes et sa vente en ligne, il permet une ramasse dans les fermes, un lieu de stockage et une livraison sur la métropole qui peut être assurée par du transport bas carbone. Pour le moment, 35 producteurs ont fait la démarche de s'inscrire sur le site marchand mais seule une vingtaine ont des commandes régulières (fromages, charcuteries, fruits et légumes, œufs et pain majoritairement). Le Kiosque Paysan livre 70 clients, dont la moitié sont réguliers. Le chiffre d'affaires reste encore modeste, avec 12 000 € de marchandise transportée par mois. Actuellement, nous ramassons les produits sur la Presqu'île de Guérande, Châteaubriant et le Pays de Retz. Les acteurs aval sont, pour le moment, évidemment majoritairement situés sur l'agglomération nantaise et sa périphérie, c'était l'objectif premier. Sur la zone Presqu'île, nous livrons plutôt en complémentarité avec Paniers Presqu'île, association de producteurs qui livre aux particuliers et professionnels. Il est prévu de mettre en commun des locaux avec eux pour créer une plateforme territoriale et un camion pour rendre nos tournées plus efficaces. Les tournées ont été calées sur les contraintes de certains producteurs qui transforment : les clients commandent le dimanche soir avant 18h. Ainsi après quelques ratrappages le lundi matin, nous nous assurons

que tous les producteurs ont bien reçu leurs commandes. Le mardi, nous organisons la tournée de ramasse et le dépôt des producteurs sur notre plateforme. Mutualiser, c'est aussi organiser des tournées à la fois de ramasse et de livraison. Ainsi une première tournée se fait le Mercredi dans le département et une seconde, le Jeudi, sur Nantes soit en camion soit avec Green course, à vélo.

#### Quels sont les tarifs appliqués aux fermes ?

Lorsque la ramasse est assurée, nous prélevons, si c'est à la ferme, 17% du chiffre d'affaires transporté et 15% si c'est sur point mutualisé. Si la marchandise est déposée à l'entrepôt, le taux est de 12% et si le Kiosque Paysan n'assure que la facturation, 3%.

#### Quelles perspectives pour le Kiosque Paysan ?

Beaucoup reste encore à construire. Nous terminons notre première phase de test fin Juillet. En Septembre, jusqu'à Décembre, pour notre deuxième phase test, nous fonctionnerons à deux camions pour rendre plus efficace la tournée actuelle. Cela nous permettra de résoudre certaines problématiques et de mieux répondre à des demandes sur le pays de Retz (pour l'instant peu de ramasse) ou sur le vignoble. L'arrivée d'une alternante en communication en Septembre permettra aussi de travailler davantage sur cet axe. Nous souhaitons en 2023 créer un groupement d'employeurs avec nos collègues colocalitaires pour l'embauche d'une comptable et diminuer l'impact administratif sur nos structures. Nous aurons besoin encore du soutien des collectivités pour le lancement de l'activité. Nous souhaitons aussi toucher davantage d'utilisateurs, n'hésitez pas à nous contacter pour rejoindre la démarche !



### AGRICULTURE BIO DE CONSERVATION : RETOUR SUR LE COLLOQUE NATIONAL

L'ABC, Agriculture Bio de Conservation est un terme qui serait apparu dans la bouche de Maurice Clerc, expert du FIBL (Institut de recherches Bio suisse). L'idée qui s'est développée depuis est d'appliquer à la Bio les logiques de l'agriculture de conservation : réduction du travail du sol, couverture maximale, rotations. La théorie sur laquelle repose l'ABC serait que les champignons et leurs mycorhizes peuvent assurer la nutrition des plantes là où en bio, classiquement, on aère (un sol labouré atteint 50% de porosité, de vide) ce qui stimule les bactéries (au détriment des champignons) et donc la minéralisation. D'autre part la couverture permanente permettrait une maîtrise des adventices. Théorie séduisante qui reste à confirmer par le terrain et à explorer par la recherche.

En ABC, de grandes techniques ressortent: les associations de culture, les engrais verts, les prairies dans la rotation, le passage d'outils animés de type scalpage. L'ensemble de ces techniques permettent de tendre vers une réduction du travail du sol, voir un arrêt du labour dans certains systèmes. L'objectif est de mettre en place des systèmes de cultures sans produits de synthèse, et en préservant au maximum les sols (leur structure, et leur biodiversité) en y limitant le travail. Certains vont aussi vers une logique de régénération des sols.

