

Photos illustrant des témoignages du recueil



Edito

Les semaines de confinement nous ont poussés à repenser notre façon d'acheter, de manger et de cuisiner. Et nous nous sommes interrogés encore plus vivement sur les liens entre alimentation et santé. Dans ce contexte inédit, le baromètre de consommation et perception des produits bio en France réalisé pour l'Agence BIO*, fait ressortir plusieurs enseignements majeurs :

- L'appétence pour le «manger sain», en plein essor depuis 2019 et qui semble s'installer durablement dans les préoccupations alimentaires des Français.
- L'émergence d'un nouveau consommateur plus «locavore», découvrant de nouveaux points de vente physiques ou en ligne pour ses courses, privilégiant les circuits courts.
- Autre phénomène intéressant, en 2020, pour près de 6 Français sur 10, la consommation de produits locaux et de saison est devenue un «acte militant».

Dans ce contexte, le nombre de nouveaux consommateurs de produits bio en France continue à progresser, avec 15 % de nouveaux venus, dont les jeunes, les employés et ouvriers surreprésentés. Preuve d'une bio de plus en plus accessible à tous !

L'une des raisons de ce succès tient à l'image positive dont bénéficient l'agriculture et les produits biologiques. Dans une logique responsable et durable, les professionnels de la Bio réfléchissent en permanence sur leur impact environnemental, les améliorations à apporter ou les nouvelles organisations collectives de filières à mettre en place.

Innovier est indispensable pour réduire l'empreinte carbone, supprimer les emballages préjudiciables à l'environnement, imaginer de nouveaux produits présentant un intérêt nutritionnel majeur, œuvrer pour plus de biodiversité, ou s'interroger sur le bien-être dans son métier d'agriculteur.

C'est une vingtaine de démarches innovantes que nous avons sélectionnées et que nous vous invitons à découvrir.

Se nourrir en bio est accessible à tous.

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

Avec ce recueil, je vous souhaite de belles découvertes.

Fanny LEMAIRE

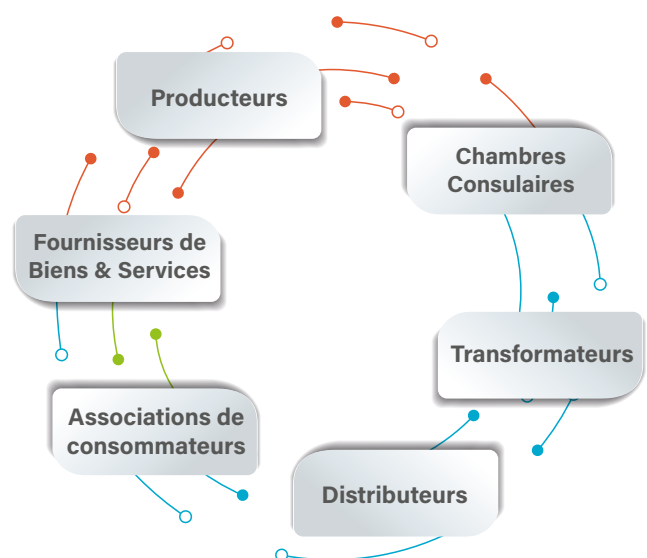
Présidente d'INTERBIO Pays de la Loire



DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR : UN DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE CONCERTÉ

INTERBIO des Pays de la Loire, association interprofessionnelle régionale, est un collectif de femmes et d'hommes engagés dans le développement et la promotion de l'Agriculture Biologique.

Depuis 25 ans, INTERBIO, rassemble les principaux acteurs historiques et économiques bio de la région :



Ce modèle unique a été construit pour associer les différentes voix concernées par la filière biologique des Pays de la Loire et favoriser la concertation intra-filière.

*Agence Bio, Agence française pour le développement de l'agriculture biologique en France. www.agencebio.org

NOS PRINCIPALES MISSIONS

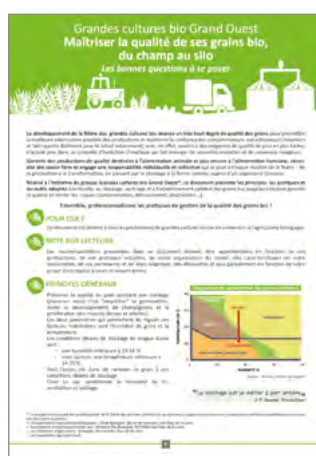
- Faciliter la concertation intra-filière des acteurs
- Accompagner la structuration et le développement des filières bio régionales
- Analyser et développer le marché des produits biologiques
- Communiquer sur l'Agriculture Biologique et ses spécificités
- Valoriser les entreprises et les produits biologiques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



NOS PUBLICATIONS



Observatoire régional de la distribution et de la transformation (filière aval)



Guide des bonnes pratiques grandes cultures bio du Grand Ouest



Guide des opérateurs bio des Pays de la Loire



Formation pour les professionnels de la restauration collective juillet 2021 - Crédits photos INTERBIO Pays de la Loire

LES SERVICES PROPOSÉS PAR INTERBIO

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



INNOV' en Techniques et produits

- 05 PLEUROTÉS ET SHIITAKÉS EN COMPLÉMENT DE GAMME EN FERME MARAÎCHÈRE
- 06 LA BETTERAVE FOURRAGÈRE BIO PLANTÉE POUR S'ADAPTER AU CHANGEMENT CLIMATIQUE
- 07 SUPPRESSION DE L'ALUMINIUM DANS LES EMBALLAGES POUR PLUS D'ÉCOLOGIE
- 08 DE NOUVELLES PRATIQUES D'HYGIÈNE AVEC MOINS DE DÉCHETS
- 09 KOMBUCHA EN BOUTEILLE : UN PROCÉDÉ UNIQUE DE FABRICATION
- 10 DES POULES DE JANZÉ CONTRE LE BALANIN DES NOISETTES
- 11 MA PAUSE DÉJ' BIO RÉINVENTE LA CUISINE DU MONDE, EN MODE BIO, VÉGÉ, SNACKING & ÉCORESPONSABLE



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

- 17 RÉGIES ALIMENTAIRES ET AGRICOLES : FOURNIR LA RESTAURATION SCOLAIRE ET INSTALLER UN AGRICULTEUR BIO, LE PROJET D'UNE COMMUNE ENGAGÉE VERS LA BIO
- 18 ACV ET ALIMENTATION DES VOLAILLES AVEC 100% DES CÉRÉALES ET PROTÉAGINEUX BIO D'ORIGINE FRANÇAISE
- 19 VALORISATION DES VEAUX LAITIERS MÂLES DANS LA FILIÈRE BIO : UN PARTENARIAT D'ÉLEVEURS LAITIERS ET ALLAITANTS
- 20 NAISSANCE DE « MA T'CONFITURE » : UNE DÉMARCHE SOLIDAIRE ENTRE ARTISANS BIO LOCAUX
- 21 LA FROMAGERIE DES 3 RUISSEaux : FAIRE DU FROMAGE LOCAL, ENSEMBLE
- 22 LE STAGE PAYSAN CRÉATIF : UN OUTIL POUR FACILITER L'INSTALLATION DES PERSONNES NON ISSUES DU MONDE AGRICOLE (NIMA)



INNOV' en Démarches tournées vers les citoyens et les consommateurs

- 13 UNE NOUVELLE APPROCHE DU BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL DES AGRICULTEURS : UNE FORMATION-ACTION
- 14 UN PRODUCTEUR SE LANCE DANS L'E-COMMERCE POUR VENDRE SES SEMENCES POTAGÈRES AUX PARTICULIERS
- 15 UN MANAGEMENT BASÉ SUR LA BIENVEILLANCE



Que sont devenus les porteurs de projets ? Essaiage des initiatives

- 23 «LES COMMUNES SÈMENT EN BIO», UNE OFFRE D'ACCOMPAGNEMENT POUR LES COMMUNES VERS L'INSTALLATION D'AGRICULTEURS BIO
- 23 CIRCUITS COURTS : BONPLANBIO.FR FAIT PEAU NEUVE ET ACCUEILLE DE NOUVELLES RÉGIONS !
- 24 RETOUR SUR LA FILIÈRE LOCALE « CÉRÉALES-PAIN » BIO RIBOU VERDON
- 24 EN SARTHE, UNE FILIÈRE DE BLÉ MEUNIER LOCAL ET ÉQUITABLE EST NÉE : LES «GRENIERS BIO DU MAINE»
- 25 MICRO-FILIÈRE BLÉS PAYSANS DU BOCAGE VENDÉEN : DU PAYSAN AU BOULANGER BIO, CRÉATION D'UNE MICRO-FILIÈRE LOCALE AUTOUR D'UNE MINOTERIE
- 25 BOUT' À BOUT' : LA FILIÈRE DE RÉEMPLOI DES CONTENANTS EN VERRE DES PAYS DE LA LOIRE PREND DE L'AMPLEUR !



L'actualité Bio chiffrée

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

Pour en savoir plus, quelques dates pour rencontrer les porteurs de projet (sous-réserve du contexte sanitaire)



"Et si vous deveniez paysan ? " visite de ferme et animations, Samedi 9 octobre, de 14h à 22h à La Ferme des Harbeaux à Montilliers
Contact : chazerault.alain@wanadoo.fr - 06 89 86 01 89 - www.facebook.com/lafermedesharbaux (cf. p.22)



Libre cueillette, toute la journée, du samedi 8 au dimanche 31 octobre, au Champ Fleuri à Juvardail
Rencontre et échanges possibles avec Paul Gautreau.
Plus d'information sur <https://www.paulgautreau.fr> (cf. p.10)



Une nouvelle formation «Bien-Etre au travail : trouver le bon équilibre» sera organisée par Olivier Prothais et le GAB 85, les 4 et 30 novembre 2021, à La Roche-sur-Yon.
Renseignements et inscription auprès du GAB 85 (cf. p.13)

Entreprise
**LE JARDIN DE
LA CORNE**



Adresse **La corne | 72290 BALLON-SAINT-MARS**
Téléphone **06 74 19 29 86**
Mail **lejardindelacorne@gmail.com**
Facebook **www.facebook.com/lejardindelacorne**
Date de création de l'entreprise **2015**

**PLEUROTÉS ET SHIITAKÉS DANS UNE FERME
MARAÎCHÈRE**



*Propos recueillis par Frédéric JOUIN,
technicien maraîchage bio GAB 72 auprès
de Perrine GUINET et Jérôme GILOUPE,
maraîchers*

**Quelle est votre activité et
comment a démarré ce projet ?**

Cela a débuté avec l'envie d'avoir une gamme plus étoffée sur les marchés, dans les mois creux de l'hiver, notamment en mars/avril. On avait besoin d'une production qui ne prenne pas de place. L'idée trottait dans la tête depuis environ 2 ans lorsque le GAB72 a proposé une formation sur la production de pleurote. La formation a montré que c'était possible à petite échelle, accessible et sans gros investissement de départ.

Une palette de substrat ensemencée est achetée en décembre 2020 et les chambres de cultures ont été préparées à partir de septembre 2020.

En quoi votre démarche est-elle innovante ?

Jusqu'à récemment, autour de nous, il n'y avait pas de maraîcher qui proposait des champignons frais dans sa gamme de légumes.

L'idée est d'essayer d'avoir toujours des champignons à proposer à nos clients sur les marchés.

Quelques précisions sur les conditions de production de ces champignons :

Nous disposons de 2 chambres de croissance des champignons de 10 m² chacune environ ; une pour les pleurotes et une pour les shiitakés. La température, l'hygrométrie et la ventilation sont contrôlées automatiquement. L'achat de blocs pré-ensemencés déjà incubés se fait à la fréquence d'une fois toutes les 6 semaines.

Il convient de respecter les bonnes conditions de température :

- 14 à 15°C pour le shiitaké et 95% d'humidité avec une lumière artificielle 9h par jour.
- Pour le pleurote, 14°C et 80% d'hygrométrie ; le renouvellement de l'air est très important. Une lumière

artificielle vient en complément 9h par jour, avec une fenêtre en plus pour apporter de la lumière naturelle.

La difficulté à laquelle nous avons été confrontés, concernait la première récolte, très importante, qu'il faut réussir à vendre très rapidement. Ensuite, 3 à 4 repousses se produisent et ce sont les 3 premières récoltes qui fournissent les plus gros volumes. La première récolte à lieu à J+10 et la deuxième, cinq semaines plus tard. Enfin, la troisième récolte se fait plus en continu.

Une vigilance accrue doit être portée sur les aspects sanitaires, lors des récoltes pour éviter des contaminations des pains de substrat.

Concernant la commercialisation, nous avons observé qu'au départ les clients étaient curieux et en ont acheté pour essayer. Puis ils ont continué à en demander. Cette offre de champignons a séduit de nouveaux clients qui achètent aujourd'hui nos autres légumes.

**Quelles sont les prochaines étapes
envisagées ?**

Le défi à relever est d'être capable de mieux lisser la production pour en proposer de façon stable et continue d'octobre à juin, sans se faire déborder par de grosses récoltes.

Dans cette idée de lisser les ventes, nous avons acquis un déshydrateur pour faire sécher les excédents et pouvoir les vendre en sec hors période de production par exemple.

La dernière série de juin a été testée avec le pleurote de panicaut qui supporte des températures plus élevées, et présente une meilleure qualité gustative.

Une dernière espèce de champignon plus compliquée à cultiver est à l'étude, mais il faut encore travailler les aspects techniques ■



Crédits photos Le Jardin de la Corne

Association
**CIVAM BIO
MAYENNE**

Adresse **ZA La Fonterie, Impasse des Tailleurs
53810 CHANGÉ**
Téléphone ; **02 43 53 93 93**
Mail **animateurtechnique@civambio53.fr**
Site internet **www.civambio53.fr**
Facebook **www.facebook.com/CivamBio**



• **Civam BIO 53** •
Les Agriculteurs **BIO** de la Mayenne

**LA BETTERAVE FOURRAGÈRE BIO PLANTÉE
POUR S'ADAPTER AU CHANGEMENT
CLIMATIQUE**



**Alexandre ROUMET, animateur
technique élevage au CIVAMBIO53**

**Quelle est l'origine de
la réflexion autour de
la culture de betterave
fourragère plantée ?
Pourquoi un groupe
d'échange a-t-il été
constitué ?**

Depuis plusieurs années, le département de la Mayenne fait face à de nombreux aléas climatiques, qui fragilisent les systèmes fourragers et ainsi l'autonomie de certaines exploitations : sécheresse, canicule, forte variabilité de la pluviosité entraînant entre autres des baisses de rendements. Les éleveurs sont donc en recherche de solutions, la première étant le recours à l'achat de fourrages. Or ce recours est limité (pas plus de 40% d'aliments achetés dans le cahier des charges bio) et onéreux.

