

RECUEIL DES INNOVATIONS BIO
en Pays de la Loire

#03
AUTOMNE 2019

INNŌV' en Bio



Édition d'un livre sur les fruits & légumes bio co-écrit par des producteurs.trices et des cuisiniers.ères



Édito

INTERBIO des Pays de la Loire constitue un collectif de professionnels et de consommateurs Bio, partageant un objectif : proposer une alimentation de qualité nutritionnelle maximale, dans un environnement protégé et une dynamique économique juste. Pour cela, il est nécessaire de s'interroger en permanence sur l'impact de nos activités, de la production à la consommation. En tant que professionnels de la filière Bio, nous nous engageons : nous proposons de nouvelles formes d'organisations plus collectives, repensons des manières de travailler, associons les citoyens.nes, réduisons notre empreinte carbone.... Techniques, organisationnelles ou sociétales, les voies d'innovation sont nombreuses. Dans ce recueil, vous en trouverez une vingtaine que nous avons sélectionnées, avec un retour sur des innovations présentées en 2018. Certains porteurs de projet vous invitent aussi à les rencontrer lors de rendez-vous fin septembre (calendrier page 4)

Choisir la Bio, c'est encourager ces démarches de progrès, basées sur les valeurs de respect de l'Humanité et de la Nature. Choisir la Bio, c'est préparer un avenir plus sain. Si on interroge les consommateurs.rices, préserver sa santé correspond à la première motivation d'achat ! Vous retrouverez ces données chiffrées dans le recueil, ainsi que des informations sur la production Bio en France et dans notre région.

Merci à vous, lecteurs.trices, porteurs.euses de projets, pour votre soutien actuel ou futur à notre belle filière Bio régionale. Nous avons besoin de vous !

Je vous souhaite une bonne lecture,

Fanny LEMAIRE
Présidente d'INTERBIO
Pays de la Loire

SOMMAIRE



INNOV' en Techniques et produits

- 05 NOUVEAU COOKIE ANTI-GASPI À BASE DE PAIN À LA PANETIÈRE DES HAMEAUX
- 06 LA ROUTE DES COMPTOIRS : SACHETS DE THÉ IMPRIMÉS EN COULEUR ET 100% COMPOSTABLES
- 07 NATURE ET ALIMENTS : L'ARRIVÉE DU PREMIER EMBALLAGE 100% RECYCLABLE ET THERMOSCÉLLABLE SANS PLASTIQUE ET SANS ALUMINIUM
- 08 TRAÇABILITÉ AUGMENTÉE : ACCÈS DIRECT AUX INFORMATIONS ÉLEVEUR SUR LES VOLAILLES LE PICOREUR
- 09 TRIEUR DE CÉRÉALES, MOBILE ET COLLECTIF
- 10 NOUVELLE MARQUE : FROMAGERIE D'ENTRAMMES ET LOGO STG LAIT DE FOIN
- 11 LÉTIKA - AYURVEDA PREMIÈRE GAMME FRANÇAISE DE COSMÉTIQUES BIO-AYURVÉDIQUES SANS EAU



INNOV'en Démarches tournées vers les citoyens et les consommateurs

- 13 DYNAMIQUE D'APPROVISIONNEMENT BIO LOCAL SUR L'ÎLE DE NOIRMOUTIER : PROJET DE CRÉATION D'UNE SCIC
- 14 DÉFI TERRITOIRE À ALIMENTATION POSITIVE DANS LE SAUMUROIS
- 15 L'INTÉGRATION DE MIGRANTS PAR LE MARAÎCHAGE AGRO-ÉCOLOGIQUE AU GAEC LE CHAMP DES TREULS
- 16 ÉDITION D'UN LIVRE SUR LES FRUITS ET LÉGUMES BIO : DE LA PRODUCTION AUX TECHNIQUES CULINAIRES, PAR BIO LOIRE OCÉAN
- 17 LA VÉLO FOURCHETTE : LA ROUTE DES FROMAGES MAYENNAIS À VÉLO !



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

- 19 UNE PLATEFORME COLLABORATIVE AU SERVICE DE L'ORGANISATION DE LA VENTE DIRECTE EN SARTHE : WWW.LOCAL.BIO
- 20 C'EST BIO L'ANJOU : UNE CUISINE COLLABORATIVE PRÊTE À VOUS ACCUEILLIR À ROCHEFORT-SUR-LOIRE
- 22 TRESSON : UNE VILLE QUI DIALOGUE ET FAVORISE L'INSTALLATION DE PRODUCTEURS. TRICES EN BIO
- 23 MAMMA CRÈMERIE : INSTALLATION AVEC 8 VACHES LAITIÈRES, 100% TRANSFORMATION À LA FERME ET VENTE EN CIRCUITS COURTS
- 24 SEMENCES POTAGÈRES, LE DÉFI DE LA MULTIPLICATION
- 25 DES ÉLEVEURS LAITIERS DU NORD VENDÉE S'ENGAGENT POUR RÉDUIRE LEUR EMPREINTE CARBONE
- 26 L'AGROFORESTERIE, UN ATOUT POUR LE CLIMAT ET LA RÉSILIENCE DES FERMES
- 28 MISE EN ŒUVRE CONCRÈTE DU SCÉNARIO AFTERRRES 2050
- 29 1000 FERMES BIO EN LOIRE-ATLANTIQUE, UN PROJET AGRICOLE ET ALIMENTAIRE D'UN TERRITOIRE AMBITIEUX
- 30 MARAÎCHERS, ÉLEVEURS ET SI ON COHABITAIT ?



Un an plus tard, que sont devenus les porteurs de projets 2018 ?

- 31 RETOUR SUR L'ABATTAGE À LA FERME
RETOUR SUR LA 1^{ÈRE} ANNÉE D'EXISTENCE DU SITE BONPLANBIO.FR EN PAYS DE LA LOIRE



L'actualité Bio chiffrée

- 12 **COMPRENDRE LA CONSOMMATION DE PRODUITS BIO EN FRANCE**
- 18 **CONNAÎTRE LA PRODUCTION BIO EN FRANCE ET DANS LES PAYS DE LA LOIRE**



Sensibilisation à la multiplication des semences potagères (cf. p.24)

Dégustations de légumes et information dans les 4 magasins Biocoop d'Angers entre le 20 et le 29 septembre



Présentation officielle de la nouvelle activité maraîchage bio ESNOV sur l'île lors des Journées Européenne du Patrimoine (cf. p 13)

Rdv au jardin médiéval, route du Gois, à Barbâtre, le 21 ou le 22 sept. (date à définir)
Au programme : visite du jardin et nombreuses animations médiévales, spectacle jeune public,...

Programme complet sur Facebook : @100-Bio-Cantines-à-Noirmoutier



Rencontre avec C'est Bio l'Anjou au cours de la Journée de l'économie circulaire à Rochefort-sur-Loire (cf. p.20-21)

En partenariat avec la CRESS et l'IRESA, le Jeudi 3 octobre sous le chapiteau à Rochefort-sur-Loire, de 8h à 17h



Nouvelle exposition «Bio et Climat», à découvrir aux «Jardins d'Avenir», à Ligné (44) (cf. p.26-27)

Vendredi 4 octobre de 16h30 à 20h



En avant-première, dédicace du livre de Bio Loire Océan sur les fruits et légumes bio, de la production aux techniques culinaires (cf. p 16)

À Nantes et Angers les 4 et 5 octobre. Lieux précisés sur www.bioloireocean.bio



Portes ouvertes du GAEC Le Champ des Treuls lors des journées festives «Théâtre et Potiron» (cf. p.15)

À Chatelais les 5 et 6 octobre

Marché de producteurs, visite de la ferme, buvette, atelier sur le thème du ciel



Différents rdv autour de l'alimentation auront lieu sur le territoire du saumurois avec les structures partenaires du projet durant la Semaine du Goût (cf. p.14) du 7 au 13 oct.

Plus d'info sur www.gabbanjou.com



Entreprise
**La Panetière
des
Hameaux**



Adresse 19 avenue du marché commun | 44300 NANTES
Téléphone 02 52 59 10 55
Mail rv.lphn@leshameauxbio.fr
Site internet lapanetieredeshameaux.fr
Facebook [LaPanetieredesHameaux](https://www.facebook.com/LaPanetieredesHameaux)
Instagram [la_panetiere_des_hameaux](https://www.instagram.com/la_panetiere_des_hameaux)
Date de création de l'entreprise 2017

**LE PANETIER, NOUVEAU COOKIE
ANTI-GASPI À BASE DE PAIN**

Interview de **Quentin Allonville**,
Co-gérant



**Comment est né ce
projet ?**

En France, environ 10 millions de tonnes de produits à consommer sont jetées et plus de 10% des pains finissent à la poubelle. Depuis deux ans, à la Panetière des Hameaux, dont l'activité est la production de pains Bio, nous nous interrogeons sur l'utilisation de nos pains invendus. Nous voulions nous inscrire dans l'économie circulaire et transformer nos déchets en ressources.

Devions-nous en faire de la bière comme certains le font ? Cette seconde transformation ne nous satisfaisait pas complètement car elle génère là aussi des déchets. Après avoir étudié plusieurs pistes, nous avons opté pour la fabrication de cookies ! Notre cahier des charges s'appuie sur un cookie 100% Bio avec des ingrédients en priorité d'origine locale. Citons les œufs en provenance de Marsac sur Don, la farine de Saint Colomban, le pain de La Panetière des Hameaux. Le sucre et le chocolat sont quant à eux issus du commerce équitable.

En plus de présenter un aspect écologique fort, nous souhaitons assurer un pilier social à ce projet. Pour cela, nous nous sommes rapprochés de l'association Solipain afin de faire fabriquer nos cookies par un ESAT à la Montagne (44).

Une fois le cahier des charges posé, nous avons lancé des séries de tests pour obtenir un cookie goûteux, légèrement cassant, un peu caramélisé avec une pointe fondante. Nous avons travaillé main dans la main avec Solipain et l'ESAT dans les locaux d'ONIRIS, école nationale agro-alimentaire située à Nantes, pour mettre au point la recette parfaite !

En cours de route, nous avons voulu impliquer les clients particuliers et professionnels ainsi que des chefs de cuisine afin de modifier notre recette au fur et à mesure des retours, selon la méthode AGILE.

**NOUS NOUS
SOMMES
RAPPROCHÉS DE
L'ASSOCIATION
SOLIPAIN AFIN DE
FAIRE FABRIQUER
NOS COOKIES PAR
UN ESAT À LA
MONTAGNE (44)**

En quoi votre démarche est innovante ?

Au travers de ce cookie, nous relevons un triple enjeu. Enjeu sensoriel d'abord : nous élaborons un produit gustativement excellent ; il répond ensuite à des enjeux écologiques liés au gaspillage alimentaire, et, en parallèle, à des enjeux sociaux avec la fabrication confiée intégralement à des travailleurs handicapés en réinsertion dans le milieu professionnel.

Cette co-création du produit avec tous les acteurs de la chaîne et un pilotage du projet en test-and-learn nous permettent d'avancer de manière dynamique et de nous adapter aux besoins des clients pratiquement en temps réel.

**Quelles perspectives
éventuelles envisagez-vous
aujourd'hui ?**

Nous souhaitons aller au bout de la démarche de réduction des déchets et vendre nos produits en vrac uniquement, en magasin et en collectivité. La prochaine étape est de mettre au point d'autres recettes pour compléter notre gamme et développer des partenariats sur notre territoire pour nourrir cet engagement. Notre objectif est d'augmenter le nombre d'ingrédients de seconde vie dans la recette pour améliorer notre impact sur le gaspillage alimentaire ■



Entreprise La Route des Comptoirs



Adresse 1 Z.A La Bossardière | 44430 LE LANDREAU
Téléphone 02 40 54 20 00
Mail contact@laroutedescomptoirs.com
Site internet www.laroutedescomptoirs.com
Facebook [routedescomptoirs](https://www.facebook.com/routedescomptoirs)
Instagram [laroutedescomptoirs](https://www.instagram.com/laroutedescomptoirs)
Date de création de l'entreprise 1997



SACHETS DE THÉ IMPRIMÉS EN COULEUR ET 100% COMPOSTABLES



*Interview de Clément Suteau,
Responsable Achat et Sourcing
et Rémi Lebiez,
Responsable Production*

Quel est le point de départ de votre projet ?

Dans le domaine alimentaire, l'emballage représente 50% des déchets alimentaires. Plus que jamais, le consommateur exige des

fabricants des emballages propres, intelligents et respectueux de l'environnement. Acteur engagé depuis 1997 sur les thés & infusions BIO, La Route des Comptoirs a toujours mis au centre de ses préoccupations des emballages bio-innovateurs. Pionniers sur son marché dans l'utilisation de matériaux bio dégradables, nous avons retiré très tôt l'aluminium et le plastique de nos fabrications de sachet vrac 100g au profit du polymère d'amidon. En plus d'être respectueux de l'environnement, ce matériau propre, offre aussi la possibilité de souder le sachet sans colle.

Ces dernières années La Route des Comptoirs a également lancé, dans ses ateliers, la fabrication d'une large gamme de 35 références en infusettes. Le choix d'une enveloppe à base de papier non blanchi et sans agrafe était évident à réaliser sur le plan technologique mais celui d'une sur-enveloppe compostable était un challenge plus compliqué à mettre en place, faute de fournisseurs identifiés.

Fiers de notre réalisation technique, nous avons néanmoins été déçus de l'accueil des consommateurs. Le problème est que ces infusettes biodégradables à base de cellulose donnent l'étrange impression visuelle d'être en plastique ... Ce qui est un comble ! L'effet d'une infusette transparente va donc à l'inverse de celui recherché sans être non plus attractif visuellement. Nous avons donc poursuivi nos recherches.

Après une longue collaboration avec un imprimeur impliqué dans la recherche de matériaux alternatifs, un film en cellulose maîtrisant les dernières innovations technologiques a été sélectionné. La Route des Comptoirs s'est lancé le pari de proposer des infusettes ayant recours à une sur-enveloppe 100% compostable et imprimée en couleur !

Cette sur-enveloppe à base de cellulose est donc à la fois colorée et 100% compostable. Aujourd'hui vous pouvez jeter votre infusette de thé ainsi que sa sur-enveloppe couleur dans votre compost : Elle se désagrègera dans un délai de minimum 8 semaines compte tenu de sa matière.

Quels sont vos autres axes de progrès actuels ou à venir ?

Novateur sur la création de nombreuses recettes de thés & infusions qui font sa réputation, La Route des Comptoirs a démarré une démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) qui vient compléter un engagement éthique, notamment sur le choix de commerce équitable auprès de petits producteurs ; en parallèle, nous développons une approche d'entraide sociale au niveau local de sous-traitance, avec un atelier de réinsertion sociale ■

AUJOURD'HUI VOUS POUVEZ JETER VOTRE INFUSETTE DE THÉ AINSI QUE SA SUR-ENVELOPPE COULEUR DANS VOTRE COMPOST





Entreprise
**Nature
et
Aliments**



Adresse **3 rue Nicolas Appert, ZAC de la Brosse | 44400 REZÉ**
 Téléphone **02 40 73 72 08**
 Mail **mademoiselle@nature-aliments.com**
 Site internet **www.nature-aliments.com**
 Facebook **Nature et Aliments**
 Date de création de l'entreprise **1913**



**L'ARRIVÉE DU PREMIER EMBALLAGE 100%
RECYCLABLE ET THERMOSCELLABLE CYCLE PACK
SANS PLASTIQUE ET SANS ALUMINIUM**

Lancé début 2018, la société Malengé Packaging offre aux industriels une possibilité de réduire l'impact environnemental de leurs emballages grâce à un emballage 100% recyclable en support papier. Le premier test produit a été réalisé chez Nature et Aliments, entreprise certifiée bio. Nature et Aliments a démarré sur 2019, le transfert vers le nouveau film 100% recyclable. Voici enfin une alternative écologique à l'aluminium et au plastique ! Sans équivalent sur le marché européen, cet emballage issu de papier protège de l'humidité, de la lumière et de l'oxygène.

