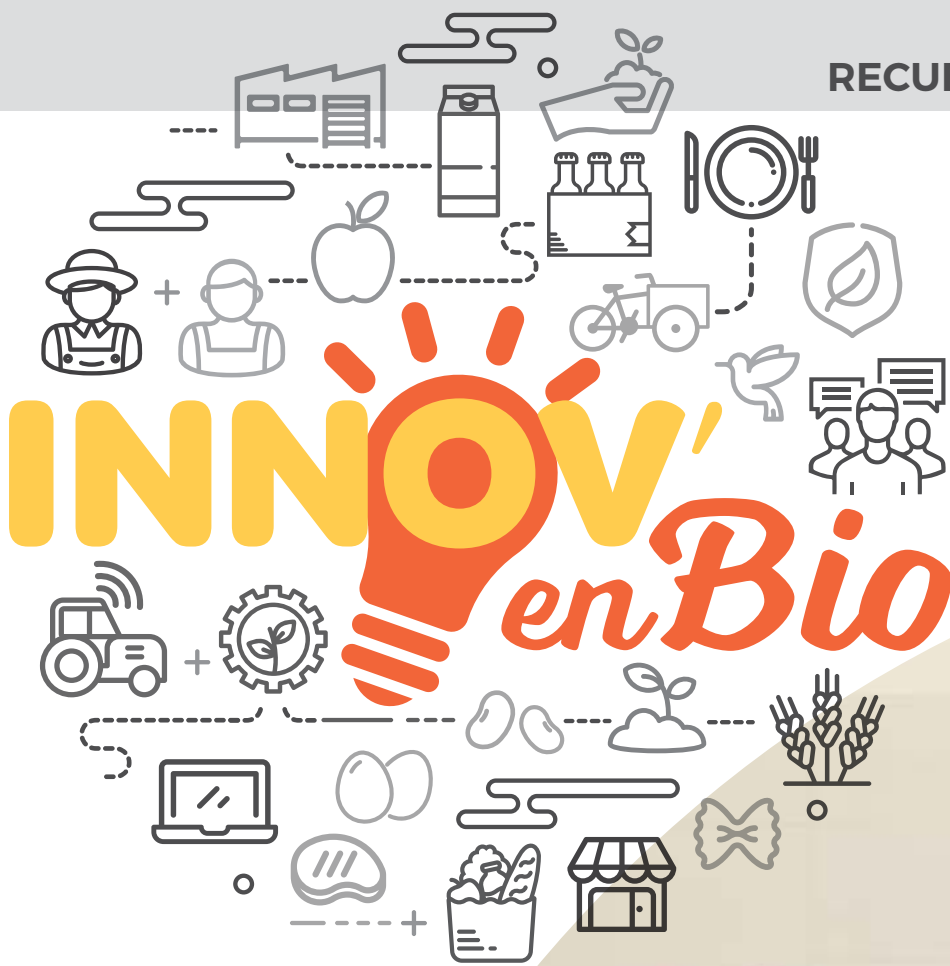


RECUEIL DES INNOVATIONS BIO  
en Pays de la Loire

#02  
AUTOMNE 2018



# INNOV' en Bio



Illustration : Création d'un atelier de soupes au féminin à Bouguenais



## Édito

Rien n'est immuable, le monde se transforme, évolue, et nous souhaitons le céder aux générations futures dans les meilleures conditions qui soient. Pour cela, il est essentiel de nous interroger sur l'impact de nos activités tout au long de la chaîne de vie de ce que nous produisons et consommons. En tant que professionnels de la filière Bio, nous nous engageons : nous proposons de nouvelles organisations de la filière, repensons des façons de travailler, améliorons le bien-être de nos animaux d'élevage... Qu'elles soient techniques, organisationnelles ou plus sociétales, les voies d'innovation sont présentes à tous les maillons de la filière Bio, chez les producteurs, les transformateurs, les distributeurs ou dans les associations de consommateurs de notre région. Nous en avons sélectionnées une trentaine pour les mettre en avant, les amplifier et, peut-être, générer de nouvelles pistes d'amélioration. L'alimentation Bio poursuit sa croissance, à nous acteurs de la filière Bio d'y prendre part en conservant nos valeurs fondamentales de respect de l'Homme et de la Nature. Choisir la Bio, c'est encourager ces démarches de progrès tournées vers l'avenir. INTER BIO des Pays de la Loire, l'association interprofessionnelle Bio, et nos partenaires GAB, CIVAM Bio 53, Entrepreneurs Bio des Pays de la Loire vous invitons à parcourir ce recueil pour découvrir ces projets et pourquoi pas, y figurer vous-même dans l'édition suivante.

**Magalie JOST**

*Présidente d'INTERBIO  
Pays de la Loire*

# SOMMAIRE



## INNOV' en Techniques et produits

- 05 **CRÉATION D'UNE CONSERVERIE ARTISANALE 100% VÉGÉTALE ET BIO, PAR DEUX FEMMES**
- 06 **CRÉATION D'UNE CONFISERIE 100% FRUIT SANS SUCRE AJOUTÉ**
- 07 **DE NOUVEAUX PRODUITS SANS GLUTEN ET BIO ADAPTÉS AUX ENFANTS**
- 08 **CRÉATION D'UN DISTRIBUTEUR VRAC DE LAIT BIO THERMISÉ**
- 09 **TECHNIQUES CULTURALES SIMPLIFIÉES : LES PRODUCTEURS BIO EXPÉRIMENTENT ENSEMBLE**
- 10 **EXPÉRIMENTATION DES DIFFÉRENTES TECHNIQUES DU NON TRAVAIL DU SOL**
- 11 **ÉCO-CONCEPTION DES EMBALLAGES : DU PLASTIQUE AU CARTON DURABLE POUR LES EMBALLAGES DES DÉCOUPES DE VOLAILLE**
- 12 **CHARCUTERIE 4.0 : 100% BIO, 100% FRANÇAIS, 100% BON, 100% BEAU ET 0 NITRITE**



## **INNOV'** en Démarches tournées vers les jeunes, les citoyens et les consommateurs

- 14 RECUEIL «PRODUIRE DES LÉGUMES BIO : S'INSTALLER, S'ORGANISER ET PRÉSERVER SON BIEN-ÊTRE»
- 15 CRÉATION D'UNE MALLETTE JEU «RALLYE À LA FERME»
- 16 LA CUEILLETTE SUR ABONNEMENT À ANGERS
- 17 GARDIEN-NE D'ABEILLES, ÇA VOUS TENTE ?
- 18 LA CHAISE ROUGE, FERME AUBERGE THÉÂTRE, CENTRE ÉQUESTRE !
- 19 WWW.BONPLANBIO.FR : LE SITE POUR TROUVER LES PRODUITS FERMIERS BIO PRÈS DE CHEZ SOI !
- 21 CRÉATION D'UN ÉLEVAGE DE PORCS BLANCS DE L'OUEST, AU FÉMININ
- 22 LE RHIZHOME : UN PROJET D'INVESTISSEMENT IMMOBILIER COLLABORATIF ET PARTICIPATIF
- 23 QUAND LA BIOCOOP LE FENOUIL MET TOUT EN ŒUVRE POUR INCITER LES CONSOMMATEURS À VENIR AVEC LEURS PROPRES CONTENANTS



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

- 24 L'ABATTAGE À LA FERME
- 25 DÉFRICHAGE DE PARCELLES DE VIGNE POUR L'INSTALLATION EN BIO
- 27 FORÉBIO : FÉDÉRATION DES ORGANISATIONS ÉCONOMIQUES 100% BIO DES AGROBIOLOGISTES DE FRANCE
- 28 DES LAPINS BIO ÉLEVÉS EN PLEIN CHAMP
- 29 CRÉATION DE LA PREMIÈRE FILIÈRE «COMPOTE BIO SARTHOISE LOCALE» 100% DÉDIÉE À LA RESTAURATION COLLECTIVE !
- 30 «AU LAIT BON» : CRÉATION D'UNE MARQUE DE LAIT ET VENTE EN CIRCUITS COURTS
- 31 FILLÉ-SUR-SARTHE, UNE COMMUNE QUI SOUTIENT L'INSTALLATION D'UN MARÂICHER BIO, POUR SA RESTAURATION SCOLAIRE
- 33 LE PROJET «KIOSQUE PAYSAN»
- 34 MANGER BIO & LOCAL EN ENTREPRISE



## Un an plus tard, que sont devenus les porteurs de projets 2017 ?

- 35 CRÉATION DE BOISSONS ET DESSERTS À BASE D'AVOINE BIO EN VENDÉE  
MISE EN PLACE D'UN ESPACE ASSOCIATIF DANS UN MAGASIN BIO À NANTES
- 36 «ÉTUDIER EN BIO» GRANDIT À ANGERS  
FILIÈRE REGIONALE DE CONSIGNES DE BOUTEILLES EN VERRRE EN 44

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



**Jeudi 20 septembre à 14h - 70 route de Nantes 49610 Mûrs-Erigné (cf. p.14)**

Lancement du recueil auprès des porteurs de projet à l'occasion d'un temps collectif d'échanges sur l'installation. Présentation du recueil aux porteurs de projet.



**Samedi 22 septembre, animation au magasin Biocoop Le Fenouil Sargé-les-Le-Mans (cf. p. 8)**

Le GAEC Ogé-Géré sera présent pour accompagner les consommateurs à utiliser le distributeur et répondre à toutes les questions.



**Samedi 22 septembre, Fête de L'Automne, toute la journée à Angers (cf. p.16)**

La Ruelle, tout au fond de la rue François Mauriac  
Une Fête pour rassembler les adhérents de l'association, faire découvrir aux autres habitants du quartier la Cueillette du Clos Frémur et encourager les nouvelles adhésions. Présentation de la biodiversité du site et des métiers de l'agroforesterie. Expositions.



**Samedi 22 septembre, présence au «Startup à l'Ouest» à Nantes (cf. p. 6)**

Le salon grand public de l'innovation du Grand-Ouest dans le cadre de la 5ème édition de Nantes Digital Week à Nantes.



**Samedi 22 septembre, «A la découverte des abeilles» à la ferme Ty Mad Bio, Les Vallons de Erdre (cf. p.17)**

15h à 18h : Stage adulte «Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur les abeilles» avec Olivier Duprez, spécialiste de l'apiculture naturelle.

19h : Pique-nique partagé

19h45 : Projection du film «Des abeilles et des hommes» suivi d'un échange avec Olivier Duprez.



**Les 22-23 septembre, marché de producteurs organisé par l'Union des commerçants et artisans du Boupère (cf. p. 30)**

Le GAEC La Niro et ses produits «Au lait bon» y seront !



**Du 22 au 29 septembre, lancement officiel de «www.bonplanbio.fr» (cf. p.19)**

**En Maine-et-Loire** : au Marché Bio Place Molière à Angers **Samedi 29 septembre de 9h30 à 13h**. Présentation de l'outil. Dégustation de produits. Echanges avec les consommateurs sur l'agriculture biologique en Anjou et les lieux où l'on peut retrouver les produits des fermes du département.

**En Loire-Atlantique** : sur le Marché de la Petite Hollande, Nantes centre-ville, **Samedi matin 22 septembre, En Vendée** : lors du Marché des producteurs Bio des Petites Vergnes à Dompierre-sur-Yon, **Vendredi 28 septembre, de 15h à 19h30**. Présentation de l'outil et échanges sur l'agriculture bio et les circuits courts en Vendée. Profitez également du marché Bio : fruits et légumes, fromage, œufs, légumes secs, bœuf, miel...



**Dimanche 23 septembre, à partir de 10h, porte ouverte de la ferme Saveurs du Râble, organisée avec l'AMAP Saveurs du Râble, Launay-Villiers (cf. p. 28)**

Visite de la ferme, échange convivial producteur/consommateurs, repas, animations.



**Le 24 septembre à l'Université catholique de l'Ouest, le 26 sept. à l'IUT d'Angers, et le 27 à Agrocampus de 11h30 à 13h30 (cf. p. 35)**

L'association Bioconsomm'Acteurs Pays d'Angers, propose une sensibilisation et des ateliers de cuisine pour les étudiants.



**Du 24 au 28 septembre animations autour de l'agriculture biologique pour les convives du restaurant pendant la pause déjeuner (cf. p. 34)**

Restaurant Orange Orgemont à Angers.



**Les 26 et 27 septembre, exposition sur l'abattage à la ferme, à la «Ferme de la Vallée de la Chère» à Pierric (cf. p. 24)**

Pierre Moineau et Fabrice Plantard élèvent des vaches laitières Bio. Cette porte-ouverte (dans le cadre du Salon «La Terre est notre métier») est réservée aux groupes scolaires et étudiants. Sur réservation auprès du salon au 02 99 77 32 34.



**Dimanche 30 septembre, inauguration du jeu «Rallye à la ferme», à Nort-sur-Erdre (cf. p.15)**

à la ferme de la Tindière qui ouvre ses portes dans le cadre de la Rando Bio.



**Dimanche 30 septembre, Fête de la Chaise Rouge de 9h30 à 18h, à Pouancé (cf. p.18) qui marquera le début du calendrier festif de la Chaise Rouge.**



Contact **Mélanie LECORNEY & Carine COURTIAL**  
Adresse **Parc de la Bouvre | 4 rue Galilée**  
**44340 BOUGUENAI**

Téléphone **06 46 21 42 91**

Mail **m.lecorney@atelierpotpote.com**

Site internet **www.atelierpotpote.com**

À suivre sur Facebook, Twitter et Instagram

Date de création **mai 2017**



## Entreprise L'Atelier PotPote



## CRÉATION D'UNE CONSERVERIE ARTISANALE 100% VÉGÉTALE ET BIO, PAR DEUX FEMMES, EN PÉRIPHÉRIE NANTAISE

*Interview de Mélanie Lecorney*

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

J'ai été formée comme cuisinière au CIFAM de Sainte-Luce par un meilleur ouvrier de France de 1993 à 1995. Carine est également issue de la restauration et a passé 10 ans à Paris comme responsable de salle.

Nous nous sommes rencontrées en 2000 et à mon retour en France en 2013, nous nous sommes retrouvées dans notre région d'origine et avons décidé de monter un projet autour du «bien manger».

L'idée est partie d'un constat simple, nous sommes très nombreux à réduire le temps de notre pause déjeuner et il est très difficile de trouver des produits sains, locaux et «nomades» pour accompagner nos journées de plus en plus chargées. C'est ainsi qu'Atelier PotPote est né en mai 2017 pour proposer aux consommateurs des recettes de soupes (froides ou à réchauffer) et des smoothies, riches en fibres, à base de fruits et légumes locaux dans un format de 25cl.

Nous voulions un projet cohérent dans sa globalité c'est pourquoi nous devons trouver des locaux en adéquation avec nos valeurs, ce que nous avons fait !

### Merci de décrire votre projet

Notre entreprise est installée dans un bâtiment éco-conçu et Bio sourcé avec :

- 100 m<sup>2</sup> de panneaux solaires thermiques
- Des fenêtres en bois, double et triple vitrage en fonction de l'exposition
- Le chauffage à géothermie verticale est conçu pour un meilleur rendement
- Le bardage est en bois local et l'isolation en ouate de cellulose est issue de journaux bretons.
- La porte sectionnelle est à isolation renforcée.
- Toute la production d'eau chaude est issue de l'excédent d'énergie solaire.
- La récupération de l'énergie résiduelle issue du processus de stérilisation permet de réalimenter l'ensemble du système énergétique du bâtiment

Du côté des matières premières, nous privilégions les productions locales Bio et valorisons les surplus de productions agricoles. L'originalité de notre démarche réside

notamment dans le choix d'adapter nos recettes en fonction de nos approvisionnements en fruits et légumes.

Les fruits et légumes que nous utilisons peuvent provenir de différents circuits :

- Les maraîchers avec qui nous avons tissé des liens
- Des producteurs regroupés en association
- Des ateliers d'insertion professionnelle

Être en bio, c'est une démarche globale, nous achetons nos matières premières sans négocier les prix avec les agriculteurs, pour une juste rémunération de leur travail.

Nous avons opté pour la conservation par stérilisation pour une plus longue conservation sans un besoin de stockage réfrigéré.

Nos produits ne contiennent ni additif ni conservateur et notre emballage est recyclable.

Le défi c'était de trouver aujourd'hui des distributeurs qui privilégient l'approvisionnement local et le savoir-faire artisanal, dans un secteur d'activité qui est largement dominé par l'agroalimentaire.

### En quoi votre démarche est innovante ?

Tout d'abord, l'Atelier PotPote est la première conserverie artisanale BIO 100% Végétale de la région Nantaise. C'était important pour nous de maîtriser la chaîne de production dans son intégralité mais aussi l'étiquetage, le conditionnement et le stockage afin d'être garantes de la qualité de nos produits. Nos produits se distinguent également par l'originalité des recettes, telles que tomate/sarriette (soupe d'été à consommer froide), la courgette/pois cassés/ persil et la recette de potimarron, coco et curry.

Nous avons également élaboré des smoothies tels que la soupe de fruits «zéro gâchis» qui est fabriquée à partir de productions locales et qui varie au fil des saisons en fonction de nos différents approvisionnements.

Les aspects santé du consommateur sont au cœur de nos préoccupations. Nous n'utilisons pas de pommes de terre pour obtenir un produit plus facile à digérer.

Nous conservons la peau des fruits et légumes pour augmenter le taux de fibres et éviter les carences alimentaires. Nos produits ne contiennent pas de graisses d'origine animale. Le format «nomade» est pratique pour l'emporter partout avec soi mais évite également le gaspillage pour permettre de consommer l'intégralité de la bouteille en une seule fois.