L'aspect technique constitue donc un levier intéressant pour viser la résilience fourragère.

Parmi les possibilités, la betterave fourragère ! Cette culture a été délaissée au profit d'autres cultures comme le maïs, or elle possède de forts atouts : rusticité, bonne adaptabilité aux aléas climatiques, aliment frais et énergétique pour les animaux en hiver et pâturable (en plus d'effets positifs sur la santé animale et la qualité des produits animaux). Toutefois, la culture de betterave fourragère n'est pas aisée : semée en bio, elle est rapidement concurrencée par les adventices, ayant un impact fort sur les rendements. La technique de betterave fourragère bio plantée apparaît comme une alternative intéressante, mais qui nécessite une bonne maîtrise technique et économique (temps passé, achats de plants, maîtrise du désherbage).

Plusieurs éleveurs mayennais, en bio, ont souhaité se pencher sur cette culture (technique plantation), avec la volonté d'avoir une approche collective pour se concerter et avancer sereinement dans une visée de maintenir l'autonomie de leurs fermes. Un groupe s'est donc constitué autour du CIVAM Bio afin que les agriculteurs puissent échanger sur leurs pratiques et s'organiser collectivement pour la culture de cette plante.

**Comment le groupe s'est-il organisé pour
travailler ensemble ? Qu'a-t-il concrètement
mis en place ?**

Cette démarche étant tout d'abord collective, il s'agissait en premier lieu que chaque membre du groupe puisse s'exprimer sur ses problématiques propres en lien avec son système fourrager, et qu'une problématique commune puisse émerger. La première rencontre a permis de mettre en avant un fort besoin technique sur la culture de la betterave. Avec, en parallèle, le constat réel du dérèglement climatique sur les

fermes des participants qui mettaient en avant la fragilisation de leurs systèmes fourragers ; la betterave plantée montrait bien de nombreux atouts.

Au regard des besoins en compétences, main d'œuvre et matériel spécifique, il a été choisi de travailler en lien avec des acteurs locaux spécialisés.

Tout d'abord, les agriculteurs ont souhaité s'organiser collectivement dans le planning de plantation et de récolte de la betterave fourragère. Ainsi, ils se sont associés à la CUMA de CEPVIL (53) pour les travaux de plantation (planteuse spécialisée) qui ont été réalisés courant mai-juin : le planning établi, la CUMA se rendait sur les différentes fermes sous la coordination des agriculteurs du groupe. Il en sera de même avec les travaux de récolte.

**RUSTICITÉ, BONNE
ADAPTATION AUX
ALÉAS CLIMATIQUES,
ALIMENT FRAIS ET
ENERGETIQUE**

Le groupe a souhaité également travailler en local avec un horticulteur de plants maraîchers récemment installé en entreprise individuelle. Ils se sont ainsi associés avec lui afin de réaliser des tests de faisabilité technique et économique, de plantation de ses propres plants (mini-mottes et arrachis) en comparaison des plants achetés dans une entreprise spécialisée en Bretagne ayant une forte capacité de production de plants. L'objectif

recherché concerne le coût de production de la betterave qui se doit d'être peu élevé pour l'éleveur tout en rémunérant le fournisseur au juste prix. Le groupe se retrouvera deux fois dans l'année, en juin pour observer et comparer les betteraves en plein champ, et en décembre pour faire le bilan de la récolte chez chaque agriculteur, notamment chez ceux ayant testé les deux types de plants.

En quoi la démarche est-elle nouvelle ?

Plusieurs axes sont travaillés en simultané dans ce projet : la force du collectif d'agriculteurs pour répondre à des forts enjeux climatiques, la volonté de travailler avec une diversité d'acteurs (CUMA, horticulteur local), la volonté de tester et analyser ensemble des pratiques sur une culture qui se redéveloppe sur nos territoires et qui permet, une certaine adaptation au changement climatique ■



Crédits photos Civam Bio 53

Entreprise FRUIT RIDE

Adresse MIN de Nantes | 71 Bd Alfred Nobel
44 000 REZÉ
Téléphone 06 09 79 17 07
Mail cedric.guillemot@fruit-ride.com
Site internet <https://fruit-ride.com>
Date de création de l'entreprise 10 avril 2018



SUPPRESSION DE L'ALUMINIUM DANS LES EMBALLAGES POUR PLUS D'ÉCOLOGIE

Cédric GUILLEMOT, dirigeant de FRUIT RIDE

« Votre entreprise est récente, merci de décrire votre activité »

Fruit ride est une entreprise implantée au cœur du MIN de Nantes -second Marché d'intérêt National de France derrière Rungis-. Nous élaborons et commercialisons plusieurs gammes de rubans de fruits, 100 % fruits et bio, sans sucres ajoutés, sans colorants, sans conservateurs et sans gélifiants, destinés aux marchés du snacking/confiserie et des aide-culinaires.

Les produits se présentent comme des rubans de fruits conditionnés dans des sachets de 15g équivalent à une portion de 100g de fruits. Pratiques à consommer et faciles à transporter, ces produits se conservent au minimum 18 mois. Ils sont élaborés à partir des fruits des vergers des Côteaux nantais, leader européen de l'arboriculture en biodynamie, dans la région nantaise. Les fruits, sélectionnés avec soin pour leur maturité, sont directement transformés en purée puis lentement déshydratés à basse température pour obtenir une feuille prête à consommer. La feuille est ensuite découpée en ruban pour une présentation en sachet individuel de 15 g, en vrac ou en barquette de 500 g (environ 250 rubans). Pratique à consommer et à emporter avec soi, pour une consommation nomade en balade ou en randonnée, FRUIT RIDE est un produit de snacking/confiserie sain qui s'adresse à toute la famille. Il fait également le bonheur des sportifs. La gamme se décline en 6 saveurs : Pomme ; Myrtille-pomme ; Framboise-pomme ; Mangue-pomme ; Banane-pomme ; et Abricot-pomme. Les feuilles peuvent aussi être proposées sous format de feuilles entières de 300 g, en tant qu'aide culinaires, idéales pour la pâtisserie.

« Quelles étaient vos motivations pour ces changements d'emballages, qui ont profondément modifié vos process de fabrication ? »

Au lancement de notre activité, nous avons utilisé des emballages doypacks composés d'un triplex PE/PET/Aluminium très commun dans l'agro-alimentaire. Mais ces emballages ne nous satisfaisaient pas. Notre volonté, depuis le démarrage de l'activité, est d'avoir une cohérence totale entre nos produits et leurs emballages et de parvenir ainsi à proposer un matériau recyclable. Afin d'être en cohérence avec notre offre bio, respectueuse de l'environnement et des attentes fortes des consommateurs et des distributeurs en matière d'emballage, nous avons engagé dès 2019, une

démarche en innovation avec notre partenaire Malengé Packaging afin de mettre au point un emballage sans aucun plastique, ni aluminium. La transition vers un sachet 15 g éco-conçu était un objectif majeur et structurant pour FRUIT RIDE, nous voulions aller beaucoup plus loin qu'un plastique recyclable en proposant un emballage 100% papier. **Après de nombreux essais, nous y sommes parvenus, c'est chose faite depuis avril 2021 !**

Nous faisons partie des toutes premières entreprises en France, sur le marché du snacking/confiserie, à proposer l'ensemble de la gamme en sachet 100 % recyclable en papier sans plastique, ni aluminium.

Depuis cet été, nos six références sont commercialisées dans ce nouveau packaging. La mise en œuvre opérationnelle s'est accompagnée de l'adaptation du process de production et de conditionnement afin de prendre en compte les nouvelles caractéristiques de cet emballage 100% papier. La Date de Durabilité Minimale (DDM) des produits de 18 mois a été conservée. Nous sommes très heureux d'avoir pu aboutir à ce résultat, ce fut un travail long, mais qui récompense les efforts fournis par tous. Notre innovation a été mise en avant lors du Colloque «Ambition zéro emballage» organisé en juin 2021 par l'association «Entrepreneurs Bio Pays de la Loire» dont Fruit Ride est membre.

« Envisagez-vous d'autres projets concernant l'évolution des emballages ? »

Nous souhaitons poursuivre notre développement, en accélérant notamment le développement de notre offre en vrac. De façon générale, il faut résolument se tourner vers d'autres procédés aujourd'hui pour supprimer tous les composés préjudiciables à la santé environnementale. C'est compliqué, cela mobilise beaucoup d'énergie, mais l'enjeu est à la hauteur des efforts à consentir ■

NOUS VOULIONS ALLER BEAUCOUP PLUS LOIN QU'UN EMBALLAGE PLASTIQUE RECYCLABLE EN PROPOSANT UN EMBALLAGE 100% PAPIER



Credits photos Fruit Ride



Entreprise
**NATURE ET
COMPAGNIE**

Adresse **7 rue des Potiers | 44330 VALLET**
Téléphone **02 40 40 48 30**
Mail **info@nature-et-cie.fr**
Site internet **https://nature-et-cie.fr**
Facebook **natureetcie**
Linkedin **www.linkedin.com/company/nature-et-cie.fr**
Instagram **www.instagram.com/natureetcie44**
Pinterest **www.pinterest.fr/natureetcie**
Date de création de l'entreprise **2005**



**DE NOUVELLES PRATIQUES D'HYGIÈNE
AVEC MOINS DE DÉCHETS**



Mélika ZOUARI, co-dirigeante

**Merci de présenter votre
activité et le contexte de
votre projet**

Nature & Compagnie est une PME familiale et indépendante spécialisée dans la fabrication de produits bio sans gluten. L'entreprise compte une trentaine de salariés.

En tant qu'acteur dans la fabrication de produits bio, la norme est aux équipements de protection individuels (EPI) uniques et jetables pour assurer une hygiène parfaite. Le résultat est là mais le bilan écologique est accablant.

Depuis quelques années, nous nous interrogeons sur l'intégration d'équipements lavables pour réduire nos déchets. La crise de la Covid a accéléré notre prise de décision. Les EPI sont devenus rares, voire impossibles à commander avec un coût multiplié par 10. De surcroît, les équipements étaient changés plus souvent, augmentant ainsi la quantité de nos déchets non valorisés.

Suite à ce constat, nous n'avons pas renouvelé le contrat avec notre prestataire pour l'entretien des blouses afin d'internaliser cette tâche et pouvoir investir dans de nouveaux équipements 100% lavables : charlottes, gants, masques et lavettes, en plus des blouses.

En quoi votre démarche est-elle innovante ?

Il s'agit d'une pratique non courante en agro-alimentaire. L'utilisation d'équipements lavables demande un investissement financier et humain. En effet, il a fallu investir dans l'achat de la machine, des équipements, avec une augmentation de notre consommation d'eau et d'électricité. De surcroît, une personne est en charge de l'entretien du linge chaque jour selon un planning établi pour effectuer une rotation entre les collaborateurs.

Ce changement a demandé un temps d'adaptation et a été source de quelques réticences par le personnel. Par exemple, les charlottes pouvaient rendre les cheveux gras ou les nouveaux masques étaient jugés moins confortables. Le nouveau protocole mis en place a demandé quelques correctifs et nous avons essayé plusieurs équipements de marques et matières différentes avant de trouver la solution qui convienne au plus grand nombre.

Ce nouveau dispositif nous a permis de remplacer 41 000

équipements jetables par des versions totalement lavables. Aujourd'hui masques, gants et lavettes sont réutilisés. En 1 an nous avons divisé par 3 la quantité de déchets liés aux EPI et ainsi réduit notre impact sur l'environnement.

Quelles autres évolutions imaginez-vous pour amplifier votre démarche de réduction des déchets ?

Nous avons particulièrement mis l'accent sur notre politique de gestion des déchets ces deux dernières années. En plus de la maîtrise des déchets liés aux EPI, nous avons travaillé sur la valorisation de nos rebuts. Une partie est confiée à un éleveur de porcs bio local pour nourrir ses animaux. L'hiver dernier, nous avons également proposé à nos clients d'acheter des parts de galettes des rois « moches » à prix réduit.

Afin de continuer sur notre lancée, nous concentrons nos efforts sur la réduction des emballages, notamment les matières plastiques. Nous réduisons l'épaisseur des films, la taille des sachets et testons des alternatives au plastique lorsque la typologie du produit le permet.

Dans l'objectif d'éviter le gaspillage, nous menons des travaux sur la pulvérisation du rhum en tant que conservateur sur nos gâteaux moelleux pour utiliser la juste dose permettant une bonne conservation sans une goutte de plus. Enfin, nous étudions la possibilité d'utiliser nos rebuts dans de nouvelles recettes. Nos sablés cassés pourraient devenir la base de notre prochaine nouveauté ■

**CE NOUVEAU
DISPOSITIF A PERMIS
DE REMPLACER
41000 ÉQUIPEMENTS
JETABLES PAR
DES VERSIONS
TOTALEMENT
LAVABLES**



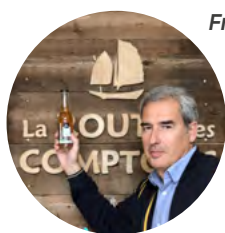
Crédits photos Nature & Cie

Entreprise
**LA ROUTE DES
COMPTOIRS**

Adresse 1 Z.A. La Bossardière
44430 LE LANDREAU
Téléphone 02 40 54 20 00
Mail commercial@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



**KOMBUCHA EN BOUTEILLE : UN PROCÉDÉ
UNIQUE DE FABRICATION**



**François CAMPBELL, Dirigeant de LA ROUTE
DES COMPTOIRS**

**Merci de présenter votre activité
et ce qu'est le Kombucha**

Depuis 1997, La Route des Comptoirs sélectionne des crus de qualité et imagine des assemblages gourmands pour ravir les papilles d'amateurs de thés et d'infusions bio et équitables. Toutes nos recettes sont élaborées et conditionnées de façon artisanale dans nos ateliers nantais. Nos recettes ont toujours été utilisées pour la création de boissons telles que le thé et désormais le Kombucha. Le Kombucha correspond à une boisson fermentée légèrement acide. Elle est préparée grâce à une culture symbiotique de bactéries et de levures que l'on plonge dans une boisson à base de thé. Ses vertus nutritionnelles sont reconnues. Face à l'envie croissante des consommateurs de boissons rafraîchissantes à base de thés & infusions, nous souhaitons créer, depuis des années, une gamme de produits liquides bio. Le métier d'embouteilleur est un univers distinct du nôtre et nécessite une maîtrise technique et un outil de fabrication approprié. La rencontre avec Sébastien Braud, ingénieur agro-alimentaire, spécialiste depuis des années en embouteillage nous a permis de concrétiser notre projet. Nous avons apporté chacun nos compétences : lui la technicité sur l'embouteillage et nous le savoir-faire sur les saveurs. Nous avons ainsi mis au point, avec notre service Recherche & Développement, des recettes adaptées à ce procédé unique de fabrication du Kombucha, développé dans nos ateliers. Il implique des volumes de production adaptés à un modèle artisanal et garantit des saveurs et une qualité optimale.