Interview de Sybille CHAPRON
Co-dirigeante

Quelle est l'origine de votre démarche ?

Afin d'aller plus loin dans notre démarche RSE nous cherchions depuis longtemps à améliorer notre emballage. En effet, nous produisons des préparations pour flans, aides-culinaires... faisant appel à des sachets constitués d'un film lui-même composé de papier et d'aluminium pour assurer une barrière à l'humidité et à l'oxygène. Cette barrière est essentielle pour bien conserver nos produits jusqu'à la fin de leur durée de vie. Nous avons déjà mené des actions en 2013 pour réduire au maximum la couche d'aluminium mais n'avions pas trouvé jusqu'à maintenant d'alternative plus écologique. Naturellement, nous avons poussé notre fournisseur d'emballage Malengé à chercher des solutions à notre demande et c'est ainsi qu'il a engagé un programme de recherche sur le sujet avec le centre technique du papier en 2015. Le premier test produit a été effectué dans notre société.

SANS ÉQUIVALENT SUR LE MARCHÉ EUROPÉEN, CET EMBALLAGE ISSU DE PAPIER PROTÈGE DE L'HUMIDITÉ, DE LA LUMIÈRE ET DE L'OXYGÈNE.

En quoi consiste votre innovation ?

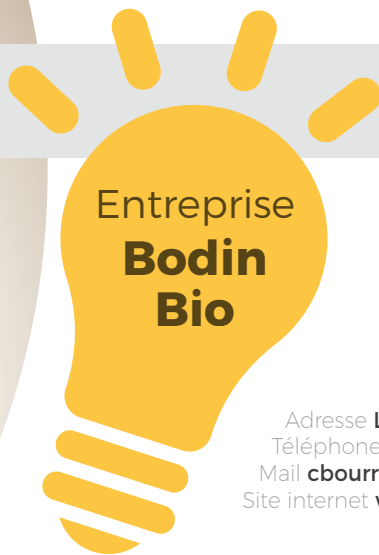
Aujourd'hui le nouveau film CyclePack est le premier film entièrement recyclable qui en plus bénéficie de propriétés barrières remarquables et adaptées à nos produits. Les couches d'aluminium pour la barrière et de polyéthylène pour le scellage ont totalement été supprimées. Ce film peut être mis dans la poubelle des «Recyclés» au même titre qu'une feuille de papier, ce qui correspond pleinement à notre démarche d'entreprise en faveur de la réduction du plastique et des déchets.

Premier film pour sachet en France thermoscellable «100% Papier, 100% recyclable» et sans aucun autre matériau, cette innovation marque un tournant majeur dans l'histoire des emballages.

Qu'implique un tel changement d'emballages à l'échelle de votre société ?

Nous lançons tout d'abord nos produits «aides à la pâtisserie» avec ce film, et souhaitons rapidement étendre la démarche à tous nos produits, même les plus sensibles.

Notre objectif à 3 - 5 ans est ne plus proposer de film contenant de l'aluminium. La démarche est longue car nous avons plus de 300 références qui devront passer par des phases de tests mais nous espérons bien y arriver ! ■



Entreprise **Bodin Bio**



Adresse **Les Terres Douces** | 85210 STE HERMINE
Téléphone **02 51 97 89 90**
Mail **cbourrut@bodinbio.fr**
Site internet **www.bodinbio.fr**



TRAÇABILITÉ AUGMENTÉE : ACCÈS DIRECT AUX INFORMATIONS ÉLEVEUR SUR LES VOLAILLES LE PICOREUR

Interview de **Cyrille Bourrut Lacouture**,
Responsable marketing



Quel est le point de départ de votre projet ?

Il y a maintenant deux ans, Bodin Bio a structuré sa stratégie de filière autour de sa démarche RSE (Responsabilité Sociétale d'Entreprise), intitulée «BODIN 2030».

Cette démarche s'articule autour de cinq fondamentaux, dont celui de proposer aux consommateurs des produits sains, bons et Bio en toute transparence. Pour nous, un des leviers de la transparence est de pouvoir indiquer à chaque consommateur d'où provient la volaille qu'il a achetée, et comment elle a été élevée. Ce projet répond également à notre volonté de rapprocher les consommateurs et nos éleveurs.

En quoi cela consiste-t-il précisément ?

Depuis mai 2019, nous imprimons sur toutes les étiquettes de nos volailles entières et découpes de marque «Le Picoreur» un QR Code spécifique (ci-contre). En flashant ce QR Code, le consommateur accède directement à une page web où il peut retrouver le prénom, la photo, et la commune de l'éleveur de la volaille. Y figure également le témoignage de l'éleveur sur son engagement dans l'agriculture Bio, et sur le soin qu'il apporte à ses volailles. On y retrouve aussi des photos de l'élevage.

Quel est le caractère très innovant ?

C'est une démarche de traçabilité qui est à la fois complète et très simple. En un seul clic/flash, le consommateur a un accès direct à de nombreuses informations spécifiques sur l'éleveur de la volaille qu'il vient d'acheter. Pour les éleveurs de volailles Le Picoreur c'est aussi un moyen de témoigner directement sur leur métier et leurs engagements pour une volaille bio de qualité. Cela représente plusieurs dizaines d'éleveurs Bodin qui jouent ce jeu de la transparence.

Côté technique, cette traçabilité a impliqué un travail très conséquent de collecte des témoignages et photos auprès de tous les éleveurs puis d'intégration de ces informations sur l'interface web.

Nous avons également modifié nos procédures d'étiquetage, à la fois au niveau des logiciels et des mises en forme des étiquettes pour pouvoir imprimer le QR code directement sur ligne.



Et depuis le lancement, nous effectuons une mise à jour quotidienne pour que le lien QR code/page éleveur se fasse automatiquement.

Cela a nécessité du temps mais ça en vaut la peine.

Les consommateurs sont très curieux de cette solution (93% d'entre eux trouvent cela intéressant d'avoir des informations éleveur via le QR code) et l'accueil des chefs de rayon est très positif.

Envisagez-vous de nouvelles perspectives suite à cette démarche ?

Notre volonté est toujours de continuer à rapprocher nos éleveurs du consommateur. Ce projet de transparence par le biais du QR code est une belle réussite mais ce n'est que le début : nous allons continuer à renforcer le lien entre les consommateurs et les éleveurs au travers d'animations dans les magasins bio et de communications plus globales sur les réseaux sociaux ■



**Gaec
Des Futaies
&
Le Collectif
Bio Ribou
Verdon**



Contact **GAEC Des Futaies
et le collectif Bio Ribou Verdon**
Adresse **L'Épinay | 49360 YZERNAY**
Téléphone **06 78 53 56 09**
Mail **gaecdesfutaies@gmail.com**

TRIEUR DE CÉRÉALES, MOBILE ET COLLECTIF

*Interview d'Etienne Reulier,
Producteur laitier*

**Pourquoi avoir développé
un trieur mobile ?**

Au départ, il convient de souligner la bonne dynamique bio du Choletais, qui facilite la mise en place de nouveaux projets. Ici, aucune ferme n'est spécialisée dans les cultures céréalières, mais nous en cultivons tous, soit pour l'alimentation animale, soit pour l'alimentation humaine.

C'est pourquoi, au sein de notre CUMA, Coopérative d'Utilisation du Matériel Agricole, notre groupe de polyculteurs-éleveurs du Choletais a décidé d'investir collectivement dans un trieur de céréales mobile. Nous sommes aujourd'hui une quinzaine d'agriculteurs dans un rayon de 20km autour d'Yzernay à partager cet outil depuis mai 2018. Cette dynamique collective de partage nous a permis de bénéficier d'un matériel spécifique et performant, très utile, et pour un investissement financier limité.

Quels intérêts présente-t-il ?

La principale fonction de ce trieur est de trier les graines après récolte, avant ou après stockage des grains selon les exploitations. Le trieur est composé de 4 grilles de tri, là où les trieurs habituels en possèdent 2. Ceci nous permet de faire tourner facilement la machine entre nous.

Le tarif est fixé à 50€ par heure de fonctionnement de la machine. Le coût varie en fonction du temps d'utilisation et non de la quantité de graines triées.

Usuellement, les trieurs sont fixes et seules quelques personnes savent le faire fonctionner. Nous avons fait le choix d'acheter un trieur mobile, pouvant être déplacé de ferme en ferme pour que chacun puisse l'utiliser de façon autonome. Nous nous sommes bien évidemment formés à son utilisation avec le fournisseur du matériel. Ce fonctionnement nécessite aussi une organisation : nous avons mis en place une feuille de suivi qui indique toutes les utilisations de la machine.

Concrètement, le trieur nous permet :

- de séparer les différentes graines
- de trier la semence pour ensuite la re-semer
- de nettoyer la céréale avant le stockage pour éviter les parasites



- de collecter les résidus de poussière
- d'obtenir un blé meunier de bonne qualité à valoriser auprès du meunier

La machine trie par exemple le blé et la féverole, le trèfle et l'avoine, le blé et le trèfle... Le trieur est composé de différentes grilles selon la taille de la graine. Ces grilles ont un coût important (environ 300€), d'où l'intérêt de partager ces frais. La machine elle-même coûte environ 35 000€, dont

8000€ pour les grilles. De plus, nous effectuons quelques améliorations, comme la création d'un rangement des grilles, qui font partie des investissements tout au long de son utilisation.

En quoi est-ce particulièrement innovant ?

Nous voulons montrer à travers cette initiative que le collectif est une vraie force, vecteur à la fois de solidarité et d'autonomie pour le monde agricole.

Les trieurs sont très rarement mobiles. Ce type de matériel rend chacun plus autonome dans la gestion et le tri de ses céréales. L'investissement en collectif est la réponse la plus adéquate pour les fermes qui sont, comme les nôtres, non spécialisées en grandes cultures et dotées de faible capacité d'investissement. Par ailleurs, un triage performant permet d'obtenir une réelle valorisation qualitative et financière ■

**LE COLLECTIF EST
UNE VRAIE FORCE,
VECTEUR À LA FOIS
DE SOLIDARITÉ
ET D'AUTONOMIE
POUR LE MONDE
AGRICOLE**



Coopérative de producteurs

Fromagerie d'Entrammes



Adresse 620 route de Nuillé | 53260 ENTRAMMES
Téléphone 02 43 64 39 90
Mail contact@fromageriedentrammes.fr
Site internet <http://fromageriedentrammes.fr>



NOUVELLE MARQUE : FROMAGERIE D'ENTRAMMES ET LOGO STG LAIT DE FOIN

Interview de Jean Letemplier, Vice-président de la Coopérative Lait Bio du Maine

Quel est le point de départ du projet ?

En 1994, le projet a démarré avec la création d'un GIE de collecte de lait.

À l'époque, il fallait créer le débouché pour le lait bio. Nous avons acheté un camion pour la collecte et nous avons commencé à vendre notre production aux transformateurs. L'idée de transformer le lait en fromage s'est précisée en 2003 pour faire face à des problèmes de surproduction dus aux conversions en bio. Pour éviter la crise et ne pas subir les marchés, nous avons voulu transformer notre produit. Des consommateurs voulaient consommer notre lait en direct, mais nous n'avions pas d'identité.

Le GIE de collecte s'est transformé en «Coopérative Lait Bio du Maine» en 2007. Nous sommes sur un vrai modèle coopératif. Nous réalisons trois à quatre réunions de coopérateurs par an. Les grandes décisions sont prises en collectif. L'implication de l'adhérent est cruciale. Nous comptons trente-sept fermes dans le projet dès le démarrage de la coopérative.

En 2010, le premier fromage d'Entrammes, labellisé bio a été vendu. Nous avons eu la volonté de refaire vivre un produit déjà existant en Mayenne, avec un fromage de qualité, au lait entier cru. Nous souhaitons nous implanter autour de Laval. Nous nous sommes installés à Entrammes où la tradition fromagère mayennaise était déjà ancrée.

« AUJOURD'HUI, LA NOTORIÉTÉ EST LÀ, «ENTRAMMES» A FAIT NOM ! »

Pourquoi avez-vous innové cette année dans la nouvelle marque «Fromagerie d'Entrammes» ?

Nous disposons d'une gamme de onze fromages. Aujourd'hui, la notoriété est là, «Entrammes» a fait nom ! Le consommateur souhaite reconnaître facilement nos produits et nous avons voulu donner une unité visuelle à notre gamme. C'est pourquoi nous avons créé, en mars dernier, la marque «Fromagerie d'Entrammes», avec un packaging commun à tous les fromages et le logo STG «lait de foin» (Spécialité Traditionnelle garantie). Nous voulions une logique pour le consommateur.

Nous enregistrons des retombées positives pour le moment, même si le recul n'est pas encore suffisant, bien entendu. C'est un pari sur l'avenir, mais nous sommes confiants. Nous avons proposé de nouveau des animations en magasins pour présenter la gamme et le visuel aux consommateurs.

Le consommateur de nos fromages est à 50% mayennais, et il évolue. Il aime mettre un visage derrière un produit. Il est en attente d'une gamme large de produits laitiers estampillés «Fromagerie d'Entrammes».

Nous pouvons maintenant réfléchir à l'augmentation du volume de production et élargir notre gamme. L'objectif à terme est de transformer l'intégralité de la collecte. Des nouveaux produits sont en test. La coopérative a acheté de nouveaux bâtiments pour pouvoir augmenter le volume de production ■





Entreprise Létika



Adresse 29 A rue de la Basse Canterie | 44120 VERTOU
Téléphone 02 40 58 72 77
Mail info@letika.fr
Site internet www.letika.fr
Facebook [letika.ayurveda](https://www.facebook.com/letika.ayurveda)
Date de création de l'entreprise 2014



LÉTIKA - AYURVEDA PREMIÈRE GAMME FRANÇAISE DE COSMÉTIQUES BIO-AYURVÉDIQUES SANS EAU

Interview de Céline-Shalini Ledoux,
Gérante, fondatrice de Létika

Comment a démarré votre projet ?

C'est mon histoire personnelle qui en est à l'origine. Née en Inde, je suis arrivée en France à l'âge de quelques mois. Plus tard, adulte, je suis repartie en Inde à la recherche de ma «mother india», ma terre mère. Les richesses de l'Inde sont apparues comme une évidence : d'abord l'Ayurveda, science ancestrale indienne et véritable art de vivre basé sur la nature puis les rencontres avec des hommes et femmes vivant en milieu rural. Leurs regards bienveillants et leurs sourires allaient à l'encontre de la terre où ils vivaient : une terre nourricière qui s'appauvissait. Ce fût le déclic. De retour en France, j'ai décidé de créer ma propre marque de soins en utilisant les plantes cultivées en Inde. Pendant quatre ans, j'ai réalisé des recherches, je me suis formée auprès de cosmétologues, botanistes, ou Vaidya (Médecin ayurvédique). Toutes ces démarches ont abouti à la création de produits cosmétiques ultra-concentrés en extraits de plantes médicinales. C'est ainsi que l'entreprise au nom de LÉTIKA, signifiant «jeune pousse» en sanscrit (langue de l'Inde ancienne), a germé en 2014.

En quoi consiste votre démarche d'innovation ?