Enfin, notre savoir-faire culinaire nous permet de valoriser les surplus de production et de lutter efficacement contre le gaspillage agricole pour le transformer en produit qualitatif tout en respectant le cycle de la nature ■



## Entreprise **Fruit Ride**



Contact **FRUIT RIDE**  
Adresse **2 rue Robert Le Ricolais**  
**44304 NANTES**  
Téléphone **09 86 08 76 07**  
Mail **cedric.guillemot@fruit-ride.com**  
Site internet **<https://fruit-ride.com/>**  
Date de création **10 avril 2018**



### CRÉATION D'UNE CONFISERIE 100% FRUIT SANS SUCRE AJOUTÉ



*Interview de Cédric GUILLEMOT,  
Dirigeant de FRUIT RIDE*

#### Décrivez-nous votre activité ?

Fruit Ride est une entreprise qui fabrique et commercialise des produits destinés au marché du snacking/confiserie. Ces feuilles de fruits Bio sont véritablement 100% fruits et naturelles : sans sucres ajoutés, sans colorants, sans conservateurs et sans gélifiants. Les fruits sont transformés avec le plus grand soin en purée puis déshydratés à basse température pour obtenir des feuilles de fruits totalement naturelles. Les produits se présentent comme des bandes de feuilles de fruits conditionnées dans des sachets de 15g équivalent à une portion de 100g de fruits. Pratiques à consommer et faciles à transporter, ces produits se conservent plusieurs mois.

#### Comment est né le projet ?

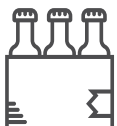
Le projet est né en 2017 lorsqu'après une quinzaine d'années passées dans un grand groupe industriel français, je suis rentré à Nantes après 5 années passées à Dakar. Ce retour aux sources s'est accompagné de la volonté de me lancer dans une nouvelle aventure avec une idée simple et précise : développer des produits de snacking bons et sains. Père de 4 enfants, et donc sensible à leur alimentation, l'agriculture biologique m'est apparu comme une évidence. L'idée se précise... et après avoir acheté mon premier déshydrateur, j'ai installé mon premier petit atelier dans la cuisine familiale, les premiers Fruit Ride naissent... l'aventure démarre. Quelques mois plus tard, la rencontre avec Côteaux Nantais marque un tournant décisif dans le projet. Bien plus qu'une simple relation de partenariat industriel classique, c'est une

relation de confiance et d'accompagnement qui s'établit permettant le démarrage de Fruit Ride.

Lauréat du Réseau Entreprendre, je bénéficie depuis cet été d'un accompagnement pendant 2 ans par ce formidable réseau d'accompagnement des créateurs d'entreprises. Je rentre désormais dans la partie opérationnelle, Fruit Ride a en effet démarré la commercialisation de ses produits depuis début septembre 2018.

#### En quoi votre projet est-il innovant ?

Il y a en premier lieu la caractéristique du produit (100% fruits). En effet, même si le marché du snacking est très concurrentiel, les produits véritablement 100% fruits (sans conservateurs, gélifiants, sucres ajoutés, colorants) n'existent quasiment pas. Je dimensionne progressivement mes capacités de production afin de pouvoir commercialiser mes produits sur les différents canaux de distributions visés : magasins bio spécialisés, RHD (Restauration Hors Domicile), distribution automatique et vente en ligne. Enfin, je m'appuie sur tout un écosystème local dans cette fabrication nantaise. En effet, mes fournisseurs de purée de fruits sont locaux et je m'appuie également sur tout un ensemble de prestataires de la région nantaise (marketing, emballages, comptable...) ■



**Samedi 22 septembre, présence au «Startup à l'Ouest» à Nantes**

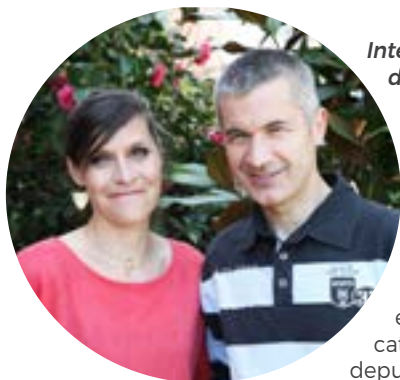
Le salon grand public de l'innovation du Grand-Ouest dans le cadre de la 5<sup>ème</sup> édition de Nantes Digital Week à Nantes.



Contact **Fabrice et Mélika FY**  
Adresse **7 rue des Potiers, ZI les dorices  
44330 VALLET**  
Téléphone **06 46 21 42 91**  
Mail **info@nature-et-cie.fr**  
Site internet **https://nature-et-cie.fr/**  
À suivre sur **facebook.com/natureetcie/ @natureetcie**  
**twitter.com/natureetcie?lang=fr @natureetcie**  
**instagram.com/natureetcie44/ natureetcie44**  
Date de création **2005, 35 salariés**

## Entreprise **Nature & Cie**

### **DES PRODUITS SANS GLUTEN ET BIO ADAPTÉS AUX ENFANTS**



*Interview de Fabrice et Mélika FY,  
dirigeants de l'entreprise*

#### **Quel est le point de départ de cette nouvelle gamme de produits pour enfants ?**

Notre entreprise Nature & Cie est spécialisée dans la fabrication de produits bio sans gluten depuis plus de 10 ans. Ce marché s'est considérablement développé ces 5 dernières années.

L'intolérance au gluten, également appelée maladie cœliaque touche également les enfants. Et pourtant, l'offre en bio sans gluten pour les enfants est quasi inexistante des rayons.

Être intolérant pour un enfant signifie ne pas pouvoir partager le même repas ou goûter que ses amis. Par conséquent la solution la plus facile est souvent de prévoir son en-cas.

L'appartenance à un groupe est importante pour l'enfant, il implique d'adopter les mêmes codes.

Nous avons donc décidé de lancer une gamme spécifique pour les enfants, avec des produits et des emballages adaptés. Les enfants malades cœliaques pourront s'identifier à des personnages sympatiques et avoir des goûters gourmands comme leurs amis.

**CES RECETTES SONT INEXISTANTES SUR LE MARCHÉ BIO SANS GLUTEN.**

#### **Merci de décrire la démarche de Recherche et Développement et de présenter ces produits**

Notre challenge était de mettre au point des produits certifiés sans gluten composés d'ingrédients bio et gourmands. Le service recherche et développement a donc travaillé sur des textures et des saveurs qui plaisent aux enfants.

Le concept était de proposer des petits gâteaux pour le goûter au format mini. Ce qui a donné le nom à la marque intitulée «Mini'z & Cie».

Trois produits ont été élaborés :

- les mini brownies chocolat qui sont à la fois moelleux et chocolatés ;
- les mini cookies chocolat caramel, deux parfums qui se marient à merveille dans des petits gâteaux ;
- les mini petits beurre, avec une texture croustillante et une recette pur beurre.

Tous ces produits sont emballés en sachets fraîcheur pour garantir qu'aucune contamination croisée du gluten n'aura lieu jusqu'au moment de la dégustation.

De plus, c'est le format parfait pour glisser le goûter dans son sac.

#### **Précisez en quoi ces produits sont innovants**

Ces recettes sont inexistantes sur le marché bio sans gluten. La difficulté des produits sans gluten est d'obtenir des textures moelleuses pour les gâteaux et des biscuits croustillants et non friables. Nous accordons une grande importance à l'innovation et cherchons sans cesse à obtenir des textures équivalentes aux produits conventionnels tout en respectant le cahier des charges bio.

L'exigence sur les ingrédients est d'autant plus forte que la gamme s'adresse aux enfants. Les additifs utilisés pour remplacer le gluten sont d'origine naturelle. Les recettes sont sans colorant et sans huile de palme ■



## Producteurs **GAEC OGÉ-GÉRÉ**

En partenariat avec



Contact **Gaec OGÉ-GÉRÉ**

Adresse **Les Trées | 53340 SAULGES**

Téléphone 07 81 77 84 32

Mail **gaec.gere-oge.53@orange.fr**

Date de création Christophe Géré est agriculteur depuis 1987 de Père en fils, 3<sup>ème</sup> génération sur cette exploitation. En Bio depuis 1994 et puis en gaec depuis 2004.

### **DISTRIBUTEUR VRAC DE LAIT BIO THERMISÉ**

*Interview de Christophe Géré,  
agriculteur*

#### **Qu'est-ce qu'un lait thermisé ?**

Il existe 4 sortes de lait sur le marché : le lait cru, très complet en nutriments et minéraux mais à la date limite de consommation courte -4 jours maximum-, le lait UHT, un lait chauffé à haute température, procédé qui altère la qualité du lait mais permet une longue consommation de celui-ci- 3 mois. Puis, il y a le lait pasteurisé et le lait thermisé qui sont des laits chauffés à moindre température, respectivement 71°C et 65° à 67°C.

Cette technique de conservation récente consiste à séparer la crème du lait, puis à pasteuriser celui-ci. Le lait écrémé obtenu est donc débarrassé de toutes bactéries et micro-organismes tout en conservant un goût de lait fermier. Il se conserve également plus longtemps que le lait cru, soit une semaine.

#### **Pourquoi avoir choisi un distributeur pour commercialiser votre lait ?**

Le GAEC Ogé-Géré possède 70 vaches et depuis sa création, nous avons la volonté de transformer à la ferme. C'est pourquoi, nous faisons du beurre et de la crème. Mais, cela ne représente que 10% du lait de deux traites !

Nous nous sommes donc interrogés sur la manière de valoriser les 90% de lait écrémé restant. Nous avons eu l'idée alors de proposer une solution 0 gaspillage, aussi bien pour le consommateur que pour nous en proposant un lait 1/2 écrémé Thermisé directement de la ferme.

Depuis 2 mois, nous avons mis en place un distributeur de lait en vrac de 20 litres dans le magasin Biocoop de Sablé-sur-Sarthe, et 200 litres dans celui situé à Sargé au Mans. Ces machines resteront en test jusqu'à Octobre 2018.

#### **Qu'apporte ce nouveau concept aux consommateurs ?**

Ce concept répond à la forte demande actuelle du vrac. Le consommateur peut arriver avec sa bouteille (propre ! pour ne pas altérer le goût du lait), et se servir, seul, pour choisir la quantité de lait souhaitée.

#### **CE CONCEPT RÉPOND À LA FORTE DEMANDE ACTUELLE DU VRAC.**

Il s'agit également d'une nouvelle façon de redonner de la valeur au lait et tout cela dans un lieu de consommation du quotidien. Plus besoin de se déplacer jusqu'à une ferme pour obtenir un lait qui combine qualité nutritive et gustative d'une part, et DLC d'une semaine d'autre part.

Ce projet convient donc à une clientèle urbaine qui n'a pas accès «rapidement» à un lait de cette qualité précise.

Notre but, à long terme, serait d'étendre cette distribution vrac à plus de magasins Bio.

À 1€50 le litre de lait bio pour le moment, nous avons la volonté de baisser le prix dans les mois à venir, si les consommateurs soutiennent ce projet.

En effet plus de volume de lait commercialisé permettrait de réduire nos coûts de logistique ■



*Distributeur de lait en vrac*



**Animation au magasin Biocoop du Mans Le Fenouil Sargé le samedi 22 septembre**  
Le GAEC Ogé-Géré sera présent pour accompagner les consommateurs à utiliser le distributeur et répondre à toutes les questions.





Groupe  
de producteurs  
**TCS BIO**

Contact **Marianne DUNCOMBE**  
Animatrice technique au GAB 85  
Téléphone 02 51 05 33 38  
Mail [technicien@gab85.org](mailto:technicien@gab85.org)



## TECHNIQUES CULTURALES SIMPLIFIÉES : LES PRODUCTEURS BIO EXPÉRIMENTENT ENSEMBLE

*Interview de Marianne Duncombe,  
animatrice technique au GAB  
85, en charge du groupe TCS  
Bio*

### Techniques Culturales Simplifiées (TCS) : de quoi parle-t-on ?

Le Groupement des Agriculteurs Bio de Vendée (GAB 85) et la Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire co-animent, depuis l'automne 2017, un groupe d'échanges sur les Techniques Culturelles Simplifiées (TCS) en agriculture biologique. Les TCS ou agriculture de conservation sont définis comme des techniques limitant le travail du sol (réduction de la profondeur et/ou de la fréquence du labour voire suppression du labour, semis direct, travail très superficiel à 3/4cm...). Ce sujet mobilise en nombre puisque 22 agriculteurs Bio de Vendée constituent ce groupe. Au travers de ce groupe, les agriculteurs partagent leurs expériences (leurs réussites et leurs échecs) lors de journées d'échange, de newsletters, mais aussi via un groupe «WhatsApp», se forment (avec l'intervention d'experts) et mettent en place des essais.

### En quoi les Techniques Culturelles Simplifiées en Bio sont-elles innovantes ?

Les TCS intéressent de plus en plus d'agriculteurs (qu'ils soient en conventionnel ou en bio). Les effets sur l'environnement sont indéniables : respect et augmentation de la fertilité des sols (moins d'érosion dans les parcelles et maintien de la biodiversité des sols), réduction des consommations énergétiques par hectare... En effet, tous les agriculteurs ayant recours aux TCS doivent relever les mêmes défis : gérer les adventives avec un travail superficiel du sol (ou sans travail du sol) et maintenir la fertilité des sols. Cependant, de nombreux agriculteurs pratiquent l'agriculture de conversion en ayant recours aux herbicides (comme le glyphosate, interdit en bio), notamment pour la destruction des couverts végétaux. Or l'utilisation du glyphosate annule les bénéfices pour la biodiversité permis par le «sans-labour» (cf. communiqué de presse du MNHN de mars 2018). Encore peu de références

existent sur le sujet des TCS en agriculture bio, mais beaucoup de producteurs expérimentent à l'échelle de leur exploitation. Il est donc indispensable de capitaliser ces informations et c'est l'objet de ce groupe !

### Quels sont les essais/expérimentations en cours ?

Nous travaillons actuellement sur plusieurs essais :

- Semis d'une prairie dans un mélange céréalier en place : mélange céréaliers (triticale, pois) semé à l'automne puis semis à la volée d'une prairie (trèfles blancs, violet, ray-grass). Intérêts : très peu de désherbage (un passage de herse étrille), pas de sol nu et pâturage dans la foulée. Un membre du groupe pratique cette technique depuis 6 ans: «J'ai plutôt de bons résultats chaque année. J'essaie de semer toujours avant une pluie».

- Semis de céréales dans une prairie en place : les «prairies céréalières» : mélange céréalier (avoine, épeautre, pois fourrager et triticale) implanté en semis direct dans les prairies multi-espèces (de graminées et légumineuses) avec plusieurs valorisations : pâturage, fauche, battage (production de fourrages, de céréales et de pailles). Nous avons identifié deux intérêts : la prairie n'est jamais détruite (le sol n'est pas nu, le sol n'est pas travaillé), il y a une diversité de valorisations en fonction des aléas climatiques.

- Semis direct de maïs dans une féverole : la féverole est implantée en septembre et le maïs au printemps avec plusieurs modalités : broyage de la féverole, passage de rouleaux pour «casser» la féverole et réaliser un mulch... Les essais doivent être poursuivis pour trouver l'itinéraire technique optimal. Nous travaillons également sur d'autres tests : maïs associé à des courges et à des haricots grimpants (lablab), colza associé à des plantes compagnes (vesce de printemps et trèfle d'Alexandrie)...

### Quels sont les projets à venir pour le groupe ?

Les essais en cours vont être poursuivis pour avoir suffisamment de recul et de données. Déjà, certains agriculteurs du groupe mettent en place des essais imaginés par d'autres membres du groupe. Notre objectif sera aussi de valoriser ce travail collectif et de produire des références afin de les diffuser au plus grand nombre ■

Groupement de  
producteurs  
**GAB 72**

Contact **Frédéric JOUIN**  
Adresse **GAB 72 | 16 ave Georges Auric**  
**72000 LE MANS**  
Téléphone **02 43 28 00 22**  
Mail **frederic@gab72.org**  
Site internet **www.gab72.org**



**EXPÉRIMENTATION DES DIFFÉRENTES TECHNIQUES DU NON TRAVAIL DU SOL**

*Interview de Frédéric Jouin, animateur technique au GAB 72*

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

J'ai saisi la possibilité de répondre à un appel à projet régional avec des financements européens dont le but est de travailler sur des innovations et de favoriser des partenariats entre les différents acteurs de

l'agriculture.

Avec l'accompagnement que j'effectuai déjà auprès des maraichers bio sarthois, je constatais que beaucoup mettaient en œuvre des pratiques innovantes de non travail du sol et j'ai souhaité créer un groupe d'échange sur ces techniques pour les aider à améliorer différents aspects dans leurs pratiques.

**Pouvez-vous décrire votre démarche ?**

Le but est d'aider les maraichers à mettre en place leurs essais. En effet, ils mettent souvent en test des techniques sur leur ferme, mais de manière empirique et pas forcément partagée. Il s'agissait donc de formaliser leurs essais pour pouvoir en tirer des conclusions pertinentes dans le but d'améliorer leur technique et de capitaliser ces expériences en vue d'un partage plus large auprès de l'ensemble des maraichers sarthois.

**En quoi est-ce innovant ?**

En bio, de manière générale, la gestion des adventices se fait sans chimie mais par le travail du sol ; cependant pour une fertilité optimale, il faudrait éviter de le déstructurer par un travail trop régulier. D'où l'idée de tenter de maîtriser les adventices sans travailler son sol afin de maximiser son activité biologique grâce à une vie microbienne respectée qui à son tour augmente la fertilité du sol. L'innovation réside à aller au-delà du cahier des charges bio et de faire toujours plus avec la nature et ses atouts plutôt que de lutter vainement contre. L'innovation c'est aussi de mettre en lien sur notre territoire des maraichers pour que chacun puisse échanger sur ses expériences et mettre les plus pertinentes en pratique, au regard des performances écologiques, humaines et économiques de celles-ci. (Techniques : paillage avec différentes sortes de matières organiques, ou bâches)

**Quels sont les résultats attendus et vos perspectives ?**

Voir quelles sont les techniques les plus performantes dans la gestion des adventices en comparant les différentes

techniques de gestion. C'est un point qui prend beaucoup de temps aux maraichers. Ce qui est étudié également dans la fertilité du sol, ce sont les rendements qui y sont liés et le temps de travail nécessaire à la mise en œuvre de ces techniques.