En quoi votre procédé est-il unique ?

Il l'est pour au moins 4 raisons :

1/ **La garantie sans sucre.** Jusqu'à présent le ferment kombucha ne pouvait se développer qu'à l'aide de sucre. L'inconvénient est que de nombreux consommateurs ne veulent pas de boisson sucrée. Nous avons intégré dans notre procédé de fabrication un substitut naturel (stévia), qui nous permet ainsi de garantir une boisson sans sucre ajouté. La puissance de nos recettes et notre process d'infusion à froid délivrent une telle intensité aromatique, qu'une infime dose d'infusion de stevia suffit à sublimer les saveurs naturelles. Nos 3 recettes de kombucha sont garanties 0% de sucre.

2/ **Une conservation hors froid.** Jusqu'à présent, tous les kombucha en bouteille qui ne sont pas pasteurisés doivent être obligatoirement transportés et stockés à froid pour garantir un produit sans risque, ce qui est une contrainte pour les magasins qui doivent dédier des réfrigérateurs tant en boutique qu'en entreposage. Notre procédé de fabrication évite de faire appel à la conservation et au transport réfrigéré, tout en garantissant la qualité du produit. Notre kombucha peut être conservé à température ambiante, pas besoin de réfrigérateur.

3/ **Absence de pasteurisation.** Si la pasteurisation évite le développement de germes et de bactéries, elle diminue les vertus du ferment. Notre procédé de fabrication évite la pasteurisation pour garantir l'apport de probiotiques naturels sans aucun risque. Il permet une meilleure conservation des vertus du kombucha. *C'est aujourd'hui le seul kombucha sur le marché à être à la fois non pasteurisé et conservé hors froid.*

4/ **Une fabrication à partir d'une infusion à froid.** Pour de nombreux consommateurs, la méthode de réalisation d'une infusion consiste à faire chauffer l'eau. On oublie trop souvent que c'est aussi possible à l'eau froide, il suffit de prendre plus de temps. Le principe du thé glacé est justement de le faire infuser à l'eau froide. C'est la méthode que nous avons choisie pour faire infuser les infusions que nous avons sélectionnées pour les associer avec le kombucha. En effet, nous considérons que l'infusion à froid est le seul procédé de fabrication qui permet de garantir des saveurs authentiques et sans amertume. Les différents ingrédients qui servent à fabriquer le kombucha ne sont pas chauffés. Ils restituent une saveur plus douce et naturelle. Sa réussite dépend néanmoins de la maîtrise de ses contraintes techniques. Contrairement à d'autres, nous n'avons pas besoin de rajouter des jus de fruits pour garantir du goût. Notre kombucha est ainsi conçu à 100% à base d'infusion.

D'autres projets en vue ?

La croissance de la consommation hors domicile entraîne mécaniquement une demande de boissons mais plus forcément les mêmes ! En effet, la prise de conscience de «manger plus sain» laisse l'opportunité de proposer des boissons healthy. Il s'agit bien sûr d'une niche de marché qui ne remettra pas en cause la suprématie des sodas et bières. Notre gamme de kombucha s'inscrit dans ce registre de boisson alternative. Nous avons une vocation globale de «créateurs» de saveurs. Notre démarche est de proposer des boissons à la fois agréables à déguster et bonnes pour la santé. Notre expertise dans l'élaboration de thés et infusions nous ouvre la porte à concevoir des équivalents sur des produits liquides. La logique de «chercheurs» de goûts est identique sur du sec ou du liquide : élaborer un produit bon, bio et beau ! Il est ainsi cohérent pour notre entreprise de s'investir sur un marché plein d'avenir ■



Crédits photos La Route des Comptoirs

Producteur
**CHAMP
FLEURI**

Adresse **Champ fleuri, 49330 JUVARDEIL**
Téléphone **07 81 46 31 82**
Mail **contact@paulgautreau.fr**
Site internet **www.paulgautreau.fr**
Date de création de l'entreprise **2009**



**DES POULES DE JANZÉ CONTRE LE
BALANIN DES NOISETTES**



Paul GAUTREAU, gérant et fondateur

Quel était votre problème ?

Je cultive des noix depuis 2009, des noisettes depuis 2012 et quelques cognassiers. La production de noisettes bio est rare en France. La mienne couvre 5,5 ha et nous ne sommes que quelques-uns dans un rayon de 200 kilomètres. Cette culture n'est pas forcément compliquée... mais elle a un gros défaut : elle craint le balanin, un charançon que l'on trouve également dans les forêts de chênes et de châtaigniers.

En bio, il n'existe pas de traitement adapté contre ce ravageur. Les adultes pondent des œufs dans les noisettes. Les larves tombent au sol et s'enfouissent à 10-15 cm de profondeur, où elles restent entre 1 et 5 ans. Au printemps, des larves se transforment en chrysalides, puis démarrent leur vie d'adulte. Les femelles creusent les noisettes encore vertes pour y déposer leurs œufs. A l'éclosion, les larves se nourrissent de l'amande. Les noisettes infectées tombent au sol à maturité et sont récoltées quand même ; ce qui complique d'autant plus la récolte, le tri se faisant de façon manuelle au visuel. Les pertes peuvent être considérables : de 5 à 80% selon les années. Idéalement, j'aimerais me stabiliser aux alentours de 20% de pertes annuelles.

En quoi consiste votre innovation ?

Pour la noisette, il n'existe pas de conseil technique... Chacun se débrouille. J'ai remarqué qu'ailleurs des arboriculteurs utilisaient des poules de Janzé contre l'anthonome du pommier, et des apiculteurs contre le frelon asiatique à l'entrée des ruches... En même temps, je me suis souvenu qu'autrefois des noisetiers étaient souvent dans les poulaillers ; c'était sans doute une raison naturelle de lutter contre cet insecte... J'ai voulu tester.

Au départ, j'ai acheté des poules pondeuses de réforme, mais je me suis vite aperçu qu'elles n'étaient pas adaptées. Je devais les nourrir et elles ne savaient pas chercher leur nourriture. J'ai ensuite pensé aux poules de Janzé, une race menacée et très rustique. Elles grimpent dans les arbres et se nourrissent toutes seules. Dès qu'une larve tombe au sol, elles se jettent dessus. De cette façon, le stock de larves présentes dans le sol diminue d'année en année.

Pour démarrer avec cette race, j'ai acheté 2 coqs et 11 poules. Depuis je récolte les œufs et fais naître les poussins. Les œufs passent 21 jours en couveuse, puis après une croissance de 75 à 90 jours, nous les lâchons dans les vergers. Je recommence

cette opération tous les 21 jours pour être certain d'avoir un nombre suffisant de poules au verger.

Après 3 années d'expérimentation, quel regard portez-vous sur cette innovation ?

Je suis satisfait du résultat. Si je coupe régulièrement l'herbe dans les vergers, les poules de Janzé mangent toutes les larves qu'elles voient tomber. Elles sont parfaites pour ce type de tâche. Le stock de larves est sans doute encore important dans le sol, mais il doit avoir sérieusement diminué. De toute façon, il en restera toujours, je ne cherche pas à les éradiquer, seulement à éviter les catastrophes. Si je reste à 20% de pertes annuelles, ce sera très bien pour moi !

Malheureusement pour le moment, cette solution demande encore des adaptations. J'ai un gros problème à résoudre : celui des prédateurs de poules. Des fouines et des renards rôdent autour du verger. C'est le plus compliqué. Les parcelles sont toutes grillagées, mais ils arrivent quand même parfois à passer. Les renards ont besoin de nourrir leurs petits au printemps et les fouines font des carnages. Elles viennent manger les œufs et tuent les poules qui se trouvent autour. Une fouine est capable de tuer 15 poules en 1 heure. Sur les 130 à 140 petits nés cette année, 27 sont encore vivants et opérationnels dans le verger. En ce moment, on voit que des animaux rôdent encore. Les poules ne sont pas sereines et ont du mal à pondre. Dans l'immédiat, on doit vérifier tous les grillages, boucher les trous, les remonter et les renterrer par endroit... Les poules retrouveront normalement bientôt leur tranquillité.

Quelles sont vos priorités pour la suite ?

Ma priorité consiste à éviter les pertes de poules ! Je songe à garder les poules en volière plus longtemps. En les lâchant dans le verger en juin, elles éviteraient tout au moins les fringales printanières des renardes... reste à savoir s'il ne sera pas trop tard pour se débarrasser des larves de balanins. Lorsque j'aurai résolu ce problème, je passerai moins de temps à élever des poussins, mes parcelles seront à l'équilibre en termes de balanins, et je pourrai commencer à anticiper la valorisation de la viande. Ici, rien ne se perd. On valorise tout ! ■



Crédits photos Champ Fleuri



ÉVÈNEMENT : Libre cueillette, toute la journée, du samedi 8 au dimanche 31 octobre. Rencontre et échanges possibles avec Paul Gautreau. Plus d'information sur www.paulgautreau.fr

Entreprise
**AVENIA
INSECTÉINE**



Adresse **2 rue Robert Schumann | 44408 REZÉ**
Téléphone **+33 6 12 14 35 00**
Mail **Bonjour@avenia.fr**
Site internet **www.avenia.fr**
Facebook **AveniaNutrition**
Instagram **avenia_nutrition**
Date de création de l'entreprise **février 2016**



MA PAUSE DÉJ' BIO RÉINVENTE LA CUISINE DU MONDE, EN MODE BIO, VÉGÉ, SNACKING & ÉCORESPONSABLE



Jacky PETIZ, Cuisinier et fondateur d'Avenia

En quoi consiste votre activité et quel est le contexte de votre projet ?

Avenia élabore des produits bio végétariens présentés sous forme de «steaks» faciles à réchauffer et à consommer en repas. Nos produits sont proposés au rayon frais libre-service des magasins bio, les restaurants d'entreprise et les cantines scolaires. L'alimentation végé et le flexitarisme constituent des choix de consommation que nous soutenons. Or la part de marché des steaks végé en magasins bio est à maturité et connaît une pression concurrentielle forte. Les acteurs proposent de nouvelles recettes de «steaks», nous voulions faire plus et mieux.

L'offre de plats traiteurs bio inspirés des plats traiteurs de l'agro-alimentaire conventionnel peine à séduire les consommateurs bio. Ces derniers sont plus adeptes de naturalité, de produits intermédiaires à cuisiner chez soi, sains et naturels, moins carbonés dans la tendance du flexitarisme et du végétarisme. Il importe de plus en plus pour eux de se nourrir végé et sain sans qu'ils soient stigmatisés végétariens pour autant.

Les plats snackings ont le vent en poupe. Ceci, à condition qu'ils soient perçus comme une recette simple qu'on pourrait faire à la maison et nécessitant du temps et une certaine technicité pour la réussir soi-même. Si en plus le plat snacking revêt une valeur écologique et locale, il parvient à apporter une satisfaction au consommateur qui peut se faire plaisir tout en valorisant son rôle d'éco-citoyen. Par ailleurs, notre sensibilité au recyclage et à la réduction des emballages nous a décidés à aller plus loin, en choisissant des bocaux en verre réutilisables par le consommateur mais aussi par nous.

En quoi votre démarche est-elle innovante ?

Le challenge repose sur un ensemble d'innovations culinaires, gastronomiques, sanitaires, de conditionnement & d'usages, qui apportent une alternative aux produits actuels. Des recettes cuisinées avec des ingrédients nobles, issus de nos filières bio locales et qui remettent en avant le goût et plaisir de bien manger. L'ambition était aussi de pousser la réflexion au-delà du produit. Etudier son écosystème et d'offrir un service en phase avec les valeurs d'éco-consommation responsable et de continuer d'agir en faveur de la planète.

Il n'existait pas de plat repas végé bio, pratique, servi en bocaux, bon pour le plaisir, bon pour son corps et la planète, qui puisse se manger chaud ou froid en toutes circonstances. Le choix du bocal Weck, esthétique et réutilisable a permis la cohérence écologique.

Nous nous sommes inspirés des cultures gastronomiques du monde, reconnues pour leurs qualités nutritionnelles et naturellement basées sur le végétal. L'idée est de mettre en avant tous les « plus » sans nous focaliser sur les « sans » et de valoriser une production bio locale/française.

Avec l'innovation, les différences de nos produits sont réelles :

LE CHALLENGE REPOSE SUR UN ENSEMBLE D'INNOVATIONS CULINAIRES, GASTRONOMIQUES, SANITAIRES, DE CONDITIONNEMENTS ET D'USAGES

- Pour réussir à créer un plat aussi bon chaud que froid, il a fallu réaliser des essais afin de doser finement les épices et la cuisson des ingrédients.

- Pour réussir la cuisson al dente des légumineuses et céréales et obtenir le sentiment de satiété recherché avec seulement 280 g, nous devons gérer la cuisson des ingrédients lors de la préparation, en y incluant l'étape de pasteurisation

qui continue légèrement la cuisson. Il a fallu s'adapter à chaque ingrédient parce qu'on a voulu mutualiser, optimiser et limiter l'impact carbone de la pasteurisation pour offrir un produit frais aux qualités nutritionnelles préservées.

- Nous avons travaillé l'équilibre de nos recettes pour proposer un affichage Nutriscore A ou B, et aussi un indice de transformation raisonnable.

- Comme toujours, nous avons sélectionné des ingrédients bruts issus de notre territoire grâce à nos filières bio locales. Pour les épices nous avons retenu des filières éthiques et bio.

- Nous avons travaillé le côté fonctionnel, pratique et technique afin d'apporter une offre adaptée aux différents marchés : snacking bio, libre-service et Take Away, hôtellerie, fast good, restauration collective avec des vertus écologiques.