Les formules des soins LÉTIKA sont basées sur les fondements de l'Ayurveda, médecine traditionnelle née en Inde et reconnue par l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS). La recherche et le développement de nos formules ont demandé plus de cinq années, car nous avons souhaité adapter les principes ancestraux à une utilisation moderne. Les plantes utilisées dans nos formules sont toutes issues de la pharmacopée ayurvédique, elles sont associées les unes aux autres comme elles l'étaient il y a plusieurs milliers d'années. En synergie, elles apportent une efficacité totale pour rééquilibrer chaque peau mais également retrouver l'harmonie du corps dans son ensemble. Seul le support a évolué, puisque nous les proposons dans des émulsions, alors qu'elles étaient auparavant sur supports huileux ou poudrés. L'émulsion en elle-même (c'est à dire le mélange huileux et

aqueux pour réaliser une crème ou un lait), a également été pensée pour porter plus profondément les actifs ayurvédiques au sein du derme. Aujourd'hui, LÉTIKA est la seule gamme ayurvédique biologique sans eau.

En quoi votre démarche se démarque de soins ayurvédiques existants ?

En Ayurveda, avoir une belle peau démontre un état d'équilibre du corps et de l'esprit, d'où l'importance d'en prendre soin puisqu'elle protège l'organisme des agressions extérieures. Dans cette démarche et toujours selon les principes de l'Ayurveda, nos soins sont formulés sans base d'eau. Pourquoi ? Les produits à base d'eau favorisent le dessèchement de la peau car à son contact, elle s'évapore. La plupart des cosmétiques – y compris les produits bio – sont formulés sur une base de 75 à 95 % d'eau. Notre base est composée de jus de plantes ayurvédiques et biologiques, dont l'Aloe Vera, avec pour conséquence une pénétration des actifs plus rapide et un maintien de l'humidité naturelle de la peau. Aussi, grâce à ce procédé, une crème visage LÉTIKA est plus économique que trois crèmes de même contenance avec une «base d'eau» pour un résultat bien plus efficace.

Vous envisagez je crois de nouvelles perspectives pour votre gamme de produits ?

Nous souhaitons renforcer nos liens avec les petits producteurs indiens.

Nous travaillons actuellement sur la création d'une ligne de soins «sourcing» constitués de matières premières ayurvédiques «brutes».

Les matières premières entrant dans la composition de nos cosmétiques doivent être hautement qualitatives, nous avons le projet de les présenter dans une nouvelle ligne de soins bio de type « sourcing Ayurveda». Elles seront issues, pour certaines, de fermes indiennes avec lesquelles nous avons créé des partenariats.

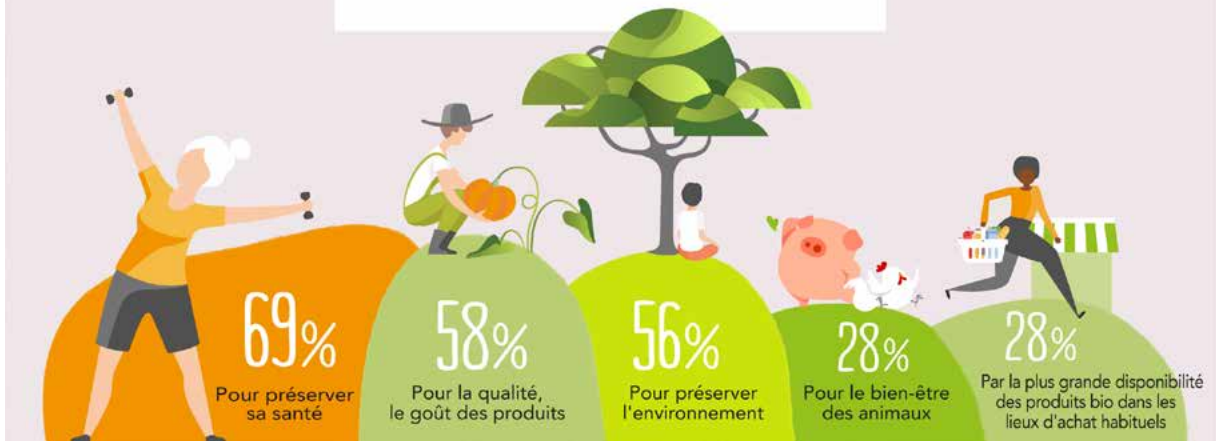
Avec cette nouvelle gamme, nous souhaitons :

- Pérenniser nos partenariats actuels et en créer de nouveaux pour maintenir des filières d'approvisionnement responsables et respectueuses de la terre afin d'assurer un revenu et un maintien des fermes

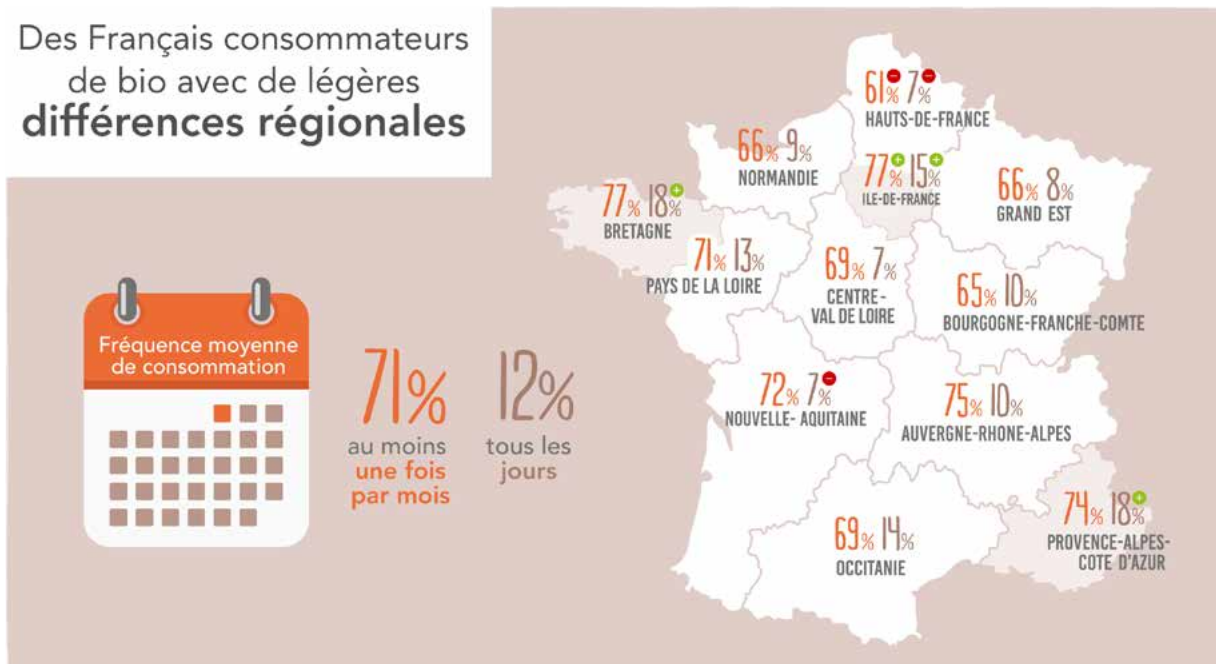
- Proposer des produits bruts, et certifiés bio, auprès de personnes en demande de transparence, soucieuses de la provenance et de la qualité du produit.

Nous sommes aujourd'hui dans cette phase de recherche ■

Les principales raisons de consommation de produits biologiques



Des Français consommateurs de bio avec de légères différences régionales



71% au moins une fois par mois
12% tous les jours

Renouvellement de la jeune génération

27%

des 18 à 24 ans sont de **nouveaux consommateurs** depuis moins d'un an contre 17% de l'ensemble des consommateurs bio

27%

des 18 à 24 ans ont **l'intention d'augmenter leur conso de produits bio** dans les 6 prochains mois contre 21% de l'ensemble national

70%

des moins de 25 ans sont **plus nombreux à déclarer connaître le logo européen** contre 59% de l'ensemble national





Association
COCOCINO



Contact **Alain Lemoine**
Adresse **104 avenue Mourain | L'Herbaudière | 85330 NOIRMOUTIER**
Mail **cococino85330@gmail.com**
Facebook **100-Bio-cantines-à-Noirmoutier**

DYNAMIQUE D'APPROVISIONNEMENT BIO LOCAL SUR L'ÎLE DE NOIRMOUTIER : PROJET DE CRÉATION D'UNE SCIC*



Interview d'Alain Lemoine, Président de l'association COCOCINO

Quelle est l'origine du projet ?

L'Association COCOCINO (Collectif Court Circuit NOirmoutier) est une association composée de consommateurs et de producteurs soucieux de favoriser une agriculture paysanne et respectueuse de l'environnement. Progressivement, elle a commencé à réfléchir à des projets plus larges que son objet premier. Fin 2017, lors d'une distribution de paniers de légumes bio locaux via l'association, une maman a témoigné son envie de voir ses enfants manger bio à la cantine.

Un groupe de parents motivés a commencé à co-rédiger leur projet, à rencontrer les écoles, leurs chefs de restaurants et les élus des communes. Le projet a été présenté au grand public en mars 2018 lors de deux projections du film «Zéro phyto, 100% bio» et a reçu un très bel accueil.

Le travail nous a ainsi permis d'impliquer et questionner les collectivités et de se rapprocher de partenaires. J'avais réellement à cœur de pouvoir intégrer une dimension humaine, sociale à notre projet... et j'ai rencontré le directeur adjoint en charge des activités de l'Association ESNOV (association d'insertion sur le territoire Nord-Ouest Vendée dont le rôle est de remobiliser des chercheurs d'emploi de longue durée). C'était comme une évidence à mon niveau ! Cette structure est impliquée depuis de très nombreuses années en maraîchage bio sur le continent (Le Jardin des Judices à Challans). Ils présentent également, depuis trois années, un jardin médiéval à Barbâtre (île de Noirmoutier), nous permettant de nous rapprocher des collectivités et d'évoquer les possibilités de mise à disposition de terres cultivables pour ce projet.

Même dans mes rêves les plus fous, je n'aurais jamais imaginé que nous puissions disposer d'un potentiel d'environ 15ha pour cultiver des légumes bio, avec pour objectif d'approvisionner les restaurants collectifs de l'île. La mise à disposition des terres par la Communauté de communes de Noirmoutier est une chose merveilleuse qui va permettre de commencer à approvisionner très rapidement les cantines dès l'année scolaire 2019/2020.

Enfin, au printemps 2019, Isis Reininger et Mariano Rico ont transféré leur magasin Alternative Bio dans un nouveau

local et rejoint le réseau Biocoop. Nous avons alors envisagé un partenariat pour le stockage et l'approvisionnement bio complémentaire pour la restauration collective. Au regard de la diversité des acteurs engagés, nous avons eu l'idée de créer une SCIC (*Société Coopérative d'Intérêt Collectif). La SCIC est une société dans laquelle les coopérateurs peuvent être à la fois des citoyens, des professionnels et des collectivités. Elle portera les valeurs fondatrices du projet, pour l'accès à une alimentation de qualité, soucieuse de la santé et de l'environnement des mangeurs.

Quels sont vos objectifs ?

Le cœur du projet est de tendre progressivement vers une restauration 100% bio locale dans les écoles et établissements de santé de Noirmoutier. L'idée fondatrice est d'arriver à une autonomie complète de production en légumes et fruits. Les chefs cuisineraient des produits frais, bio issus de l'île au plus près de leurs convives. ESNOV envisage de mettre en place un support d'activité maraîchage créateur d'emplois sur l'île, et pourrait s'occuper de la transformation des légumes (prédécoupés, précuits...) ou la réalisation de conserves avec un coût accessible aux collectivités. Toutes ces réflexions sont en cours. Les restaurants collectifs pourraient bénéficier du service de plateforme de stockage (qui serait hébergée dans le grand local de la Biocoop) pour acheter les produits complémentaires de crèmerie, d'épicerie, de viande...

En quoi votre projet est innovant ?

Je crois que l'innovation est de créer un lien humain entre tous ces acteurs et d'arriver à relocaliser l'alimentation des citoyens de Noirmoutier. Tout le monde y trouve son compte, et la démarche citoyenne a été ambitieuse. Avec COCOCINO, nous avons eu envie d'agir, de tracer notre sillon à nous ; nos espoirs et nos rêves nous ont rapidement permis de croiser le sillon de partenaires de choix !

Qu'attendez-vous pour la suite ?

À l'automne, le GAB 85 est missionné par la Communauté de communes de l'île de Noirmoutier (financements partagés avec la DRAAF dans le cadre d'un Pass' Collectivité), afin d'engager un dialogue territorial élargi. La question cruciale de relocalisation de l'alimentation sera travaillée en groupe. La SCIC pourra être un vrai lieu d'échanges et permettre de réaliser des actions concrètes ! J'espère que notre enthousiasme entraînera une dynamique encore plus ambitieuse ■



ÉVÈNEMENT | Présentation officielle de la nouvelle activité maraîchage bio ESNOV sur l'île lors des Journées Européennes du Patrimoine, au jardin médiéval, route du Gois, à Barbâtre | le 21 ou 22 septembre

Au programme : visite du jardin et nombreuses animations médiévales, spectacle...
Programme complet sur Facebook : @100-Bio-Cantines-à-Noirmoutier



Groupement
de producteurs
GABBAnjou



Contact **70 route de Nantes | 49610 MÛRS-ÉRIGNÉ**
Téléphone **02 41 37 19 39**
Mail **mrrohrbachergabbanjou@orange.fr**
Site internet **www.gabbanjou.com**

DÉFI TERRITOIRE À ALIMENTATION POSITIVE



*Interview de Marion Rohrbacher,
Animatrice «Restauration collective,
animations pédagogiques»*

Comment vous est venue l'idée d'un Défi Territoire ?

Entre 2016 et 2019, le GABBAjou a animé le projet «Du champ à l'assiette, l'alimentation comme levier d'un développement solidaire du Saumurois».

Le projet était divisé en 4 grandes actions :

- Animer le «Défi familles à alimentation positive»
- Favoriser l'installation et la transmission de fermes en bio
- Structurer la filière céréales biologiques avec le Moulin de Sarré (Gennez)
- Accompagner les restaurants collectifs

Tout au long du projet, nous avons proposé des formations, des visites de fermes, de transformateurs, ainsi que des visites de restaurants collectifs aux différents acteurs. Et ce, dans le but de favoriser les échanges et aller vers une alimentation de qualité et de proximité sur le territoire.

Ce projet a permis une augmentation de la consommation de produits biologiques locaux, la découverte de nouveaux lieux de production et une volonté de poursuivre les actions autour de l'alimentation pour les familles et les cuisiniers.

Suite à ce projet que nous souhaitons prolonger, la dimension territoire nous est apparue comme une évidence. Elargir le secteur géographique et engager une démarche sur un territoire plus vaste en reprenant le principe du Défi famille nous a semblé pertinent.

Au travers de ce «Défi territoire à alimentation positive», l'idée est de favoriser l'interconnaissance de différents acteurs sur un même secteur géographique pour évoluer ensemble sur l'alimentation.

En quoi cela consiste - il ?

Tout d'abord, nous avons recensé les établissements et structures potentiellement intéressés : les écoles, producteurs,

centres de loisirs, crèches, EHPAD, associations de parents d'élèves... au niveau de Beaufort-en-Anjou, Doué-en-Anjou, Saumur et Montreuil-Bellay.

Ensuite, nous avons travaillé sur les grands axes et le déroulement global du défi sur une année scolaire. Des réunions d'information/ateliers participatifs ont démarré à Beaufort et à Saumur pour présenter le concept et amener les participants à réfléchir sur les actions à mettre en place. De multiples idées ont émergé lors de ces réunions comme des ateliers culinaires dans les communes, écoles et fermes, des ateliers «éducation à l'alimentation», des formations pour les cuisiniers sur la cuisine alternative. D'autres propositions ont été formulées comme l'organisation de débats, la diffusion de films sur les questions alimentaires, la création de potagers dans les écoles, etc...