Nous souhaitons améliorer l'efficacité des techniques sur les fermes : produire mieux, augmenter la fertilité de son sol et diminuer son temps de travail. C'est de la « bio plus + » avec des aspects environnementaux et sociaux supérieurs ■

**Témoignage de Sandra Vallon, maraîchère à Ruillé-sur-Loir qui participe au groupe «non travail du sol»**

*«J'ai été sollicitée par l'animateur du GAB72 qui m'a présenté le projet d'expérimentations partagées sur les différentes techniques de non travail du sol. Pour ma part, je tente de travailler sur sol vivant depuis mon installation, sauf sur une parcelle en pommes de terre pour laquelle j'utilise le tracteur.*

*Quand je prépare mon planning cultural, en novembre décembre, je pars de l'analyse de mes sols pour l'élaborer de manière optimale en me posant de nombreuses questions : Quelle culture ? Quel engrais, quels besoins en azote en fonction des cultures précédentes, quel paillage est le plus adapté...*

*De plus c'est en lien et en complémentarité avec la découverte du réseau maraichage sur sol vivant.*

*Je suis vraiment contente que ce groupe soit créé, je me sens moins seule.*

*Je cultive sans aucun engrais organique extérieur : j'utilise la rotation avec les engrais verts, soit du fumier animal et du paillage (tout ce qui redevient poussière). A partir de ce principe c'est « no limit » : carton, paille, feuille, déchets de légumes,... et surtout j'utilise de façon permaculturelle les ressources à portée de ma ferme.*

*En ce moment je cultive sur grosses buttes, betteraves et blettes en plants sur bâches tissées.*

*Mailler, tisser le territoire avec de plus en plus de maraichers qui utilisent des techniques de très haute qualité agronomique est innovant ici ! Notre groupe d'échange renforce le réseau en partageant les expériences...Et c'est aussi joindre l'utile à l'agréable dans notre métier. En effet, ça rassure d'avoir ce groupe car ce ne sont pas des techniques sur lesquelles les maraichers ont beaucoup de recul. Nous sommes convaincus des bienfaits agronomiques mais d'effectuer à plusieurs ces expériences limite les risques pour chacun.*





Contact **Camille LEMOUZY**  
Adresse **Les Terres Douces**  
**85210 SAINTE HERMINE**  
Téléphone **02 51 97 89 90**  
Mail **contact@bodinbio.fr**  
Site internet **www.bodinbio.fr**  
Date de création **1979, 160 salariés**

## Entreprise **Bodin** La volaille **Bio**

### ÉCO-CONCEPTION DES EMBALLAGES : DU PLASTIQUE AU CARTON DURABLE POUR LES EMBALLAGES DES DÉCOUPES DE VOLAILLE LE PICOREUR



*Interview de Jérôme Loiret,  
responsable industriel*

#### À quel moment avez-vous démarré votre réflexion sur ce projet ?

La filière Bodin s'est engagée dans une démarche globale de responsabilité sociétale, ce qui

nous a fait prendre conscience du volume que représentaient les emballages, à savoir 50% des déchets ménagers ! Nous nous sommes lancés alors dans un travail d'amélioration des packagings de nos découpes de volaille pour diminuer leur impact environnemental.

#### Pouvez-vous nous décrire ce que vous avez réalisé ?

Deux axes de recherche ont été menés :

- Le premier porte sur la suppression du polystyrène des barquettes et la réduction du volume de film plastique, pour répondre à l'enjeu de réduction de l'impact environnemental,
- Le deuxième concerne l'allongement de la Date Limite de

**L'ANALYSE DE CYCLE DE VIE MONTRE UN IMPACT ENVIRONNEMENTAL DIVISÉ PAR DEUX.**

Consommation de nos produits, pour limiter le gaspillage chez le consommateur.

L'amélioration de nos emballages a porté sur les packs de nos filets, aiguillettes et escalopes de poulet, dinde et canard, en remplaçant les barquettes par des cartonnettes plates. Ces nouvelles techniques sont bénéfiques pour tous, car en retour, nos produits sont mieux en valeur auprès des clients. La machine que nous utilisons ne génère pas de perte de film plastique autour des barquettes, et elle économise donc plus de 37% de film !

Elle permet un emballage sous vide pour une conservation plus longue ; elle se montre adaptée aux cartonnettes plates.

#### Préciser en quoi cette démarche est innovante et les avantages qui en découlent ?

Nous avons opté pour les dernières technologies et sommes les premiers en France à expérimenter le concept Darfresh on Tray !

Le carton est recyclable, issu de forêts gérées durablement. Par rapport à notre dernière barquette, en gardant uniquement le film comme matière plastique, nous avons réduit de 80% notre consommation de plastique. par rapport à notre précédent conditionnement !

La durée de vie des produits est allongée de deux à trois jours par rapport aux emballages sous atmosphère protectrice, réduisant le gaspillage, en magasin comme à la maison.

La surface de carton nous permet de donner plus d'informations aux consommateurs sur l'élevage de la volaille et sur notre filière, pour plus de transparence ■

*Volume de film jeté toutes les deux heures avec des barquettes en polystyrène en raison du squelette autour des barquettes (taille d'une roue de voiture).*





## Entreprise Bioporc



Contact **Christine DEREPA**  
Adresse **ZI du Fief Tardy | 85120 LA CHÂTAIGNERAIE**  
Téléphone **02 51 87 85 29**  
Site internet **www.bioporc.com**  
Facebook **Mon Quotidien Bio !**

Date de création **Née d'une idée de charcutiers en 1989, l'entreprise n'a de cesse de grandir pour atteindre un CA de 22M€ avec 102 collaborateurs qui travaillent 450 porcs par semaine selon un savoir-faire de Maître charcutier.**

Installé en Vendée, le site de la Châtaigneraie est un outil industriel 100 % BIO, certifié 100 % Viande de Porc Français. Porc Bio Atlantique, sa filière organisée de l'éleveur au produit fini Bioporc est tournée vers le débouché de tous les morceaux du Porc Biologique.

**CHARCUTERIE 4.0 : 100% BIO, 100% FRANÇAIS, 100% BON, 100% BEAU ET 0 NITRITE**



Interview de Christine Derepas,  
directrice Marketing

### Merci de nous présenter le point de départ de votre réflexion

Fin 2015, le Centre International de Recherche sur le Cancer (CIRC) annonce avoir classé la viande transformée (fumaison, maturation, salaison) cancérogène pour l'homme.

Puis en 2016, une émission diffusée à horaire de grande écoute, investigue la présence et les effets nocifs sur la santé des nitrites dans les produits de charcuterie. Ces événements ont entraîné des baisses de consommation temporaires (entre 4 et 5% selon la Fédération professionnelle des Charcutiers traiteurs) et éveillé un climat de suspicion envers les viandes transformées.

Avec des consommateurs de produits biologiques particulièrement attentifs aux composés nocifs ou potentiellement nocifs, ainsi qu'aux apports nutritionnels de leur alimentation, la société Bioporc s'est lancée ainsi, fin 2016, dans un programme de rupture.

Avec l'appui de l'IFIP\*, les travaux de Recherche et Développement de Bioporc ont visé à créer de nouveaux aliments transformés aptes à satisfaire les critères éthiques, sécuritaires et qualitatifs attendus par les consommateurs de la filière Bio, et en particulier la conception de charcuterie cuite biologique sans composé nitrité.

### Pouvez-vous nous en dire plus sur les nitrites et votre démarche très innovante ?

Pour assurer la conservation du jambon, l'ajout de nitrite de sodium, un composé issu de l'oxydation de l'azote, est traditionnellement mis en oeuvre. Il joue le rôle de conservateur, en évitant la prolifération de micro-organismes comme la bactérie Clostridium botulium, responsable du botulisme.

Par ailleurs, le nitrite donne au jambon sa couleur rosée, qui fait partie des caractéristiques habituelles du produit. Or, les nitrites ont été déclarés «probablement cancérogènes» par le CIRC, de sorte qu'un groupe de travail de l'EFSA (Autorité européenne de sécurité des aliments) a réévalué cette molécule comme additif alimentaire, et défini un seuil maximal fixé à 150 mg par kg de jambon, comme un compromis entre sécurité microbiologique, et risque de formation de nitrosamines.

Les nitrosamines sont connues pour détériorer les branches d'ADN et favoriser la mutation des cellules vers la formation de cancer, en particulier colorectal.

Aussi, même si les charcutiers français se sont engagés à limiter le taux de nitrite par kg à 80 mg en BIO, il n'en reste pas moins qu'une solution radicale et idéale serait de réduire ce taux à zéro.

Cette rupture technologique est d'une complexité particulière, puisqu'elle implique la remise en cause de tout un procédé admis de longue date, ayant une influence directe sur les caractéristiques organoleptiques, les propriétés mécaniques et la durée de conservation de charcuteries biologiques.



Nous avons conduit deux étapes de travaux :

La première, fin 2016 à mars 2017, a consisté en un état des lieux, un audit des matières premières et des process, un travail avec l'amont et notre filière intégrée d'approvisionnement en porcs «Porc Bio Atlantique», l'élaboration de pistes recettes avec des bouillons. Les résultats s'annoncent positifs mais encore loin de l'absence de zéro nitrite résiduel dans la recette.

La deuxième étape, d'octobre 2017 à ce jour, a permis au moyen de nombreux essais sur tous les produits de charcuterie cuite de confirmer l'absence de nitrite dans la recette et dans l'assiette. Ces travaux ont été effectués avec des ingrédients naturels, en plus d'une rigueur extrême dans la sélection et le maniement de nos matières premières.

Avec sa filière de porc biologique intégrée, une proximité rapprochée avec les éleveurs, et une qualité de viande ultra fraîche, Bioporc a réussi l'exploit de proposer une gamme complète de charcuterie cuite sans nitrite résiduel : jambon, lardons, rôtis, bacon, saucissons, cervelas,...

Nous sommes donc fiers d'annoncer le lancement de deux gammes de produits en octobre 2018 avec une présentation en avant-première au salon professionnel Natexpo, à Lyon, fin septembre.

Avec une volonté de prendre soin de ses consommateurs, Bioporc proposera également des produits crus Clean Label élaborés sans conservateur, sans additif, sans colorant (chipolatas, merguez de boeuf, chair à saucisses, saucisses de Toulouse, Paupiettes).

Ces gammes seront signées AIM&BIO, marque réservée aux circuits spécialisés Bio. Cette nouvelle marque porte-drapeau de l'entreprise a pour Credo :

- Bien et mieux nourrir les consommateurs
- Respecter les animaux, soigner leur alimentation et être garant du bien-être animal
- Respecter la planète, ses sols et sous-sols, ses ressources, le vivant
- Réduire les déchets avec des emballages vraiment recyclables

### Qu'en est-il plus précisément des emballages de vos produits ?

La marque AIM&BIO a aussi la volonté de prendre soin de la planète avec des cultures et des élevages BIO qui préservent l'environnement, mais aussi en utilisant des emballages éco-citoyens.

Nos emballages sont en rupture avec le marché et de fait sont eux aussi très innovants :

- Les barquettes destinées à la gamme de charcuterie cuite sont en PET mono matériau, recyclable, et filmées sous skin pour mieux préserver les produits.
- Pour les lardons, les saucisses cocktail, les films PSF / PET respectent les engagements environnementaux de la charte SEALED AIR et le zéro enfouissement de déchets industriels.
- Pour la gamme clean label, les barquettes sont élaborées avec 48 % de papier, l'impact environnemental est réduit de -15% par rapport à une solution traditionnelle PET/PE ■

\*IFIP : Institut du Porc



**AIM&BIO  
PROPOSE AINSI :  
PAS DE NITRITES,  
PAS D'ADDITIFS,  
NI DANS LA  
RECETTE, NI DANS  
L'ASSIETTE !**



**Gabbanjou**



Contact **GABBANJOU**  
 Adresse **70 Route de Nantes**  
**49130 MÛRS-ÉRIGNÉ**  
 Téléphone **02 41 37 19 39**  
 Mail **ecornetgabbanjou@orange.fr**  
 Site internet **www.gabbanjou.com**  
 Date de création **1982**

**RECUEIL «PRODUIRE DES LÉGUMES BIO : S'INSTALLER, S'ORGANISER ET PRÉSERVER SON BIEN-ÊTRE»**

**Emeline Cornet, Animatrice Formations, Installation et Transmission.**

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



Le projet de création du recueil «Produire des légumes Bio : s'installer, s'organiser et préserver son bien-être» part d'un constat : en agriculture, les études sont presque toujours axées autour de la technique au détriment de l'aspect social.

Ce projet a été mené au cours d'un stage au sein du GABBANJOU de février à juin 2017. Giulia Ciaghi, italienne, était alors étudiante de Master 2 en Agriculture Biologique à l'université néerlandaise de Wageningen. Elle est allée interviewer des maraîchers concernant la «durabilité sociale» de leur travail (bien-être physique, mental et social, organisation dans le travail et modalités d'installation) mais aussi des porteurs de projets, afin de pouvoir confronter les deux points de vue et tirer des enseignements de cette confrontation. Au terme de cet exercice, il nous a paru pertinent de rendre accessible les informations récoltées, en concevant un recueil à l'attention des maraîchers déjà installés et des porteurs de projets. Ce recueil est également à destination des techniciens qui suivent les maraîchers dans leur quotidien, et des centres de formations qui forment de futurs producteurs.

**Pouvez - vous nous dire quels étaient précisément vos objectifs ?**

Nous avons précisément quatre objectifs : mettre en évidence des pratiques et des expériences concrètes qui améliorent le travail du maraîcher sur le long terme, apporter aux porteurs de projet un autre regard sur ce métier afin qu'ils en réalisent toute la complexité, partager ces témoignages avec un maximum d'acteurs et surtout, insister sur la nécessité de prendre en compte l'aspect socio-durable sur une ferme.

**Quelle a été votre démarche ?**

Pour former ce recueil de 60 pages, nous avons tout d'abord recueilli les avis et envies des porteurs de projets,

par l'intermédiaire d'un questionnaire en ligne auxquels 41 personnes ont répondu.

Ensuite, 17 maraîchers installés sur tous les Pays de la Loire ont été interviewés sur leur ferme, ainsi que 4 «experts» du milieu agricole : le conseiller technique en maraîchage de la CAB (Coordination Agro Biologique), une spécialiste de la communication, un agriculteur de Solidarité Paysan en Vendée accompagnant les agriculteurs en difficulté, et une représentante de la MSA (Mutualité Sociale Agricole) du service Santé et Sécurité au travail. A chaque fois, les interviews ont été enregistrées et retranscrites sur papier, puis les témoignages ont été sélectionnés dans le but de composer ce recueil. Au terme de ce travail, Giulia a procédé à une restitution orale et ouverte, très appréciée, devant près de 30 personnes ayant été impliquées ou non dans le projet.

**En quoi estimez - vous votre recueil être innovant ?**

La majorité des ouvrages agricoles sont orientés sur les aspects agronomiques et économiques. Cela reste (malheureusement) très innovant d'aborder les thématiques de la santé et du bien-être en agriculture.

La forme d'un recueil est également très innovante sur ces questions : un peu de théorie et beaucoup de pratique ! Les 21 témoignages apportent des éléments concrets facilement compréhensibles par le lecteur qui pourra s'en inspirer ■



**Lancement du recueil auprès des porteurs de projet à l'occasion d'un temps collectif d'échanges sur l'installation**

Présentation du recueil aux porteurs de projet

**Judi 20 septembre 2018 à 14h - 70 route de Nantes 49610 Mûrs-Erigné**



Groupement  
de producteurs  
**GAB 44**



• GAB 44 •

Les Agriculteurs Bio de Loire-Atlantique

Contact **Mathilde LORANT**

Adresse **Groupement des Agriculteurs Bio de Loire-Atlantique**  
1 rue Marie Curie - 44170 NOZAY

Téléphone 02 40 79 46 57 | 06 08 07 59 51

Mail [animation@gab44.org](mailto:animation@gab44.org)

Facebook [LesAgriculteursBiodu44](https://www.facebook.com/LesAgriculteursBiodu44)

Site internet [www.gab44.org](http://www.gab44.org)

## CRÉATION D'UNE MALLETTE JEU « RALLYE À LA FERME »



*Interview de Mathilde Lorant,  
Animatrice pédagogique au  
GAB 44*

### Quel est le point de départ de cette aventure ?

Le tout premier «Rallye à la ferme» a été créé pour les familles lors des visites de ferme organisées dans le cadre du Défi FAAP (Défi Familles À Alimentation Positive). Nous avons constaté qu'elles avaient besoin et envie d'avoir plus de précisions sur des thèmes très variés : qu'est ce que l'AB ? Comment fonctionne une ferme ? Quels circuits de commercialisation ? Le rôle de la haie ?...

L'idée nous est venue de proposer une animation d'environ 2h où les familles peuvent librement explorer une ferme et ainsi comprendre le processus de création des aliments : de la fourche à la fourchette !

D'autre part, devant la demande de visites de fermes grandissante, de la part des établissements scolaires, nous avons adapté l'outil existant «Rallye à la ferme» destiné à un public d'élèves, du primaire au lycée.

### Merci de décrire votre projet, en quoi est-ce précisément nouveau ?

Le jeu «Rallye à la ferme» est un outil pédagogique prêt à l'emploi, adaptable à tous les publics, toutes les fermes en agriculture biologique. De plus l'outil utilise des approches pédagogiques, ludiques, sensorielles et scientifiques. Il est utilisable en autonomie par des personnes non expertes et permet aux établissements scolaires ou associations de pouvoir découvrir la ferme sans nécessairement avoir un animateur ou animatrice avec soi.

Lors d'une visite avec un groupe, un animateur/enseignant/producteur met en place les indices du «Rallye à la ferme».

Après avoir décrit le périmètre du jeu et expliqué le déroulement du rallye, les participants peuvent se mettre par 2 ou 3 pour répondre aux missions. L'animateur du jeu est garant de la sécurité de tous et peut aider à trouver les réponses. Il peut aussi animer les missions sensorielles. Exemples de missions : Reconnaître l'odeur se trouvant dans le bocal, Kim Touché (5 sacs avec des éléments de la ferme à retrouver), ...