Nous avons aussi décliné des variantes en poches de 1 ou 2 kg pour la RHD et en saladiers en PP recyclable pour le catering (transport, événementiel...) qui ne seraient pas en capacité à proposer de solution de retour/récupération des bocaux pour leurs clients ■



Credits photos Avenia-insectéine



INNOV' en Démarches tournées vers les citoyens et les consommateurs

- 13 **UNE NOUVELLE APPROCHE DU BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL
DES AGRICULTEURS : UNE FORMATION-ACTION**
- 14 **UN PRODUCTEUR SE LANCE DANS L'E-COMMERCE
POUR VENDRE SES SEMENCES POTAGÈRES AUX
PARTICULIERS**
- 15 **UN MANAGEMENT BASÉ SUR LA BIENVEILLANCE**

**Partenariat
GAB 85 et
O. Prothais**

Contacts **Olivier PROTHAIS**, Consultant | 06 49 26 27 47
et **Louis LEBRUN**, GAB 85 | 02 51 05 33 38
Mail accueil@gab85.org
Site internet www.gab85.org/producteurs/les-formations
www.olivierprothais.com



GAB 85
Les Agriculteurs BIO de Vendée

**UNE NOUVELLE APPROCHE DU BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL
DES AGRICULTEURS : UNE FORMATION-ACTION CONÇUE
ET ORGANISÉE PAR OLIVIER PROTHAIS ET LE GAB 85**



Olivier PROTHAIS, Consultant indépendant
en accompagnement des transitions

Quel est le point de départ de votre projet ?

L'idée est née de ma rencontre avec un producteur bio vendéen, administrateur au GAB. L'Assemblée générale 2020 du GAB 85 était placée sous le thème «En Bio, le bien-être au travail : on y travaille ! ». À l'issue des ateliers entre producteurs, les agriculteurs souhaitaient proposer une formation sur cette thématique. De mon côté, à travers mon activité de consultant indépendant auprès de producteurs bio, j'ai l'habitude d'accompagner individuellement des personnes en questionnement avec une approche globale, et en posant un regard neutre et extérieur. Je travaille avec la conviction que le facteur humain est le premier facteur dans les décisions stratégiques sur les fermes. En croisant mon expérience et les échanges entre adhérents au GAB 85, nous faisons les mêmes constats. D'abord, tous les producteurs peuvent rencontrer des difficultés à équilibrer vie professionnelle, vie personnelle et vie familiale, quels que soit leur type de production et leur mode de commercialisation. Ensuite, il est plus facile d'agir avant que de réelles difficultés ne se déclarent, car les leviers d'actions sont plus nombreux. Nous proposons une action transversale basée sur la prévention. Les producteurs bio sont parfois «victimes de leur succès», en particulier en cette période de crise sanitaire, l'idée était aussi d'accompagner les agriculteurs face à l'augmentation des demandes de produits bio locaux et à la charge de travail qui en a résulté. La situation a pu déstabiliser certains systèmes.

Pouvez-vous nous présenter l'approche développée ?

Je souhaitais une méthode très «impliquante» pour les producteurs afin qu'ils puissent partager leurs préoccupations et identifier des leviers concrets, adaptés à chacun et directement applicables. Sur deux jours de formation, la partie «théorique» représente moins de 1h. J'ai conçu trois outils complémentaires pour bien diagnostiquer sa qualité de vie au travail :

- Un outil multifactoriel pour repérer les ou les indicateurs du bien-être à améliorer
- Un outil qualitatif pour analyser la cohérence de son système

- Un outil quantitatif pour mesurer son équilibre vie personnelle, familiale et professionnelle.

Le premier jour, chaque participant établit un diagnostic de son bien-être sur sa ferme. Un mois après, on se retrouve pour explorer tous les leviers mobilisables pour améliorer l'état actuel. En faisant cette étape collectivement et en mélangeant différents profils de producteurs, chacun peut enrichir sa «réserve» de leviers. Et comme la réflexion et l'action sont indissociables, les participants ressortent tous de la formation avec un plan d'action défini pour enclencher des évolutions sur leur ferme. Dès le lendemain s'ils le souhaitent !

En quoi votre approche est-elle innovante ?

Si des formations existent pour parler de charge de travail, d'organisation et de rentabilité, l'approche proposée ici est nouvelle car transversale. Chaque producteur peut faire germer un dialogue libre et personnel entre sa situation professionnelle, personnelle et familiale. En créant une ambiance de confiance, nous allons plus loin dans l'analyse et la prise en compte du bien-être, en se demandant comment on se sent dans son métier, quelles sont les envies liées à ce projet agricole, comment mettre en cohérence ses aspirations professionnelles et personnelles.

Sur ces thématiques de qualité de vie au travail, c'est tout à fait original de mélanger des participants impliqués dans des systèmes de productions et de commercialisation différents. Par exemple, les expériences d'un maraîcher installé seul et vendant à la ferme peuvent être mises en résonance avec celles d'un éleveur en GAEC engagé dans des filières longues. La diversité des situations enrichit la dynamique du groupe.

Quelles sont les suites envisagées à cette première formation ?

Le but de la formation est de travailler en amont des grosses difficultés, elle peut donc concerner à priori tous les agriculteurs. En proposant à nouveau cette formation dans le réseau des GAB, nous nous adressons à tous les agricultrices et agriculteurs qui souhaitent améliorer leur bien-être au travail, en s'ouvrant aux possibilités qui émergent du travail en collectif. Il serait dommage d'attendre que la situation se dégrade. Je développe cette offre de formation avec les structures agricoles qui s'intéressent à cette question ■

CHAQUE PARTICIPANT ÉTABLIT UN DIAGNOSTIC DE SON BIEN-ÊTRE SUR SA FERME



ÉVÈNEMENT

Une nouvelle formation «Bien-Etre au travail : trouver le bon équilibre» sera organisée par Olivier Prothais et le GAB 85, les 4 et 30 novembre 2021, à La Roche-sur-Yon.

Renseignements et inscription auprès du GAB 85

Crédits photos GAB 85



Producteur L'AUBÉPIN

Adresse **Route des Landes 49125 BRIOLLAY**
 Téléphone **06 95 21 00 37**
 Mail **contact@aubepin.fr**
 Site internet **https://aubepin.fr**
 Date de création de l'entreprise **2004**



UN PRODUCTEUR SE LANCE DANS L'E-COMMERCE POUR VENDRE SES SEMENCES POTAGÈRES AUX PARTICULIERS



Pierre DORAND, gérant

Quelle est l'origine de votre projet ?

Je me suis installé en 2004 en cumulant deux emplois : professeur (en agronomie et multiplication de semences) et agriculteur multiplicateur. En plus de l'enseignement, je vendais des paniers de légumes et produisais des semences sous contrat pour la société Germinance. À partir de 2012, je me suis consacré uniquement à l'entreprise de multiplication. J'ai fait la demande d'une carte professionnelle auprès de l'interprofession semences et plants (SEMAE, anciennement GNIS) pour être reconnu comme une entreprise de multiplication de semences potagères et florales. Avec cette carte, je peux vendre ma production sans intermédiaire. Ainsi, je me suis mis à produire et à vendre directement les semences que je sélectionnais et multipliais auprès de plusieurs grossistes qualifiés d'ensacheur. J'ai lancé quelques contrats de multiplication chez des agriculteurs voisins. Le chiffre d'affaires a augmenté ce qui a permis d'étoffer l'équipe de saisonniers. Parallèlement, je me suis investi petit à petit dans les interprofessions de la semence potagère bio.

Depuis presque 16 ans, le contexte a évolué : la semence bio a acquis une reconnaissance dans la profession, la demande est en croissance régulière, des maisons de semences bio se sont créées, et développées. Aujourd'hui, presque chaque maison de semences dispose d'une gamme bio. Malgré cette situation favorable économiquement, d'un point de vue technique, la production de semences reste toujours aussi difficile et aléatoire. En même temps, la tension sur les prix payés à l'agriculteur est bien réelle car nous sommes sur un marché étroit et à dimension internationale.

Avec la covid, mon fils Mathieu, qui a 24 ans, est arrivé sur l'exploitation en septembre 2020 au moment des récoltes et de la négociation des prix avec les clients distributeurs. Il a donc été témoin des rapports de force en jeu. Conscient qu'une part importante de la valeur ajoutée nous échappait il a proposé de développer la vente directe aux utilisateurs via Internet. Cette initiative a pris la forme d'un site de vente en ligne (www.aubepin.fr). Il a pour objectifs de mieux valoriser économiquement notre travail de sélection et d'innovation variétale et de mettre en avant une marque «Aubépin semences biologiques» porteuse de nos idées et idéaux.

En quoi est-ce si innovant de vendre des semences sur internet ?

Traditionnellement, les tâches sont divisées : les sélectionneurs innovent, les entreprises de multiplication multiplient et

sous traitent à des agriculteurs multiplicateurs la culture de multiplication qualifiée de culture «porte graine», les distributeurs vendent aux utilisateurs finaux, maraichers ou jardiniers. **Les entreprises qui font l'ensemble de ces tâches en Bio sont rares dans notre pays.** En faisant le choix de vendre directement les semences que nous sélectionnons et produisons sur la ferme et avec quelques agriculteurs partenaires, nous innovons !

Comment saurez-vous vous démarquer de la concurrence des grossistes ?

En commandant ses graines chez nous, le consommateur aura un produit fini au prix juste. Un prix qui rémunère toutes les étapes de la sélection à la récolte des semences. Pour nous, une semence de qualité donne une plante conforme à la promesse qui est annoncée. Les semences sont sélectionnées et testées pour assurer à l'acheteur le taux de germination annoncé sur le sachet, les lots sont testés en culture au champ sur place et si possible chez des maraichers. Le lien direct entre l'utilisateur et le sélectionneur producteur est selon nous un moteur important de ce qui fait et fera la qualité de nos semences.

Pour l'instant le catalogue compte une centaine de références. Nous l'enrichissons au fil des années avec des innovations destinées aux professionnels et aux particuliers.

Parmi ces variétés, certaines nous tiennent particulièrement à cœur. L'oignon de Mazé par exemple est une variété que nous avons sortie des ressources génétiques et réinscrit au catalogue officiel Français. Autre exemple, le chou Romanesco Romano. À notre connaissance, à ce jour, nous proposons le seul chou de ce type homogène et stable dans la catégorie des variétés dites «population». Fixer cette population a pris 7 années. De la même façon, nous travaillons à la création d'une variété population de melon Charentais adapté à notre climat Angevin. Nous devrions d'ailleurs parler de cocreation car l'innovation variétale est un travail collectif entre le sélectionneur, les plantes qu'il cultive et son environnement.

Quelles sont les prochaines étapes ?

Pour l'instant, nous sommes en phase test. La vente en ligne a débuté en février 2021. Il reste à mettre au point la logistique et la stratégie commerciale pour nous faire connaître. La saison de vente de semences débutera en automne de cette année. Remarquons que la saison de vente est décalée par comparaison à la saison de culture. Les récoltes de semences se finalisent lorsque les ventes prennent leur envol.

Ce décalage temporel nous permet à tous les deux, mon fils et moi, de trouver une place complémentaire dans les périodes d'engagement et de valoriser des compétences, des énergies et des savoirs-faire différents ■



Producteur
**LE CHAMP DES
HÉRISSENS**

Adresse **Les Blardries | 49700 ST GEORGES-SUR-LAYON**
Téléphone **02 41 59 98 24**
Mail **champdesherissons@orange.fr**
Date de création de l'entreprise **2011**

UN MANAGEMENT BASÉ SUR LA BIENVEILLANCE

modification à la culture des courgettes, mais si je le souhaite, je peux innover. Il suffit d'en discuter. Avant moi, Sylvain s'était occupé des tomates : il était curieux, il avait envie de tester différentes techniques, quitte à remettre en cause ce qui existait depuis longtemps. Ce genre d'expérience fait du bien à toute l'équipe.

Au quotidien, comment cela se déroule-t-il ?

Les associés se retrouvent entre eux régulièrement pour les décisions stratégiques, et organisent avec nous une réunion conséquente tous les 6 mois, à laquelle s'ajoute des points de fin de journée si besoin (concertation pour de l'achat de matériels, organisation du travail...).

Le matin, nous aimons tous arriver un peu avant l'heure. Violaine transmet les commandes à venir, on prend un café et on se donne des infos avant de commencer. En plus d'être responsable de culture, on peut aussi se retrouver « chef d'entreprise » ! Violaine a proposé la « semaine du chef » pour nous apprendre à coordonner à tour de rôle l'organisation de la semaine.

Quelle est votre méthode de recrutements ?

L'entreprise ne publie jamais d'annonce. C'est seulement du bouche-à-oreille. Les gens viennent déposer leur CV pour une saison ou un stage. Les entretiens d'embauche sont réalisés par les 5 associés. D'une manière générale, ils aiment bien les CV atypiques... le jeune sans expérience, les personnes en reconversion, etc. Pour ma part, précédemment, je travaillais dans le secteur éolien. Je suis arrivé ici en 2017 après quelques mois chez un autre maraîcher. J'ai été accueilli « comme un nouveau » c'est-à-dire sans préjugé. L'équipe est jeune, agréable, dynamique... Le courant passe, on a envie de rester ! C'est mon cas.

Comment voyez-vous l'avenir du Champ des Hérissons ?

En ce moment, les 3 nouveaux associés continuent de prendre leurs marques, d'assumer leur nouvelle posture. Passer de salarié à associé n'est pas si évident...

En fin d'année, une des associés, Violaine, partira à la retraite. Plus tard, ce sera au tour de Gérard, mais pas de panique, la vie c'est le mouvement ! La relève se met doucement en place. Le Champ des Hérissons perdurera s'il reste fidèle à son ADN, celui auquel les salariés tiennent tant : diversité, partage des responsabilités, écoute et bienveillance ■



Crédits photos Le Champ des Hérissons

Corentin, salarié permanent au Champ des Hérissons depuis 2017

En quoi votre entreprise est-elle particulière ?

Présentons Le Champ des Hérissons qui est une entreprise spécialisée en maraîchage biologique. Elle compte, 18 hectares (dont 10.5ha cultivés) de maraîchage, 5 associés, 2 personnes en CDI, 2 personnes en CDD et 1 à 3 saisonniers. Gérard, le fondateur, a longtemps travaillé seul. Il a été rejoint en 2011 par 3 associés issus d'horizons différents : Violaine (secteur social), puis Christelle (maraîchage) et Jérémy (sortie d'étude). Par la suite, les associés ont toujours veillé à accueillir des personnes aux profils variés, avec ou sans expérience, avec ou sans diplôme, mais toujours avec la volonté de bien faire, de s'intéresser à l'entreprise. En 2017, Violaine et Gérard se sont retrouvés seuls associés, suite au départ de Christelle et de Jérémy appelés ailleurs pour d'autres projets. Pour faire face, ils ont décidé de donner encore plus de place aux salariés, de les impliquer durablement dans la vie de l'entreprise en leur confiant de plus en plus de responsabilités. Cela a tellement bien marché qu'en 2020, 3 salariés ont choisi de devenir associé : Marine, Sylvain et Katy, après respectivement 5, 5 et 19 ans d'expérience au sein de l'entreprise. Par leur mode de management, Gérard et Violaine ont su offrir du sang neuf à leur entreprise, qui saura normalement perdurer bien après leur départ à la retraite. Contrairement à la plupart des fermes maraîchères, le Champ des Hérissons n'est jamais à court de main d'œuvre, même en pleine saison. Le bouche-à-oreille fait son œuvre.