Nous en sommes au démarrage de cette belle aventure humaine, avec le top départ qui sera donné en septembre 2019.

Une première phase va démarrer en partenariat avec une maraîchère, Fleur Lacarelle à Longué-Jumelles. Nous aimerions organiser une visite de sa ferme, une cueillette de légumes, et un atelier cuisine autour des légumes crus, suivi d'un repas convivial avec les participants.

**AMÈNER LES ACTEURS
À RÉFLÉCHIR SUR UNE
NOUVELLE MANIÈRE
DE S'ALIMENTER,
DANS UN ESPRIT DE
CONVIVIALITÉ ET DE
PARTAGES**

En quoi est-ce particulièrement innovant ?

Jusqu'à présent, les acteurs de la restauration/alimentation travaillaient séparément. Grâce à ce projet, des temps de rencontres seront mis en place à plus grande échelle, et leur permettront d'évoluer ensemble autour de la thématique de l'alimentation. Echanger leurs connaissances de manière ludique, s'interroger sur leurs pratiques, participer à un projet prenant en compte les besoins de chacun... autant d'objectifs que nous nous sommes fixés qui créeront toujours plus de lien social. Nous espérons que ce beau défi commun amènera les uns et les autres à réfléchir sur une nouvelle manière de s'alimenter, dans un esprit de convivialité et de partages ■



Différents évènements autour de l'alimentation auront lieu sur le territoire du saumurois avec les structures partenaires du projet durant la Semaine du Goût

du 7 au 13 oct. 2019

Plus d'info sur www.gabbanjou.com

**GAEC
Le Champ
des Treuls**



Contact **Le Champ des Treuls**

Adresse **La Treulerie, 49520 CHATELAIS (49)**

Téléphone **02 41 26 65 92**

Mail **lechampdestreuls@gmail.com**

Site internet **https://lechampdestreuls.jimdo.com**

Facebook **Le-Champ-des-Treuls-Maraichage-biologique**

Date de création **1^{er} janvier 2013**

**L'INTÉGRATION DE MIGRANTS PAR LE
MARAÎCHAGE AGRO-ÉCOLOGIQUE**

*Interview de Fabien Talibert et
Jérémy Picard, Maraîchers,
gérants du GAEC Le Champ des Treuls*



**Quel est le point de
départ de cette initiative ?**

Installés depuis 2013, à Chatelais, la ferme fait 9 hectares mais nous cultivons sur 1,8 hectares plus de 100 variétés différentes. Lorsque nous sommes arrivés, l'exploitation n'était pas encore convertie à agriculture biologique, mais nous étions déjà convaincu par la démarche agro-écologique, avec un intérêt particulier pour le Maraîchage Sol Vivant (MSV). En effet, à force de visionnages et de rencontres sur le sujet, il nous paraissait évident de tester cette pratique. Inspirée de la permaculture, celle-ci consiste à arrêter le travail du sol, peu à peu remplacé par d'autres méthodes (paillages, bâches, désherbage manuel...). Rapidement, nous avons pu observer ses premiers bienfaits : sols mieux aérés, plus riches...

Le maraîchage demandant beaucoup de main-d'œuvre, nous avions pour habitude d'accueillir régulièrement des wwoofers. Nous ne faisons pas de wwoofing et du compagnonnage pour un apport de main-d'œuvre mais surtout pour rencontrer, partager, essayer.

Arrivés en 2018, nous souhaitions offrir à notre ferme une dimension sociale. Pour nous y aider, l'association Fermes d'Avenir, dont nous étions adhérents, proposait un tout nouveau programme de compagnonnage (en collaboration avec l'association SOS réfugiés). C'était pour nous une bonne opportunité !

**Pouvez-vous nous expliquer le principe de
compagnonnage ?**

Réservé aux exploitations en «maraîchage agro-écologique sur petite surface», le compagnonnage repose sur l'accueil de réfugiés au sein de fermes maraîchères. Le cheminement s'est donc fait naturellement.

Pour ces réfugiés, tout reste à construire : apprentissage de la langue française, insertion sociale, accès à un logement décent, insertion professionnelle... Pendant 2 mois, la ferme accueille un binôme qui comprend un français et un réfugié souhaitant s'installer appelés «compagnons». Ces derniers travaillent aux côtés d'un tuteur (ferme formatrice) qui les forme à l'agriculture

tout en les familiarisant à la langue française. Les compagnons contribuent à l'ensemble des tâches : mise en place et entretien des cultures, récolte, conditionnement, utilisation du matériel, conduite des équipements, gestion administrative, commercialisation, etc. À l'issue des 2 mois, les réfugiés quittent leur hôte et se dirigent vers une autre ferme, l'objectif étant de leur faire découvrir différents environnements, projets et méthodes de travail. Le but ensuite est qu'ils aient accès à un travail rémunéré au sein d'une ferme. Les réfugiés accueillis au sein de la ferme sont nourris et logés. Ils ont l'opportunité de rencontrer des français, de travailler et de s'investir dans un nouveau cadre de vie. «Apprendre en faisant», c'est le principe de ce compagnonnage.

Pour réaliser ce projet, nous avons lancé un financement participatif «blue bees» pour créer 2 chambres d'accueil, ce qui nous a permis d'accueillir en juin dernier Mogos, un jeune homme de 38 ans originaire d'Erythrée.

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

Nous sommes des maraîchers curieux et entrepreneurs. Peu d'agriculteurs ont une démarche de sols vivants mais beaucoup sont ouverts et entrepreneurs.

Nous nous sommes rendu compte au fil des années, qu'il était bénéfique de cultiver la biodiversité et depuis peu qu'il était possible d'associer «agriculture» et «social». Aujourd'hui, l'accueil de réfugiés nous tient vraiment à cœur. C'est une manière originale d'intégrer les personnes qui ne peuvent plus vivre chez elles et de répondre aux flux migratoires. Le compagnonnage nous offre de véritables moments de partage, de bienveillance, d'échange, mais aussi une grande aide sur la ferme. Un jour, peut-être, tous ces compagnons seront maraîchers ou employés en maraîchage.

Pour illustrer cette démarche, l'émission «Le champ des possibles» a diffusé un documentaire sur France 2 le 6 juillet dernier avec Mogos et Abdelrhem, deux réfugiés en formation. Pendant 6 mois l'équipe France 2 a suivi leurs progrès, leurs difficultés, mais aussi leurs espoirs.

Concernant la commercialisation de nos produits, nous faisons partie d'une association de producteurs intitulée Solcibio (www.solcibio.fr) qui nous permet de vendre nos légumes en ligne. Nous sommes également présents sur le marché de Laval le samedi matin. N'hésitez pas à nous y retrouver pour de plus amples explications ■



**ÉVÈNEMENT | Portes ouvertes du GAEC lors des journées festives «Théâtre et
Potiron» | les 5 et 6 octobre**
Marché de producteurs, visite de la ferme, buvette, atelier sur le thème du ciel

**Bio Loire
Océan**



Adresse **2 rue des fontaines** | 49330 CHÂTEAUNEUF-SUR-SARTHE
Téléphone **02 41 27 37 04**
Mail **blo@bioloireocean.fr**
Site internet **www.bioloireocean.bio** et **www.lespaniersbiosolidaires.fr**

ÉDITION D'UN LIVRE SUR LES FRUITS ET LÉGUMES BIO : DE LA PRODUCTION AUX TECHNIQUES CULINAIRES



*Interview de Cécile Morvan,
Coordinatrice de Bio Loire Océan*

**L'association de
producteurs «Bio Loire
Océan» édite un livre
original mêlant cuisine et
jardinage.**

Comment a germé cette idée ?

Ce projet est lié à notre activité de livraison de paniers de fruits et légumes bio, reconnue et labellisée Commerce équitable depuis 2017. Nous disposons en effet d'un cahier des charges de productions spécifique qui nous engage avec la structure «Les Paniers Bio solidaires». Cette dernière distribue nos produits, sur abonnement, dans les Pays de la Loire et au nord de la Nouvelle Aquitaine. Dans ce cadre là, une prime de co-développement est versée à BLO par Les Paniers Bio solidaires pour financer des projets collectifs. À ce titre, les producteurs.rices ont décidé de réaliser un livre expliquant leur métier, leurs terroirs, et la manière dont les fruits et légumes peuvent être cuisinés. Accompagner les consommateurs jusqu'à la cuisine constitue l'objectif principal de ce livre, en fournissant des recettes et des techniques culinaires pour décliner à l'envi les recettes au fil des saisons.

Sur quels aspects précis ce livre présente-t-il un caractère d'innovation ?

Nous voulions proposer un livre comprenant une partie sur notre métier de producteurs.rice, tout en apportant des techniques de cuisine. C'est donc naturellement que nous avons recherché des partenaires professionnels de l'univers de la cuisine pour concocter des recettes avec nos produits, pendant une année entière ! Nous avons eu la chance d'être accompagnés par Gilles Daveau, formateur culinaire de la région, expert en cuisine végétale. Au cours d'ateliers, nos producteurs.rices ont cuisiné aux côtés des animateurs culinaires formés par Gilles. Les recettes proposées dans ce livre ont donc toutes été testées par nos producteurs.rices et sont reproductibles par tous ! Ce concept d'association producteur.rice/cuisinier.ère nous apparaissait intéressant à mettre en place pour répondre aux besoins des consommateurs : connaître où et comment les fruits et légumes sont produits et savoir les cuisiner.



**AU COURS D'ATELIERS, NOS
PRODUCTEURS.RICES ONT
CUISINÉ AUX CÔTÉS DES
ANIMATEURS CULINAIRES**

Nous proposons aux lecteurs de ce livre de relever également un défi collaboratif : imaginer une recette à base de fruits et légumes s'appuyant sur les techniques proposées dans notre ouvrage, et la partager avec nous et les internautes. Créer une communauté de cuisiniers créatifs à partir

de fruits et de légumes de saison et bio serait une belle poursuite de ce projet...Tout dépendra de la façon dont les consommateurs réagiront, s'approprient les techniques présentées et exprimeront leur envie de poursuivre avec nous ce joli projet.

**Concrètement,
comment peut-on
se procurer votre
livre ?**

Il sera disponible dans les magasins bio partenaires de la région, sur plusieurs salons bio ainsi que dans certaines librairies ou boutiques, à partir du 15 octobre 2019, au prix unitaire de 10€ TTC.

**La liste complète des points
de vente est à retrouver sur
notre site :**
www.bioloireocean.bio ■





Groupement de producteurs
Civam Bio Mayenne



Adresse Impasse des Tailleurs, Zone artisanale de la
Fonterie | 53810 CHANGÉ
Téléphone 02 43 53 93 93
Mail circuitscourts@civambio53.fr
Site internet www.civambio53.fr/la-velo-fourchette
Facebook [velofourchette](https://www.facebook.com/velofourchette)

LA VÉLO FOURCHETTE : LA ROUTE DES FROMAGES MAYENNAIS À VÉLO !

Interview de **Moïse Cornée**,
Animateur **CIVAM BIO 53**



Quelle est l'origine de cette route des fromages Mayennais ?

En février 2018, lors d'une journée d'échanges techniques sur la transformation laitière, organisée par le CIVAM BIO Mayenne, plusieurs producteurs fromagers bio faisaient remarquer la belle diversité de fromages fermiers en Mayenne ! Certains d'entre eux expriment alors le souhait de travailler sur la promotion des fromages fermiers mayennais bio.

De son côté, en 2017, Claire Perrinel, originaire de Laval, effectue un périple à vélo en France, de fermes fromagères en fermes fromagères. Elle fait le constat que les personnes rencontrées connaissent peu ou pas la Mayenne et encore moins ses produits fermiers.

Le troisième élément déterminant concerne l'intérêt de la pratique du cyclotourisme grandissant dans le département. Selon l'enquête menée par Mayenne Tourisme en 2017, 40 000 cyclos sont dénombrés le long de la Mayenne sur l'année, dont un tiers expriment le souhait de plus de services de proximité.

Le projet d'une route des fromages mayennais à vélo est donc né de l'idée d'allier le plaisir de pédaler en Mayenne à l'envie des producteurs de faire découvrir leurs fromages, et à celle des consommateurs d'aller à leur rencontre ! Ce projet est aussi une occasion de promouvoir l'itinérance douce, rythme idéal pour découvrir un territoire et faire des rencontres.

Comment avez-vous développé votre projet ?

Le projet de Vélo Fourchette s'est construit autour de huit fermes fromagères, la Fromagerie d'Entrammes, Claire Perrinel de l'association La Route des Fromages à Vélo, l'association cyclotouriste Audax Lavallois ainsi que les partenaires financiers : le département de la Mayenne, la Région des Pays de la Loire et l'Etat.

La première édition de la Vélo Fourchette s'est déroulée sur cinq dimanches en mai et juin 2019, avec un itinéraire différent par jour. Au programme de chaque journée : une trentaine de kilomètres à vélo sur des voies vertes et des petites routes de campagne dont une portion de la Vélofrancette, des visites de fermes fromagères et des dégustations de fromages !

Aux cyclotouristes de prévoir leur vélo et leur pique-nique. Chacun pouvait aller à son rythme, et partir d'où et quand il le souhaitait, grâce aux itinéraires définis et téléchargeables. Les dates et horaires des visites des fermes fromagères étaient néanmoins définis et précis.

Quel bilan pour cette idée originale, et ses évolutions ?

La première édition de La Vélo Fourchette a été un réel succès avec plus de 200 participants ! On peut retenir de cette expérience un très bon relais presse (journaux, radio et télévision), de riches rencontres entre paysans fromagers et cyclotouristes passionnés, une itinérance douce bien appréciée entre les fermes fromagères biologiques avec une découverte de nouveaux paysages, bien vallonnés par endroits. Les paysans fromagers et les partenaires se retrouveront à l'automne pour travailler d'ores et déjà sur la 2^{ème} édition de la Vélo Fourchette ■

RIEN NE VAUT LE PETIT PLATEAU VÉLO, AVANT DE SAVOURER LE GRAND PLATEAU DE FROMAGES !