L'avantage de l'outil, c'est que l'on peut être sur une ferme et mettre les indices à l'abri sous un bâtiment. Il est donc utilisable à toutes les saisons. 30 min de préparation avant l'animation sont nécessaires. Grâce à l'aide d'un guide d'utilisation, tout un chacun peut le mettre en place.

Enfin tout le monde peut participer au Rallye à la Ferme.

### Quels sont les résultats attendus ?

Le développement et la multiplication de ce jeu permettraient une diffusion plus large auprès des professionnels de l'éducation et des producteurs qui ouvrent leur ferme.

Un temps d'appropriation et de formation complétera la diffusion du jeu. Nous pouvons valoriser auprès du plus grand nombre la ferme Bio comme un outil pédagogique très complet ■



**Inauguration du jeu «Rallye à la ferme» Dimanche 30 septembre, à Nort-sur-Erdre, à la ferme de la Tindièrre qui ouvre ses portes dans le cadre de la Rando Bio.**





## Association La cueillette du CLOS FREMUR

Contact **LA CUEILLETTE DU CLOS FRÉMUR**  
 Adresse **La Ruelle, rue François Mauriac  
 (Quartier La Roseraie) | 49100 ANGERS**  
 Téléphone **06 66 10 51 00**  
 Mail **contact@lacueilletteduclosfremur.fr**  
 Site internet **www.lacueilletteduclosfremur.fr**  
 Facebook **La cueillette du clos Frémur**  
 Date de création **Septembre 2016**



### CUEILLETTE SUR ABONNEMENT À ANGERS



*Florian André, Président de  
l'association «La cueillette du  
Clos Frémur»*

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

Ce projet est né d'une opportunité, suite à la rencontre en 2015 de Sébastien Brazille, maraîcher bio. À cette période Sébastien vient de rentrer de Belgique d'où il retient une découverte intéressante : la cueillette de légumes Bio en milieu urbain. Or, dans plusieurs quartiers de la ville d'Angers tel que celui de la Roseraie, le sol est propice à la pratique d'une telle activité. Des habitants de la Roseraie et Sébastien se réunissent dans le cadre d'une présentation, au terme de laquelle plusieurs personnes se mettent d'accord pour tenter l'expérience. D'autres les rejoignent au fur et à mesure du temps, jusqu'à ce qu'on en arrive à créer l'association de consommateurs «La Cueillette du Clos Frémur». Aujourd'hui l'association compte environ 150 abonnés.

#### Comment fonctionne l'association ?

L'association dispose d'1 hectare et demi de terrain dans lequel sont disponibles fruits et légumes tout au long de l'année. Toute personne abonnée à l'association a la possibilité d'y aller cueillir elle-même fruits et légumes selon la liste établie chaque semaine par le maraîcher. L'adhésion à l'association est annuelle. La cueillette par contre n'est autorisée que pour les abonnés.



#### Fête de L'Automne, 22 septembre, toute la journée.

La Ruelle, rue François Mauriac, 49100 Angers (tout au fond de la rue)

Une Fête pour rassembler les adhérents de l'association, faire découvrir aux autres habitants du quartier la Cueillette du Clos Frémur et encourager les nouvelles adhésions. Présentation de la biodiversité du site et des métiers de l'agroforesterie. Expositions. Rencontre d'acteurs du milieu agricole.

En ce qui concerne le fonctionnement interne de l'association, la communication avec les membres est assurée par le site internet, la page facebook mais surtout les adresses mail. Chaque semaine les adhérents sont informés de ce qui est disponible ou pas dans le clos. Telle semaine, chacun pourra avoir 5 tomates, 3 courgettes et ainsi de suite. L'association possède un conseil d'administration constitué de 12 personnes dont un président, un secrétaire et un trésorier, et des commissions, notamment celle du jardin pédagogique, qui se chargera bientôt de communiquer sur l'agriculture en milieu urbain en particulier, et l'univers agricole en général.

#### Est-il facile ou difficile de gérer ce mode de distribution ?

Nous devons faire face à plusieurs difficultés mais la cueillette directe est un avantage, car l'adhérent se sent impliqué et le procédé est nouveau. La difficulté réside dans le fait que n'effectuant pas de distribution hebdomadaire de paniers comme dans les AMAPs (Associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne), nous ne rencontrons pas suffisamment nos abonnés !

Toutefois, un système de rencontres une fois chaque saison a été mis en place en solution à ce problème et fonctionne très bien.

#### Quel est le caractère innovant de votre démarche ?

Je pense que cela repose tout d'abord sur la cueillette directe. Nous proposons à nos adhérents d'aller directement cueillir leurs fruits et légumes, ce qui est très rare comme principe en général. Par ailleurs, tout ceci se fait en milieu urbain, selon les techniques de l'agroforesterie, suivi par des acteurs scientifiques locaux comme AgroCampus ■





**Producteurs  
GAEC Ty  
MaD'Bio**

Contact **Mathilde GEMIN**  
Adresse **Les Touassières Freigné**  
**44540 LES VALLONS DE L'ERDRE**  
Téléphone **02 41 92 62 14**  
Mail **tymadbio@gmail.com**  
Facebook **TyMaDbio**  
Date de création **Printemps 2018**



**GARDIEN-NE D'ABEILLES, ÇA VOUS TENTE ?**

*Interview de Mathilde Gemin, paysanne*

**Quelle est l'origine  
de votre projet de  
gardienne d'abeilles ?**

En février et mai 2017, j'ai participé à une formation de 3 jours organisée par le GABBAjou, intitulée «Mettre en place et conduire un rucher simple et économe sur sa ferme».

Cette formation était destinée aux agriculteurs souhaitant favoriser la pollinisation sur leur ferme et encourager la biodiversité au sens large. Son objectif étant qu'à terme, les paysans repartent en connaissant le cycle naturel de l'abeille, et qu'ils soient capables de mettre en place et entretenir des ruches. Encadrée par Olivier Duprez (apiculteur - formateur très sensible à la cause des abeilles), cette formation m'a beaucoup plu.

**Pouvez-vous décrire votre démarche ?**

J'aime observer la nature et plus particulièrement les insectes. Comme de nombreuses personnes aujourd'hui, mon conjoint et moi connaissions le rôle crucial qu'occupent les abeilles, mais ignorions le fonctionnement de la colonie et tous les détails merveilleux de son fonctionnement. D'autre part en tant qu'agriculteurs pratiquant la vente directe, nous sommes souvent amenés à avoir des échanges avec nos clients autour des problématiques environnementales.

L'autre avantage dans l'installation d'un rucher est le miel, et ce ne sont pas nos enfants qui vont nous contredire... À partir de ce constat, il nous est apparu évident d'installer un rucher sur notre ferme de 67 Ha.

J'ai bénéficié de l'aide d'une amie apicultrice qui m'a prêté

main forte au moment de cueillir un essaim, et pour extraire une colonie présente dans le mur d'un voisin et les mettre dans mes ruches. C'est à partir de là qu'a commencé à se former mon rucher au printemps 2018.

Suite à ces 3 jours de formation, j'ai maintenant le minimum de connaissances pour entretenir mes ruches. Un groupe d'échanges entre «gardiens d'abeilles» s'est formé via un forum où nous pouvons poser nos questions, répondre à celles des autres et y partager nos expériences. L'apiculture reste un élevage à part entière sur lequel nous n'avons pas toute la maîtrise: maladies, parasites, conditions climatiques impactant les floraisons. Aujourd'hui je pense que l'on ne s'improvise pas apicultrice, ce qui est valable pour toutes les productions d'ailleurs !

L'idée demeure néanmoins de favoriser la visite des ruches aux particuliers et les rencontres en général, pour essayer l'installation de ruches mais avec un minimum de formation...

**En quoi être «Gardienne d'abeilles»  
est-ce particulièrement innovant ?**

Ce projet est innovant dans la mesure où peu d'agriculteurs sont eux-même apiculteurs. Ils font très souvent appel à des apiculteurs professionnels ou à des particuliers passionnés.

De plus, nous avons fait le choix d'employer la ruche Warre qui nécessite moins d'investissement financier car nous ne souhaitons pas produire plus de miel que pour la famille et les amis. La ruche Warré est également plus respectueuse du cycle de vie de l'abeille, car on lui laisse le temps de passer par toutes les étapes de son développement (en produisant sa propre cire). De plus, on ne lui retire pas l'ensemble de sa production mais juste le surplus pour qu'elle puisse elle-même en faire usage.

Ce projet est également l'opportunité pour nous de mettre les abeilles à l'honneur qui, bien que régulièrement médiatisées, restent méconnues pour la plupart des gens ■



**«A la découverte des abeilles» Samedi 22 septembre à la ferme Ty Mad Bio**  
**15h à 18h** : Stage adulte «Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur les abeilles» avec Olivier Duprez, spécialiste de l'apiculture naturelle. Visite et ouvertures des ruches de la ferme. Prêt de combinaison d'apiculteur. **7€/personne** sur réservation (nombre de places limité).  
**19h** : Pique-nique partagé  
**19h45** : Projection du film «Des abeilles et des hommes» suivi d'un échange avec Olivier Duprez et des apiculteurs. Prix libre.



## Auberge **LA CHAISE ROUGE**

Contact **LA CHAISE ROUGE**  
Adresse **Lieu dit de l'Herberie**  
**49420 POUANCÉ**

Téléphone **02 41 92 62 82**  
Mail **b\_brunet49@yahoo.fr**

Site internet <http://lacherouge-compagniepatrickcosnet.com/>

Facebook **La ferme auberge de l'Herberie**

Date de création **La ferme auberge théâtre existe depuis 1991.**  
**Bernadette s'est installée en élevage ovin en 2013**

### **LA CHAISE ROUGE, FERME AUBERGE THÉÂTRE, CENTRE ÉQUESTRE !**

*Interview de Bernadette Brunet,  
agricultrice*

#### **Quels sont votre projet et son origine ?**

Notre projet est une «ferme - auberge - théâtre - centre équestre », regroupement d'éléments différents formé par des amis qui, s'étant retrouvés au lieu dit de l'Herberie, ont décidé de mettre en commun leurs différentes activités.

Son nouveau nom depuis 2017 : la Chaise Rouge !

Toutes les structures associées portent ainsi en elles cette marque: le théâtre de la Chaise Rouge de l'association Fond de terroir, l'auberge de la Chaise Rouge de Pierre Cordier, le Centre équestre de la Chaise Rouge de Julie Bodin et Xavier Brunet, les légumes de la Chaise Rouge de Emeric Denis et les agneaux de la Chaise Rouge dont je suis moi-même éleveuse.

Ces structures entretiennent continuellement des interactions entre elles. L'association Fond de terroir programme avec l'auberge les dates et les formules des repas spectacles. L'auberge achète les légumes et la viande des deux fermes.

Le centre équestre entretient les alentours du site pour qu'il reste accueillant et a mis en place une mini-ferme.

Nos structures organisent ensemble des événements tels que la Fête de la Chaise Rouge et la Fête de Pâques.

Il est important de noter la présence de l'entraide entre les structures. Par exemple, en parallèle de l'activité d'éleveuse, je suis en charge du service au restaurant de Pierre Cordier.

#### **Pouvez-vous nous parler de la place de la Bio à la Chaise Rouge ?**

La Bio occupe une place importante au sein de la Chaise

Rouge. Pour ma part, je me suis installée en 2013 et ai aussitôt lancé la conversion bio. Aujourd'hui, j'ai 44 hectares de terres en bio ainsi qu'un élevage de 60 brebis bio.

Le centre équestre dispose de 22 hectares bio et le maraîcher 2,5 hectares en bio également.

De son côté, l'auberge tend vers la bio et vers le local. Pierre achète tous les légumes qu'Emeric peut lui fournir, ce qui correspond à plus de 60% de la production d'Emeric. Il achète également près de 50% de ma production d'agneaux. Pour le veau et le bœuf, il se ravitaille en bio chez Vivien d'Anjou.

La farine, les pâtes et les œufs sont eux aussi entièrement bio.

#### **Comment sont organisées les activités à la Chaise Rouge ?**

Côté spectacle, 60 à 70 dates sont programmées chaque année, dont la soirée cabaret le vendredi soir et les dîners spectacle en partenariat avec l'auberge les jeudis, samedis et dimanches soirs.

L'auberge propose également des repas du midi du mardi au vendredi.

Une spécificité du théâtre est la possibilité laissée aux particuliers de demander le passage d'artistes spéciaux, à la condition qu'ils payent le cachet de ces artistes invités.

Le centre équestre est spécialisé dans l'accueil des personnes en situation de handicap et ouvre toute la semaine de 8 h à 18h30.

#### **En quoi est-ce particulièrement innovant ?**

Associer autant de personnes et de métiers différents sur un même lieu, travailler ensemble et en complémentarité est une vraie innovation.

Avec la Chaise Rouge, nous sommes parvenus à relier agriculture et culture tout en prônant la consommation de produits bio locaux. ■



**Fête de la Chaise Rouge le 30 septembre de 9h30 à 18h qui marquera le début du calendrier festif de la Chaise Rouge, et présentera les activités de chacun-e.**



Groupement  
de producteurs  
**GAB 44**  
**GABBANJOU**  
**GAB 85**



**GABBanjou**

Adresse **70 route de Nantes | 49610 MÛRS-ERIGNÉ**  
Téléphone **02 41 37 19 39**  
Mail **gabbanjou@wanadoo.fr**  
Site internet **www.gabbanjou.com**

**GAB 85**

Adresse **71 Boulevard Aristide Briand | 85000 LA ROCHE-SUR-YON**  
Téléphone **02 51 05 33 38**  
Mail **accueil@gab85.org**  
Site internet **www.gab85.org**

**GAB 44**

Adresse **1, rue Marie Curie | 44170 NOZAY**  
Téléphone **02 40 79 46 57**  
Mail **accueil@gab44.org**  
Site internet **www.gab44.org**

Date de création dans ces 3 départements **1<sup>er</sup> janvier 2018**

**WWW.BONPLANBIO.FR : LE SITE POUR TROUVER LES PRODUITS FERMIERS BIO PRÈS DE CHEZ SOI !**



*Interview de Sylvie Fradin,  
Présidente du GABBANJOU*

**Pouvez-vous brièvement nous présenter «Bon Plan Bio» et l'origine de ce projet ?**

Le site «www. bonplanbio.fr», renseigné par les agriculteurs pour les consommateurs, recense les produits bio locaux près de chez soi. C'est un moyen actuel de répertorier nos produits bio et de communiquer auprès du grand public.

Il s'agit d'un annuaire sur internet dont la création nous a été inspirée par les bretons (qui ont développé cet outil), et dont l'objectif ultime est de rendre accessible tous les produits issus de l'agriculture biologique. Par l'intermédiaire de l'outil informatique, chacun a accès à la carte des producteurs en vente directe, des magasins, marchés Bio et locaux, AMAP... Le site propose une recherche multicritères (localisation, production, type de lieux de vente), avec un service de géolocalisation.

Trois départements des Pays de la Loire sont impliqués dans ce projet : la Vendée, la Loire-Atlantique et le Maine-et-Loire. Dans un monde marqué par l'évolution technologique, il nous semblait nécessaire de nous adapter aux moyens de notre temps, et l'outil de communication par excellence aujourd'hui n'est autre qu'internet ! Il faut aussi dire qu'avec les guides papier qui ont précédé cette initiative, nous n'étions pas à l'abri du gaspillage. Aujourd'hui avec Bon Plan Bio, nous avons beaucoup plus de perspectives : la limitation des déchets papiers et la mise à jour simple, rapide

et efficace du site pour une adéquation parfaite avec notre ère technologique. Au-delà des aspects technologiques, nous souhaitons développer un outil à l'image de nos valeurs : promotion de la vente directe et des circuits courts, traçabilité des produits quel que soit le lieu de vente, l'implication des agriculteurs, des produits 100% Bio.

**Comment des producteurs potentiellement intéressés peuvent-ils intégrer le projet ?**

Tous les producteurs en agriculture biologique peuvent soumettre leur demande d'apparition sur le site à condition de ne vendre que des produits 100% en Bio, de faire de la vente en circuits courts. Une fois toutes ces conditions réunies, il suffit alors de signaler son désir d'apparition sur Bon plan Bio au GAB de son département et suivre les étapes du tutoriel qui est remis par la suite. Les magasins, artisans et AMAP 100% Bio travaillant en partenariat avec des agriculteurs bio référencés peuvent également apparaître sur le site.

**En quoi votre projet est innovant ?**

Le premier caractère innovant, très important pour nos structures, est l'implication des producteurs dans ce projet. En tant que productrice, je complète moi-même en ligne sur internet, les informations concernant ma ferme. De même, j'indique l'ensemble des lieux de vente où retrouver mes produits. Cette caractéristique permet de proposer des informations précises, actualisables à tout moment, et d'assurer une réelle traçabilité de mes produits tout au long du cheminement du consommateur sur le site. Il me permet également de mettre en valeur mes partenariats avec d'autres

**EN TANT QUE PRODUCTRICE, JE COMPLÈTE MOI-MÊME EN LIGNE SUR INTERNET, LES INFORMATIONS CONCERNANT MA FERME.**



fermes, des magasins bio, des AMAPs, des restaurateurs... De plus, ce site propose uniquement le référencement de produits Bio locaux. L'information est claire pour le consommateur. Il n'y trouvera pas de produits bio venant de loin. En se rendant sur la fiche d'un producteur, le consommateur aura accès à tous les lieux de vente où ses produits sont disponibles. En se rendant sur la fiche d'un lieu de vente, il connaîtra la liste des agriculteurs Bio ayant un partenariat avec celui-ci, ainsi que la liste des produits fermiers Bio locaux disponibles sur ce lieu de vente. Enfin, ce site propose des perspectives de développement

très intéressantes. Il est déjà présent en Bretagne et dans 3 départements des Pays de la Loire, mais d'autres réseaux adhérents de la FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique) réfléchissent à le déployer.