En quoi est-ce si remarquable ?

Trop peu d'entreprises accordent une place importante aux salariés, même en maraîchage bio. Ici, l'implication des salariés, qu'ils soient permanents ou saisonniers, passe par le partage des informations, l'écoute, la confiance et la bienveillance. Par exemple, les salariés participent chaque année à l'élaboration du budget prévisionnel à partir du chiffre d'affaires de l'année précédente. L'entreprise organise régulièrement, sur le temps de travail, des sorties collectives chez des producteurs voisins (ex : échanges techniques organisés par le GABBAJou, formations internes Bio Loire Océan...) pour permettre aux salariés, même saisonniers, d'aller voir ce qui se passe ailleurs, de s'ouvrir et de mieux comprendre son métier.

Au niveau des associés, chacun a son ou ses domaines de prédilection (travail du sol, mécanique, comptabilité...), mais l'objectif est d'être tous en capacité de tout faire, d'être interchangeable en cas de besoin. De leur côté, les salariés qui le souhaitent peuvent devenir responsables de cultures. Cela se fait naturellement, selon nos centres d'intérêts. On m'a proposé de m'occuper plus particulièrement de la production des courgettes, des semis à la récolte, j'en avais envie, alors je l'ai fait. Aujourd'hui, je m'en occupe tous les jours avec parfois des astreintes le week-end, mais en fait c'est facile de revenir même le dimanche, parce que je l'ai décidé, je sais ce que je fais et pourquoi je le fais. À ce jour, j'ai apporté peu de



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

- 17** RÉGIES ALIMENTAIRES ET AGRICOLES : FOURNIR LA RESTAURATION SCOLAIRE ET INSTALLER UN AGRICULTEUR BIO, LE PROJET D'UNE COMMUNE ENGAGÉE VERS LA BIO
- 18** ACV ET ALIMENTATION DES VOLAILLES AVEC 100% DES CÉRÉALES ET PROTÉAGINEUX BIO D'ORIGINE FRANÇAISE
- 19** VALORISATION DES VEAUX LAITIERS MÂLES DANS LA FILIÈRE BIO : UN PARTENARIAT D'ÉLEVEURS LAITIERS ET ALLAITANTS
- 20** NAISSANCE DE « MA TI'CONFITURE » : UNE DÉMARCHE SOLIDAIRE ENTRE ARTISANS BIO LOCAUX
- 21** LA FROMAGERIE DES 3 RUISSEAUX : FAIRE DU FROMAGE LOCAL, ENSEMBLE
- 22** LE STAGE PAYSAN CRÉATIF : UN OUTIL POUR FACILITER L'INSTALLATION DES PERSONNES NON ISSUES DU MONDE AGRICOLE (NIMA)

Commune
PLESSÉ

Adresse **Mairie de Plessé | 1 rue Jules Verne
44 630 PLESSÉ**
Téléphone **02 40 79 60 14**
Mail **contact@mairie-plesse.fr**
Site internet **www.commune-de-plesse.com**
Facebook, Instagram, Linked-in & Twitter **@communedeplesse**



RÉGIES ALIMENTAIRES ET AGRICOLES : FOURNIR LA RESTAURATION SCOLAIRE ET INSTALLER UN AGRICULTEUR BIO, LE PROJET D'UNE COMMUNE ENGAGÉE VERS LA BIO



Aurélié MÉZIERE, Maire de Plessé et de Rémi BESLÉ, 1^{er} adjoint, en charge du comité Agriculture, Alimentation, Environnement & Biodiversité

Ce projet s'inscrit dans la PAC, Politique Agricole Communale, de Plessé. En quoi cela consiste-t-il ?

Plessé est une commune rurale de 10 000 ha avec 30% de terres en bio. Depuis les dernières élections en 2020, nous avons souhaité inclure les habitants au cœur des projets de Plessé et travailler selon les méthodes de démocratie participative.

Nous n'avons donc pas de commissions municipales mais des «comités consultatifs» qui sont ouverts aux habitants. Pour élaborer notre PAC, Politique Agricole Communale, une trentaine d'habitants sont venus travailler avec les élus et ont défini 6 axes :

- 1- Maintenir les exploitations agricoles (ne pas perdre de sièges d'exploitations dans les 6 prochaines années)
- 2- Privilégier une agriculture économiquement viable, plurielle et durable
- 3- Favoriser les circuits courts
- 4- Protéger les ressources de la commune, notamment l'eau
- 5- Préserver le foncier agricole et son rôle nourricier
- 6- Communiquer positivement sur la dynamique paysanne Plesséenne

Le projet de régies agricoles et alimentaires s'inscrit dans plusieurs axes de la PAC.

Quel est ce projet de régies ?

L'idée est de travailler sur notre résilience alimentaire. Aujourd'hui nous avons une cantine scolaire en gestion concédée (avec un prestataire), nous souhaitons reprendre la gestion en direct, en régie municipale, pour maîtriser nos approvisionnements (bio notamment) et faire de la cantine un outil pédagogique.

Pour fournir notre future cantine communale, nous avons enquêté les maraîchers bio locaux, ils ne sont pas intéressés par ce débouché. Par ailleurs nous avons des terres en propriété de la mairie. Nous avons donc naturellement pensé à mettre en place une régie agricole sur la production maraîchère : installer des maraîchers municipaux ou accueillir des porteurs de projets en maraîchage via une pépinière.

Les légumes seraient donc fournis par la régie agricole et pour les autres produits, nous travaillerons en complémentarité avec les producteurs bio locaux.

En quoi votre démarche est-elle innovante ?

On développe l'autonomie alimentaire de notre commune en reprenant en régie des services. Ce projet s'inspire d'expériences innovantes comme celle de Mouans Sartoux (06) mais a été adapté à nos réalités communales. Sur le département, ce projet reste assez innovant car encore peu de communes se sont lancées dans ce type de projet.

Avez-vous d'autres projets allant dans ce sens ?

En tant que commune, la gestion de la restauration collective est dans nos compétences. Nous souhaitons aller au-delà de cette compétence car nous avons la responsabilité de ce que mangent nos enfants (un rôle de santé publique), et nous souhaitons valoriser le secteur agricole comme un secteur économique qui pèse, pourvoyeur d'emploi.

Avec notre PAC nous allons donc développer également le volet agricole (accompagnement des transmissions, des pratiques agricole vers l'AB...). Nous imaginons aussi faire évoluer la régie agricole au service de la cantine

vers une ferme municipale au service de l'ensemble des habitants, de l'EPHAD, du centre de loisirs, des restaurants... soit en les approvisionnant en légumes bio, soit en proposant des visites, des ateliers pour voir comment poussent les légumes ou comment les cuisiner ■

**NOUS AVONS
PENSÉ METTRE EN
PLACE UNE RÉGIE
AGRICOLE SUR
LA PRODUCTION
MARAÎCHÈRE**



Crédits photos commune de Plessé



Adresse Les Terres Douces | 85210 STE HERMINE
Site internet www.bodinbio.fr
Date de création de l'entreprise 1984

ANALYSE DU CYCLE DE VIE ET ALIMENTATION DES VOLAILLES AVEC 100% DES CÉRÉALES ET PROTÉAGINEUX BIO D'ORIGINE FRANÇAISE



Camille LEMOUZY, Chargée de mission RSE

Présentation succincte de votre activité et comment a démarré ce projet ?

Bodin est le leader de la volaille Bio en France. L'aventure a commencé sur les marchés où Jean Bodin vendait ses produits locaux : il a élevé et

abattu les premiers poulets biologiques en 1979, bien avant la rédaction du cahier des charges français bio. Soucieux de proposer des volailles de qualité, il avait pour devise «Je ne ferai pas manger aux autres ce que moi-même je ne voudrais pas manger». Aujourd'hui, Bodin perpétue cet engagement avec un élevage Bio engagé.

Bodin anime une filière complète : des partenariats avec des agriculteurs du territoire pour proposer une alimentation made in France aux volailles, un atelier d'aliments, 140 élevages partenaires situés dans l'ouest de la France, un atelier de découpe et de production dédié à la Bio. Notre marque dédiée aux magasins Bio Le Picoreur existe depuis 1984.

En 2017, lors de notre séminaire Bodin 2030 rassemblant tous les métiers de notre filière, nous avons formalisé notre démarche RSE et rédigé un plan d'action autour de 150 projets. L'ambition de nourrir nos volailles avec des céréales et végétaux Bio cultivés en France était l'un des projets majeurs actés.

En 2019, nous avons également organisé un comité miroir avec un expert biodiversité et toutes nos parties prenantes : consommateurs, clients, et éleveurs pour réfléchir à la réduction de l'empreinte environnementale de notre filière. Le sujet de l'origine française de l'alimentation a été identifié comme un axe majeur. Cela nous a conforté dans nos démarches pour avancer.

Nos outils industriels dédiés (usine de trituration, silo, usine de nutrition animale) ont démarré leur activité en Bio au premier semestre 2020. Nos volailles sont désormais nourries avec cet aliment depuis le 1er janvier 2021.

En quoi votre démarche est-elle innovante ?

L'Analyse du Cycle de Vie (ACV) de notre filet de poulet a démontré que le transport des matières premières agricoles bio représentait 17 % de son impact environnemental. En optant pour des approvisionnements français pour

l'alimentation des volailles, notre filière réduit ses émissions de CO₂ de 15 %, soit 10 000 tonnes par an en 2020. Cette méthode d'évaluation ACV permet de mesurer l'impact de nos choix, et de nous guider sur les mesures à prioriser.

Bodin est le premier acteur, de cette taille, à assurer la nutrition de ses volailles avec des cultures Bio françaises à l'échelle nationale !

En optant pour des approvisionnements de matières premières agricoles Bio 100% françaises, nous réduisons significativement notre empreinte environnementale. De plus, ne pas importer de pays à risques en termes de déforestation permet de diminuer la pression dans ces zones. Notre démarche permet de contribuer à l'accélération de la conversion bio de surfaces agricoles en France. Elle assure ainsi des débouchés aux cultures des agriculteurs qui convertissent des terres, sur des cultures aux débouchés moindres (luzerne par exemple) et essentielles à des rotations longues.

L'ANALYSE DU CYCLE DE VIE DE NOTRE FILET DE POULET A DÉMONTRÉ QUE LE TRANSPORT DES MATIÈRES PREMIÈRES REPRÉSENTAIT 17% DE SON IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Quelle autre projet envisagez-vous ?

Nos clients distributeurs ont salué cet engagement et plus globalement l'ensemble de notre démarche de responsabilité sociétale. Cette innovation est également valorisée auprès de nos consommateurs via les packagings de nos produits en marque Le Picoreur et Nature de France, elle a aussi été mise en avant sur nos réseaux sociaux avec une réception très enthousiaste.

Dans le cadre de notre démarche de responsabilité sociétale, nous allons poursuivre le travail d'amélioration constante de l'empreinte environnementale de nos produits : poursuite de l'éco-conception de nos emballages ou accompagnement de nos éleveurs à la mise en place de pratiques préservant la biodiversité par exemple ■



Crédits photos Bodin



Association
**CIVAM BIO
MAYENNE**



• Civam BIO 53 •
Les Agriculteurs BIO de la Mayenne

Adresse ZA La Fonterie, Impasse des Tailleurs
53810 CHANGÉ

Téléphone 02 43 53 93 93

Mail animateurtechnique@civambio53.fr

Site internet www.civambio53.fr

Facebook www.facebook.com/CivamBio

VALORISATION DES VEUX LAITIERS MÂLES DANS LA FILIÈRE BIO : UN PARTENARIAT D'ÉLEVEURS LAITIERS ET ALLAITANTS



**Germain GOUGEON, éleveur allaitant à la
Bazouge de Chéméré et co-président du
CIVAM Bio 53**

Quelle est le point de départ de la réflexion autour de l'élevage des veaux laitiers mâles bio ?

Courant 2019, des agriculteurs bio se questionnaient sur la valorisation des veaux laitiers mâles dans les filières. En effet, la grande majorité des veaux est vendue à bas prix dès l'âge de 15 jours de vie. Au-delà du problème éthique posé (retrait des jeunes veaux de leur mère et départ précoce de la ferme), une autre problématique existe en élevage laitier bio : l'absence de filière spécifique en agriculture biologique implique un départ de ces jeunes veaux dans des filières conventionnelles. Autre constat : élever tous les veaux laitiers bio (en plus des animaux allaitants déjà élevés en France) risquerait de créer des effets «bouchon» dans la filière viande bovine bio. Face à ces constats, le CIVAM Bio a été sollicité afin de constituer un groupe de réflexion sur la thématique. Un groupe d'éleveurs mayennais bio (allaitants et laitiers) a été mis en place pour étudier et tester des techniques innovantes pour valoriser d'une manière différente les veaux laitiers, aussi bien pour des raisons éthiques qu'économiques (maintenir les veaux mâles en filière bio). Les premières réunions ont permis une interconnaissance entre les participants, et de s'accorder sur les enjeux et les problématiques que pose l'élevage des veaux laitiers. Au final, il a été décidé de procéder au test d'une technique alternative à l'élevage des veaux mâles laitiers bio.

En quoi consiste votre démarche ?

Le test que le groupe a décidé de réaliser se base sur le principe d'impliquer éleveurs laitiers et allaitants, tout en prenant garde à respecter une charge de travail équitable. **Sur l'élevage laitier, lors des vêlages, l'éleveur sélectionne une vache (ou plusieurs) qui au lieu d'être traitée sera nourrice, c'est-à-dire qui élèvera des veaux.** Les critères de choix sont divers : future réforme, vache à problèmes (cellules, difficulté de traite), instinct maternel. L'éleveur laitier réalise l'adoption des veaux mâles sous la nourrice (entre 2 et 4 veaux par nourrice), en laissant les veaux et la vache suffisamment longtemps ensemble pour qu'elle considère les jeunes comme étant ses propres petits. Les animaux en question sont gardés entre 15 jours et un mois sur la ferme laitière, puis sont vendus à un éleveur allaitant partenaire (prise de sang obligatoire pour contrôler les maladies) : l'éleveur allaitant continue d'élever les veaux sous la nourrice jusqu'au sevrage (il a cette compétence qui se rapproche d'élever des vaches allaitantes et leurs veaux). Les veaux restent ensuite sur la ferme pour être vendus au

bout d'au moins deux ans en filière bio (plutôt en tant que bœufs). En parallèle, la nourrice est engrainée pour être valorisée ensuite en filière bio.