En revanche, beaucoup de questionnements se posent encore autour du semis direct (l'enherbement et la concurrence azotée sont des facteurs limitants en SD). Aussi, quid des outils de binage et d'hersage en présence de nombreux résidus de la culture ou de couverts? Les deux limites de l'ABC sont l'enherbement et la minéralisation des matières organiques dans un sol moins travaillé et plus compact et donc finalement une nutrition, azotée notamment, déficiente. Ce n'est pas pour rien que les techniques de culture des sols conventionnelles

sont fortement dépendantes de l'ammonitrate et du glyphosate.

L'ABC rassemble des techniques culturales qui tendent vers une réduction du travail du sol dans une logique de maintien et de régénération de la vie des sols et des systèmes de cultures, sans produits de synthèse. Les techniques d'ABC sont nouvelles, innovantes et peu d'exemples existent encore, l'innovation vient des champs, des échanges entre agriculteurs. La recette miracle n'existe pas et chaque agriculteur compose avec les outils de l'ABC pour répondre à ses propres objectifs.

C'est pourquoi notre réseau GAB/CIVAM BIO 53 a organisé les rencontres nationales de l'agronomie et de l'agriculture biologique de conservation en février 2022 à Laval, en partenariat avec les CIVAM. 200 personnes, venues de toute la France, étaient présentes lors de la première journée. Celle-ci a vu témoigner trois agronomes le matin et plusieurs agriculteurs et praticiens l'après-midi. L'ensemble des vidéos et diaporamas de ces présentations sont disponibles sur le site internet du Civam Bio 53.

Des ateliers de "co développement" et de "co construction" ont été mis en place pendant lesquelles les agriculteurs ont eu l'occasion d'exposer leur contexte, leur méthode de production ou les problématiques qu'ils pouvaient rencontrer. Ensemble ils ont pu réfléchir et trouver des solutions concrètes et pratiques.

D'autres ateliers portaient sur les thèmes suivants : "Ce qui marche en ABC", "Ce qui ne marche pas encore en ABC", "Comment débiter en ABC ?", "Quelles perspectives ?". Le compte-rendu de ces rencontres ABC sera disponible prochainement et publié sous la forme d'un manuel "Débiter et progresser en Agriculture Biologique de Conservation".

### RETOUR SUR QUALI BLÉ BIO

Mail [contact@gabbanjou.org](mailto:contact@gabbanjou.org)

Le travail autour du développement des variétés paysannes de céréales a été entamé par les producteurs bio des Pays de la Loire il y a 20 ans. En 2004, dans une période marquée par la lutte contre les semences OGM, quelques producteurs ont pris part à une formation sur cette question des semences en agriculture et se sont lancés dans un travail de sélection pour se réapproprier la sélection et développer des variétés paysannes de céréales sur leurs fermes.

Depuis, un long chemin a été parcouru :

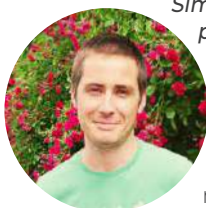
- plus de 700 variétés ont été sorties de différents conservatoires nationaux pour être testées,
- plusieurs milliers de microparcelles ont été mises en place au fil des années,
- plus de 1000 personnes venant de l'ouest de la France et d'ailleurs ont été sensibilisées aux semences paysannes lors des journées de visites organisées chaque année autour des blés paysans,
- deux populations dynamiques issues de blés tendres paysans ont été créées et largement diffusées dans la région,
- une vingtaine de variétés paysannes issues du travail de sélection sont aujourd'hui diffusées par les producteurs et cultivées dans la région, et surtout, près d'une centaine de paysans, paysannes et futurs agriculteurs et agricultrices de la région et d'ailleurs ont pu se procurer des blés de variétés paysannes pour intégrer ces cultures dans leurs fermes et faire

vivre ces variétés. Dans le même temps, le travail de sélection et d'observation des variétés paysannes s'est développé au fil des années. Ainsi, depuis 2018, ce travail s'est fait dans le cadre d'un projet de recherche multipartenarial intitulé QualiBlébio. Financé grâce à la région Pays de la Loire, ce projet de trois années a réuni la CAB Pays de la Loire, l'ITAB, la minoterie Suire, la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire, l'INRAE, le GABBAJou, l'association Triptolème et le GAEC du Pont de l'Arche. Toutes ces structures se sont réunies avec pour ambition d'identifier et de mieux connaître les variétés paysannes et variétés commerciales issues de sélections bio pour développer ces variétés chez les paysans de la région, avec une approche la plus large possible : comportement au champ, qualités en panification, évaluation en dégustation, mais aussi analyses nutritionnelles. Après tant de chemin parcouru, il nous paraissait important de réaliser un document de synthèse sur les blés paysans. Ce guide a l'ambition de reprendre trois volets qui nous semblent capitaux pour mieux connaître les blés paysans :

- Un retour d'expérience de quelques producteurs de la région qui cultivent des blés paysans, qui ont accepté de témoigner ici pour partager leur savoir-faire.
  - Un bilan des résultats après trois années d'essais intenses au sein du projet QualiBlébio.
  - Des fiches variétales pour quelques-unes des variétés paysannes de blé tendre les plus intéressantes.
- Vous pouvez commander ce guide auprès du GABBAJou.