À terme, il pourrait devenir un site national, qu'on consulterait en partant en vacances dans une autre région ou en allant voir sa famille de l'autre côté de la France.

D'ores et déjà, il permet aux consommateurs habitant près des frontières départementales de connaître l'offre présente à quelques kilomètres de chez lui, dans le département voisin ■



#### Lancement officiel de «Bon Plan Bio»

**En Maine-et-Loire** : au Marché Bio Place Molière à Angers **Samedi 29 septembre 2018 de 9h30 à 13h**. Présentation de l'outil. Dégustation de produits. Echanges avec les consommateurs sur l'agriculture biologique en Anjou et les lieux où l'on peut retrouver les produits des fermes du département.

**En Loire-Atlantique** : sur le Marché de la Petite Hollande, Nantes centre-ville, **Samedi matin 22 septembre**.

**En Vendée** : lors du Marché des producteurs bio des Petites Vergnes à Dompierre-sur-Yon, **Vendredi 28 septembre 2018, de 15h à 19h30**. Présentation de l'outil et échanges sur l'agriculture bio et les circuits courts en Vendée. Profitez également du marché bio : fruits et légumes, fromage, œufs, légumes secs, bœuf, miel...





Contact **Virginie BEAUPERIN**  
 Adresse **967 Route de Marcillé**  
**49770 LE PLESSIS MACÉ**  
 Téléphone **06 82 92 53 66**  
 Mail **vbeauperin@yahoo.fr**  
 Site internet **www.gruikgruik.com**  
 Facebook **Gruuik**  
 Date de création **novembre 2015**

## ÉLEVAGE DE PORCS BLANCS DE L'OUEST, EN ÉLEVAGE BIOLOGIQUE, ET COMMERCIALISATION EN VENTE DIRECTE

*Interview de Virginie Beaupérin, éleveuse.*

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

Je me suis lancée dans l'élevage de porcs blancs de l'Ouest en 2015 animée par un désir de sens et d'autonomie ; ingénieure agro de formation et convaincue de la nécessité d'élever les animaux selon le mode biologique, je souhaitais participer à la préservation des races anciennes, et conjuguer tout cela en conservant

l'initiative des décisions dans mon activité.

En parallèle de cette réflexion, s'ajoutait le nécessité lorsqu'il s'agit de vente directe de proposer des produits différents de ceux issus des filières longues de production (plusieurs intermédiaires), afin de gagner en plus-value. J'ai donc opté pour l'élevage d'une race ancienne peu présente sur le marché, le porc blanc de l'Ouest. La mise à l'écart qu'a connue antérieurement cette race est due à sa faible productivité (rendement de viande) et à sa prolificité -une moyenne de 8 nourains contre 15 pour les autres races.

Or, les célèbres jambons de Paris et rillettes du Mans doivent considérablement leur saveur au porc blanc de l'Ouest. Aujourd'hui j'ai des clients qui affirment avoir retrouvé ce goût particulier de la viande, perdu au fil du temps par l'abandon de l'élevage de ces animaux.

### Pouvez-vous nous dire quelle est votre démarche d'élevage ?

L'idéal pour moi était d'atteindre une certaine autonomie alimentaire, c'est-à-dire n'avoir pas à acheter la nourriture des animaux à l'extérieur. C'est la raison pour laquelle je possède

aujourd'hui 16 hectares de cultures destinées à l'alimentation de mes cochons. Je n'utilise que du matériel de la Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole (CUMA) dans un souci de limitation des investissements et je procède à de la vente directe dans le réseau local.

Je m'occupe de tout à la ferme mais peux bénéficier de l'aide d'amis et de mon conjoint ponctuellement. La ferme compte à ce jour 5 truies, 1 verrat et 60 cochons à engraisser, tous élevés en plein air. Tout se passe à la ferme, en dehors de la transformation pour laquelle je fais appel à un boucher externe.

### Cette démarche autour du porc blanc de l'Ouest Bio est nouvelle sur votre territoire. Quels sont les autres aspects innovants ?

À ce jour, je suis en effet la seule éleveuse du Maine-et-Loire à avoir redonné une chance au porc blanc de l'Ouest Bio, et contribuer à en promouvoir sa singularité et la saveur de sa viande.

Autre élément distinctif, je pense que dans la plupart des cas, les projets d'élevage se construisent à deux, en couple très souvent. Pour ma part, à la tête de ma ferme, je porte à 100% la responsabilité de mes choix, qu'ils soient techniques, organisationnels ou liés à la gestion financière. Il est encore trop rare pour les femmes de prendre de telles initiatives et pourtant c'est possible !

Mon élevage est en parfaite cohérence avec ce que j'ai voulu tant sur le fond -nature de l'activité que je mène-, que sur la forme -modalités d'exécution de mon travail ■

**JE ME SUIS LANCÉE DANS L'ÉLEVAGE DE PORCS BLANCS DE L'OUEST BIO.**



### Ces savoureux produits de viande de Porc blanc de l'Ouest peuvent être obtenus de plusieurs manières :

- Commande par téléphone ou par mail (06 82 92 53 66 / vbeauperin@yahoo.fr)
- Rubrique 'Commande/contact' du site <https://www.gruikgruik.com>
- Au magasin de producteurs du Clos Frémur <http://lepanier.leclosfremur.fr/> à Ste Gemmes sur Loire.



Groupement  
de producteurs  
**Civam Bio**  
**53**

Contact **CIVAM BIO 53**  
Adresse **14 rue Jean-Baptiste Lafosse**  
**53000 LAVAL**  
Téléphone **02 43 53 93 93**  
Mail **coordination@civembio53.fr**  
Site internet **www.civambio53.fr**

**LE RHIZHOME : UN PROJET D'INVESTISSEMENT IMMOBILIER  
COLLABORATIF ET PARTICIPATIF**

*Interview de Mickaël Lepage,  
co-Président du CIVAM Bio 53*

**Quelle est l'origine du  
projet ?**

Regroupé autour de la Fédération Départementale des Civam de la Mayenne depuis plusieurs décennies, sur des enjeux citoyens et écologiques, tels que l'agriculture durable et biologique (Civam Agriculture Durable et Civam Bio), l'approvisionnement de produits biologiques pour la restauration collective [Manger Bio] ou encore les économies et les alternatives énergétiques [Synergie], les activités de ce pôle associatif sont en constante progression et accueillent aujourd'hui une vingtaine d'animateurs-conseillers, coordinateurs, assistante de gestion, chargée de communication, stagiaires...

Afin de répondre aux exigences de qualité et confort de travail, d'accueil de nos adhérents et des différents partenaires techniques, financiers, événementiels; les administrateurs épaulés par les équipes d'animateurs et animatrices du réseau se sont mis depuis plusieurs années maintenant, à la recherche d'un bâtiment plus en adéquation avec une éthique éco-responsable. Très récemment, une opportunité s'est présentée correspondant ainsi à nos attentes de pouvoir combiner l'acquisition de bureaux dans un cadre agréable et arboré et de le faire dans une démarche collaborative.

Avec l'appui de la SCIC Hamosphère, nous avons constitué, la SCCI le RhizHome [Société Coopérative Civile Immobilière] permettant à des personnes morales ou physiques de s'impliquer localement pour un développement durable, humaniste et solidaire.

La création du RhizHome et la forte adhésion à ce projet de participation sont pour nous révélatrices d'une volonté certaine à voir se développer un ancrage territorial dynamique et coopératif. Comme bon nombre d'associations en marge des institutions et des organisations économiques, nous devons veiller au bon équilibre de nos structures portées par des professionnels administrateurs bénévoles. Nous espérons pouvoir concrétiser d'ici quelques jours ce beau projet avant tout Humain et montrer la pertinence de préserver des associations locales répondant aux enjeux de société [environnement, solidarité, équité sociale, épanouissement

personnel, santé, alimentation de qualité, préservation de la biodiversité et moindre impact sur les ressources fossiles, aménités positives sur le réchauffement climatique...].

**En quoi ce projet est innovant ?**

La typicité de ce projet repose principalement sur le fait que les initiatives sont portées collégialement dans un but de développement coopératif et à taille Humaine. Avec l'aide de la SCIC Hamosphère, structure sur laquelle nous nous sommes appuyés pour expérimenter ce nouveau statut de Société Coopérative Civile Immobilière - moins d'une dizaine de SCCI en France à ce jour - nous innovons en nous appuyant sur un portage local, un financement participatif à la portée de tous (1 part = 120 euros), un bien immobilier transmissible à d'autres associations... L'innovation tient donc pour beaucoup dans son caractère transversal et d'une économie circulaire. Nous nous appuyons ainsi sur des compétences et des expériences humaines et professionnelles qui dépassent nos champs habituels, renforçant ainsi l'équilibre de liens sociaux forts.

Nos associations, principales usagères du bâtiment détiennent des parts sociales dans la SCCI mais également tout acteur local souhaitant promouvoir nos activités de conseils. Ainsi, de nombreux citoyens, associations, adhérents, Cigales... ont répondu présents et ont souscrit des parts sociales pour une durée minimale de 7 ans - via SCIC Hamosphère ou via SCCI le RhizHome directement - nous offrant ainsi l'assurance que nos actions s'inscrivent résolument dans une démarche d'avenir...

La première étape franchise - obtention de 100 000 euros de souscriptions participatives et prêt bancaire à hauteur de 200 000 euros - il conviendra au fil du temps, de faire vivre ce projet RhizHome afin qu'il essaime de nombreuses racines sur le terrain et dans les esprits pour qu'au-delà des engagements requis, nous puissions disposer d'un «fond de roulement» suffisant pour rembourser les personnes souhaitant se retirer de ce projet.

Les souscriptions au RhizHome (lien : <https://hamosphere.com/shop/product/rhizhome-fd-civam-53-25>) sont toujours possibles (voir bulletin d'inscription en ligne).

Le savoir-faire et le faire-savoir de nos équipes seront des conditions incontournables de reconnaissance de nos associations sur le terrain et la meilleure des réponses pour promouvoir ce RhizHome ! ■



**Magasin  
Le Fenouil  
Biocoop**



Contact public **Doriane MARIE-MACAREZ**  
 Adresse **Fenouil Atlantides | 6 avenue d'Hauouza**  
**72100 LE MANS**  
 Téléphone **02 85 29 29 69**  
 Mail **info@lefenouil-biocoop.fr**  
 Site internet **www.lefenouil-biocoop.fr**  
 Blog cuisine **cuisine-moi-un-fenouil.fr**  
 Date de création **1981**

**INNOVATION ÉCOLOGIQUE : QUAND LE FENOUIL BIOCOOP MET TOUT EN ŒUVRE POUR INCITER LES CONSOMMATEURS À VENIR AVEC LEURS PROPRES CONTENANTS**

*Interview de Doriane Marie-Macarez, chargée de communication, Le Fenouil Biocoop*

**Quel est le point de départ de votre réflexion ?**

La préservation de l'environnement et la réduction des déchets ont toujours fait partie de notre ADN. La création du rayon vrac au sein de Biocoop -rayon où les produits sont vendus sans emballage préalable-, est d'ailleurs un acte militant qui permet de limiter considérablement les emballages. C'est une démarche qui est en constante réflexion et évolution dans nos magasins.

**Pouvez-vous nous décrire votre démarche ?**

Nous nous sommes posé la question suivante : comment limiter les emballages tout au long du parcours du consommateur dans le magasin ?

Au rayon vrac et fruits et légumes, on propose depuis de nombreuses années des sacs kraft gratuits, biodégradables, compostables, impression encre à l'eau ; ils permettent de choisir la quantité dont la famille a réellement besoin afin de limiter le gaspillage alimentaire. On encourage nos coopérateurs à ré-utiliser ces sachets mais l'idéal est de recourir directement à des contenants réutilisables et écologiques- des sachets en coton bio de différentes tailles sont proposés d'ailleurs dans le magasin, à la vente. Nous avons souhaité aller plus loin. À condition qu'ils soient propres, nos clients peuvent utiliser leurs propres contenants pour le poisson, la viande, les pâtisseries, le fromage, le pain, le vrac, les fruits et légumes ou encore les olives et les épices : tout ce qui vendu au détail ! Certains coopérateurs fabriquent même leurs emballages comme des sacs à pain avec des tissus recyclés.

**Préciser en quoi cette démarche est nouvelle et les avantages qui en découlent**

La difficulté technique d'une telle démarche, c'est le système de pesée. Chaque contenant ayant son poids unique, il nous

fallait trouver une solution simple pour que le consommateur puisse peser son produit sans le poids du contenant. En février 2018, nous avons ouvert notre dernier magasin et en avons profité pour tester une nouvelle balance qui propose une démarche simplifiée :

- 1/ Peser le contenant vide afin de lui attribuer un code barre ;
- 2/ Remplir le bocal avec le produit souhaité ;
- 3/ Badger le code barre du contenant puis peser le produit.

Au vu de son succès d'utilisation, nous avons installé cette balance dans notre magasin de Ruaudin, les autres s'équiperont au fur et à mesure.

La réduction des emballages, tout comme son tri pour recyclage, font partie de nos préoccupations et nous essayons d'innover chaque année sur ce thème. Les coopérateurs peuvent trouver des meubles en bois de palettes recyclées réalisés par La Machinerie ITER (chantier d'insertion) dans le magasin des Atlantides, des bacs de tri pour les bouchons dans tous nos magasins, des idées de recettes pour cuisiner les restes sur notre blog cuisine, etc ■

**IL NOUS FALLAIT TROUVER UNE SOLUTION SIMPLE POUR QUE LE CONSOMMATEUR PUISSE PESER SON PRODUIT SANS LE POIDS DU CONTENANT.**





Contact **Sophie CLOUET** et **Hervé MOINAUD**  
Téléphone via le GAB 44 | 02 40 79 46 57  
Site internet du collectif national :  
<https://abattagealternatives.wordpress.com/>

En partenariat avec



## Éleveurs en 44 et 85



### L'ABATTAGE À LA FERME

Interview de **Sophie Clouet** et **Hervé Moinaud**, éleveurs

#### Quelles ont été les origines de ce projet ?

En 2015, lors de l'Assemblée Générale du GAB 44, avec plusieurs éleveurs et éleveuses, nous avons fait part de notre envie de mener une réflexion collective sur la question de l'abattage de nos animaux. Nous avons voulu nous exprimer sur un certain sentiment d'impuissance auquel nous faisons face lors de cette étape difficile dans la vie de nos élevages.

En 2016, nous structurons notre groupe d'échange en collectif sur les départements 44 et 85, en lien avec le collectif national «Quand l'abattoir vient à la ferme», et affirmons notre souhait : «Nous, éleveurs et éleveuses de Loire-Atlantique et de Vendée, souhaitons réaliser un abattage des animaux d'élevage sur leurs lieux de vie : nos fermes ... leurs fermes ...». Leur épargner le stress du transport vers l'abattoir et le contact avec des personnes et des animaux inconnus font partie de nos objectifs premiers.

Au fil des mois, nous avons tissé des partenariats sur nos territoires, avec l'abattoir de Challans, l'école vétérinaire ONIRIS, le Syndicat National des Groupements Techniques Vétérinaires ainsi que d'autres éleveurs-euses du département via des syndicats agricoles ou des réunions d'informations locales. Cette année nous avons également obtenu la reconnaissance de notre action par l'Etat, via la formalisation d'un Groupement d'Intérêt Economique et Environnemental (GIEE).

#### Pouvez-vous en dire plus sur la démarche ? En quoi est-ce innovant ?

L'abattage à la ferme nécessite de mettre en place un scénario adapté à nos territoires. C'est-à-dire en lien avec les abattoirs locaux quand ils sont présents, sinon, par la mise en place d'un outil mobile d'abattage.

Le préalable à l'élaboration d'un tel scénario est l'adaptation de la réglementation aux attentes sociétales. En première étape de ce projet, nous souhaitons mettre en place l'abattage sur certaines de nos fermes avec l'appui d'un caisson d'abattage. L'étourdissement et la saignée de l'animal se feront à la ferme, réalisés par un salarié de l'abattoir. La question de la

prise en charge du temps de travail du salarié est toujours à l'étude. Selon les cas, les éleveurs pourront également réaliser ces opérations s'ils le souhaitent, à condition de suivre une formation adaptée. L'animal sera ensuite transporté dans le caisson à l'abattoir certifié le plus proche où l'ensemble des opérations d'abattage seront réalisées. Cela se fera avec l'appui d'un outil local, l'abattoir de Challans, et avec l'encadrement de la Direction Départementale de la Protection des Populations pour la gestion du risque sanitaire et la traçabilité.

Ce projet est innovant dans le sens où nous agissons pour relocaliser l'abattage de nos animaux au cœur de nos territoires, ce qui passe également par une réappropriation de ce sujet par les éleveurs-euses, en partenariat avec les acteurs locaux de la filière. Afin de mieux cerner ces questions, certains d'entre nous ont également participé à des voyages d'étude en Suède et en Allemagne. Les solutions mises en place dans d'autres pays européens sont aussi variées qu'inspirantes pour mener à bien notre projet sur nos fermes.

#### Qu'attendez-vous pour la suite ?

Nous espérons pouvoir lancer les premiers essais avant la fin de l'année. Dans un premier temps, ils devraient se faire sur quelques fermes, afin de pouvoir affiner les aspects organisationnels dans la pratique. Avant de pouvoir lancer les essais, nous devons d'abord élaborer un dossier avec l'abattoir de Challans et l'administration pour encadrer la gestion des risques sanitaires à chaque étape de la ferme à l'abattoir. Les points clés à encadrer sont la gestion du risque microbiologique, le temps et les conditions de transport, ainsi que la gestion des imprévus. Nous allons également continuer à communiquer sur ce sujet auprès de nos pairs, mais aussi des élus locaux et des acteurs du territoire, afin de sensibiliser et de mobiliser.