Cette méthode est innovante pour trois raisons :

- Elle est testée sur des animaux mixtes de type Normand et des croisés lait-viande (Angus, Charolais...) afin d'avoir des animaux à bons potentiels bouchers pour alimenter la filière bio
- Les éleveurs allaitants et laitiers travaillent en partenariat pour développer une technique viable et durable
- L'idée est d'avoir des filières bio viande et lait solidaires, c'est-à-dire ne pas avoir des animaux de type laitier (les veaux mâles en l'occurrence) venir saturer le marché de la viande bio. Ainsi, le test de cette technique s'accompagne, chez les éleveurs allaitants accueillant les nourrices et les veaux mâle laitier, d'une baisse de leur cheptel respectif (baisse logiquement équivalente au nombre d'UGB qui arrivent sur la ferme). En d'autres termes, les veaux laitiers remplacent les animaux allaitants sur la ferme en question.

Quelles sont les prochaines étapes ?

La pratique est en phase test pendant 2 à 3 ans, avec pour objectif de mesurer les croissances des animaux au fil du temps ainsi que leur valorisation dans la filière. D'autres éleveurs laitiers et allaitants rejoindront peut-être le projet en cours de route. L'idée sera à terme d'analyser la pratique et les résultats, de capitaliser et de diffuser largement le travail réalisé. En fonction des résultats, d'autres tests pourront être réalisés, dans l'objectif de mettre en avant des techniques d'élevage viables et durables des veaux laitiers mâles tout en gardant une cohérence dans la filière viande bovine bio. Et pourquoi pas, à terme, n'élever que ce type d'animaux sur des élevages allaitants ? ■



Credits photos Civam Bio 53



Entreprise **MUROISE & COMPAGNIE**

Adresse **8, rue des Bourreliers
ZI les Dorices | 44330 VALLET**
Téléphone **02 28 06 26 39**
Mail **contact@muroise.com**
Site internet **www.muroise.com**
Facebook **@muroise**
Instagram **@muroise_et_cie**
Date de création de l'entreprise **2012**



NAISSANCE DE « MA TI'CONFITURE » : UNE DÉMARCHE SOLIDAIRE ENTRE ARTISANS BIO LOCAUX



Estelle SAUVION-DURAND, gérante

Quelle est votre activité et comment a démarré ce projet ?

Véritables artisanes confiturières aventurières au cœur du Vignoble Nantais, nous avons créé Muroise & compagnie en 2012.

Notre activité ? Concocter une pléiade de confitures au savoir-faire 100 % artisanal -chaque pot est rempli à la main afin de réserver une teneur inégalée en fruits entiers-, aux recettes bio à la fois authentiques, originales voire exclusives (Muroise®). La création fait partie de l'ADN de notre petite entreprise féminine - une équipe de 6 mamans- et «Ma Ti'Confiture» en est le dernier exemple. Nos fameux petits pots roses, notre signature, ont désormais une touche exotique ! Muroise & Cie dispose aujourd'hui de de 17 saveurs bio sur le marché des confitures artisanales vendues en épicerie fine, en restauration, en magasins bio et en hôtellerie de luxe.

Pour ce projet Ma Ti'confiture, tout a commencé par une rencontre avec Xavier Ricci, Maître-artisan local, expert en rhums arrangés biologiques et équitables (Les arrangés de Céléline), qui partage les mêmes valeurs que Muroise & Cie : un savoir-faire traditionnel, artisanal et créatif, des ingrédients bio de premier choix, de récoltes éthiques et équitables, attentivement sélectionnés par Xavier qui a depuis toujours le goût du recyclage, le refus du gaspillage. Ne sachant que faire de ses fruits macérés dans le rhum une fois utilisés, il a fait appel à la créativité de Muroise & compagnie pour les mettre en valeur.

Quel est l'aspect majeur de votre innovation ?

Engagées dans une démarche de réduction des déchets, d'économie circulaire et de valorisation des produits agricoles, sa proposition de nous céder ses fruits nous a immédiatement intéressées. C'est pourquoi nous avons conservé les fruits macérés de Xavier, sans savoir au départ comment les ré-utiliser. À l'issue d'un travail de recherche et d'essais de recettes pour obtenir des confitures originales, à la fois savoureuses

et adaptées aux adultes et aux enfants, deux recettes ont ainsi vu le jour : Ananas arrangé vanille et Mangue arrangée gingembre.

La mangue, originaire du Cameroun, est très parfumée, et relevée par une note de gingembre du Venezuela qui se laisse deviner et apporte beaucoup de caractère à cette confiture. L'un et l'autre sont bio et équitables, de même que le sucre de canne mi blond du Brésil, et le rhum élaboré en provenance du Paraguay. L'ananas est récolté au Togo, la vanille Bourbon premium est produite à Madagascar.

Les Ti'confitures Ananas Vanille et Mangue Gingembre sont composées à 20% des fruits issus des rhums arrangés et 80% de fruits non macérés. Nous avons recherché l'équilibre entre les saveurs et les textures -morceaux plus ou moins fondants-

Comment envisagez-vous la suite à cette première collaboration ?

Ces nouvelles confitures répondent pleinement à une démarche collaborative entre artisans locaux et nous en sommes très fières. Entraide et soutien mutuels constituent des voies de performance écologique et économique pour nous, petites entreprises du territoire.

Face au succès de ce partenariat, nous envisageons de poursuivre ce type de démarche en utilisant des matières premières destinées au rebut et qui

ne demandent qu'à être valorisées.

Avis aux producteurs et artisans qui seraient intéressés pour réfléchir avec nous à la manière de transformer ces pseudo-déchets ! Nous sommes preneuses de fruits car les idées de recettes ne manquent pas chez nous, et répondent à un défi écologique et sensoriel qui a du sens pour nous ! ■

**LE GOÛT DU
RECYCLAGE
ET LE
REFUS DU
GASPILLAGE**



Crédits photos Muroise & Cie



**FROMAGERIE
DES 3
RUISSEAUX**

Adresse Haut Epinay | 44630 PLESSÉ
Téléphone 02 28 06 26 39
Mail 3ruisseaux@gmail.com
Date de création de l'entreprise 01/10/2020



**LA FROMAGERIE DES 3 RUISSEAUX :
FAIRE DU FROMAGE LOCAL, ENSEMBLE**



**Jean-Louis VINOUEZ, agriculteur à Conquereuil et
Catherine CHEVRIER, agricultrice à Plessé, co-porteurs de
projet**

**Merci de décrire votre activité et quel est le
point de départ du projet ?**

Jean-Louis : J'ai repris la ferme familiale laitière en 2018 de mes parents après une reconversion professionnelle. Tout de suite, il était clair pour moi, que je ne voulais pas seulement être agriculteur. Je tiens à savoir ce qui arrive au lait de mes vaches et qui mange les produits laitiers qui en sont faits.

J'ai donc tout naturellement suivi l'appel du GAB44 en 2018 pour rejoindre le projet d'une unité de transformation laitière BIO collective dans le 44.

Ce projet collectif m'offre des opportunités que je n'aurai pas par ailleurs. Je suis seul à travailler dans ma ferme pour assurer la production laitière dans ma ferme et la transformation laitière, la vente ; et tout le reste n'est pas possible pour une seule personne. Donc, au lieu de m'associer dans ma ferme et de créer un outil chez moi, je préfère travailler avec d'autres agriculteurs.

Aujourd'hui nous sommes 4 agriculteurs de Plessé et de Conquereuil à porter notre projet : la création de la fromagerie des 3 Ruisseaux. Pourquoi 3 ruisseaux ? parce que nous sommes 3 fermes dans ce projet et ruisseaux, car ce sont des petits ruisseaux qui font les grandes rivières !

Plessé est une commune précurseur en matière de production bio : on y trouve 37 exploitations bio, ce qui en fait la 15^e commune de France ! C'est donc en toute logique que nous construisons notre fromagerie à Plessé.

Catherine : Après un début de carrière dans la vente, j'ai choisi de devenir agricultrice il y a 7 ans. Depuis, je travaille dans notre ferme familiale à Plessé avec mon mari, Manu. La ferme est en bio depuis plus de 20 ans, une conversion en toute évidence pour le respect des animaux et de la terre à transmettre aux futures générations. Aujourd'hui encore, nous pensons à l'avenir de notre ferme familiale : pour préserver notre indépendance, nous avons besoin d'une rémunération de notre lait au juste prix.

Le projet collectif de transformation nous permet de répondre à ce objectif tout en respectant nos valeurs humaines et de protection de l'environnement. Nous et notre ferme faisons partie du projet depuis 2018 et nous partageons depuis cette formidable aventure humaine.

Après de multiples visites d'autres fromageries, d'échanges et de dégustations, nous avons choisi les produits que nous allons fabriquer avec notre lait. Ce sont 5 fromages que nous avons retenus : une tomme au lait cru, une pâte pressée selon une recette savoyarde, du camembert au lait cru, un double crème de type Brillat Savarin et une 2^{ème} tomme au lait pasteurisé pour la restauration collective. Il est très important pour nous de proposer des produits de qualité aux habitants de notre territoire et en particulier à la restauration collective.

En quoi votre démarche est-elle innovante ?

Jean-Louis : La différence de ce projet, c'est notre collectif. Seul, chacun de nous 4 n'aurait pas eu l'énergie, les moyens et la compétence à porter un tel projet. Mais ensemble, nous allons plus loin.

Travailler un projet collectif nous permet de relever de nouveaux défis : la fromagerie sera implantée dans une zone artisanale. C'est important pour nous, car cela assure une indépendance à la fromagerie et à chacune des 3 fermes. Cette organisation nous impose plus de contraintes, en comparaison avec la transformation à la ferme : nous devons transporter notre lait tous les jours à la fromagerie et le traitement des eaux usées doit se faire indépendamment de nos fermes. C'est un sérieux défi !

Au-delà de la bio, nous nous sommes aussi fixé des règles communes pour assurer le bon fonctionnement de notre fromagerie :

- Une alimentation à base d'herbe et de foin produits avant tout sur chaque ferme et sans aliments fermentés comme de l'ensilage maïs ou de l'herbe enrubannée
- Un contact humain avec les animaux lors de la traite sans robot
- L'entretien et la plantation de haies sur les parcelles des fermes
- Une démarche qualité garantissant un bon lait cru et fromageable

Le collectif, c'est également une vraie opportunité, car nous travaillons déjà avec un fromager d'expérience et la commercialisation sera prise en main par un professionnel. A terme, la fromagerie permettra la création de 7 emplois directs en milieu rural.

**Comment vous projetez-vous dans les années
à venir sur votre territoire ?**

Catherine : Il y a 50 ans, chaque commune disposait de sa laiterie pour transformer le lait localement. Depuis, la transformation a été industrialisée et centralisée fortement. Notre rêve serait de revoir naître un tissu d'unités de transformation plus petites et plus locales pour renforcer le dynamisme de notre territoire rural.

En tant que premier projet collectif, nous sommes quelque part les pionniers sur notre territoire. Nous soutiendrons tout naturellement d'autres initiatives pour essayer et faire fructifier notre expérience ■

Crédits photos Fromagerie des 3 Ruisseaux

Éleveurs
**FERME DES
HARBEAUX**

Adresse **La Taunière | 49310 MONTILLIERS**
Téléphone **07 70 00 89 99**
Mail **fermedesharbaux@gmail.com**
Date de création de l'entreprise **janvier 1998**



**LE STAGE PAYSAN CRÉATIF : UN OUTIL POUR
FACILITER L'INSTALLATION DES PERSONNES
NON ISSUES DU MONDE AGRICOLE (NIMA)**

Thibaut GUY, repreneur de la ferme

**Comment vous êtes-vous rencontrés
Alain Chazerault et vous ?**

Fils de dentistes, je n'avais pas de prédisposition familiale pour m'installer et cela faisait 2 ans que je cherchais une solution. Le parcours s'annonçait délicat, même si j'ai travaillé 10 ans pour une coopérative avant de vouloir être mon propre chef. Au début, j'ai songé à créer ma propre ferme, mais ça paraissait compliqué et les banques n'auraient probablement pas suivi car je comptais pratiquer la vente directe. J'ai rapidement cherché à reprendre une ferme existante. L'annonce d'Alain s'est présentée au bon moment.

Alain s'est installé en 1998 à Montilliers en production de volailles fermières. L'âge faisant, il a commencé à penser à la transmission de sa ferme. Il s'est d'abord tourné vers ses enfants : l'un ne souhaitait pas s'installer, l'autre n'avait pas un projet qui concordait. Il a rapidement compris qu'il devrait malgré lui céder à un tiers. Comme il n'est vraiment pas évident de transmettre, il a décidé de suivre une formation collective, puis individuelle, d'accompagnement à la transmission au sein de l'ARDEAR. Il a diffusé une annonce et m'a rencontré : j'étais le premier à le contacter ! Par chance, nos attentes semblaient correspondre. Je cochais, avec mon projet professionnel et familial, toutes les cases de son repreneur idéal.

Comment s'est déroulée la transmission ?

Alain avait déjà entrepris de faire évoluer sa ferme pour faciliter la transmission : il était passé en bio, avait augmenté l'autonomie et développé la vente directe. Pour autant, elle restait une opération délicate, pour lui comme pour moi. Pour assurer le coup, il a proposé de mettre toutes les chances de notre côté avec le «Stage Paysan Créatif». Il s'agit d'un dispositif proposé par la CIAP 49, la Coopérative d'Installation en Agriculture Paysanne 49, qui accompagne les porteurs de projets dans leur installation. Alain est administrateur et coprésident de la CIAP, c'était pour lui l'occasion de tester l'outil. Le stage paysan créatif permet au futur repreneur de bénéficier, sur un an, d'un accompagnement en 3 étapes :

- Travailler avec le futur cédant sur sa ferme ;
- Suivre une dizaine de journées de formation collective animées par la CIAP avec d'autres porteurs de projet ;
- Effectuer quelques journées sur les fermes d'autres paysans référents.

J'ai effectué le stage paysan créatif de mars 2020 à mars 2021. Depuis, je suis le stage parrainage de la chambre d'agriculture : c'est un bon complément. La suite logique qui marque le point final de mon installation aidée est la réalisation de mon 3P (Parcours Professionnel et Plan d'entreprise).

En quoi ce dispositif est-il innovant ?