Ferme Arc-en-Ciel - Bazougers



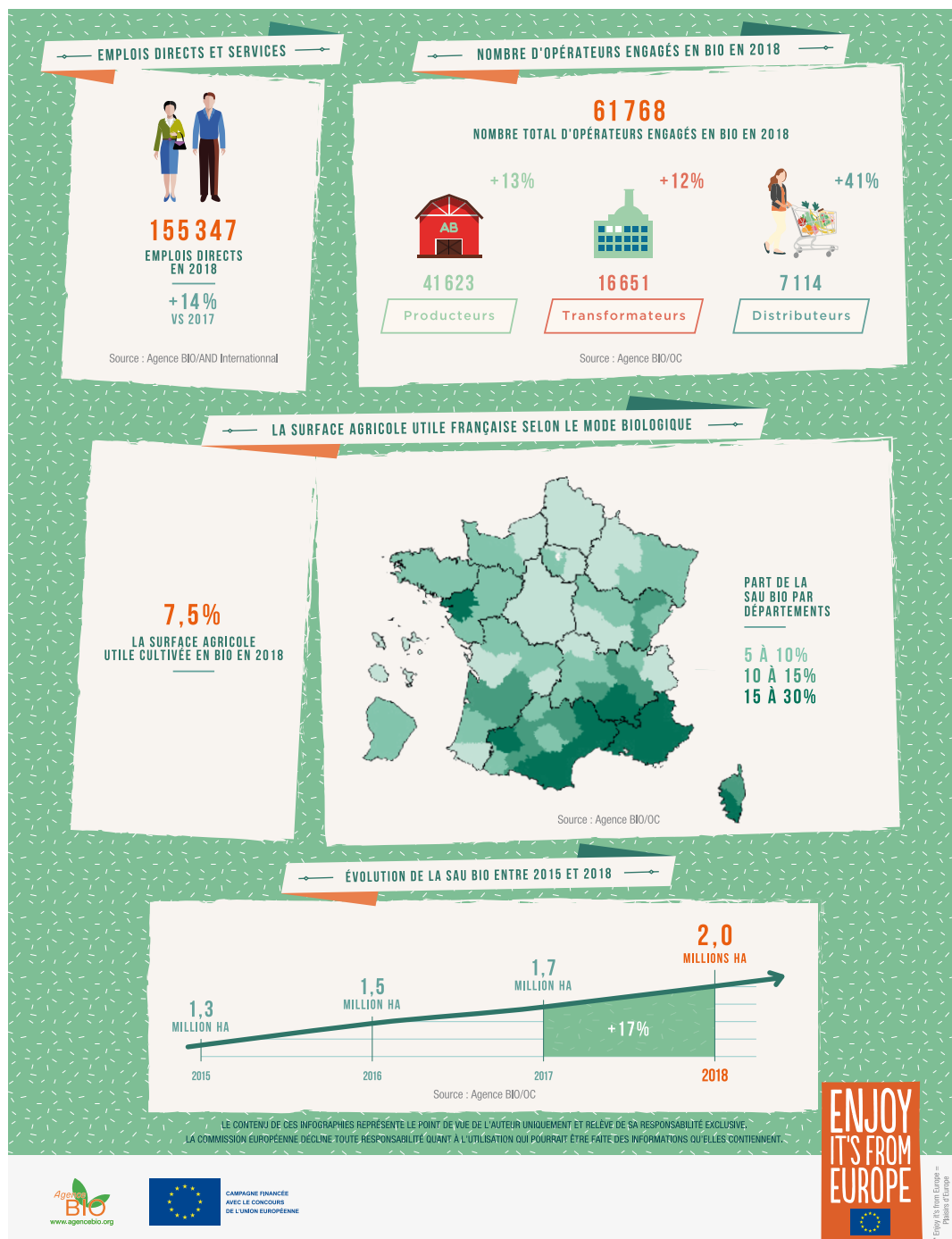
Gaec Radis & Co - Montflours



Le Bois Rioux - Chemazé



La Basse Romelière - Chantrigné



NOMBRE D'OPÉRATEURS ET SURFACES BIO (HA)

C1 : 1^{ère} année de conversion. C2 : 2^{ème} année de conversion
C3 : 3^{ème} année de conversion

	Nb. Exploitations		Surfaces certifiées bio		Surfaces en conversion			Surfaces certifiées + conversion			Nb. Transformateurs	Nb. Distributeurs	
	2018	Evol. / 17	2018	Evol. / 17	C1	C2 et C3	Total C123	2018	Evol. / 17	% SAU			
LOIRE-ATLANTIQUE	947	9,6%	51 507	16,2%	6 709	8 576	15 286	-8%	66 793	9,5%	16,5%	364	141
MAINE-ET-LOIRE	910	11,9%	34 249	18,6%	4 862	4 909	9 771	-9%	44 020	11,0%	9,7%	281	78
MAYENNE	438	15,0%	16 698	17,4%	3 033	2 875	5 907	5%	22 605	13,8%	5,7%	77	28
SARTHE	352	12,1%	14 231	19,5%	2 357	2 250	4 607	6%	18 838	16,0%	5,1%	117	38
VENDEE	623	12,7%	26 849	20,2%	6 485	6 620	13 105	15%	39 954	18,4%	8,5%	237	68
PAYS DE LA LOIRE	3 270	11,8%	143 535	18,0%	23 446	25 231	48 677	0%	192 211	12,7%	9,2%	1 076	353

source : Agence bio, juin 2019

En savoir plus : www.interbio-paysdelaloire.fr/les-chiffres-cles-de-la-bio-en-france-et-en-pays-de-la-loire

Groupement
de producteurs
GAB 72



Adresse 16 av. Georges Auric | 72000 LE MANS
Mail coordination@gab72.org
Site internet www.gab72.org
Date de création 1994, le GAB défend la Bio de Sarthe depuis 25 ans !

UNE PLATEFORME COLLABORATIVE AU SERVICE DE L'ORGANISATION DE LA VENTE DIRECTE : WWW.LOCAL.BIO

Interview de Sylvain Dumont,
Informaticien et Amapien

Quelle est l'origine du projet ?

Etudiant en informatique, et adhérent d'une AMAP*, j'ai imaginé que nous pouvions simplifier la vie des Amapiens et des producteurs en rajoutant un peu d'informatique dans la gestion de l'AMAP.

J'ai donc proposé aux producteurs de cette Amap, Damien Fihey et Isabelle Perry, un système pour faciliter les commandes des autres producteurs fournissant l'AMAP (fromage, fruits, pain). Ils fonctionnaient déjà par mail, papier et téléphone, l'idée était de simplifier l'organisation et les commandes. On a testé l'idée et au fur et à mesure des retours des Amapiens, des producteurs et des coordinateurs d'AMAP, j'y ai apporté des améliorations.

Nous sommes passés d'une expérimentation à un système plus élaboré. Je suis reparti à zéro en le centrant sur la prise en main par les producteurs et non plus par les coordinateurs d'AMAP seulement. À partir de ce moment-là, ce sont les échanges avec les producteurs et les consommateurs qui ont orienté les développements de fonctionnalités diverses de la plateforme.

Pourquoi cette démarche ?

L'idée de base de ma démarche c'est que les producteurs bio locaux puissent gagner en visibilité auprès des consommateurs, en gagnant du temps et en s'organisant collectivement pour leur vente directe, sans pour autant rogner leurs marges auprès de services numériques coûteux. En effet, Local.bio est conçu pour être un outil gratuit pour les producteurs bio locaux et un service à prix libre* pour les consommateurs.

L'innovation ?

Il y en a plein dans tous les sens ! Premièrement c'est un outil collaboratif : tous les producteurs sont visibles au même endroit et l'outil permet l'organisation collective boostant ainsi le lieu de vente de chacun. En effet, on sait qu'un consommateur se déplacera plus volontiers chez son maraîcher s'il y trouve également du pain, du fromage et autres produits de la ferme.

C'est également collaboratif dans le sens où une collectivité ou un comité d'entreprise motivés peuvent très facilement s'organiser avec tous les producteurs aux alentours, pour devenir un point de distribution à approvisionner.

Avec un seul outil, les producteurs peuvent organiser la vente à la ferme, les autres points de vente directe collectifs et la restauration publique ou commerciale.

Et pour les GAB ou les collectivités, l'outil permet de montrer le maillage de la production d'un territoire donné.

Les premiers retours ?

Mon engagement en service civique au GAB 72 m'a permis de rencontrer beaucoup plus de producteurs ayant eux-mêmes

des approches très variées de la vente directe. Les adaptations de l'outil se font donc au fil des rencontres pour être au plus proche des besoins des producteurs.

Aujourd'hui, ils sont déjà 38 à être répertoriés sur Local.bio. Celles et ceux qui l'utilisent régulièrement le trouvent bien adapté à leur besoin d'organisation. Il a permis d'optimiser notamment du temps en remplaçant un marché non rentable par un point de retrait de paniers nécessitant moins de temps.

Quelles évolutions envisagez-vous ?

L'outil va continuer d'évoluer, notamment permettre à la plateforme d'être plus collaborative. Les coordinateurs d'Amap pourront plus intervenir et soutenir le producteur dans sa communication... Pour aller plus loin, mais plus sur l'aspect local cette fois-ci, les producteurs locaux sont invités à profiter d'un site similaire qui s'appelle local.direct et qui regroupe tous les producteurs locaux. Cependant à charge des territoires ou des organismes accompagnant les producteurs d'en assurer la diffusion. Cet outil complet a vocation à se déployer dans tous les territoires qui en auraient l'utilité ■

*AMAP (Association de Maintien de l'Agriculture Paysanne)

* Prix libre : contribution en euros volontaire et optionnelle décidée par le contributeur lui-même

La plateforme offre les possibilités suivantes :

La visibilité


- Un annuaire des producteurs, de leurs points de ventes directs et de leurs produits au format carte géographique ou liste triée par distance.
- Présentation et coordonnées des producteurs : logo, tél, Facebook, site...
- Visibilité sur leurs produits : disponibilités, quantités, conditionnement, prix, date de livraison... avec des relances automatiques à leurs clients
- Visibilité sur les points de vente directe divers auxquels le producteur participe

L'organisation de la vente directe

- Possibilité de passer commande si le producteur le souhaite, et de régler en ligne ou sur place en fonction de l'option retenue par le producteur
- Si les producteurs se sont organisés, il est possible pour le client de commander en 1 seule fois les produits proposés par l'ensemble des producteurs du point de vente, tout en respectant les conditions de vente de chacun d'entre eux
- La souscription en ligne de nouveaux Amapiens en lien avec les coordinateurs d'Amap.
- Fournit un portail de commandes adapté à la restauration collective

La communication

- Les consommateurs peuvent s'inscrire pour être tenus informés de l'installation de nouveaux producteurs ou de points de vente près de chez eux (et à n'importe quel endroit qui les intéresse).
- Les consommateurs sont tenus informés de l'actualité des points de vente sur lesquels ils sont inscrits. Par exemple : Les nouveaux produits disponibles pour la prochaine distribution, les délais de commande, les messages des producteurs



Tiers-lieu
**C'est Bio
l'Anjou**



Adresse **56 av. d'Angers | 49190 ROCHEFORT-SUR-LOIRE**
Téléphone **06 03 47 18 53**
Mail **cestbiolanjou@gmail.com**
Facebook **cestbiolanjou**

UNE CUISINE COLLABORATIVE PRÊTE À VOUS ACCUEILLIR À ROCHEFORT-SUR-LOIRE

*Interview de Christelle Gasté,
Coordinatrice du tiers-lieu*

Quel est le point de départ de votre démarche ?

Plusieurs réflexions m'ont amenée à développer cette idée de lieu collaboratif.

Tout d'abord consciente de la crise écologique, je souhaitais prendre part activement à la transition nécessaire en imaginant un projet autour de l'alimentation biologique, en revenant dans ma région d'origine après 20 ans d'absence, j'ai réalisé par ailleurs que le laboratoire de cuisine professionnel de mes parents situé à Rochefort-sur-Loire pouvait être détourné et réorganisé. Poursuivre l'ancrage familiale de l'alimentation sur le territoire depuis 5 générations mais en inventant un autre modèle qui prendra soin du futur de nos enfants, voilà le pari que j'ai voulu relever en prenant en location ce bâtiment. La dimension humaine de tout projet me tient à cœur, c'est pourquoi l'organisation du tiers-lieu est collaborative avec vision d'entraide et inclusive, d'où la mention d'entreprise ESS (économie sociale et solidaire) avec l'agrément ESUS d'utilité publique auquel je tiens beaucoup. Mon vécu professionnel antérieur m'a amenée à coopérer avec des viticulteurs, menant des projets sur le territoire national, continuant d'acquérir les compétences organisationnelles et de gestion de projet et de PME.

En quoi consiste précisément ce lieu collaboratif ?

Situé à Rochefort-sur-Loire, ce lieu collaboratif autour de l'agriculture et de l'alimentation biologiques a ouvert ses portes en septembre dernier. Le principe est de réunir sur un même lieu des métiers différents, des valeurs communes autour de la thématique alimentaire. Nous partageons les charges et mutualisons le matériel. Décloisonner, fédérer, faire se rencontrer les éleveurs et les cuisiniers par exemple et favoriser l'échange entre tous afin d'imaginer les possibles a beaucoup de sens et fait avancer les

uns les autres. Nous souhaitons être le maillon d'une chaîne de la transition ; sortir de l'agro-industrie et du transport est urgent alors on réinvente le local, l'agriculture paysanne et les circuits courts en proposant de consommer autrement dans le respect du climat, de la biodiversité, du bien-être animal, et de la santé. Même si nous savons que les efforts doivent être portés par l'ensemble des acteurs de l'économie, -dont les multinationales-, proposer une autre façon de consommer qui a de l'impact sur toute la chaîne, en expliquant de façon pédagogique la nécessité du «vivre ensemble» et le rôle de la production m'apparaît fondamental.

«C'est bio l'Anjou» soutient les professionnels bio -éleveurs, formateurs, producteurs, artisans, cuisiniers- dans le développement de leur activité en circuits courts, en les accueillant sur le lieu. L'idée centrale est de favoriser l'autonomie par la mutualisation du site et des outils. Le site comporte un atelier de découpe de 50m², une cuisine équipée de 100m², 5 chambres froides, une salle de formation pouvant accueillir 20 personnes et des espaces collectifs.

À ce jour, 5 éleveurs découpent leur viande et la conditionnent, notamment grâce à une machine sous vide performante (sachets et bocaux). Ainsi ils reprennent la main sur la valeur ajoutée de leur production dans une démarche de vente directe. Parmi les producteurs, on peut citer Mathieu Béliard, éleveur de moutons, Baptiste Boré, éleveur de bœufs, Nicolas Gauthier éleveur de vaches jersaises, ainsi que des éleveurs de porcs.

Des formations sur l'alimentation durable, dispensées par Thierry Marion et Gilles Daveau autour des cuisines évolutive et



Réunion du collectif au jardin

alternative destinées aux cuisiniers de collectivités, ont lieu sur le site, via notre partenariat avec l'ACEP 49 (Association regroupant des Centres hospitaliers et EHPAD du Maine-et-Loire) en coopération avec François le Guilcher. Des formations de transformation laitière pour les BTS de la ferme des Trinitières, dispensées par Pierre Legrand dans le cadre de notre partenariat avec Marie Teinturier d'Agrilia se déroulent également dans nos locaux.

Des artisans transformateurs bio se sont également installés à demeure : La Brasserie Sterne et Mousse d'Antoine Moisy, qui propose des bières cuisinées et des limonades artisanales bio, en vente directe sur le site, dans les magasins bio, épicerie fines et tables gastronomiques du territoire. Les herbes biologiques qui entrent dans la composition de ses produits sont également produits en Anjou, entre autre, par Jérôme Allain le «Cultivateur en herbes» à St Germain des Prés.

Présent également sur le lieu, un pôle d'approvisionnement en produits bio du Maine-et-Loire vers les cantines du secteur, accompagné de formations pour les élus et les cuisiniers. L'idée n'est pas de faire de l'approvisionnement événementiel mais d'assurer la livraison de produits de base chaque semaine pour une introduction durable.

Muriel Lajouanie, auto-entrepreneuse dans le domaine de l'alimentation, présente sur le site et polyvalente travaille ponctuellement sur un poste administratif, à la brasserie ou au conditionnement avec les éleveurs.

Votre projet s'inscrit dans une démarche globale écologique et sociale, pouvez-vous nous en dire plus ? Et pouvez-vous accueillir de nouveaux porteurs de projets ?

Il nous semble urgent d'agir sur plusieurs domaines, en effet ! L'énergie que nous utilisons est fournie par Enercoop, énergies renouvelables, un jardin certifié bio fournit les herbes aromatiques pour les préparations culinaires, notre banque est coopérative, les cantines sont livrées par les transports Bonzo, en véhicules non émetteurs de CO2 ; nous travaillons

“ **SI VOUS AVEZ BESOIN D'UNE CUISINE PROFESSIONNELLE, ÊTES PRÊTS À PARTAGER, ET À VOUS INSTALLER SUR LE TERRITOIRE, RENCONTRONS-NOUS !** ”



sur le zéro déchet avec la communauté de communes. L'économie circulaire est de mise puisque les déchets de la brasserie servent à nourrir les animaux des éleveurs du collectif. Les utilisateurs réguliers du lieu prennent part à la gouvernance grâce aux réunions mensuelles collectives profitant d'une animation facilitée par Séverine Huchin de Mu.