À terme, l'objectif est d'accroître le nombre d'éleveurs et d'éleveuses impliqués. Nous pensons aussi à élargir ensuite cette possibilité aux autres espèces (ovins, caprins, porcins) car dans un premier temps, seuls les bovins sont concernés ■



**Une exposition sera installée les 26 et 27 septembre à Pierric (44) à la «Ferme de la Vallée de la Chère», où Pierre Moineau et Fabrice Plantard élèvent des vaches laitières bio. Cette porte-ouverte (dans le cadre du Salon «La Terre est notre métier») est réservée aux groupes scolaires et étudiants. Sur réservation auprès du salon au 02 99 77 32 34.**



Contact **Amaury BOURGET**  
Téléphone 07 82 73 69 82  
Mail [terresenvie@gmail.com](mailto:terresenvie@gmail.com)  
Site internet <https://terresenvie.fr/>

## DÉFRICHAGE DE PARCELLES DE VIGNE POUR L'INSTALLATION EN BIO



*Interview d'Alain Gripon, membre de l'association*

### Pourquoi ce projet, quelles sont ses origines ?

Fin 2015, une réflexion locale s'est mise en place autour du constat de l'accroissement de la crise viticole se traduisant par l'abandon de terres et de l'absence de solutions de remplacement sur les terres viticoles délaissées.

Les réseaux de l'E.S.S.<sup>1</sup> constitués des A.M.A.P.<sup>2</sup> locales, de quatre C.I.G.A.L.E.S.<sup>3</sup> du territoire et des associations locales, ont commencé à mettre en parallèle le problème des friches avec leurs objectifs d'une agriculture paysanne produisant une alimentation de qualité distribuée en circuits courts à une population locale demandeuse.

Au printemps 2016, plusieurs rencontres ont eu lieu, (cafés-installation, rando-ferme...) où se sont rassemblés des acteurs du territoire (agriculteurs, porteurs de projet, citoyens, membres d'associations environnementales (LPO, Terre de Liens, CAP44 et Confédération Paysanne). Un noyau s'est progressivement formé dans le but d'agir sur la question de la déprise viticole.

### En quoi consiste ce projet ?

Le groupe s'est inspiré d'une démarche nantaise : la SCIC Nord Nantes, composée d'agriculteurs, de propriétaires,

d'associations, de collectivités locales. Cette dernière remet en culture des terres abandonnées, en friche et permet des installations. Parallèlement, le groupe a rencontré la municipalité de Monnières, qui avait entamé un diagnostic de territoire et cherchait de solutions face à cette problématique de « déprise » agricole. Les deux démarches se sont enrichies mutuellement et devant la convergence d'analyses ont décidé de fusionner pour œuvrer ensemble dans les mêmes objectifs.

L'idée a ainsi germé de mettre en place un « système-outil » pour prendre en charge et gérer le regroupement et la transformation des parcelles avant de les orienter vers des productions nouvelles.

L'objectif du projet est d'installer de nouveaux agriculteurs en bio, sur des terres viticoles en friches, dans le but de produire une alimentation de qualité. « Terres en Vie » structure la demande dans un cadre coopératif en rassemblant les acteurs du territoire et en organisant la réflexion et la mise en œuvre des actions. Concrètement, l'association identifie les parcelles, intervient auprès des propriétaires pour constituer des îlots, organise le défrichage des terres, remet en culture des sols pour préparer l'installation.

Aujourd'hui, l'association intervient de manière expérimentale sur trois communes pilotes, en prenant à bail des parcelles (35 ha au 31 mars 2018), à Monnières, Maisdon-sur-Sèvre et La Chapelle-Heulin. Des groupes locaux sont en cours de constitution à Vallet et en émergence au Pallet.

Illustration de l'efficacité de l'action à La Chapelle-Heulin : 17 propriétaires, 64 parcelles, 24ha loués = 37,5 ares en moyenne

**L'OBJECTIF DU PROJET EST D'INSTALLER DE NOUVEAUX AGRICULTEURS EN BIO, SUR DES TERRES VITICOLES EN FRICHES, DANS LE BUT DE PRODUIRE UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ.**

<sup>1</sup> Economie Sociale et Solidaire

<sup>2</sup> Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

<sup>3</sup> Club d'Investisseurs pour la Gestion Alternative et Locale d'une Épargne Solidaire



Situation du parcellaire au 10 juin 2018 :

- 7 îlots de culture de 2 à 3ha constitués, en voie d'être terminés (novembre) - le défrichage terminé (octobre), les haies de bordure plantées (décembre) ;
- 2 parcelles (2 propriétaires ; 1ha15) seront confiées à un viticulteur local pour replantation en 2019 en secteur non gélif ;
- 6 parcelles (2 propriétaires ; 2ha02) vont être conventionnées pour mise à disposition d'un porteur de projet (paysan boulanger, éleveur) qui commence son installation en portage avec la CIAP en septembre 2018 ;
- environ 20ha représentant 40 parcelles seront mises en recherche active de candidat en novembre pour reprise en 2019 ; seront recherchés un maraîcher sur 2/3ha regroupés avec un point d'eau ainsi qu'un candidat en polyculture/élevage sur 17ha, possibilité de louer un hangar agricole à proximité.

### En quoi ce projet est-il innovant ?

C'est d'abord une initiative citoyenne de terrain, collective à fort enjeu territorial. L'outil créé agit dans le domaine de la gestion foncière et du lien entre territoire et agriculture/alimentation. Elle permet à terme de redonner une valeur ajoutée aux parcelles délaissées en favorisant l'installation de futurs agriculteurs.

Le projet est partenarial et à l'échelle communale. Le conseil d'administration a choisi un mode d'action local pour davantage d'efficacité en organisant la décentralisation de ses pouvoirs et en fixant les contenus, le fonctionnement et leurs limites. Un travail de concertation très étroite est mis en place avec les élus municipaux pour présenter le projet et discuter l'engagement demandé à la commune. Un groupe local de pilotage représentant «Terres en Vie» est mis en place pour chaque projet.

Il est aussi innovant et ambitieux sur le plan agronomique. Le

projet de «Terres en Vie» permet d'analyser le fonctionnement des sols et de suivre leur revitalisation, par des pratiques culturales et agronomiques qui sont testées. Le choix de la bio est primordial, la vie des sols étant le fondement d'un système bio. Le GAB 44 est un partenaire clé dans notre projet, pour remettre en état les parcelles en conversion bio, faire des essais de productions bio et offrir des temps de formation.

Le choix de la conversion bio des terres répond à la fois à une demande de la population locale, soucieuse de sa santé et de son cadre de vie mais aussi à la demande de porteurs de projets. Il est alors apparu cohérent de mettre ces terres en conversion pendant les quelques années où elles sont en attente d'attribution.

**LE PROJET DE «TERRES EN VIE» PERMET D'ANALYSER LE FONCTIONNEMENT DES SOLS ET DE SUIVRE LEUR REVITALISATION, PAR DES PRATIQUES CULTURALES ET AGRONOMIQUES QUI SONT TESTÉES. LE CHOIX DE LA BIO EST PRIMORDIAL.**

### Comment imaginez-vous la suite du projet ?

L'objectif prioritaire des groupes locaux de pilotage est de constituer des îlots par regroupement de parcelles restructurées autour des premières locations de 2017 via la prise à bail de nouvelles parcelles en complément pour arriver à 60ha en exploitation. L'idée étant de multiplier les projets locaux et gérer 100 ha de terre en 2020 proposés à de futurs contacts en quête d'installation.

Pour répondre aux attentes de la population, nous profitons aussi de l'expertise du GAB 44 pour construire une filière d'approvisionnement alimentaire, bio locale et engageons une réflexion sur un programme d'action pour la reconquête de la qualité de l'eau sur le bassin versant.

Enfin, nous souhaitons étudier la faisabilité de «muer» en Société Coopérative d'Intérêt Collectif et créer un poste de salarié permanent pour animer, coordonner le projet ! ■



Bernard Poilane, Michel Gabillard, Michel Delhommeau et Alain Gripon, quatre des quatorze membres fondateurs de l'association Terres en Vie





Fédération  
**FORÉBIO**



Contact **Philippe JAUNET**  
Téléphone **06 83 90 59 86**  
Mail **contact@forebio.bio**  
Site internet **<https://sites.google.com/view/forebio/>**  
Date de création **20 avril 2018**

**FORÉBIO EST LA FÉDÉRATION DES ORGANISATIONS ÉCONOMIQUES 100% BIO DES AGROBIOLOGISTES DE FRANCE.**



*Interview de Philippe Jaunet, Président de FORÉBIO*

**Qu'est-ce que FORÉBIO et quelle est l'origine de ce projet ?**

FOREBIO est la Fédération des Organisations Économiques 100% Bio des agrobiologistes de France. Cette fédération est née de nombreuses discussions et de deux constats : la présence de plus en plus importante de structures économiques conventionnelles en Bio et la complémentarité dont font preuve les organisations économiques de producteurs Bio. Unir les différentes filières biologiques animales et végétales est progressivement apparue comme une évidence. Comme j'aime à le dire, en Bio peut-être plus qu'ailleurs, il existe une complémentarité indéniable : le végétal a besoin de l'animal tout comme l'animal a besoin du végétal.

Le 20 avril 2018 il a donc été décidé de concrétiser cette cohérence en créant FORÉBIO pour pouvoir renforcer le message de la FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique) et de Synabio (Syndicat des transformateurs et distributeurs Bio) les deux figures emblématiques de la filière biologique.

Ses membres fondateurs sont les Eleveurs Bio de France (BIO DIRECT, BIO GALLINE, BIOLAIT, BVB, COPEBIO, LANN BODIGUEN, SCA PRE VERT, UNEBIO et VBO) avec COCEBI, CORAB, BIOCER, PROBIOLOR, NORABIO et BIO BREIZH.

Nos deux objectifs majeurs : rassembler et harmoniser la multitude d'organisations économiques présentes en Bio et parler d'une seule voix pour défendre la Bio.

**Quelles sont les missions attribuées à FORÉBIO ?**

Nous nous sommes donnés pour missions de favoriser l'organisation collective entre l'ensemble des organisations économiques membres de la fédération, de les représenter auprès de toutes les instances syndicales, politiques et même économiques concernées, d'entreprendre toute action (y compris juridique) visant à préserver la crédibilité et l'image de l'agriculture biologique, et de favoriser une cohérence et un partage de principes fondamentaux entre les organisations (pour renforcer les liens entre les filières animales et végétales). Nous espérons aussi pouvoir développer et promouvoir la production des agriculteurs (ices) biologistes français, la transformation et la distribution, en particulier par la création et la gestion des filières spécifiques à l'agriculture biologique.

**Pouvez-vous nous décrire la structure et la démarche employée ?**

La structure est comme toute structure similaire, c'est à dire dotée d'un conseil d'administration et de différentes commissions. Nous allons privilégier la circulation de l'information entre les différents adhérents pour que chacun bénéficie de l'expérience et des points positifs des autres. Par exemple, COCEBI, coopérative céréalière de Bourgogne, pionnière de la Bio créée en 1983 s'est développée sur une éthique forte. Elle a développé des relations commerciales équitables, regroupe des fermes à taille humaine, respecte les principes de rotation des cultures, refuse les importations de produits pouvant être cultivés en France et refuse d'embaucher des travailleurs détachés. Ces particularités sont partagées par les autres, et serviront de base de travail pour ceux moins avancés sur l'un des points.

Un de nos objectifs sera de renforcer la communication sur la Bio. Nous réfléchissons au meilleur moyen pour être visible et avoir des messages clairs vers les différents publics. Nous développerons des stands communs dans des salons plutôt professionnels que grand public.

Nous souhaitons néanmoins nous adresser au grand public, peut-être par le biais d'événements organisés par INTER BIO tels que le Printemps Bio, en lien avec les GAB (Groupements départementaux d'Agriculture Biologique). Tout cela reste à concrétiser...

**En quoi est-ce particulièrement innovant ?**

FORÉBIO est une institution innovante dans la mesure où elle rassemble des organismes 100% Bio touchant à toutes les filières. Les organismes qui en sont membres ont pour unique vocation la Bio.

Un exemple : Le Comptoir des viandes bio, situé à Maulévrier dans le Maine et Loire, est un atelier de découpe de viandes spécialisé en Bio. Il est la propriété des éleveurs Bio par leur association régionale Ébio et Unébio la structure nationale. C'est un type d'actionnariat qui permet la transparence des pratiques et la présence des éleveurs dans les instances de décision, transposable pour d'autres filières

Chez Biolait, basé à Saffré en Loire-Atlantique, c'est la démarche qualité qui servira de référence. Elle comporte en effet des engagements forts votés en assemblée générale par les producteurs, sur des points hors du cahier des charges pour plus de garanties aux consommateurs.

Nous espérons ainsi être une force de propositions plus solide vis-à-vis des institutions partant du postulat selon lequel « Ensemble, nous sommes Forts et Bio... » ■



Contact **Pascal ORAIN**  
Adresse **La Giraudais | 53410 LAUNAY-VILLIERS**  
Téléphone **06 08 63 69 35**  
Mail **gaecsaveursdurable@orange.fr**  
Date de création de la ferme **2000**

En partenariat avec



## LAPINS BIO ÉLEVÉS EN PLEIN CHAMP, UNE INITIATIVE SOUTENUE PAR UN COLLECTIF DE CONSOMMATEURS GRÂCE À LA VENTE DIRECTE



Interview de **Pascal Orain, éleveur**

### Présentez-nous l'origine du projet

Il y a 20 ans, ma femme et moi voulions construire un projet familial agricole bio. Dans un premier temps, l'élevage d'agneaux a effleuré nos esprits. Puis, une rencontre avec un éleveur cunicole a réorienté le projet.

À l'époque, d'un point de vue pratique, l'élevage de lapins semblait plus accessible que d'autres productions pour une personne qui n'était pas familière du milieu agricole. Leur petite taille sans doute ! De plus, la création occupe une place importante pour moi. J'ai toujours été intéressé par la nouveauté et le développement local. Un vrai challenge !

Dans les années 1990, j'avais entendu parler de l'existence d'un unique éleveur de lapins bio en France. Tout était à créer et je me sentais mûr pour un projet comme celui-là. Après quelques rencontres, dans les années 2000, avec d'autres producteurs (journées d'échanges) et avec l'appui du Civam BIO 53 et la CAB des Pays de la Loire nous avons créé une association nationale : l'AELBF (Association des Eleveurs de Lapins Bio de France), visant à soutenir les porteurs de projets et producteurs en place - nous proposons des formations et des rencontres régulières -.

Enfin, j'avais la volonté d'être un paysan en contact direct avec les consommateurs. Le projet s'inscrivait donc avec de la vente directe dès l'installation. En 2006, avec une vingtaine de familles, nous avons créé l'AMAP Saveurs du Râble, véritable aboutissement de la vente directe.

Aujourd'hui, notre élevage compte 60-70 mères, pour 1200 à 1400 lapins produits par an, en plus de la vingtaine de brebis et de vaches allaitantes (vente de veau, viande bovine et agneaux).

### Quel est l'intérêt des lapins élevés en plein air ?

Avant tout, le bien-être des animaux est au cœur de nos préoccupations. En effet, on se rapproche davantage de l'environnement naturel du lapin et de ses besoins primaires. En revanche, le plein air, c'est autant de sport pour l'animal que pour l'éleveur ! Mais cela permet d'éviter certaines pathologies. Nous recherchons un équilibre sol, plante, animal et homme. Nous proposons une alimentation locale aux lapins (herbe, foin, céréales, betteraves, luzerne), avec le maximum d'autonomie alimentaire sur notre ferme.

Les consommateurs sont en demande et retrouvent le goût de la viande de leur enfance. Nos races rustiques élevées en

plein air recréent de la qualité gustative mais également du lien avec nos consommateurs, un lien bien plus fort que le classique « vendeur/consommateur ».

### En quoi ce projet est-il innovant ?

Il s'agit d'une production expérimentale, nouvelle, aux relations humaines très riches. Nous sommes à peine 20 éleveurs de lapins plein air certifiés bio en France. Heureusement, le partenariat est fort entre paysans/chercheurs/techniciens/animateurs. Parmi eux, on retrouve l'INRA (Institut National de la recherche agronomique), l'ITAB (Institut Technique de l'Agriculture Biologique), la CAB et le Civam Bio Mayenne. Cette collaboration permet des avancées sur différents sujets, que ce soit l'alimentation (importance de l'herbe), la santé (prévention), l'habitat, la conduite d'élevage. Nos contraintes les plus fortes portent sur les conditions climatiques, en cas de fortes chaleurs - besoin d'ombre pour les lapins - et d'humidité également. Le plein air implique une surveillance étroite des animaux, et des conditions de travail pour nous éleveurs, plus difficile, l'hiver notamment.

Autre élément majeur, le choix des circuits de distribution pour commercialiser nos lapins. L'AMAP de la ferme «Saveurs du Râble», nous aide beaucoup. La relation avec les consomm'acteurs va plus loin qu'un simple acte d'achat, la contractualisation permet l'anticipation des ventes, une déconnection argent/produit vendu. Lors de la remise des produits, prépayés, l'échange se situe à un autre niveau de relation ; on peut aller plus loin dans nos réalités de paysans et de production, la transparence s'exprime au quotidien. Des moments conviviaux permettent de mieux se connaître et d'échanger aussi sur les réalités des consomm'acteurs.

Cette relation privilégiée entre le paysan et les consommateurs, voire entre eux (une solidarité interne pour le prépaiement des produits a été mise en place) est une réelle force dans le développement de l'élevage du Lapin bio en local. Nous avons besoin d'un soutien moral et d'une bienveillance, utiles par exemple après une attaque importante de chiens errants sur l'élevage ■



**Évènement organisé avec l'AMAP Saveurs du Râble : le 23 septembre à partir de 10h visite de la ferme, échange convivial producteur/consommateurs, repas, animations.**



**La Ferme de  
la Métairie  
Le P'tit  
Potager  
Arboriculteurs  
Bio de Sarthe**

Contact **Amélie CORVAISIER**  
Adresse **75 rue de la Foucaudière | 72100 LE MANS**  
Téléphone **02 43 16 65 51 | 06 87 97 14 41**  
Mail **Ferme.metairie@wanadoo.fr**

Transformatrice bio en confitures et sorbets au Mans depuis 1986, Amélie Corvaisier s'allie à Arnaud Lanoë du P'tit Potager, distributeur local spécialisé auprès de la restauration collective pour créer et livrer une compote locale AB : «la Compote bio de Sarthe» ; ils associent naturellement les arboriculteurs-rices Bio de Sarthe pour l'approvisionnement en pommes.