### VALORISATION DES VEAUX LAITIERS AB : RETOUR SUR L'EXPÉRIMENTATION

Mail [productionsanimales@civambio53.fr](mailto:productionsanimales@civambio53.fr)



**Simon THOMAS, animateur technique en productions animales au Civam Bio 53**

Depuis 2019, un groupe d'éleveurs laitiers et allaitants de la Mayenne travaille sur la valorisation de la viande issue des cheptels laitiers AB. Cette réflexion collective porte sur tous les animaux mâles et femelles non destinés au renouvellement du troupeau et leur devenir dans la filière AB. Constitué en GIEE les éleveurs testent 12 systèmes d'élevage. Chaque système est différent selon le nombre de fermes mobilisées, la nature de la phase lactée (sous nourrices 1er rang ou 2nd rang, seaux...) ou encore le produit final (veaux, bœufs). Ces modalités sont issues des travaux de l'institut de recherche de l'agriculture biologique suisse (FIBL, 2017) ainsi que des pratiques réfléchies par les éleveurs du GIEE. Concrètement, les modes d'élevage sont divisés en 2 grandes catégories: l'élevage et engraissement chez des tiers (système 1) et élevage et engraissement des animaux sur la ferme de naissance (système 2).

Pour évaluer la pertinence de ces pratiques, les éleveurs enregistrent les modalités : sexe, race, système d'élevage, poids, alimentation et mode de valorisation. Actuellement, la moitié des animaux suivis sont sevrés. Ils sont élevés sur trois fermes différentes. Trois systèmes sont appliqués : 1.1, 1.6 et 2.2 respectivement avec 22, 2 et 3 individus. Les deux saisons

de naissances sont représentées (printemps : 22 animaux ; automne : 5 animaux).

Au sevrage, les performances montrent que les vaches nourries élèvent en moyenne 2,7 veaux. La durée d'allaitement est de 208 jours pour un poids moyen de 252 kg. Le Gain Moyen Quotidien (GMQ, g/j) est de 978 g/j.

Les performances ci-dessus encouragent les producteurs dans la pratique d'élevage d'animaux sous vaches nourries. De nombreuses interrogations nécessitent de poursuivre les suivis : croissance après sevrage pour les animaux de printemps, adaptation du chargement ou encore nouvelle approche du travail d'éleveur allaitant. Cette valorisation sera possible par un travail collectif entre éleveur laitier, allaitant et engraisseurs. Cette expérimentation va se poursuivre pour

#### Système 1 : Elevage et engraissement chez des tiers

1.1	Téter sous la mère ou au seau	Téter sous nourrices 5 à 6 mois	Engraissement pendant 22-34 mois
1.2	le temps de l'adoption 1 VN + 3 veaux ; 7-15 jrs		Engraissement pendant 22-34 mois
1.3	Téter sous la mère ou au seau	Adoption des veaux sous nourrices présent (2 veaux/ VN), allaitement 5-6 mois	Engraissement pendant 22-34 mois
1.4			Engraissement pendant 22-34 mois
1.5	Téter sous la mère ou nourrices sur la ferme de naissance 5-6 mois		Engraissement pendant 22-34 mois
1.6	Téter au seau sur la ferme de naissance 3-6 mois		
1.7	Téter sous la mère ou au seau 1 VN + 2 veaux ; 7-15 jrs	Téter sous nourrices 5 à 6 mois	
1.8	Téter sous la mère ou au seau	Adoption des veaux sous nourrices présent (2 veaux/ VN), allaitement 5-6 mois	

#### Système 2 : Elevage et engraissement sur la ferme de naissance

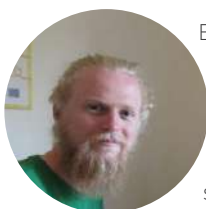
2.1	Téter sous la mère ou nourrices sur la ferme de naissance 3-6 mois pour production de viande de veau	
2.2	Téter sous la mère ou nourrices sur la ferme de naissance 3-6 mois	Engraissement pendant 22-34 mois
2.3	Téter au seau sur la ferme de naissance 3-6 mois pour production de viande de veau	
2.4	Téter au seau sur la ferme de naissance 3-6 mois	Engraissement pendant 22-34 mois