Aujourd'hui, les enfants d'agriculteurs reprennent de moins en moins souvent la ferme de leurs parents. Parallèlement, le nombre de personnes en reconversion professionnelle, Non Issues du Milieu Agricole (NIMA), qui souhaitent s'installer augmente.

Ces dernières années, la Confédération Paysanne avait observé que beaucoup de NIMA, souvent dans l'esprit de l'agriculture bio paysanne, venaient «frapper à la porte» pour savoir comment s'installer en agriculture et demandaient à se faire accompagner. La confédération paysanne a fondé la CIAP (devenue depuis indépendante) pour répondre à cette nouvelle demande avec la mise en place d'outils tel que le «Stage Paysan Créatif». Celui-ci offre de multiples avantages.

Pour le cédant, le dispositif est rassurant. Le stage relève de la formation professionnelle financée par la Région : le porteur de projet ne lui coûte rien, tout en lui apportant une main d'œuvre non négligeable. Le cédant a le temps de faire connaissance avec le repreneur. La transmission est douce et lente avec un maximum d'échanges de savoirs et de savoir-faire.

Pour le repreneur le dispositif est tout aussi avantageux. «J'ai vécu une expérience «grandeur nature». Alain Chazerault fait remarquer : «J'ai pu découvrir progressivement ma ferme, prendre mes marques, créer du lien avec mon cédant, apprendre durablement à ses côtés. J'ai pris le temps d'interroger mon projet pendant un an : voir ce qui me convenait ou pas, effectuer de premiers changements. Souhaitant développer la vente directe, j'ai par exemple pu initier d'autres circuits de distribution et démarrer une petite production d'œufs de poules. Le tout avec un droit à l'erreur, ce qui est appréciable en tant que NIMA. J'ai également pris le temps d'appréhender son réseau professionnel (AMAP, CIVAM, GAB, AFOCG, Vivre au pays, CUMA, autres paysans...) et commencer à m'intégrer dans le territoire. En dehors de la ferme, j'ai aimé échanger avec d'autres porteurs de projets lors des temps de formation collective. J'ai apprécié aussi le fait d'aller travailler sur d'autres fermes, expérimenter d'autres pratiques et découvrir de nouvelles personnes.»

Un mot pour conclure ?

Le stage paysan créatif, c'était très convivial et durable ! Les échanges se poursuivent même après le stage. Tout est fait pour consolider durablement le projet et faire en sorte que la transmission soit réussie pour l'un comme pour l'autre. Je le recommande. La prochaine étape pour moi ? Mon installation officielle au 31 octobre 2021, en reprenant la ferme d'Alain ■

Crédits photos Ferme des Harbaux



ÉVÈNEMENT

"Et si vous deveniez paysan ? " Samedi 9 octobre, 14h - 22h

Contact : chazerault.alain@wanadoo.fr - 06 89 86 01 89

www.facebook.com/lafermedesharbaux

Visites de ferme, buvette, conférence gesticulée, spectacle de clown, etc.

Pass sanitaire obligatoire et pique-nique tiré du panier.

Au cours des 4 dernières éditions, nous vous avons présenté quelques démarches d'innovation. Revenons aujourd'hui sur plusieurs d'entre elles pour connaître les évolutions de ces projets.

RETOUR SUR LES COMMUNES QUI SÈMENT EN BIO !

Contacts **Amandine Gatién | GAB 72 | 07 84 82 90 79**
territoires@gab72.org ou le GAB et Civam Bio de votre département
www.gab72.org (en page d'accueil, dans les actus ou rubrique «la bio sur le territoire») ou sur ressources.
terredeliens.org/recolt



Interview d'Amandine GATIEN, animatrice Territoires et RHD au GAB 72

En 2018, nous vous présentions des initiatives d'accompagnement à l'installation en agriculture bio menées par deux communes sarthoises pionnières : Fillé-sur-Sarthe et Tresson. L'aventure poursuit son chemin, et essaime même plus loin en Sarthe et ailleurs en région !

À Fillé et Tresson, le GAB 72, la CIAP 72 et Terre de Liens Pays de la Loire ont déployé, entre 2017 et 2019, une méthodologie d'accompagnement ayant pour objectif d'aider les communes à installer des producteurs en agriculture biologique sur leur territoire, afin d'augmenter l'approvisionnement en circuit court et améliorer la qualité de l'alimentation proposée en restauration collective. Cette démarche de développement de l'agriculture locale et durable sur le territoire permet de répondre à la demande croissante des habitants pour une alimentation de qualité, et à la loi EGAlim qui imposera au moins 20% de produits bio dans la restauration collective au 1^{er} janvier 2022.

Ainsi, la commune de Fillé a aidé à l'installation d'un maraîcher bio (cf Innov en Bio #02), qui livre depuis septembre 2019 des légumes au restaurant scolaire de Fillé (à 60% de bio) ainsi que sur une commune voisine. Et à Tresson (cf Innov en Bio #03), c'est un couple de maraîchers qui est en cours d'installation pour fournir le café-épicerie du village, la restauration scolaire et plus encore...

Fortes de ces expériences, les 3 associations ont formalisé la démarche et lui ont donné le doux nom de «Les Communes Sèment en Bio» (CSB) - et ont scellé en 2020 un partenariat officiel avec l'Association des Maires Ruraux de la Sarthe afin de diffuser encore plus largement le dispositif (cf photo). Les petites graines semées au fil des rencontres avec les élus communaux ont fait germer 3 nouveaux projets en Sarthe : Fercé-sur-Sarthe, Teloché et Ecommoy entament la démarche, dont la première étape est la prospection foncière avec repérage de foncier et ferme à reprendre pour le ou les futurs installés. Les initiatives essaient aussi dans les autres départements de la région comme en Maine-et-Loire à Durtal, ou en Vendée avec la communauté de communes du Pays de Mortagne. Cette méthode a fait ses preuves et l'objectif est donc de développer ces initiatives qui permettent de redynamiser nos territoires, d'améliorer la qualité de notre alimentation et la résilience de notre agriculture ■



Credit: photo GAB 72

Autour du Président de l'association des maires ruraux de Sarthe, les représentants de la CIAP 72, du GAB 72 et de Terre de Liens Pays de la Loire, avec le maraîcher installé à Fillé-sur-Sarthe

CIRCUITS COURTS : BONPLANBIO.FR FAIT PEAU NEUVE ET ACCUEILLE DE NOUVELLES RÉGIONS !

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

Lancé en 2018 en Pays de la Loire, le site «Bon Plan Bio» est né de l'initiative des producteurs bio de la FRAB Bretagne (Fédération Régionale des Agrobiologistes de Bretagne) et recense les produits fermiers bio locaux près de chez soi. Son objectif : faire du lien entre consommateurs et producteurs bio !

Le site internet répertorie et cartographie l'offre alimentaire en recensant les ventes à la ferme, les AMAPs, les marchés, les magasins bio, les libres-cueillettes, etc.

Bien installé, le site a connu un «boom» des fréquentations en 2020 avec plus de 54000 visiteurs (le confinement y a contribué) ! Les 660 producteurs et lieux de ventes recensés en Loire-Atlantique, Maine-et-Loire et Vendée profitent de l'engouement des Français pour les produits bio et les circuits courts.

Fruits et légumes, produits laitiers, viandes, boissons, miel, pâtes, pains, semences et plants... Plus de 50 types de productions bio sont référencés, ainsi qu'une dizaine de modes de vente. Chacun y trouve donc son «bon plan bio», en fonction de ses envies et habitudes.

Depuis 2018, trois nouvelles régions se sont lancées dans

l'aventure «bonplanbio.fr» : Auvergne Rhône-Alpes, Grand-Est et Normandie viennent compléter la carte de France et permettent à toujours plus de citoyens de consommer bio, en circuit court, même en vacances ! Aujourd'hui, près de 4500 lieux de vente sont recensés en France, de belles découvertes gustatives en perspective !

Cette dynamique très positive a permis en 2021 d'envisager une refonte du site internet. Depuis cet été, nous sommes heureux de proposer un site bonplanbio.fr plus moderne, plus fluide, qui saura, nous en sommes persuadés, rencontrer un public toujours plus nombreux ■



Revenons sur la filière locale céréales-pain Bio Ribou Verdon mise en avant en 2018. Elle a suscité l'intérêt d'autres associations de producteurs, à découvrir ci-après.

RETOUR SUR LA FILIÈRE LOCALE «CÉRÉALES-PAIN» BIO RIBOU VERDON

Contact Bio Ribou Verdon
Téléphone 02 41 37 19 39
Mail helene.chasle@gabbanjou.org



Interview d'Hélène CHASLE, animatrice Bio Ribou Verdon

Pour améliorer la qualité de l'eau du captage Ribou Verdon, l'Agglomération du Choletais coordonne depuis 2006 de vastes programmes d'actions visant, entre autre, à développer l'agriculture biologique à l'échelle du bassin versant Ribou-Verdon. Grâce à ce programme, l'association Bio Ribou Verdon a pu créer en 2018 une filière céréale/farine/pain bio, qui continue d'exister aujourd'hui. La filière doit sa réussite à la transparence et au sérieux du moulin de Puyletard (85), la meunerie partenaire du projet.

Chaque année, entre 5 et 10 agriculteurs mettent des céréales en culture pour les besoins du marché. En septembre, une réunion entre les producteurs et le meunier permet de décider en concertation les surfaces et les variétés de céréales à implanter (blé, petit épeautre, sarrasin, seigle). En juin, une rencontre permet d'apprécier collectivement l'état des cultures. Après la moisson, la meunerie analyse les récoltes et assemble les lots en fonction de leurs caractéristiques. Les farines sont obtenues à la meule de pierre et ne contiennent, grâce à ce travail d'assemblage, aucun additif.

En 2018, l'association était en pour-parler avec plusieurs boulangeries prêtes à changer de farines, voire même se faire certifier, en vain. Avec le temps, les membres de l'association se sont aperçus qu'il serait difficile de proposer de la farine Bio Ribou Verdon en boulangerie : les artisans sont fortement liés à leur minoterie et la certification reste coûteuse.

Aujourd'hui, les farines sont vendues à trois boulangers : la boulangerie Descartes de Cholet (qui ne peut pas vendre de pain bio faute de certification), Thierry Lecerf (paysan boulanger, lui-même membre du groupe Bio Ribou Verdon, et qui alimente plusieurs restaurants collectifs en pain Bio Ribou Verdon, tel que le lycée de la mode) et Benoît Herbreteau, qui livre depuis 2020 du pain bio dans les boîtes aux lettres de Trémontines et ses alentours. À l'avenir, le développement du pain Bio Ribou Verdon passera obligatoirement par l'arrivée de jeunes boulangers souhaitant travailler une farine de qualité loin des grosses minoteries classiques. En attendant, les particuliers doivent faire leurs pains : les farines sont distribuées dans de nombreux magasins bio et utilisées par quelques crêpiers et restaurateurs.

Aujourd'hui d'autres groupes de producteurs s'organisent pour produire et valoriser à leur tour des céréales meunières ■

Crédit photo GABBanjou

EN SARTHE, UNE FILIÈRE DE BLÉ MEUNIER LOCAL ET ÉQUITABLE EST NÉE : «GRENIERS BIO DU MAINE»

Contact Association «greniers Bio du Maine» | Maison des Paysans | 16 avenue Georges Auric | 72000 LE MANS
Téléphone Vincent Branlard | 06 77 02 68 80 | co-président
Mail filiere.farine@gab72.org
Date de création de l'association 22 février 2021



Interview d'Olivier SUBILEAU, animateur de l'association «Greniers Bio du Maine», et animateur technique filières longues/polyculture élevage GAB 72

Cette initiative est née grâce au financement de la Région pour mettre en place des filières de blé meunier bio locales et équitables, dans chaque département de la région Pays de la Loire. En 2019, Le GAB 72 commence à travailler et à réfléchir à la structuration d'une filière de blé meunier local et équitable. Camille Changeon, étudiante en Ecole d'ingénieur SupAgro/Montpellier sur les Systèmes Agricoles Durables travaille alors à la structuration de cette filière.

Elle réalise un travail de prospection auprès de 40 producteurs. L'objectif était de mobiliser et de former les producteurs autour des intérêts de cette filière. Le GAB 72 leur propose de faire connaissance avec ce secteur et d'appréhender les activités liées au blé meunier en Sarthe. Des rencontres sont organisées auprès de 3 minotiers situés en Sarthe, Mayenne et dans l'Orne ainsi que des opérateurs qui sont en capacité de faire des lots pour les minotiers.

En parallèle, une formation a été proposée autour de la « Gouvernance », elle a permis au groupe de travailler sur la création d'une association. Le 18 février 2021, l'association « Greniers Bio du Maine » est créée, elle regroupe 20 producteurs. Depuis, le groupe est indépendant mais il a mandaté le GAB72 pour animer l'association.

Aujourd'hui, tout reste à construire, les producteurs souhaitent diversifier les modes de commercialisation, ils privilégient la vente directe mais aussi les circuits longs en local.

Les 1ères démarches de partenariat ont commencé notamment auprès du Conseil départemental de la Sarthe pour approvisionner les collèges et les EHPAD en farine et légumineuses bio. Les producteurs et la GMS Auchan s'organisent pour élaborer une filière équitable de produits sarthois. ■



Crédit photo GAB 72

MICRO-FILIÈRE LOCALE BLÉS PAYSANS DU BOCAGE VENDÉEN

Contacts **Cyril ROUX** | 06 52 20 35 05 et la Minoterie Planchot | 02 51 92 04 71
Mail contact@minoterieplanchot.com
Facebook www.facebook.com/filiereblespaysansdubocagevendeen
Début du projet Assemblée générale le 22 juin 2021



Interview de Cyril ROUX, agriculteur bio vendéen

Cyril ROUX, agriculteur bio sur la commune de Menomblet, Coprésident de l'association «Filière Blés Paysans du Bocage Vendéen», s'engage dans la production de variétés anciennes de blés, en bio.

Il contribue à développer, avec les autres acteurs de la filière (minotier, boulangers et agriculteurs), l'offre de pain bio locale et équitable.

Pourquoi avez-vous souhaité développer vous aussi une filière de blé meunier ?

Notre filière est née de la rencontre entre un minotier, désireux de créer un circuit court avec des partenaires locaux, et des producteurs bio adhérents du GAB 85 souhaitant valoriser leur production. Le projet a mûri pendant 2 années et s'est concrétisé par la création de la filière en juin 2021. Pour ma part, je cultive des blés anciens, dans la ferme familiale que j'ai repris avec mon frère à la suite d'une reconversion professionnelle. Notre activité principale est l'élevage de vaches allaitantes (production de viande) sur 96 hectares, dont 25 ha de cultures et 30% de prairies naturelles.