**CRÉATION DE LA PREMIÈRE FILIÈRE COMPOTE  
BIO SARTHOISE LOCALE 100% DÉDIÉE À LA  
RESTAURATION COLLECTIVE !**

*Interview d'Amélie Corvaisier,  
Transformatrice Bio*

**Quelle est l'origine de  
cette nouvelle filière  
compote Bio sarthoise ?**

Elle résulte d'une rencontre, lors de l'Assemblée Générale du GAB 72 en mars 2017 ; les participants étaient invités à présenter leur activité. Lorsque j'ai évoqué mon atelier de transformation, en précisant que j'étais à l'écoute de nouvelles propositions, cela n'est pas tombé dans l'oreille d'un sourd. Arnaud Lanoë, gérant du P'tit Potager, acteur local de la distribution, s'est dit alors qu'avec ses fournisseurs de pommes, il y avait moyen de créer une filière locale manquante : la compote de pomme locale bio. En effet, son cheval de bataille à lui, c'est de développer l'approvisionnement de la restauration collective, en produits locaux, et bien sûr bio, d'autant plus avec la future application de la loi «Agriculture & Alimentation».

Compte tenu de mon activité, et d'un partenariat déjà engagé depuis un an avec les arboriculteurs.trices Bio de Sarthe, l'idée a germé de créer un nouveau produit, simple et bon, à proposer pour l'hiver, et ainsi d'élargir sa gamme. C'est la première filière de pommes transformées bio de Sarthe ! La Sarthe voit sa production bio progresser, mais elle reste encore modeste.

Pour le premier essai de fabrication, la compote a été élaborée avec des pommes en provenance de mon verger Bio, conditionnée dans des pots en verre de 3,2 litres, format intéressant pour les collectivités. Puis avec des pommes du Cher, mais le projet c'est bien d'avoir des compotes de pommes sarthoises. D'ailleurs Arnaud et moi sommes exigeants, la provenance et l'origine des pommes sont clairement identifiées sur l'étiquette. De plus, cette année la récolte s'annonce plutôt bonne.

À ce jour, deux références est proposées, pomme et pomme-poire. Nous envisageons, en fonction de la production, d'en créer de nouvelles. Dans mon atelier, je peux cuire 300kg de pommes par jour, que je tamise afin d'enlever peaux et pépins, puis la pulpe est remise à chaud avec un peu de sucre

**C'EST LA  
PREMIÈRE  
FILIÈRE DE  
POMMES  
TRANSFORMÉES  
BIO DE SARTHE !**



(teneur variable entre 18% et 24%). Enfin je les empote à 80°C et les étiquette.

**Quels sont les premiers retours ?  
Des perspectives nouvelles ?**

Le succès s'est montré immédiat auprès des cuisiniers de la restauration scolaire de Sarthe. Ils ont consommé d'avril à juin 2017 les 130 premiers pots, soit 390kg, même si ce n'était pas la saison la plus propice à la compote. Depuis, deux tonnes de compote de pomme ont été commercialisées. Et ceux qui en commandent en reprennent, ce qui est plutôt bon signe pour Arnaud, très confiant !

Selon la demande, nous pouvons nous adapter et satisfaire les commandes, si la production de pommes suit bien entendu. Notre capacité de stockage peut atteindre jusqu'à 1 tonne de fruits. Le Conseil départemental de la Sarthe évoque même d'adapter dans les collèges un système de distribution à la pompe pour que les élèves se servent en autonomie dans les desserts Bar.

J'ai d'autres projets de transformation, peut-être des crêpes nature qui donnent une base aux cuisiniers pour servir des crêpes variées. De plus, je propose toujours des sorbets en 10cl pour les collectivités, plusieurs cantines se fournissent directement chez moi, avec 20 parfums disponibles. Pour Arnaud ce genre de partenariat gagnant - gagnant doit se multiplier sur notre territoire et nous sommes entièrement d'accord avec lui ! ■





Producteurs  
**GAEC  
LA NIRO**

Adresse **LA NIRAUDIÈRE | 85110 LE BOUPÈRE**  
Téléphone **06 07 75 58 32**  
Facebook **Au lait bon**



Nicolas BLANCHARD et Vincent ARNAUD, du GAEC La Niro, sont éleveurs laitiers (race Montbéliarde), au Boupère, en Vendée. Nicolas a rejoint son père dans l'exploitation de la Niraudière en 2005. En 2015, le père de Nicolas prend sa retraite et est remplacé par Vincent au sein du GAEC. Ils entreprennent alors une conversion vers la bio pour aller plus loin dans leurs pratiques, déjà basées sur un système de polyculture-élevage extensif. Leur lait est alors vendu en bio au début de l'année 2018. En 2017, ils souhaitent diversifier leur commercialisation et faire eux-mêmes leurs factures de lait. Ils optent pour la vente d'une partie de leur production en circuit court.

**« AU LAIT BON » : CRÉATION D'UNE MARQUE DE LAIT ET VENTE EN CIRCUITS COURTS**

Interview de Nicolas Blanchard et Vincent Arnaud, éleveurs

**D'où vient cette idée de créer votre propre marque de lait ?**

Ce projet est né de l'envie de continuer à dynamiser la production bio et locale sur le territoire du haut-bocage vendéen, et pourquoi pas avec la production laitière de la ferme. Des éleveurs vendéens de chèvres bio s'étaient déjà mobilisés pour relocaliser la collecte et la transformation de leur lait, du Lot-et-Garonne à La Verrie (85). Des investissements importants avaient donc eu lieu pour créer la laiterie 100% bio La Lémance, le 1er avril 2016.

Nous avons profité de cette opportunité pour proposer à La Lémance d'utiliser leur outil de transformation. Notre objectif était de vendre le lait de nos 40 vaches laitières, en circuit court (0 ou 1 intermédiaire), avec une conservation de 6 mois (lait pasteurisé et stérilisé à l'autoclave). Le projet a été accepté et notre marque « Au lait bon » a vu le jour en parallèle. La première collecte et vente a eu lieu en mai 2017, au Boupère. Nous vendons aujourd'hui du lait ½ écrémé et entier, du beurre ½ sel (de Noirmoutier) issu de la crème du lait ½ écrémé. On les retrouve au plus près de chez nous en magasin bio, grandes surfaces, restaurants scolaires, restaurants d'entreprise, épicerie, restaurants, maison de retraite, l'objectif étant de ne pas dépasser 40 km de distance.

**En quoi votre projet est innovant ?**

L'aspect innovant de notre projet se base sur quatre éléments clés :

- nous avons créé notre propre marque de lait «Au lait bon», afin de proposer notre lait en vente directe,
- nous travaillons en partenariat avec la laiterie «La Lémance»,
- nous avons développé un circuit de transformation spécifique avec la laiterie, de la collecte à la mise en bouteille ou la transformation en beurre du lait de nos 40 vaches laitières,
- nous avons fait le choix d'un lait pasteurisé plutôt qu'un lait cru ou UHT, afin qu'il se conserve 6 mois tout en gardant ses propriétés organoleptiques.

*Le GAEC La Niro est accompagné par le GAB 85 dans le cadre du programme «ECOPHYTO DEPHY». Cette action est pilotée par le Ministère chargé de l'Agriculture et le Ministère chargé de l'Environnement, avec l'appui financier de l'Agence Française pour la Biodiversité, par les crédits issus de la redevance pour pollutions diffuses attribués au financement du plan ECOPHYTO.*

**Comment fonctionne le partenariat avec la laiterie par rapport au schéma en circuit long ?**

La laiterie bloque une journée par mois pour transformer le lait de nos vaches (contrat de 50 000 L / an). Le camion de la laiterie La Lémance passe donc une fois par mois sur notre ferme, et collecte 2000 à 4000 L. Pour exemple, 1000 L nous permettent de produire 900 L de lait ½ écrémé et, avec la crème obtenue, 20 kg de beurre. Ensuite, lorsque le lait est embouteillé, et le beurre baratté, je me charge d'aller chercher le produit à La Lémance, et de réaliser les différentes livraisons, en fonction de la demande des clients. Nous vendons notre lait à 1,25 € le litre, ce qui représente une marge pour nous de 51 centimes par litre.



**Quels sont vos projets à venir ?**

Nous sommes ravis d'avoir mené ce projet. On a pu se rapprocher du consommateur. C'est valorisant de voir son lait dans le caddie des gens, on ne l'a pas fait pour rien quand on voit ça ! Notre souhait aujourd'hui est de ne pas produire davantage de lait en bouteille d'un litre, mais de développer la vente en outre de 10 L afin de fournir plus facilement la restauration collective ; on veut aussi voir nos enfants manger ce que l'on fait ! ■



**L'union des commerçants et artisans du Boupère organise un marché de producteurs, le 22-23 septembre 2018. Le GAEC La Niro et ses produits «Au lait bon» y seront !**



**Municipalité  
de  
Fillé-sur  
Sarthe**

Contact projet **Loïc TRIDEAU** (Maire) et  
**Thérèse GOUET** (Conseillère Municipale)  
Adresse **48 rue du passeur 72210 FILLÉ-SUR-SARTHE**  
Téléphone **02 43 87 14 25**  
Mail **mairie@mairie.fille.org**

**200 rations/jour au restaurant scolaire**  
**1542 habitants**

**COMMENT AIDER L'INSTALLATION D'UN MARAÎCHER BIO, POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE DE FILLÉ-SUR-SARTHE ?**



*Interview de Loïc Trideau, Maire et Thérèse Couet, élue municipale*

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

Dès notre première mandature, en 2008, nous avons commencé par rêver : certains projets sont restés à l'état de rêve (un maraîcher sur l'île qui livrerait en péniche au Mans), certains ont abouti (+ de 40% de bio servis au restaurant scolaire) et d'autres sont en devenir : l'installation d'un maraîcher bio sur la commune et lui assurer le débouché d'approvisionnement du restaurant scolaire.

Nous partageons une tenace envie de réaliser des projets autour de la bio locale. Nous avons la chance d'avoir un moulin, et nous souhaitons que la farine qui y est transformée soit bio. Depuis, la Communauté de Communes Val de Sarthe a racheté le moulin et la farine est effectivement biologique et le blé provient du département.

Nous nous étions attelés en parallèle à un autre projet, celui de faire un restaurant scolaire et d'y servir une part significative de produits biologiques idéalement issus de la production locale.

Le nouveau restaurant scolaire a ouvert ses portes en 2013, une attention particulière a été apportée à l'acoustique du lieu pour rendre l'ambiance agréable et sereine, beaucoup de lumière naturelle pour des conditions de travail épanouissantes, il restait à se concentrer sur l'approvisionnement. Nous avons délégué l'achat et la confection des repas

à un prestataire (Restoria) et lui avons demandé de répondre à un pourcentage d'approvisionnement en bio. Nous avons convenu de monter en puissance sur 3 ans : 20% la première année, puis 30% puis 40%. Nous venons de renouveler notre contrat et avons fixé l'introduction de 50% de produits biologiques pour 2019.

Pour cela, nous avons décidé d'accompagner l'installation d'un maraîcher bio sur la commune et lui garantir une part de ses débouchés avec l'approvisionnement du restaurant scolaire pour les légumes bio.

**Pouvez-vous décrire votre démarche ?**

Nous souhaitons que ce projet réponde à plusieurs objectifs :

- Faciliter l'approvisionnement du restaurant scolaire en produits locaux et biologiques,
- Participer activement à l'augmentation des capacités de productions maraîchères sur la commune,
- Maintenir une agriculture diversifiée sur la commune,
- Encourager la production agricole biologique,
- Encourager une agriculture fortement pourvoyeuse d'emplois non délocalisables,
- Mobiliser les citoyens autour d'un projet innovant et rassembleur pour la commune.

**NOUS AVONS FIXÉ L'INTRODUCTION DE 50% DE PRODUITS BIOLOGIQUE POUR 2019.**

Nous avons eu la chance d'être aidés par le Pays Vallée de la Sarthe et son animatrice, Adeline Charré. Nous avons rédigé le projet et l'avons présenté au Gal (Groupe d'Action Local) qui nous a donné une note de 19/20 pour la cohérence, la pertinence et l'originalité du projet, et avons obtenu un financement de 14600€ en provenance des fonds européens leader, soit 80% du projet.



Nous avons lancé un appel à projet pour nous faire accompagner dans cette démarche qui devait se passer en 3 phases :

- Recherche de parcelles disponibles sur la commune
- Etude d'opportunités des parcelles disponibles en lien avec le projet
- Recherche et accompagnement d'un.e porteur.euse de projet à installer

Ce sont 3 associations, actrices du monde agricole et citoyen qui ont répondu au projet, elles se sont groupées pour offrir leurs compétences. Il s'agit de Terre de Liens pour les aspects fonciers, le Groupement des Agriculteurs Bio pour l'étude technique de la parcelle qui doit servir une production maraîchère et le lien avec la restauration collective, et la CIAP 72 (Coopérative d'Installation en Agriculture Paysanne) pour la recherche du porteur de projet.

### En quoi est-ce particulièrement innovant ?

Pour la première fois, nous avons associé les agriculteurs conventionnels de la commune, les habitants, les élus. Les producteurs ont bien accueilli et compris la démarche, ils y prennent part car certains d'entre eux, ou de leurs enfants pourraient avoir le souhait de convertir des terres ou de les installer en bio.

Les mentalités évoluent, chacun revoit sa position vis-à-vis de l'agriculture, et nous avons la chance d'avoir un producteur qui montre un bel exemple sur la commune voisine à Spay. Il fonctionne bien et donne confiance en l'AB, je parle du GAEC Bio Avenir.

Pour moi l'innovation c'est de considérer les agriculteurs comme une force économique, on aide souvent l'installation d'artisans ou d'opérateurs économiques, mais on pense moins aux agriculteurs dans ce rôle, or ils sont primordiaux pour l'emploi, l'économie, l'environnement, la qualité et l'attractivité de nos territoires.

### Les résultats attendus ?

L'implication, la volonté politique, l'efficacité des techniciens, les et la cohérence du projet ont permis de conclure à l'installation très prochaine de Théophile Briffaut, jeune porteur de projet, actuellement employé dans les jardins du chef de belle renommée, Alain Passard. Il a entendu parler du projet de Fillé-sur-Sarthe lors d'une réunion publique, et s'est décidé à contacter rapidement la commune.

**CE PROJET A  
DES IMPACTS  
POSITIFS  
COLLATÉRAUX.**

*Théophile Briffaut*

Son père, agriculteur conventionnel de la commune lui a cédé volontiers 1,5ha pour son projet. Théophile vient de les inscrire en conversion bio. Sa conversion aboutira dans 2 ans en février 2020.

Son installation étant prévue pour février 2019, sa première production bio coïncidera avec la labellisation de sa parcelle. Le GAB 72 va suivre techniquement l'installation de Théophile et la CIAP va conforter autour de lui un réseau pour pérenniser son installation.

Les prochaines étapes sont l'étude économique, le montage de serres, des discussions avec la société de restauration pour convenir et planifier la production de légumes à destination du restaurant scolaire, mais aussi avec les autres acteurs de la distribution (distributeur local, magasin spécialisé bio) pour les autres débouchés. Théophile envisage deux ventes par semaine à la ferme.

### Quelles sont les perspectives ?

Etonnement ce projet a des impacts positifs collatéraux, à savoir qu'un autre agriculteur va s'installer sur la commune pour produire l'aliment pour sa production de porcs bio.

Et puis, il y a également cette commune du Perche sarthois, Tresson qui se lance elle aussi dans un projet similaire.

Enfin la Communauté de Communes Val de Sarthe a inscrit dans son schéma de développement 2014-2020 une

ligne de crédit pour l'aide à des coopératives de production

et de distribution bio ;

ce genre de projet en

bénéficiera ■







Groupement  
de producteurs  
**MANGER  
BIO 44**



Contact **Aurélie MÉZIERE**  
Adresse **10 rue Véga**  
**44470 CARQUEFOU**  
Téléphone **09 82 48 65 19**  
Mail **contact@mangerbio44.fr**  
Site internet **www.mangerbio44.fr**  
Date de création **2009**

**PROJET KIOSQUE PAYSAN**



Interview de **Rémi Beslé,**  
Président de **Manger Bio 44**

**Merci de nous présenter  
Manger Bio 44**

Manger Bio 44 est né d'un groupe de producteurs bio, issus du GAB 44, qui a décidé en 2009 de se structurer pour offrir à la restauration collective des produits bio en circuits courts et rendre ainsi le «biolocal» accessible à tous. Aujourd'hui, Manger Bio 44 regroupe 35 adhérents, représente 8 familles de produits et emploie 4 salariés.

BIOCOOP Restauration et Nature & Aliments sont deux partenaires commerciaux pour compléter et sécuriser notre gamme sans la supplanter.

Nous sommes adhérents du réseau Manger Bio Ici et Maintenant (MBIM) qui fédère les plateformes de producteurs BIO au niveau national.

**Quel est le point de départ de votre projet «Le kiosque paysan» ?**

L'approvisionnement en produits biologiques et locaux connaît une progression impressionnante dans la restauration collective depuis quelques années.

Face à cet engagement fort, et afin d'être en capacité de répondre collectivement aux besoins qui y sont liés, Manger Bio 44 et une dizaine d'acteurs impliqués dans le développement de filières alimentaires territorialisées et la promotion de produits locaux et de qualité en Pays de la Loire, se sont rapprochés fin 2017.