#### Légende

<span style="background-color: #ADD8E6; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 10px; height: 10px;"></span>	Ferme laitière
<span style="background-color: #FFC0CB; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 10px; height: 10px;"></span>	Ferme d'allaitement et engraissement avec des nourrices
<span style="background-color: #90EE90; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 10px; height: 10px;"></span>	Ferme d'engraissement

### RETOUR SUR LES 3 ANNÉES D'EXISTENCE DE LOCAL.BIO, PLATEFORME COLLABORATIVE AU SERVICE DE L'ORGANISATION DE LA VENTE DIRECTE

Contact [coordination@gab72.org](mailto:coordination@gab72.org)  
Pour plus d'information [www.local.bio/](http://www.local.bio/)



En 2019, nous vous présentions, le projet de Sylvain Dumont: local.bio; une plateforme collaborative au service de l'organisation de la vente directe. Elle s'est depuis développée dans toute la France. Aujourd'hui il y a plus de 500 producteurs sur local.bio. L'esprit collaboratif de la plateforme s'est renforcé, elle encourage les producteurs à se regrouper facilement et vendre leurs produits sur un même point de vente directe.

Parmi les nouveautés : La « co-livraison », système pour éviter que 2 producteurs fassent le même trajet. La plateforme détecte les trajets en commun de chaque producteur et leur propose qu'un seul d'entre eux le fasse. Le producteur qui rend service se voit ensuite dédommagé du temps passé et

des kilomètres parcourus.

Prochainement, Sylvain Dumont a l'intention de traverser la France à vélo pour rencontrer les producteurs figurant sur local.bio, ces dernières années. Dès son retour, il développera de nouvelles fonctionnalités qui apparaîtront sur local.bio comme la gestion des consignes, un système dédié pour la livraison à domicile, un système d'engagement pour les clients réguliers...



### PLANÈTE EN FÊTE EN MAYENNE, UNIQUE EN SON GENRE !

Contact [coordination@civambio53.fr](mailto:coordination@civambio53.fr)  
Tel 02 43 53 93 93  
Pour plus d'information [www.civambio53.fr](http://www.civambio53.fr)



Le CIVAM bio Mayenne est l'association des Agriculteurs bio de la Mayenne. Nous travaillons à développer une bio durable, équitable et socialement soutenable. Nos missions sont : l'accompagnement installation et conversion, l'accompagnement technique des producteurs par la mise en place de formations et groupes d'échanges, le développement de la consommation, le développement de nouveaux modes de commercialisation et la création de microfilières.

Début des années 2000, quelques membres ont eu envie de communiquer sur la bio et la protection de l'environnement tout en faisant la fête. Communiquer oui mais pas seulement. Le projet devait être rassembleur, essaimer sur le département et construit avec la population.

C'est ainsi qu'est née Planète en Fête en 2004. L'évènement dure 2 jours le premier week end de Juillet : un marché de producteurs bio d'environ 30 producteurs en vente directe, 80 exposants sur les domaines de l'habitat, la cuisine, la biodiversité, la protection de l'environnement, la récup', le textile, le bien être, 12 conférences – tables rondes, une trentaine d'animations et la restauration point important dans la sensibilisation.

Notre programme s'attache à proposer des animations pour tous âges et dès 2 mois. De plus en plus d'associations proposent des ateliers de création participatif. Entre 5000 et 6000 personnes participent chaque année. Planète en Fête est itinérant ! Chaque année, nous sommes dans une nouvelle commune du département. Le Comité de Pilotage détermine une ou deux zones non couvertes jusqu'à maintenant. Une zone équivaut à un rayon de 20km car 70% du public en est originaire. Nous questionnons le terrain sur les communes de cette zone puis nous proposons la mise en œuvre de Planète en Fête aux élus de la commune déterminée.

Nous essayons de planifier la commune en mai pour l'année suivante. Cela permet à cette dernière de venir à l'évènement et prendre conscience de l'ampleur du projet. Planète en Fête se construit localement ! Nous nous « installons » 8 mois dans la commune. En décembre, nous présentons le projet à la population. Nous invitons très largement les associations – les producteurs bio – les militants. L'objectif est de faire venir un maximum de monde. Le passage de flambeau entre les communes se fait à ce moment. Ensuite, ont lieu 9 réunions de travail entre janvier et juillet au cours desquelles se réunissent 6 commissions chacune animées par un référent membre du comité de pilotage.