Si vous avez besoin d'une cuisine professionnelle, êtes prêts à partager, et à vous installer sur le territoire, rencontrons-nous !

“ Ce projet collectif reste ouvert et nous le co-construisons chaque jour ensemble.

L'évolution se fait au gré des personnes qui rejoignent le tiers lieu, tout reste ouvert et possible autour de nos valeurs communes. ■



Transformation lait bio pour BTS



Brasserie artisanale



ÉVÈNEMENT | Jeudi 3 octobre en partenariat avec la CRESS et l'IRESA journée de l'économie circulaire | sous le chapiteau à Rochefort-sur-Loire de 8h à 17h

Commune
de
Tresson

Contact **mairie** | 16 rue des Lilas | 72440 TRESSON
Téléphone 02 43 35 18 14
Mail **communedetresson@wanadoo.fr**

**TRESSON : UNE VILLE QUI DIALOGUE ET FAVORISE
L'INSTALLATION DE PRODUCTEURS.TRICES EN BIO**

Nous présentons en 2018 la municipalité de Fillé-sur-Sarthe avec son projet de restauration collective à 40% de bio et le soutien à l'installation d'un jeune maraîcher bio pour lui fournir des légumes.

Cette municipalité a atteint un an plus tard le pourcentage de 50% de produits bio dans sa restauration collective scolaire, et vise les 60% en 2020.

Cette volonté municipale a suscité l'intérêt de nouvelles collectivités, dont Tresson. En voici le témoignage...



*Interview de Chantal Buin,
Maire de Tresson*

**Quel est le point de départ
de cette initiative ?**

Tout a commencé en fréquentant l'AMAP de Saint Michel de Chavaignes dont j'étais adhérente depuis 10 ans. La CIAP* avait lancé un financement participatif pour les aider à mener à bien leur mission : Accompagner les personnes non issues du milieu agricole dans leur projet d'installation agricole, en sécurisant le porteur de projet, en impliquant les collectivités locales et en constituant un groupe d'appui local, avec l'objectif de rendre l'activité viable et pérenne. J'ai aussitôt adhéré car je me retrouvais dans ces valeurs que je partageais entièrement.

Puis, quand j'ai été moi-même élue, j'ai souhaité en faire plus et essayer de travailler au niveau municipal avec la CIAP, le GAB 72 qui est son partenaire technique pour les installations en agriculture biologique, et l'association Terre de Liens compétente sur les aspects fonciers.

J'ai participé à une réunion à Fillé-sur-Sarthe pour voir ces structures à l'œuvre, puis je les ai invitées à présenter leur travail devant mon conseil municipal. Celui-ci s'est montré très curieux, leur a posé beaucoup de questions et a finalement voté la réalisation d'un diagnostic agricole de notre commune, en vue d'installer un maraîcher bio.

Comment procédez-vous ?

Nous avons sur notre commune une dizaine de sièges d'exploitations agricoles : ce qui manquait le plus à Tresson, c'était une production maraîchère. Nous avons donc validé l'idée de favoriser l'installation d'une maraîchère bio sur la commune. Cette démarche entrait en parfaite résonance

avec l'engagement du Conseil départemental de porter à 50% les produits locaux de qualité dans la restauration publique (Ehpad, collèges, citoyens...).

Nous avons donc déposé un dossier de demande de fonds européens Leader auprès du Pays du Perche sarthois. Celui-ci lui a réservé un très bon accueil et a validé notre demande, nous sommes aujourd'hui en attente de la réponse de la Région.

La démarche est innovante parce que ce sont trois associations qui travaillent en complémentarité, en partenariat avec les propriétaires fonciers de la ville. Nous les rencontrons, discutons, évaluons les possibilités offertes par les différentes parcelles et respectons les besoins et les rythmes de chacun. Une bonne installation nécessite un vrai temps d'échange et c'est ce qu'offre cette méthode.

Quels résultats sont attendus ?

Nous avons la chance qu'un jeune couple ait entendu parler de notre projet ; nous les avons mis en relation avec le GAB, la CIAP et Terre de Liens. Leur projet a été retenu par le Conseil municipal : ils suivront un stage paysan créatif avec la CIAP en se concentrant d'abord sur les travaux des bâtiments de la future habitation, afin d'être sereins lorsque viendra la véritable installation agricole. Pour le moment, ils attendent une réponse de la banque.

Une vision actualisée et partagée du tissu agricole de notre commune est indispensable. Trois autres jeunes, issus du milieu agricole et fils d'agriculteurs de Tresson, sont également en cours d'installation. Notre Conseil municipal organisera une réunion d'interconnaissance à la rentrée ou à l'automne, afin de créer du lien entre tous ces jeunes. Nous souhaitons avant tout une bonne entente et des liens entre tous les agriculteurs de la commune ■

**Coopérative d'Installation en Agriculture Paysanne*

Productrice
**Mamma
Crèmerie**



Un nuage de lait dans un bio monde.

Adresse **La Joustière | 85430 AUBIGNY**
Mail **mamma85@outlook.fr**
Facebook **mammacremeriepaysannebio**
Date d'installation **janvier 2018**



MAMMA CRÈMERIE : INSTALLATION AVEC 8 VACHES LAITIÈRES, 100% TRANSFORMATION À LA FERME ET VENTE EN CIRCUITS COURTS



Interview de Mailys Menezo,
Agricultrice bio à Aubigny

Pouvez-vous nous décrire ce qu'est «Mamma crèmerie»?

Agricultrice bio depuis janvier 2018, j'ai d'abord fait des études en innovation (niveau master), puis travaillé dans ce domaine. On m'a appris à réfléchir ainsi : «J'ai envie de faire ça, comment je le fais, comment je peux arriver à le faire ?». N'étant pas issue du milieu agricole, je ne me mets pas de barrières, j'avance en tentant de répondre au mieux aux besoins des consommateurs, comme je l'étais auparavant !

Ma ferme est composée de 19 ha, 100% en prairies. J'ai actuellement 8 vaches laitières de race Bretonne Pie Noire (race rustique), et j'ai pour objectif d'en avoir 10 en production. Les vaches sont nourries à l'herbe pâturée et au foin. Elles ne consomment jamais d'ensilage (son acidité dégrade la flore bactérienne et donne une moindre qualité organoleptique aux produits transformés). Seuls quelques granulés sont donnés comme des «friandises» au moment de la traite. Mes vaches produisent en moyenne 5L/jour, avec lesquels je produis du beurre, des yaourts et des desserts lactés (millet au lait, riz au lait...).

Je vends ces produits en AMAP, en vente à la ferme chez d'autres producteurs, en épiceries vrac bio, et à la ferme de la Vergne.

D'où vient cette idée de s'installer sur une telle structure et de transformer à la ferme ?

À la suite d'un BPREA, et après avoir envisagé un projet en vaches laitières de dimension «traditionnelle» qui n'a pas abouti, j'ai décidé de créer un projet moins important, avec le minimum d'infrastructures, et donc le minimum de charges. Grâce à l'activité de pensions de chevaux déjà présente sur la ferme, je n'ai pas eu besoin de racheter d'outils agricoles : j'ai les bâtiments (les boxes) et le matériel de fenaison qui me suffit. Pour m'installer, mes investissements ont été à hauteur de 70 000€ : 1000€ par vache, 1000€ de pot trayeur, 1000€ pour la salle de traite mobile, les 11 ha de clôtures, le générateur électrique, le laboratoire de transformation (3000€ chaque outil : pasteurisateur, écrémeuse, yaourtière, réfrigérateurs...).



Aujourd'hui, je suis satisfaite de mon travail, j'arrive à produire suffisamment et à valoriser mon lait à 4€/L en moyenne. L'objectif que je me suis fixé est de me verser un salaire autour de 1000€/mois.

Le modèle développé sur ma ferme (petit troupeau, infrastructures réduites, 100% de transformation sur la ferme et de vente en circuits courts...) est atypique pour une ferme laitière en bio. Les faibles investissements de départ sont souvent réservés aux installations en production maraîchère. Autre innovation : je n'ai pas de salle de traite, j'ai choisi d'aller traire directement les vaches dans le champ. J'ai construit une salle de traite mobile sur une remorque : ma « Mobilaitte ». Les vaches rentrent dans la Mobilaitte pour se faire traire au pot trayeur (alimenté par un groupe électrogène), elles sont à l'abri et moi aussi. De plus, le fait de les monter sur le qui de la Mobilaitte permet de limiter les contaminations du sol.

Quels sont vos projets futurs pour la ferme ?

Cette année, je vais commencer à produire du fromage blanc pour diversifier ma gamme de produits. J'aimerais aussi intégrer des fruits produits sur l'exploitation dans mes yaourts. Pour cela, il faudrait que quelqu'un s'installe sur la ferme car je n'aurai pas le temps de le faire. Avis à de nouveaux porteurs de projets !

Pour le moment, je ne fabrique pas de fromages car je ne suis pas équipée. Néanmoins je ne laisse pas ce projet de côté. J'aimerais produire des fromages à partir de chardonnette et non de caillette de veaux pour l'emprésurage.

À l'avenir, j'aimerais également pouvoir créer un magasin sur la ferme pour y vendre mes produits ■



Groupement
de producteurs
GABBAnjou



Adresse **70 route de Nantes**
49610 MÛRS-ÉRIGNÉ
Téléphone **02 41 37 19 39**
Mail : **mathygabbanjou@orange.fr**
Site internet **www.gabbanjou.com**
Date de création du groupe «semences potagères bio» fin 2017

SEMENCES POTAGÈRES, LE DÉFI DE LA MULTIPLICATION



Mathy Roche, Animatrice technique productions végétales spécialisées

Quelle est l'origine du projet ? Ses objectifs ?

Ce projet est né de deux constats : d'un côté la demande des consommateurs en matière de semences potagères est croissante, de l'autre, les producteurs sont peu nombreux et les rendements souvent instables. Pour se développer, la filière a besoin d'être démocratisée auprès des producteurs, d'être structurée mais aussi sécurisée.

En effet, la production de semences est un travail de longue haleine, qui demande, contrairement à la production de légumes, de suivre les cultures sur un cycle complet «de graines à graines» (cycle plus long). Pour certaines espèces, la culture dure 1 an. On parle de plantes annuelles (tomate, poivron, chou...). Pour d'autres, elle s'étale sur 2 ans. On parle de plantes bisannuelles (betterave, carotte, oignon...). Après le semis, le producteur doit surveiller la plante à chacun de ses stades (levée, développement végétatif, floraison, fructification, maturation des graines...) avec une pression constante des maladies, des ravageurs, des mauvaises herbes, mais aussi du climat (chaleur, sécheresse...). Les échecs sont fréquents.

En effet, on estime aujourd'hui que les cultures de semences potagères sont réussies 1 année sur 4, là où il faudrait, pour répondre à la demande du marché tout en assurant un revenu stable aux producteurs, réussir au minimum 3 années sur 4.

Décidé à permettre ce type de résultats, le GABBA njou a lancé en 2017 un groupe de producteurs-multiplicateurs de semences potagères. Majoritairement répartis sur le Maine-et-Loire, ce groupe est labellisé «30 000 fermes pour l'agro-écologie» dans le cadre du plan national ECOPHYTO.

À travers ce groupe, le GABBA njou souhaite faire connaître la production de semences aux producteurs et à lever progressivement leurs freins technico-économiques.

À moyen-long terme, il s'agira de structurer la filière des semences potagères bio et de la sécuriser pour la rendre accessible au plus grand nombre.

Quels sujets le groupe a-t-il permis d'aborder ?

Depuis la création du groupe, le GABB a organisé plusieurs rencontres invitant ses membres à partager leurs expériences, les problèmes rencontrés, les réponses apportées... Ces derniers sont particulièrement intéressés par les visites de fermes et par des sujets clefs tels que la gestion des parasites et des ravageurs, la mutualisation des matériels agricoles ou encore l'adaptation aux changements climatiques.

Dernièrement, le GABB a organisé une formation visant à fournir des clefs de réussite à toutes les personnes intéressées pour se lancer dans la multiplication de «semences potagères bio». Pendant 3 jours, les participants ont pu enrichir leur réflexion et retenir que, pour débiter, il est indispensable de connaître sur sa ferme un certain «rythme de croisière». La vente des semences peut en effet, selon le mode de commercialisation adopté, prendre plusieurs années... d'où un besoin important en trésorerie. Pour une personne qui s'installe, il est d'ailleurs conseillé de débiter par une activité de maraîchage ou de rejoindre une ferme possédant déjà une bonne trésorerie.

Outre l'aspect «production», le groupe souhaite associer les consommateurs, aller à leur rencontre, éveiller leur curiosité, leur expliquer la fabrication des semences. Ils envisagent pour cela une dégustation de légumes (issus de leurs semences) accompagnée de discussions.

En quoi cette démarche est-elle particulièrement innovante ?

L'innovation réside dans la force du collectif. Plus les producteurs seront nombreux à expérimenter de nouvelles pratiques, à partager leurs observations et à communiquer auprès des consommateurs, mieux ils réussiront à produire des semences de qualité et à stabiliser une filière aux débouchés exponentiels ■

**À MOYEN-
LONG TERME,
IL S'AGIRA DE
STRUCTURER
LA FILIÈRE DES
SEMENCES
POTAGÈRES BIO**

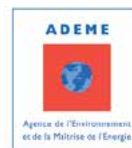


ÉVÈNEMENT | Sensibilisation à la multiplication des semences potagères à travers une dégustation de légumes |

Une journée entre le 20 et le 29 septembre dans les 4 magasins Biocoop d'Angers



Groupement
de producteurs
GAB 85



Contact **Adèle Vernoux** | GAB 85
Adresse **71 Boulevard Aristide Briand**
85000 LA ROCHE-SUR-YON
Téléphone **07 68 85 51 51**
Mail **productions.animales@gab85.org**

**DES ÉLEVEURS LAITIERS DU NORD VENDÉE
S'ENGAGENT POUR RÉDUIRE LEUR EMPREINTE
CARBONE**



*Interview d'Adèle VERNOUX,
Conseillère technique «productions
animales» au GAB 85*

**Comment s'est créée la
dynamique de groupe
autour de la réduction des
émissions de gaz à effet de
serre (GES) ?**

À l'initiative de quelques éleveurs de vaches laitières du Nord Vendée, un groupe d'échange, animé par le Groupement des Agriculteurs Bio de Vendée (GAB 85), s'est constitué en juin 2018. L'idée était que chaque membre puisse réaliser un diagnostic pour définir le bilan carbone de sa ferme et identifier des axes d'amélioration possibles.

L'Accord de Paris se donne pour objectif de contenir le réchauffement climatique en dessous de 2°C d'ici à 2100. Dans ce cadre, la France s'est engagée à réduire de 40% ses émissions de GES d'ici à 2030, l'agriculture représentant près d'un cinquième de ces émissions. Par leur démarche, les éleveurs du groupe s'attachent à contribuer à leur échelle à cet enjeu global d'atténuation du changement climatique, mais aussi à trouver des solutions pour s'adapter aux évolutions du climat déjà perceptibles sur leurs fermes.

**Comment s'organisent les échanges entre
éleveurs ? En quoi la démarche du groupe
est innovante ?**

Le groupe d'une douzaine d'éleveurs laitiers en système pâturant (bio et en conversion vers la bio) s'est rencontré cinq fois depuis sa création. Chacun d'entre eux a pu réaliser un diagnostic CAP'2ER® niveau 1 en ligne, à partir des données de sa ferme.