Leur objectif commun est de favoriser une démarche de concertation sur l'aspect logistique et de travailler à la mise en place d'une plateforme logistique mutualisée, le Kiosque Paysan, sur le territoire, pour faciliter l'approvisionnement en produits bio et locaux.

**CETTE  
ARTICULATION  
DE PLATEFORME  
COLLECTIVE EST  
TOTALEMENT  
INÉDITE DANS  
NOTRE RÉGION.**

**Pouvez-vous décrire le Kiosque paysan ?**

Cette plateforme, animée et gérée par un collectif de producteurs, de distributeurs et de consommateurs, permettrait de mutualiser le transport, le stockage et la gestion des commandes grâce à un lieu physique par lequel transiteraient tous les produits.

Cette articulation de plateforme collective est totalement inédite dans notre région. Les producteurs, artisans et partenaires commerciaux pourront y livrer les produits destinés à être écoulés par différents porteurs de projets autour de l'alimentation locale et de qualité : restauration collective, commerciale, magasins spécialisés, magasins participatifs, vente de paniers, associations de lutte contre le gaspillage alimentaire, de sensibilisation à l'alimentation saine...

Le système logistique d'ensemble comprendrait une plateforme physique principale à Nantes Métropole, de potentielles plateformes décentralisées sur le département, et de points relais pour faciliter à la fois le dépôt et la livraison finale des produits.

Ce projet pourrait à terme permettre la création d'une dizaine d'emplois directs et via l'installation de producteurs en bio, une centaine d'emplois indirects non délocalisables ■



Crédit Photo V. Joncheray




Groupement  
de producteurs  
**GABBA**njou

Contact **GABBA**njou  
Adresse **70** Route de Nantes  
**49130 MÛRS-ÉRIGNÉ**  
Téléphone **02 41 37 19 39**  
Mail [ecornetgabbanjou@orange.fr](mailto:ecornetgabbanjou@orange.fr)  
Site internet [www.gabbanjou.com](http://www.gabbanjou.com)  
Date de création **1982**



## MANGER BIO & LOCAL EN ENTREPRISE



**Marion Rohrbacher, animatrice  
restauration collective au  
GABBA**njou

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

Le projet «Manger Bio Local en Entreprise» (MBLE) a été initié par Corabio (Coordination Rhône-Alpes de l'Agriculture Biologique) et FL Conseil en 2011, avec le soutien de la Région Rhône-Alpes, la DRAAF Rhône-Alpes et le Syndicat National de la Restauration Collective. La démarche consiste à accompagner la restauration d'entreprise vers l'introduction régulière et croissante de produits biologiques locaux dans l'offre alimentaire.

Depuis avril 2017, l'entreprise de téléphonie Orange est devenue la première entreprise à développer la démarche au niveau national pour ses restaurants. En gestion concédée, Orange a délégué son service de restauration à diverses sociétés comme Ansamble, API, Compass, MRS, Elior ou encore Sodexo et elle a souhaité intégrer dans son nouveau cahier des charges 20% de produits biologiques. Accompagnés par le réseau FNAB, les sociétés de restauration ont donc pour objectif d'atteindre progressivement 20% d'approvisionnement en produits bio locaux sur leurs sites (5% la 1ère année ; 10% la 2ème et jusqu'à 20% la 3ème année).

En Pays de la Loire, le projet a tout d'abord commencé avec le GAB44 et le restaurant Orange de Carquefou et actuellement, ce sont cinq restaurants qui sont accompagnés, dont le restaurant Orange à Angers avec le GABBAnjou.

### Pouvez-vous nous décrire votre démarche ?

L'accompagnement des restaurants se fait sur trois ans et comprend : diagnostic, suivi des équipes de restauration, développement des approvisionnements biologiques locaux, communication et sensibilisation des convives.

Pour présenter le projet et la démarche, nous avons organisé une première réunion avec les différents acteurs du projet : le GABBAnjou, le GAB44, le responsable de secteur Ansamble, le cuisinier Ansamble, le responsable régional des achats Elior et la responsable restauration Orange.

Suite à la réunion de présentation du projet, nous avons

réalisé un diagnostic cuisine avec Béryl du GAB44 pour faire un état des lieux du restaurant. Différents éléments ont été pris en compte dont un inventaire des produits, un point sur l'équipe et le matériel, un relevé de l'offre du jour au niveau du self et des entretiens avec les convives pour recueillir leur avis sur le restaurant.

Grâce au diagnostic, nous avons proposé différentes actions à mettre en place à l'équipe du restaurant pour atteindre les 5% de produits biologiques locaux la première année du projet. Ces actions sont réparties en quatre piliers : développement des achats, sensibilisation des équipes, sensibilisation des convives et gouvernance.

Pour sensibiliser les convives au projet MBLE et aux produits biologiques locaux, nous avons fait des animations sur la saisonnalité et les produits laitiers pendant le service. Ces animations ont permis au GABBAnjou de présenter le projet MBLE et ses objectifs, d'aborder les spécificités de l'agriculture biologique, de parler de l'importance de la saisonnalité et de proposer aux convives une dégustation de yaourts et de fromages. Lors des animations, les convives ont pu remplir un quiz pour tenter de gagner un panier de produits biologiques locaux.

Pour élargir la gamme de produits biologiques locaux proposés au restaurant, nous avons organisé une réunion avec deux fournisseurs du territoire. Le Comptoir des Viandes Bio à Maulévrier et le Jardin de l'Avenir à Ste-Gemmes-sur-Loire ont participé à la réunion pour présenter leur structure, leur fonctionnement, leurs produits et leurs modalités de livraison. En parallèle des réunions et des animations, nous réalisons un relevé des achats alimentaires chaque mois pour connaître l'évolution de la part des produits biologiques locaux dans l'offre alimentaire. Ce relevé permet au restaurant de connaître mensuellement sa situation et de savoir s'il atteint l'objectif des 5% de produits biologiques locaux pour ses achats.

### En quoi est-ce particulièrement innovant ?

Ce projet est innovant car la restauration du travail (incluant la restauration administrative et la restauration d'entreprise) représente près de 10 000 restaurants en France et 384 millions de repas/an. Les employés sont de plus en plus demandeurs de produits biologiques et grâce à ce projet, nous allons répondre à leur demande et relocaliser les achats. Du bio, c'est bien, mais du bio local, c'est mieux ! ■



**Organisation d'une animation autour de l'agriculture biologique pour les convives du restaurant pendant la pause déjeuner, entre le 24 et le 28 septembre**  
Restaurant Orange Orgemont à Angers

## la Ferme du Petit Grain

### UN AN PLUS TARD, OÙ EN SONT LES PORTEURS DE PROJETS 2017

#### RETOUR SUR L'EXPÉRIENCE DE TITIANA LE GUEN PRODUCTRICE DE BOISSONS ET DESSERTS À BASE D'AVOINE BIO

Contact **Titiana LE GUEN**

Adresse **La Gobinière - 85150 SAINTE-FLAIVE-DES-LOUPS**

Site internet <https://projetfermedupetitgrain.wordpress.com/>

Facebook [@lafermedupetitgrain](#)

#### Propos de Titiana LE GUEN

En un an, mon projet a bien évolué et s'est concrétisé.

Depuis le 10 avril 2018, la foncière Terre de Liens est propriétaire de la ferme de la Gobinière et j'y suis installée en tant qu'agricultrice. Depuis cette date, j'ai réalisé de nombreux travaux d'aménagement, notamment pour la partie «volailles» de ma production. Le labo de cuisine devrait être finalisé au cours de l'été.

J'ai commencé assez tôt une activité artisanale de flocons d'avoine bio, avant mon installation sur la ferme. Proposés uniquement en vrac, je distribue maintenant mes flocons d'avoine fermiers sur le département de la Vendée, dans les magasins bio, épiceries, magasins à la ferme et un peu en direct lors de marchés ponctuels.

Le flocon est en fait une excellente introduction aux futurs produits de la ferme à base d'avoine. Moins compliqué à mettre en œuvre que les boissons, il me permet de créer de la trésorerie et de faire connaître mon activité. Je développe

également des recettes à base de flocons (muesli et galettes) en vue d'élargir l'offre. L'objectif final reste de développer la production de boissons et crèmes dessert à base d'avoine d'ici la fin de l'année. Je suis dans la phase de finalisation de développement de process.

J'ai collaboré avec des ingénieurs de l'agro-alimentaire pour résoudre des problèmes techniques. Je travaille également avec la halle de technologie alimentaire Oniris (Nantes) qui m'a fait une proposition d'étude pour mes recettes. Cette étude est financée à 75% par le Réseau de Développement de l'Innovation Pays de la Loire.

Les premiers retours de consommateurs sont bons, ce qui est très positif pour la suite.

Dès le début du projet et depuis l'installation, beaucoup de personnes m'ont apporté leur aide et accordé leur confiance, notamment des paysans. Au-delà des aspects matériel, c'est vraiment très important pour moi de me sentir soutenue, de pouvoir compter sur un réseau autour de moi.

C'est primordial pour le moral en cette période chahutée d'installation ■

#### RETOUR SUR LA CRÉATION D'UN ESPACE ASSOCIATIF DANS NOTRE MAGASIN OUVERT À NANTES EN OCTOBRE 2017

Contact **Quentin ALLONVILLE**, co-gérant des Rest'O Bio

Adresse **Hameaux Bio | 19 rue du Marché Commun**

**44300 NANTES**

Mail [contact@leshameauxbio.fr](mailto:contact@leshameauxbio.fr)

Site internet [www.leshameauxbio.fr](http://www.leshameauxbio.fr)

Facebook [lesHameauxBio](#)



#### Propos de Quentin ALLONVILLE

Depuis l'ouverture du magasin lieu de vie le 25 octobre 2017, de nombreuses activités ont pu voir le jour.

Notre souhait était de proposer un lieu d'achats de produits bio, mais pas que !

Nous voulions que l'espace de restauration puisse servir de lieu de rencontres, d'apprentissages, de transmission, qu'il puisse évoluer selon les besoins et attentes des gens. Nous sommes très contents des activités proposées dans cet espace associatif/espace de restauration et nous souhaitons continuer son développement avec les associations, entreprises, blogueurs locaux, et nos clients bien entendu.



En un an, nous avons accueilli les animations suivantes :

Des ateliers :

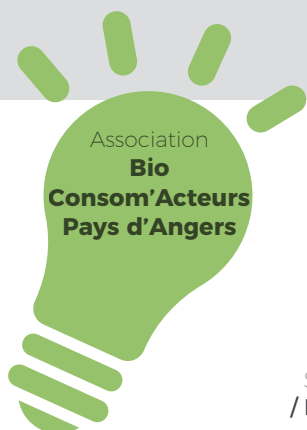
■ Ateliers culinaires: «comment faire vos propres laits et fromages végétaux», «préparer ses farines de quinoa et de riz», «produire son houmous et sa fêta à base de lupin»

■ Ateliers de bien-être : massage, découverte des huiles végétales en cosmétique, détox, la Gemmothérapie -les étonnantes propriétés des bourgeons pour améliorer la santé ou le bien-être-, ateliers sur l'art thérapie...

■ Ateliers de sensibilisation au zéro déchet : «faire ses propres produits ménagers», «faire sa propre lessive», «faire sa propre éponge tawashi», «témoignages de différents intervenants sur leur mode de vie zéro déchet»...

Pour montrer nos engagements zéro déchet, un évènement «Le Bio Troc», vide grenier, a également eu lieu dans cet espace associatif du magasin le 17 juin dernier. Les participants au Bio Troc nous ont demandé de le renouveler, ce que nous ferons en le faisant évoluer sous forme de gratifieria, évènement non commercial où l'on peut donner des objets mais aussi en prendre ou en recevoir d'autres librement ■





## « ÉTUDIER EN BIO GRANDIT ! » PAR L'ASSOCIATION BIO CONSOM'ACTEURS PAYS D'ANGERS

Contact **Claude COLIN**  
 Adresse **31, rue Roger Salengro | 49000 ANGERS**  
 Mail **claud.colin49@orange.fr**  
 Site internet **www.bioconsomacteurs.org**  
 / BioConsom'acteurs / Les relais locaux

**BIO**  
**CONSOM'ACTEURS**  
**PAYS D'ANGERS**



### Propos de Claude COLIN, bénévole à l'association

Nos actions d'information des étudiants sur l'importance d'une bonne alimentation, en cohérence avec leurs envies de protéger l'environnement et leur santé, tout en prenant en compte leurs contraintes financières et de disponibilité, se poursuivent ! L'accueil qui nous est réservé est à chaque fois très positif.

Editer un flyer de réductions aux étudiants dans les magasins spécialisés bio est plébiscité tant par les magasins que par les étudiants.

Toutefois nous constatons que malgré nos efforts, cette action n'est pas toujours connue des destinataires, aussi nous poursuivons notre tenue de stands de rentrée sur les lieux de vie des étudiants, en partenariat avec le SUMPPS pour l'université d'Angers.

Cette préoccupation nous semble rencontrer de plus en plus d'écho dans le monde étudiant car nous avons eu connaissance et parfois avons été sollicités pour aider 4 projets tutorés dans différents lieux étudiants angevins.

**Cette année nous envisageons d'aller à l'IUT (26 septembre) où nous avons amorcé des liens avec la responsable de la licence pro bio, à Agrocampus (27 septembre), et d'assurer une présence de nouveau à l'UCO (24 septembre). Stands tenus de 11h30 à 13h30** avec une partie sur les aspects culinaires et la présentation du nouveau flyer de réduction pour les étudiants dans les magasins spécialisés bio d'Angers,

et un atelier pour concocter facilement une lunch box équilibrée, avec les conseils de Bruno Couderc, cuisinier.

Notre projet de livraison de paniers bio sur les campus progresse. Nous avons identifié aujourd'hui des fournisseurs éventuels et la demande des étudiants. Un projet tutoré de paniers bio mené par 4 étudiants de licence pro sur l'IUT nous laisse un logiciel à améliorer, et un contact à l'université qui souhaite monter à la prochaine rentrée un système de paniers à destination des personnels administratifs et des étudiants. Pour chaque lieu test il nous faut une structure référente, un lieu et un créneau horaire de réception et de livraison des paniers. Cette structure prendrait en charge la diffusion de la proposition de panier, le passage au fournisseur de la commande globalisée, validerait le bon de livraison, assurerait la permanence de distribution des paniers, et réglerait la facture récapitulative mensuelle. Elle a besoin d'un logiciel qui propose le contenu des paniers, enregistre les commandes et les règlements individuels, propose la commande récapitulative. Avec la responsable du SUMPPS nous recherchons une première responsabilisation des étudiants pour mettre en place ce projet sur une partie test de l'université en 2018-2019. Nous pourrions en tirer une procédure pour reproduire le projet sur d'autres territoires étudiants les années suivantes ■

## RETOUR SUR LE DÉVELOPPEMENT D'UNE FILIÈRE RÉGIONALE DE CONSIGNE DES BOUTEILLES EN VERRE

Contact **Association Bout' à Bout'**  
 Adresse **Chez Syd | 11 rue de la rabotière | 44800 Saint-Herblain**  
 Téléphone **07 82 16 08 16**  
 Mail **contact@boutabout.org**  
 Site internet **www.boutabout.org**  
 Facebook **/boutaboutconsigne**

**Bout' à Bout'**

### Propos de Cécile COUCHÉ, coordinatrice



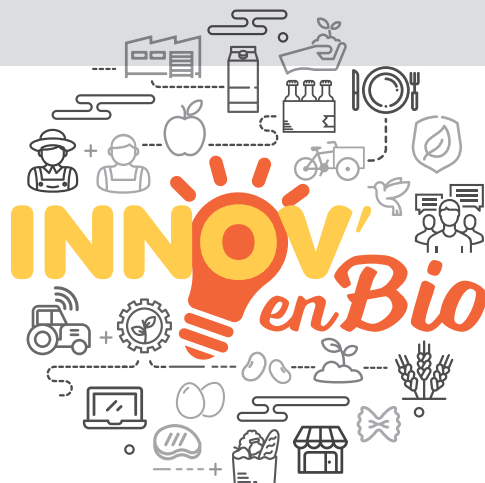
Pour préparer le changement d'échelle et asseoir la filière sur une base solide et durable, nous avons lancé en septembre 2017 une étude de faisabilité régionale d'une année, co-construite avec les acteurs «clés». Cette étude s'est appuyée notamment sur notre expérimentation, sur des groupes de travail, et sur un voyage d'études de 2 semaines à la rencontre des acteurs de la filière allemande.

Elle établit une solution «clé en main», simple et fiable pour les acteurs clés de la chaîne de valeur de la consigne (producteurs, distributeurs et consommateurs) grâce à une gamme de bouteilles standardisée et une gestion logistique mutualisée. Cette standardisation garantit des bouteilles solides adaptées au réemploi, ainsi qu'une logistique moins coûteuse et plus écologique.

Nous avons commencé à investir dans un parc de contenants de collecte, grâce au soutien de certaines collectivités engagées, et allons embaucher prochainement en vue de la mise en œuvre du plan d'action. Par ailleurs, nous allons héberger dans nos locaux la future coordinatrice du Réseau national Consigne.

Sur le plan de la communication, nous avons créé différents supports d'information et de valorisation : géolocalisation et label pour les acteurs engagés, pictogramme à intégrer sur les étiquettes pour identifier les bouteilles concernées, affiches pour les points de vente, etc.

En 2019, l'association se transformera en SCIC pour intégrer les acteurs clés, tels que les producteurs, dans la gouvernance de la filière et la gestion du parc de bouteilles et contenants. Les intéressés sont d'ores et déjà invités à rejoindre le CA de l'association ! ■



Recueil édité par INTER BIO Pays de la Loire



PAYS DE LA LOIRE

### Pôle Régional Bio

9, rue André Brouard | CS 70510 | 49105 ANGERS Cedex 02

Tél. : 02 41 18 61 50 | Fax : 02 41 18 61 51

E-Mail : [contact@interbio-paysdelaloire.fr](mailto:contact@interbio-paysdelaloire.fr)

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

En partenariat avec



Avec le soutien financier de