Quelles sont les particularités de votre projet ?

Le blé que nous cultivons est un mélange de 5 variétés de blés anciens, définis grâce au Réseau Semences Paysannes. La composition du mélange est un assemblage intéressant tant sur le plan gustatif que celui de la production. Les avantages ? Ce mélange reste debout, ne verse pas et a un rendement correct (20 à 25 q/ha). De plus, il monte haut, à environ 1 m 60, il est très couvrant ce qui évite le salissement de la parcelle et produit beaucoup de paille, point fort pour les exploitations avec élevage. Le territoire de culture a un impact sur la qualité de la production. En effet, le blé se nourrit des nutriments trouvés dans le sol. Ici, ils sont propres

au bocage vendéen. Les variétés ne sont pas particulièrement locales pour l'instant. À l'avenir, nous souhaitons effectuer des recherches pour retrouver les blés anciennement cultivés sur ce territoire vendéen.

Les acteurs de notre filière sont des producteurs en bio cultivant des blés paysans, la minoterie Planchot souhaitant apporter un produit de qualité à ses artisans boulangers qui se réinventent. Ce retour aux sources répond à une demande du consommateur. Une juste rémunération est appliquée à chacun des membres. Nous avons mis sur la table les coûts de production de chaque étape et les marges à attribuer pour que tous les acteurs s'y retrouvent sur le long terme et que chacun puisse faire perdurer sa structure.

Cette filière permet donc de revaloriser des blés anciens et biologiques de qualité. La farine obtenue est panifiée avec du levain naturel. De plus, nous innovons en construisant une filière équitable. Grâce à la juste rémunération des acteurs de la filière, nous ajoutons au cahier des charges bio, la notion «équitable». Côté gouvernance, chacun des types d'acteurs est représenté équitablement. Ainsi, il y a 3 coprésidents, un producteur bio, un représentant de la minoterie et un boulanger.

Comment envisagez-vous la suite ?

Les premiers retours des boulangers adhérents sont très encourageants. Le pain obtenu a une belle identité, il est foncé et a un goût très marqué. L'objectif est de proposer un pain typé qui plaira aux consommateurs. La perspective est de développer la consommation de pain à l'ancienne, qui a du goût et qui est meilleur pour la santé. Avec l'augmentation de la consommation, davantage de fermes pourront bénéficier de cette filière équitable. Cette dernière, en devenir, est à consolider. Notre souhait est que ces filières équitables, locales se développent sur d'autres territoires car la culture du blé bio manque encore de valorisation ■

BOUT' À BOUT' : LA FILIÈRE DE RÉEMPLOI DES CONTENANTS EN VERRE DES PAYS DE LA LOIRE PREND DE L'AMPLEUR !

Contact **Célie COUCHÉ** | 07 82 16 08 16
Bout'à'bout | 13 Rue la Pérouse | 44000 Nantes
contact@boutabout.org | www.boutabout.org

Interview de Célie COUCHÉ, Fondatrice et coordinatrice

Le réemploi se développe de manière exponentielle depuis 3 ans : 10 000 bouteilles en 2018, 200 000 en 2020 malgré une conjoncture délicate, nous visons 1 million pour cette année ! Pour rappel, l'impact du réemploi c'est un gain de 33% d'eau ; 76 % d'énergie et 79 % d'émission de CO2 !

Beaucoup d'évolutions ont eu lieu ces trois dernières années, nous sortons du projet associatif expérimental qui a dû défricher de nombreux sujets techniques et logistiques pour aujourd'hui proposer une véritable filière industrielle avec des process éprouvés.

Le réemploi est aujourd'hui bien installé sur la Loire-Atlantique et la Vendée et nous commençons notre développement sur le Maine-et-Loire où nous avons déjà signé deux partenariats avec Saumur Val de Loire* et la Communauté de Communes Loire Layon Aubance** et nous entamons les échanges sur la Mayenne et la Sarthe !

L'équipe aussi s'est agrandie, nous sommes maintenant 6 et allons renforcer les équipes avec trois nouvelles recrues d'ici à la fin d'année.

Et demain : la construction d'un centre de lavage régional ! Pour nous accompagner dans la levée de fonds, nous sommes incubés dans l'accélérateur Novapuls depuis deux mois.

Pour avoir une vision nationale : une douzaine de projets comme le nôtre sont actifs partout en France (Lille, Marseille, Lyon, Toulouse...). L'ensemble des projets travaillent ensemble pour définir une gamme de formats de bouteille utilisée par tous les acteurs du réemploi et un pictogramme identifiable par tous les citoyens ainsi une bouteille Nantaise consommée en Alsace pourra être réutilisée par un producteur alsacien. Une bouteille dite réemployable peut être réutilisée jusqu'à 50 fois ■

*partenariat avec Saumur Val de Loire et Kyrielle agglo propreté

** partenariat avec la Communauté de Communes Loire Layon Aubance et le SMITOM en partenariat avec le Fond Européen Agricole pour le Développement Rural

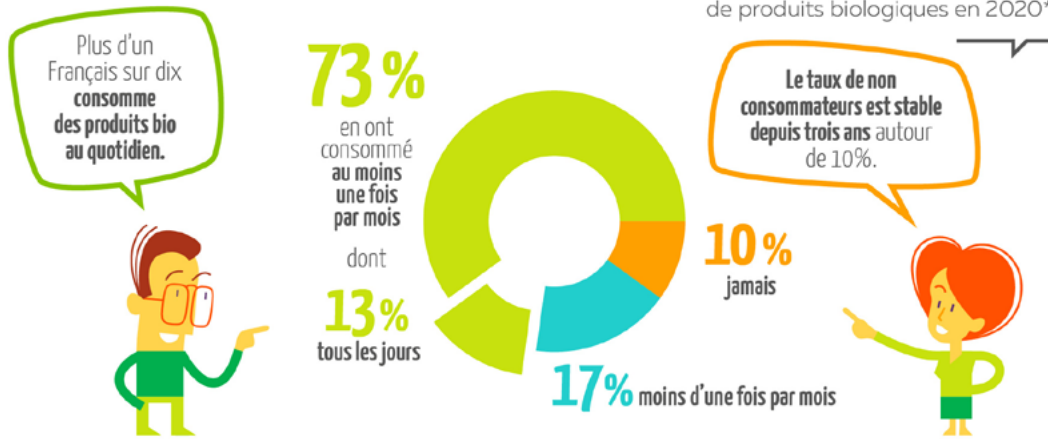


Crédit : photo Bout à Bout

Que sont-ils devenus ?

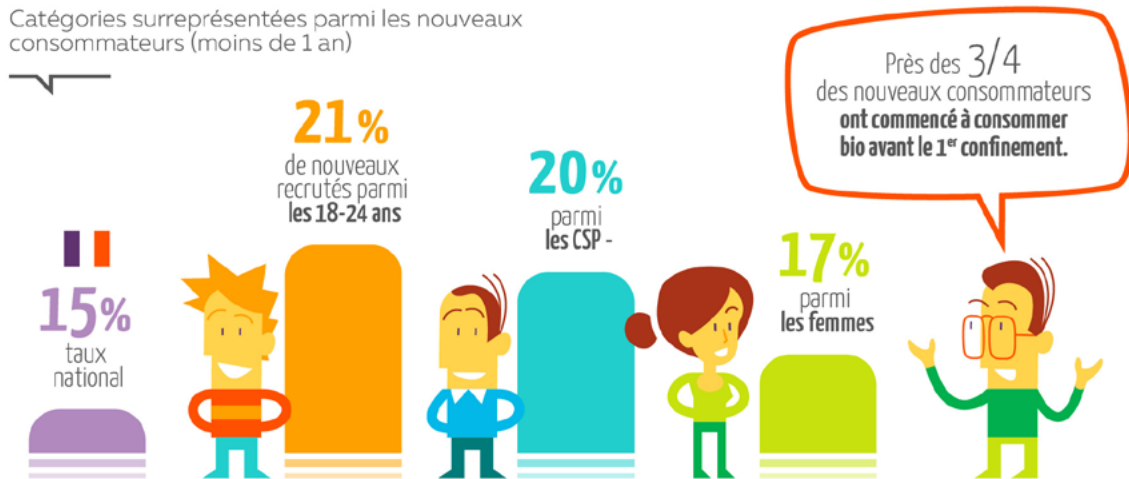
9 FRANÇAIS SUR 10 CONSOMMENT DES PRODUITS BIO

Répartition des Français selon leur fréquence de consommation de produits biologiques en 2020*



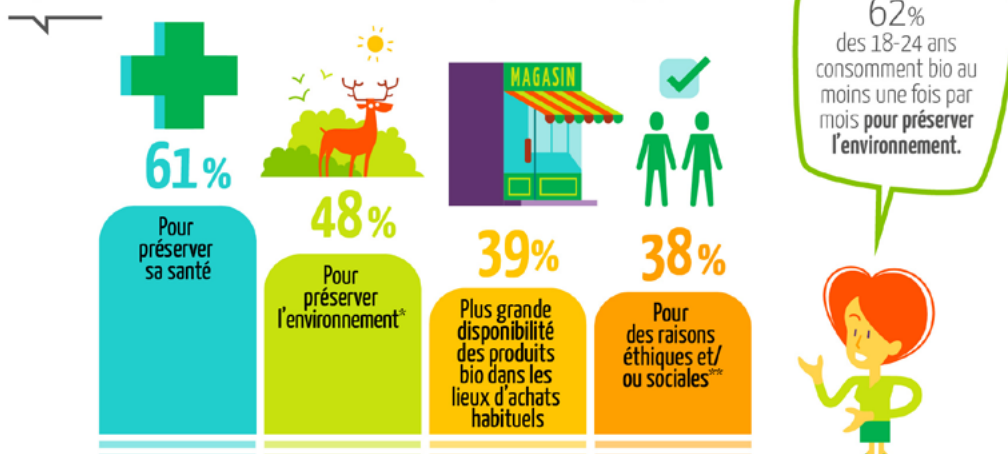
LE BIO SÉDUIT 15% DE NOUVEAUX CONSOMMATEURS OÙ 3 PROFILS SE DISTINGUENT

Catégories surreprésentées parmi les nouveaux consommateurs (moins de 1 an)



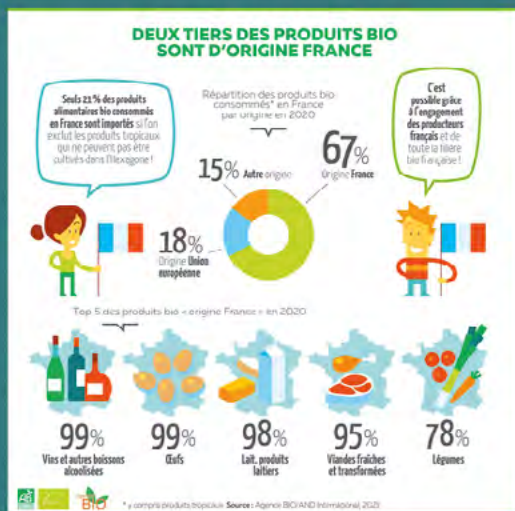
TOUT LE MONDE A UNE BONNE RAISON DE CONSOMMER BIO

Top 4 des raisons de consommation actuelle de produits biologiques



Source Agence Bio - février 2021

LA PRODUCTION ET LE MARCHÉ BIO EN FRANCE EN 2020



79 018 opérateurs, à tous les stades de la filière, engagés en bio en 2020

Les filières agricoles bio ne cessent de se développer en France : en 2020, elles entretiennent et génèrent **plus de 200 000 emplois** dans les territoires et permet de répondre à la demande des consommateurs.

53 255 fermes étaient engagées en bio fin 2020, soit **12%** des fermes et **18%** de l'emploi agricole. Ainsi, **2,55 millions d'hectares** étaient cultivés en bio soit 9,5 % de la SAU française.

13,2 Mds € de chiffre d'affaires en 2020

En 2020, la valeur des achats des produits alimentaires issus de l'agriculture biologique a progressé de 1,4 milliard d'euros soit une croissance de + 10,4 % vs 2019

NOMBRE D'OPÉRATEURS ET LES SURFACES BIO (en ha) en Pays de la Loire

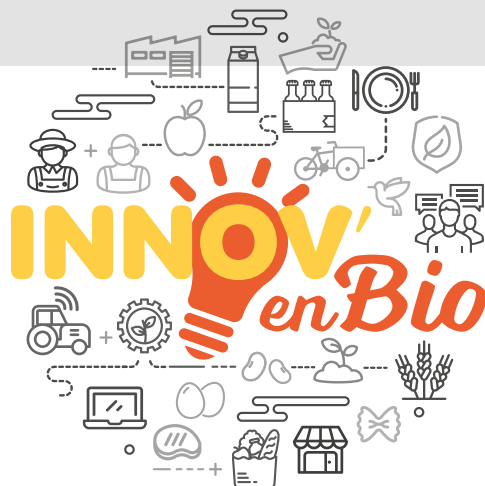
C1 : 1^{ère} année de conversion, C2 : 2^{ème} année de conversion
C3 : 3^{ème} année de conversion

	Nb. Exploitations		Surfaces certifiées bio		Surfaces en conversion			Surfaces certifiées + conversion			Nb. Etses d'aval	
	2020	Evol. / 19	2020	Evol. / 19	C1	C2 et C3	Total C123	2020	Evol. / 19	% SAU		
LOIRE-ATLANTIQUE	1 169	8,9%	66 116	12,0%	6 721	9 262	15 983	-5%	82 099	8,1%	20,4%	696
MAINE-ET-LOIRE	1 116	10,6%	43 150	10,9%	5 955	6 697	12 652	9%	55 802	10,6%	12,4%	476
MAYENNE	528	9,1%	24 315	16,3%	2 794	4 634	7 428	-3%	31 743	11,1%	8,1%	150
SARTHE	414	8,7%	18 825	15,3%	1 660	2 127	3 787	-11%	22 613	9,9%	6,2%	215
VENDEE	767	11,2%	38 951	19,5%	5 129	7 277	12 406	-11%	51 357	10,4%	11,0%	374
Pays de la Loire	3 994	9,8%	191 357	14,1%	22 259	29 997	52 256	-4%	243 613	9,7%	11,7%	1 911

En savoir plus :

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

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



Recueil édité par INTERBIO Pays de la Loire

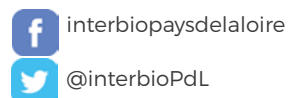


Pôle Régional Bio

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

www.interbio-paysdelaloire.fr

Suivez-nous sur



En partenariat avec



Avec le soutien financier de