Le diagnostic CAP'2ER® (Calcul Automatisé des Performances Environnementales en Elevage de Ruminants), créé par l'IDELE (Institut de l'Élevage) vise notamment à sensibiliser les éleveurs à la prise en compte des enjeux environnementaux, évaluer l'empreinte carbone en situant sa ferme sur une échelle de référence et identifier les axes de progrès pour

améliorer son empreinte carbone tout en assurant la pérennité de son système. Le diagnostic intègre par ailleurs d'autres indicateurs afin de mieux cerner les impacts potentiels sur l'environnement et la durabilité des exploitations : qualité de l'eau et de l'air, épuisement des ressources fossiles, maintien de la biodiversité, performance nourricière et économique, conditions de travail.

Les premières rencontres ont permis aux éleveurs d'échanger en groupe sur leurs résultats et de rechercher des solutions collectivement plutôt qu'en individuel. La réflexion de groupe a permis de faire émerger des axes d'amélioration, adaptés à chaque ferme, pour réduire les émissions de GES et stocker plus de carbone dans les sols.

Favoriser l'autonomie sur la ferme pour diminuer l'achat d'aliments (en particulier de concentrés), diminuer l'âge au vêlage, augmenter le linéaire de haies, réduire le travail du sol, augmenter la part d'herbe dans les rations... autant de pistes pour faire évoluer son système vers plus de cohérence, au-delà du cahier des charges de l'agriculture biologique. Ces rencontres sont aussi le moment de visiter les fermes des participants, d'échanger sur leurs pratiques et d'aborder d'autres thématiques telles que le temps de travail, la gestion du pâturage ou encore la santé animale.

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

Afin d'aller plus loin dans la réalisation de leur bilan carbone et la recherche de voies d'amélioration, les éleveurs souhaitent réaliser un diagnostic CAP'2ER® niveau 2. Il offre une analyse plus fine de l'empreinte environnementale des fermes, et permet de réaliser un plan d'action et des simulations en fonction des axes de progrès envisagés. Le groupe pourrait rentrer dans la démarche régionale Fermes Laitières Bas Carbone développée par le CNIEL (Commission Nationale Interprofessionnelle de l'Économie Laitière). Les éleveurs espèrent ainsi poursuivre leur objectif de réduction de leur impact carbone. Le groupe a également pour objectif de valoriser et diffuser l'évolution de leurs pratiques à d'autres éleveurs, notamment dans le cadre du dispositif Ecophyto puisqu'il a été reconnu cette année «groupe 30 000». ■



Prochaine rencontre des membres du groupe d'échange le 24 septembre 2019



**Des producteurs
des Pays de la Loire**

Échange avec 4 agriculteurs.trices

■ **Odile et Dominique Peuzé**
Ferme du Don | MARSAC-SUR-DON (44) | 06 79 69 03 95
laitbiodudon@gmail.com

■ **Danielle Rabaud**
Ferme de la Boivinière | ST MARTIN-DES-NOYERS (85)
www.fermedelaboiviniere.fr

■ **Philippe Jaunet**
Ferme Les brandes | YZERNAY (49) | 02 41 55 75 47
pjaunet@wanadoo.fr

■ **Sébastien Bart**
Jardin Petit Rond | CHANGÉ (72) | 06 33 93 05 97
jardinpetitrond@free.fr

**L'AGROFORESTERIE, UN ATOUT POUR LE
CLIMAT ET LA RÉSILIENCE DES FERMES**



Odile et Dominique Peuzé



Danielle Rabaud

**Quelles motivations vous ont conduits à
l'agroforesterie sur votre ferme ?**

L'agroforesterie est un mode d'exploitation des terres agricoles associant des arbres et des cultures ou de l'élevage. L'association arbres et agriculture présente des avantages considérables qui ont motivé ces paysans et paysannes à se lancer après avoir échangé avec leurs pairs et été conseillés.ées. dans leur démarche.

Pour Odile et Dominique, éleveurs de vaches laitières en système herbager au nord de la Loire-Atlantique, «c'était l'envie de sortir des sentiers battus, la sensibilité à la symbolique de planter un arbre», «de maintenir la biodiversité, puis en approfondissant le sujet, d'avoir un impact positif sur le climat».

Pour Danielle, éleveuse de vaches charolaises en Vendée, l'agroforesterie permet de relancer la vie du sol sur des parcelles nouvellement acquises et abîmées. Pour elle, «voir des céréales magnifiques sous des merisiers, c'est une belle vision de l'agriculture, pas seulement productiviste.»

Pour Philippe, éleveur de vaches laitières dans le Maine-et-Loire, c'est «expérimenter une nouvelle pratique, complémentaire au maillage bocager et ayant un intérêt agronomique et un effet «plante-santé» sur le système digestif de ses animaux», un meilleur drainage du sol (limitation des inondations) et à terme la production de bois d'œuvre.

Enfin, pour Sébastien, maraîcher en permaculture sur 1,5 ha en Sarthe, «l'agroforesterie crée des associations de plantes complémentaires, mieux en mesure de se protéger les unes les autres contre leurs parasites, de favoriser mutuellement leur développement tout en enrichissant le sol en nutriments et accueillant une biodiversité utile aux cultures».





Philippe Jaunet



Sébastien Bart

Quelles sont vos démarches respectives ?

Tous appliquent l'agroforesterie en fonction de leurs objectifs et contraintes.

Pour Odile et Dominique, «l'agroforesterie doit être complémentaire à leur système herbager sans avoir trop d'entretien à faire». Ils se lancent en 2017 sur 13 ha où 571 arbres sont plantés, en fonction des parcelles de pâturage de leurs bovins.

Danielle a pour but à long terme de produire du bois d'œuvre à partir de 200 arbres plantés en 2012 et 2013. «Les lignes d'arbres sont espacées de 26 mètres, avec 5 et 6 mètres entre chaque arbre d'essences différentes et mellifères : arbres fruitiers, merisiers, alisiers, cormiers, chênes, frênes. Entre chaque rangée d'arbres, il y a une petite parcelle de 50 à 60 ares que les animaux affectionnent pour l'ombre et l'effet coupe-vent».

En 2012, Philippe réalise ses premières plantations d'arbres sur un îlot de 13 ha découpé en sous parcelles de 1,5 pour ne pas gêner le passage des machines agricoles. Ces plantations adaptées aux sols alternent arbres de hauts jets pour le bois d'œuvre et arbustes fourragers bons pour la santé des bovins.

«En installant des clôtures de chaque côté des arbres, et donc en laissant une bande de 1,5 m, sans intervention ni des animaux, ni du matériel, c'est un couloir de biodiversité qui s'installe !».

Sébastien a planté une centaine d'arbres fruitiers qui cohabitent avec la production, et des haies qui entourent sa ferme. «Cette façon de concevoir l'agriculture et de travailler implique aussi de fabriquer des outils adaptés pour cultiver sous les arbres et il est probable que le jardin évolue vers un verger».

En quoi est-ce particulièrement innovant ?

«Les pratiques agricoles ont poussé les paysans et paysannes à détruire massivement les haies dans les années 60, 70, 80 et les habitudes ont la vie dure... L'agroforesterie reste marginale,

à contre-courant dans nos campagnes» s'accordent Odile, Dominique et Danielle. Elle précise que l'arbre donne une valeur ajoutée à la parcelle et qu'il n'est pas en concurrence avec les cultures d'hiver (blé, orge...) et les prairies. L'arbre devient «arbre fourrager» mais aussi source de broyat lors de déficit de paille pour la litière des animaux. «C'est une façon moderne de parler de la haie, c'est comme une re-création de parcelles à base d'éléments naturels. Ce concept apporte une synergie dans la biodiversité des fermes et apporte de la complexité.» souligne Philippe qui a d'ailleurs reçu le prix «coup de cœur» du jury au concours «pratiques agro-écologiques-agroforesteries» en février 2019.

Pour tous, l'agroforesterie est la mise en pratique d'une pensée en volume et non plus en surface, un design vertical, une vision en 3D. Ils mesurent tous les effets bénéfiques sur leurs sols, leurs cultures, leurs animaux et sur le paysage.

En quoi vos pratiques en agroforesterie participent à l'atténuation et à la lutte contre le réchauffement climatique ?

«L'arbre est un puits de carbone. En ce sens, il atténue les gaz à effet de serre si préjudiciables pour la planète. J'ai fait mon bilan carbone avec le GRAPEA (Civam 85). On a estimé le stockage permis par les arbres, haies et agroforesterie à 25 tonnes équivalent CO₂. Mais je pense que c'est sous estimé !» précise Danielle. Pour Odile et Dominique, «une telle pratique influe sur la température de la parcelle, le développement racinaire des cultures, l'utilisation des ressources du sol, le bien-être des animaux, leur alimentation et leur santé. Avec les épisodes de fortes chaleurs, la présence d'arbres régule les températures et l'humidité, du sol comme de l'air». «L'agroforesterie crée un microclimat intéressant pour limiter évapotranspiration. L'arbre devient une oasis pour la faune et la flore» renchérissent Philippe et Sébastien.

Pour ces agriculteurs qui ont franchi le pas, il n'y a aucun doute : l'agriculture de demain doit être une agriculture où l'arbre a toute sa place. ■

«...L'AGROFORESTERIE EST LA MISE EN PRATIQUE D'UNE PENSÉE EN VOLUME ET NON PLUS EN SURFACE, UN DESIGN VERTICAL»



Nouvelle exposition «Bio et Climat» à découvrir aux «Jardins d'Avenir», à Ligné (44) Vendredi 4 octobre de 16h30 à 20h

Au programme de la matinée : visite de jardins potagers, et inauguration d'une nouvelle parcelle, en présence d'élus locaux, des adhérents de l'association et du public. Pot d'amitié pour tous.

L'association ANCRE 44 accompagne les personnes en difficulté d'emploi, via notamment une insertion par la production et la distribution de légumes biologiques



Ferme des Pouls Hauts

Contact **Philippe Caillaud**
Adresse **Ferme des Pouls Hauts, chemin des Sansives,
route du Cromlech | SAINT-MARC-SUR MER/ST-NAZAIRE**
Téléphone **06 16 57 32 99**
Mail **ferme.des.pouls.hauts@orange.fr**

MISE EN ŒUVRE CONCRÈTE DU SCÉNARIO AFTERRRES 2050



*Interview de Philippe Caillaud,
Éleveur*

En quoi consiste les grandes lignes du scénario Afterrres 2050 ?

Afterrres 2050 est un scénario réalisé à l'échelle de la France. Fruit d'un travail collaboratif de nombreux experts de diverses disciplines, il permet de visualiser quelles transitions agricole et alimentaire appliquer pour répondre aux enjeux de demain : mieux nourrir la population et répondre aux problématiques de santé publique, avoir des pratiques agricoles fondées sur l'agro-écologie préservant les ressources naturelles et la biodiversité, permettre aux fermes d'être plus résilientes dans un contexte de changement climatique et de pression foncière, développer des filières locales dans une logique d'économie circulaire, lutter contre les dérèglements climatiques,...

Pourquoi avez-vous choisi de développer ce modèle agricole sur votre ferme ?

J'ai succédé à mes parents d'une ferme en élevage de vaches laitières, proche de l'océan. Située en périphérie de St Nazaire, la ferme subit une pression foncière forte, voire menaçante pour sa viabilité. Elle pourrait même être vouée à disparaître si elle n'a pas vocation à répondre aux besoins des habitants du territoire et donc avoir une valeur patrimoniale, agricole, économique et sociale.

Parmi les motivations du passage en bio en 2000, l'arrêt des pesticides chimiques était également une condition nécessaire à la pérennité de mon activité agricole.

Ainsi, plutôt que d'intensifier le système de production, j'ai choisi de diversifier les activités de la ferme, dont une grande partie de la production est vendue localement. Un choix répondant aux attentes de la société : disposer d'une alimentation saine, dans le respect de l'environnement tout en favorisant la création d'emplois locaux et durables, source de vitalité pour le territoire.

Comment cette vision agricole est concrètement mise en œuvre sur votre ferme ?

D'un élevage intensif et exclusif de 60 vaches pour 55 ha dédiés exclusivement aux fourrages et aux cultures pour l'alimentation du troupeau avec beaucoup d'achat de

concentrés, j'ai progressivement inversé la tendance en mettant au cœur de mon système la vie du sol, sa fertilité.

J'ai conservé le même nombre de vaches pour 174 ha dont 73% de prairie. La prairie est la base de l'alimentation de mes animaux qui a aussi l'avantage de capter et de stocker dans le sol l'excès de CO₂ (Gaz à Effet de Serre) dans l'air. Pour diversifier la ration, je cultive quelques hectares de maïs ainsi que des mélanges céréaliers (féverole, pois, triticale, avoine). En répondant totalement aux besoins alimentaires de tous les animaux, je maîtrise mon outil économique que je peux adapter de manière indépendante et autonome.

L'atelier de fabrication de produits laitiers fournit partiellement l'alimentation de 15 porcs charcutiers. Les 250 poules donnent des œufs mais aussi de la fiente utilisée comme fertilisant pour les cultures potagères. Une partie des terres est dédiée à la culture de céréales (blé meunier, colza, orge brassicole, sarrasin), de légumes d'été pour l'alimentation humaine.

Je préserve 3 ha de bois et de haies, qui ceignent la ferme, complétés par la plantation de 100 arbres fruitiers. Ces végétaux accueillent la biodiversité et sont des moyens supplémentaires de capter du CO₂.

La ferme est certifiée AB depuis 2002, elle garantit pour mes concitoyens un environnement préservé (sol, air, eau) et des produits fermiers de qualité. 150 000 litres de lait sont vendus à une laiterie, 100 000 litres sont transformés en crème, beurre, yaourts, fromages, vendus en partie sur la ferme. La viande de porcs, les œufs et les légumes et fruits sont proposés en vente directe et en circuits courts. Toutes ces activités emploient de manière stable cinq personnes.

Dans quelle mesure la gestion de votre ferme est innovante ?

Recréer un système agricole en polyculture élevage au sens premier du terme reste une démarche marginale. Les fermes sont très spécialisées (production unique) alors que je m'emploie au contraire à diversifier les productions sur la ferme avec le plus d'autonomie possible. En ce sens, je limite aux maximum les intrants en produisant moi-même les semences et l'alimentation pour le troupeau. De fait, je suis à contre courant du modèle dominant.

Quelles sont les perspectives pour aller plus loin ?

Je songe à réaliser ce que mon père avait souhaité faire il y a 30 ans avant qu'il ne prenne sa retraite : planter des vignes qui jadis existaient sur la ferme et qu'il avait arrachées en 1960 ! ■



Adresse **1 rue Marie Curie | 44170 NOZAY**
Téléphone **02 40 79 46 57**
Mail **accueil@gab44.org**
Facebook **LesAgriculteursBio44**
Site internet **www.gab44.org**



1000 FERMES BIO EN LOIRE-ATLANTIQUE, UN PROJET AGRICOLE ET ALIMENTAIRE D'UN TERRITOIRE AMBITIEUX

interview de **Audrey Lacroix,**
Co-Présidente du GAB 44

Quels sont les ferments qui ont propulsé le département à ce niveau de développement ?

Qualité des terres agricoles variée, monde agricole ouvert au débat d'idée, culture paysanne associative très ancrée, sont autant de critères agricoles qui ont favorisé le développement de la Bio. En parallèle, la Loire-Atlantique se caractérise par sa vitalité économique adossée à un bassin de population important (1,4 million) et sensible à la notion de qualité de vie. L'interaction entre la dynamique agricole et les attentes d'une population nombreuse est particulièrement favorable à l'agriculture biologique. Les pouvoirs publics ne s'y trompent pas et accompagnent le développement de cette agriculture qui répond aux enjeux sociétaux et climatiques.