C'est ainsi que Planète en Fête est mis en œuvre par un groupe d'une quarantaine de personnes renouvelé chaque année. L'objectif est de mettre en avant les projets – les initiatives locales, de se faire rencontrer les acteurs du terrain, de convaincre par l'exemple que des projets de territoire peuvent être portés par la population. Les référents ont pour rôle d'animer les commissions : permettre d'exprimer les volontés locales, faire émerger les problématiques présentes ayant besoin de débats – de témoignages, connaître les acteurs qui ont leur place sur l'évènement... mais aussi de maintenir les

fondamentaux : l'esprit de Planète et 100% bio et local. Cette itinérance est cruciale dans la pérennité de l'évènement. L'élan et le renouveau est perpétuel.

Planète en Fête est gratuit et permet donc un accès à un maximum de visiteurs pendant les 2 jours. Nous semons une graine auprès de chacun. Mais finalement, la sensibilisation durable a lieu lors des 6 mois de préparation : sur la bio et ses fondamentaux, sur les idées, sur le faire ensemble, sur l'engagement de chacun.

Certaines communes poursuivent sur le même chemin avec la mise en place de nouveaux projets après le passage de Planète en Fête : réflexion sur la restauration hors domicile, création de collectifs de vente, réouverture de chemins de randonnée, mise en place de journées citoyennes annuelles, favorisation d'installations de producteurs bio, mise en place d'un marché hebdomadaire...

Notre perspective est de poursuivre notre chemin tout simplement. Nous innovons chaque année sur le contenu des conférences, des animations, l'aménagement du site. Les partenariats sont sans cesse questionnés. Le groupe local est chaque année nouveau. Continuer en veillant à garder notre éthique !





# Comprendre la consommation de produits Bio en France

27



**13 milliard €**

Valeur du marché Bio en France en 2021



**6.6%**

Part bio de la consommation alimentaire des ménages



**609 millions €**

Achat bio de la restauration (HT)  
**377 millions €** en restauration collective  
**232 millions €** en restauration commerciale



**31.9%**

Taux d'import des produits bio

## Connaitre la production Bio

EN FRANCE ET DANS LES PAYS DE LA LOIRE (2021)



**2 776 553 ha**

Surfaces bio en 2021



**10.3%**

Part des surfaces bio dans la surface agricole française



**58 413**

Fermes engagées en bio en 2021

### Nombre (nb) d'opérateurs et surfaces bio (en ha) en Pays de la Loire

	Nb. fermes		Surfaces certifiées et en conversion		Nb. Entreprises d'Aval (transformateurs, magasins...)
	2021	2020	2021	Evol. / 2020	
LOIRE-ATLANTIQUE	1228	1169	86 163	82 099	815
MAINE-ET-LOIRE	1209	1116	59 410	55 802	530
MAYENNE	563	528	34 054	31 743	169
SARTHE	432	414	22 803	22 613	238
VENDÉE	819	767	54 439	51 357	418
Pays de la Loire	4251	3994	256 869	243 614	2170

En savoir plus :

[www.interbio-paysdelaloire.fr/les-chiffres-cles-de-la-bio-en-france-et-en-pays-de-la-loire](http://www.interbio-paysdelaloire.fr/les-chiffres-cles-de-la-bio-en-france-et-en-pays-de-la-loire)

et <https://pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/agriculture-pays-de-la-loire/donnees-socio-economiques/observatoire-regional-de-lagriculture-biologique-orab/>

source : Agence bio, juillet 2022

LE RECUEIL DES INNOVATIONS BIO en Pays de la Loire - numéro 6 - 2022/2023



Recueil édité par INTERBIO Pays de la Loire



### Pôle Régional Bio

9, rue André Brouard | CS 70510 | 49105 ANGERS Cedex 02  
Tél. : 02 41 18 61 50 | [contact@interbio-paysdelaloire.fr](mailto:contact@interbio-paysdelaloire.fr)

[www.interbio-paysdelaloire.fr](http://www.interbio-paysdelaloire.fr)

Suivez-nous sur



[interbiopaysdelaloire](https://www.facebook.com/interbiopaysdelaloire)



[@interbioPdL](https://twitter.com/interbioPdL)



[Interbio des Pays de la Loire](https://www.linkedin.com/company/interbio-des-pays-de-la-loire)

En partenariat avec



Avec le soutien financier de