La création du «Groupement des Agriculteurs Bio de Loire-Atlantique» en 1990 par une dizaine de paysans et paysannes déterminés à proposer un modèle agricole et plus largement un modèle de société alternatif a permis de structurer ce développement. Le GAB44 a longtemps porté seul ce projet agricole et de territoire, soutenu par des partenaires et les acteurs de la filière comme Inter Bio à partir de 1996. Il a permis d'accompagner le passage en bio des fermes et de former les agriculteurs et agricultrices, de structurer la filière en créant plusieurs outils économiques viables et enfin de promouvoir ce mode d'agriculture innovant, responsable vis-à-vis de la société civile.

En quoi c'est remarquable d'avoir passé le seuil de la 1000^{ème} ferme bio ?

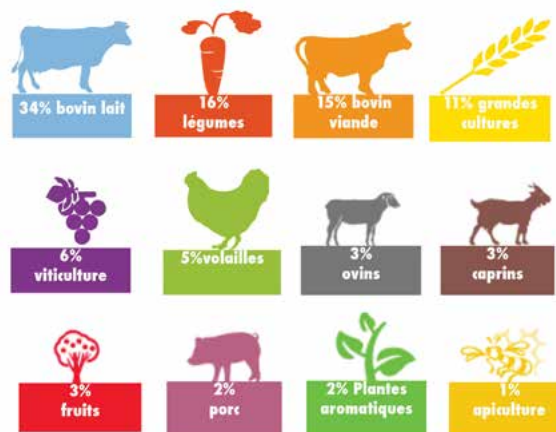
La Loire-Atlantique est à la fois le premier département des Pays de la Loire et plus largement le premier département du Grand Ouest à avoir franchi ce seuil symbolique début 2019 ! . Ainsi, il y a aujourd'hui plus de 1000 fermes bio dont plus de 200 fermes en conversion. Les fermes labellisées bio représentent ainsi plus de 25% des fermes du territoire sur 17% de la SAU (70 000 ha). Terre d'élevage, c'est également le premier département producteur de lait bio de France, production dominante du territoire.

La dynamique touche aussi les transformateurs et distributeurs : plus de 1450 opérateurs économiques animent la filière bio et valorisent la production locale selon des modes de commercialisation divers, en filière longue et en circuit court, en restauration collective, sur les marchés, les fermes, en magasin spécialisé, en grande distribution...

Et maintenant, quels nouveaux défis pour l'agriculture biologique ?

La dynamique de conversion et d'installation en bio se poursuit et doit relever le défi du renouvellement des générations. Cette vague de transmission des fermes pourrait accélérer la transition agricole du territoire. Cela nécessite d'accompagner les agriculteurs en bio ou en projet vers une agriculture bio résiliente porteuse de valeurs, paysanne, et équitable. Accès au foncier, accompagnement des nouveaux paysans non issus du milieu agricole, et appui à la mise en place de filières

REPARTITION DES TYPES DE PRODUCTIONS



équitable et collectives sont les défis de demain.

Agriculteurs-trices, organisations professionnelles et techniques de Loire-Atlantique, tous ensemble, doivent relever le grand défi de sortir des pesticides, de trouver les solutions techniques face au changement climatique, avec l'ambition d'un territoire 100% bio pour demain.

Le marché est porteur pour le développement de la filière bio. En contrepartie, cette demande croissante peut entraîner la baisse des exigences de la réglementation, développer un modèle économique sans valeur et décrédibiliser la filière. Les paysans et paysannes du GAB44 sont vigilants sur ces points, comme en témoigne la mobilisation pour encadrer l'utilisation des serres chauffées. L'enjeu est de structurer des outils collectifs (plateforme logistique « Kiosque paysan », atelier de transformation laitière, abattage à la ferme...) pour que les producteurs-trices gardent la maîtrise d'une filière bio territorialisée, structurée et équitable.

Le défi va être porté par l'ensemble des acteurs du territoire. Les collectivités disposent de compétences (foncier, alimentation de qualité, biodiversité, qualité de l'eau, climat...) pour conduire une transition agricole et alimentaire de leur territoire comprenant aussi la sensibilisation des citoyens. Avec les paysans bio et l'ensemble de la filière bio, ils doivent construire des projets de territoire bio locaux fondés sur les valeurs de l'économie sociale et solidaire.

Penser une alimentation de proximité, plus saine amène à reconsidérer par là même la production agricole, l'emploi, le commerce, les liens sociaux. Les citoyens sont de plus en plus nombreux à soutenir une agriculture bio et local. Ils sont prêts à faire évoluer leurs habitudes alimentaires vers des produits bio locaux, et de saison Il sont prêts à reprendre le chemin des cuisines pour consommer des produits bruts, bio et locaux, sans dépenser plus.

Le cercle vertueux de l'agriculture biologique est en marche. Les 1000 fermes bio en Loire Atlantique en sont le marqueur, et les conséquences sur l'emploi et la qualité de vie prégnantes. Les paysans et paysannes du GAB44 continuent de porter haut les valeurs d'une agriculture biologique exigeante et équitable ■

* 5^{ème} rang national derrière le Gers, la Drôme, le Gard, l'Hérault



Maraîchers et éleveur en Sarthe

Contact GAB 72
Adresse 16 av. Georges Auric | 72000 LE MANS
Mail coordination@gab72.org
Site internet www.gab72.org

MARAÎCHERS, ÉLEVEURS ET SI ON COHABITAIT ?



*Interview de Damien Fihey,
Maraîcher, Ferme de la Grande
Rivière, St Michel de Chavaignes*

Comment est née cette initiative?

Les éleveurs disposent parfois de «bouts de parcelles» dont ils peuvent se séparer sans être mis à mal économiquement, et qui conviennent pour des maraîchers.

Le maraîchage entraîne souvent un isolement, et de la concurrence ; l'idée était donc de créer du lien et de mutualiser des cultures spécifiques présentant un besoin conséquent en surface, mais faible en eau, et peu d'entretien (exemples des courges, pommes de terre, oignons, ail...)

À l'occasion d'une rencontre locale du GAB 72 entre jeunes ou futurs installés, et agri confirmés, nous avons tenté de réfléchir à une mutualisation bénéfique entre maraîchers. De là a germé l'idée de se regrouper.

Présentez-nous votre démarche

Je suis allé rencontrer un éleveur, Thierry Barré (président du GAB 72), désireux d'aider les jeunes installés en agriculture. Sa ferme est située près de chez moi. Il nous a indiqué qu'il pouvait nous mettre à disposition une parcelle de moins d'un hectare pour 10 ans.

Suite à cela, j'ai interpellé les maraîchers dans un périmètre de 20 km aux alentours, que l'on connaissait ou que nous avons rencontrés lors de cette première réunion. Nous les avons invités à réfléchir sur le projet de mise en culture de légumes collectivement sur cette parcelle.

L'envie de départ était que cette parcelle soit cultivée sans travail du sol ou en tout cas le limiter au strict nécessaire (aération du sol). Cela signifie que la prairie est occultée pour détruire la végétation et permettre l'implantation de culture maraîchère. En effet, en tant qu'administrateur de l'association Maraîchage Sur Sol Vivant (MSV), j'ai souhaité impulser cette dynamique de non travail du sol. L'idée était aussi que ces cultures soient stockées facilement, afin de limiter les déplacements.

Nous avons appris à nous connaître au cours de réunions,

de rencontres organisées sur les fermes de chacun.e, tout en réfléchissant plus précisément à chaque fois aux possibles du projet.

Ce cheminement a permis de préciser le projet et les envies de chacun. Nous étions 5 au démarrage ; aujourd'hui, un groupe s'est stabilisé à 3 maraîchers autour de l'éleveur.

Notre fonctionnement implique indépendance et autonomie dans une organisation collective. Pour cela, nous définissons ensemble l'itinéraire technique et les modalités de fonctionnement, avec un tableur partagé en ligne sur lequel nous inscrivons nos heures et les travaux réalisés, ainsi que les coûts (mécanisation, fumier, semences, location de matériel). Nous avons chacun une partie de la parcelle, non pas en part égales mais équitables en fonction de nos besoins de production. Le coût et le temps de travail, ainsi que la récolte sont répartis au prorata de cette distribution.

L'innovation ?

Ce projet est pour moi innovant pour plusieurs raisons. La première est d'ordre technique, à savoir le démarrage d'une culture sur prairie directement sans travail du sol ; ensuite, l'innovation se trouve dans les liens tissés, non seulement entre maraîchers mais aussi avec l'éleveur qui met à disposition une partie de ses parcelles. L'échange avec l'éleveur va au-delà du prêt des terres : il peut fournir en effet le fumier (plutôt chez les laitiers dont les vaches rentrent pour la traite), il peut mettre en commun son matériel (tracteur), notamment pour l'entretien des chemins,

le broyage, le chargeur pour l'épandage du broyat pour les pailles. En retour, c'est de l'entraide en perspective !

Quels sont les résultats attendus ou à venir ? De nouvelles perspectives ?

Nous avons déjà récolté une première culture d'ail qui a bien fonctionné, une deuxième de courges a été implantée avec les aléas d'un printemps plutôt froid.

Nous souhaitons poursuivre à 3 pour le moment afin de stabiliser le travail collectif et ne pas se disperser, bien que nous ne soyons pas fermés à l'entrée d'autres personnes ! Nous serions néanmoins plus fermes sur le suivi par celles-ci du fonctionnement en place ■

L'ÉCHANGE
AVEC
L'ÉLEVEUR
VA
AU-DELÀ DU PRÊT
DES TERRES



Éleveurs
en
44 et 85

RETOUR SUR L'ABATTAGE À LA FERME



Contact **Sophie Clouet et Guylain Pageot**
Téléphone **Guylain Pageot | 06 87 40 92 39**
Mail **ferme.marais.champs@wanadoo.fr**
Site internet du collectif national :
<https://abattagealternatives.wordpress.com/>

Quels sont les avancements depuis septembre 2018 ?

Propos de Sophie Clouet et Guylain Pageot

Depuis 2015, éleveurs.euses du 44 et 85 menons un projet partagé d'améliorer les conditions de fin de vie de nos animaux d'élevage. L'objectif est de pouvoir réaliser l'abattage des animaux sur leur lieu de vie. Ce projet s'adosse au collectif national «Quand l'abattoir vient à la ferme». Depuis un an, l'intérêt suscité par le projet a permis de belles avancées qui confortent la dynamique de mener à bien ce projet utile pour le territoire tout entier.

Fin 2018, la fermeture inattendue de l'abattoir de Challans a cristallisé le souhait des éleveurs.euses eux-mêmes d'inventer des solutions. Deux abattoirs de proximité sont à l'étude au nord et au sud de la Loire-Atlantique pour satisfaire les besoins, comprenant la mise en place de caissons mobiles pour répondre au souhait d'abattre les animaux à la ferme.

En avril, des réunions d'information ont permis de présenter le projet d'abattage à la ferme. Plus de 200 éleveurs et éleveuses ont manifesté leur intérêt pour ce sujet qui répond à leur problématique mais aussi aux attentes sociétales.

Le collectif s'est structuré via la création de l'association nommée AALVIE «Abattage des Animaux sur le Lieu de Vie» signant l'adhésion de l'ensemble des syndicats agricoles du territoire 44-85 (GAB, CIVAM, Confédération paysanne, FNSEA, Coordination rurale). Forts d'une mobilisation élargie des éleveuses et éleveurs mobilisés, des groupes de travail thématique sont mis en place : montage juridique et économique du projet, étude d'une labellisation, élargissement du projet à l'abattage des porcs, ovins, caprins... À ce jour, l'écriture du plan de maîtrise sanitaire est en cours, il devrait être validé avant la fin de l'année pour permettre de réaliser les premiers tests d'abattage sur des fermes en élevage bovin. Le business plan est aussi à l'étude. La prochaine étape importante est de transformer l'avis favorable des élus en aide financière concrète : 7 millions d'euros sont nécessaires pour construire deux abattoirs « nouvelle génération ».

Ces projets vont voir le jour à partir de l'automne 2020. En parallèle, une réflexion est engagée pour développer le même type de projet dans le sud de la Vendée. Nous avons l'opportunité d'être acteur, sur notre propre territoire, de la mise en place d'outils à notre taille créés par nous, éleveurs, euses, et pour nos animaux.

Rejoignons-nous au sein de l'AALVIE en contactant le Président :

Guylain Pageot - 06 87 40 92 39
ferme.marais.champs@wanadoo.fr
Ensemble, osons et portons cette nouvelle filière ■



Groupement
d'agriculteurs
GAB 44
GABBANJOU
GAB 85

RETOUR SUR LA 1^{ÈRE} ANNÉE D'EXISTENCE DU SITE BONPLANBIO.FR EN PAYS DE LA LOIRE

Contacts
GABBAnjou - www.gabbanjou.com
GAB 85 - www.gab85.org
GAB 44 - www.gab44.org

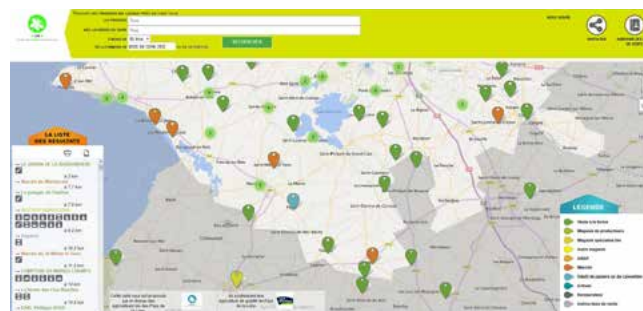
Propos communs du GAB 44, du GABBAnjou et du GAB 85

À N+1 du lancement du nouveau site de produits bio fermiers, quel bilan faites-vous ?

Il y a tout juste un an, le GAB 44, le GABBAnjou et le GAB 85 s'associaient pour déployer le site internet breton «Bon Plan Bio» en Pays de la Loire. Des événements de lancement étaient programmés dans les trois départements et les premiers consommateurs découvraient l'interface www.bonplanbio.fr, renseignée par les agriculteurs pour les consommateurs.

Ce site recense les produits fermiers bio locaux près de chez soi. C'est un moyen actuel de répertorier les produits bio des producteurs.trices labellisé.e.s et de communiquer auprès du grand public. Il remplace les annuaires papiers autrefois édités et propose ainsi des informations actualisées tout au long de l'année, des données géolocalisées et une traçabilité du producteur jusqu'au lieu de vente.

En un an, nous avons pu référencer plus de 310 producteurs bio (la plupart proposant une vente à la ferme), près de 240 autres lieux de vente et une quarantaine de productions différentes (fruits et légumes, produits laitiers, viandes,



boissons, miel, pâtes, pains, semences et plants, etc.) sur nos trois départements. Les statistiques de consultation montrent qu'en moyenne 3200 consommateurs utilisent le site chaque mois.

Depuis ce lancement, nous avons continué de développer le site en proposant une liste de produits plus complète et en accueillant une nouvelle région, Auvergne-Rhône-Alpes, dans la famille «Bon Plan Bio».

Nous souhaitons aller encore plus loin dans les prochains mois en accueillant à son tour la région Grand-Est et en développant de nouvelles fonctionnalités : recherche par nom de ferme et indication du taux de mixité des lieux de vente (le seuil minimum restant à 50% du chiffre d'affaire alimentaire en bio) pour encore plus de transparence. ■



Recueil édité par INTERBIO 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

contact@interbio-paysdelaloire.fr

www.interbio-paysdelaloire.fr

Suivez-nous sur  

 @interbioPDL

En partenariat avec



Avec le soutien financier de

