



• FNAB •

Fédération Nationale
d'Agriculture **BIOLOGIQUE**

FILIÈRES DE TERRITOIRE

GRANDES CULTURES

Retours d'expériences Savoirs et savoir-faire

**LES PUBLICATIONS
DU RÉSEAU FNAB**

SOMMAIR

Bretagne	. LES GRENIERS BIO D'ARMORIQUE	PAGE 4
	. DE LA TERRE À LA BIÈRE	PAGE 6
Bourgogne - Franche - Comté	. TERRES DU PAYS D'OTHE	PAGE 10
Centre Val de Loire	. LE GRAIN LIBRE	PAGE 13
Grand-Est	. GIE LÉGUMES SECS	PAGE 16
	. L'OR DES GRAINES	PAGE 18
Nouvelle Aquitaine	. FERME DE CHASSAGNE	PAGE 20
	. RASPAILLOU	PAGE 22
Occitanie	. L'ODYSSÉE D'ENGRAIN	PAGE 24
Pays de la Loire	. BIO RIBOU VERDON	PAGE 27
	. GRENIER BIO D'ICI	PAGE 30
PACA	. FARINE ET PAIN PAYSANS DE PROVENCE	PAGE 32



Publication éditée par la FNAB - 10 Rue de Malte - 75011 Paris

Rédacteurs-trices : Amandine LAURENT, Mathieu MARGUERIE, Lucile BERTIN, Yoan MICHAUD, Daniëlle BROECKARTS, Goulven MARÉCHAL, Hélène MONTBERTRAND, Antoine VILLAR, Anaïs BIOCHE, Mathilde BOITAS, Sébastien BONDUAU

Coordination : FNAB (Mathilde BOITAS et Sébastien BONDUAU)

Relecture : Bérénice DORLÉANS, Sébastien BONDUAU

Conception et Création : **doppio** - www.atelierdoppio.fr





«Au travers de ce recueil, nous avons voulu illustrer, par quelques exemples, le formidable élan qui peut dynamiser certains collectifs d'agriculteurs-trices bio à l'échelle d'un territoire de quelques communes, d'une vallée, ou d'un département entier. Partout en France, des initiatives de paysans-nes qui cherchent une meilleure valorisation de leur métier, connaissent le succès grâce à leur partenariat avec le «réseau FNAB» local. Dans chaque projet, l'identité géographique de la démarche est mise en valeur et débouche même, dans certains cas, sur une labellisation. Pour les producteurs-trices, les investissements consentis sont récompensés par une meilleure valeur ajoutée et une réelle reconnaissance de leur savoir-faire. Les bienfaits de l'agriculture biologique pour leur territoire se trouvent alors confortés par un projet d'acteurs qui s'organisent en filière pour se réapproprier une partie du devenir de ce que leurs champs leur offrent, en récompense de leurs efforts. Qu'ils soient récemment convertis à l'agriculture biologique ou depuis toujours fervents défenseurs de ce modèle, chacun peut trouver son compte dans ces nouvelles formes d'émulation, en appréciant la complémentarité qui apparaît entre collègues. C'est alors le «bien-vivre entre agriculteurs-trices bio» qui trouve tout son sens !

Philippe **CAMBURET**
Secrétaire national Grandes Cultures



Bretagne

LES GRENIERS BIO D'ARMORIQUE



Historique :

2005 : création de l'association « Greniers Bio d'Armorique » (GBA), soutenue par et regroupant une quinzaine de producteur-rices.

2018 : création d'une coopérative.

Objectif : à l'origine, cette filière s'est construite dans un contexte de recherche de valorisation des céréales des adhérent-es du réseau bio et d'une demande exprimée par un transformateur local spécialisé en produits petit déjeuner bio.

Statut : association, changement de statut envisagé : coopérative GBA au printemps 2018.

Taille : environ 40 producteur-rices début 2017, 45 producteur-rices début 2018.

Zone : Bretagne et Pays de la Loire (s'étend sur les départements 44, 53, 49).

Activité(s) : regroupement de l'offre des producteur-rices et vente à un transformateur local. Stockage, transformation, vente. Commercialisation en direct. Les GBA ont déposé leur propre marque.

CHIFFRES 2018



45
PRODUCTEUR-RICES



300 HA



1 000 T
VENDES

Toutes productions
confondues

Montage du projet

Financement / aides obtenus

L'association a pu bénéficier d'une aide financière de la Région Bretagne pour les investissements matériels (foncier, bâtiments, infrastructures, etc.) et du département de l'Ille et Vilaine pour les investissements immatériels.

Accompagnement

Les GBA sont soutenus et accompagnés techniquement par le réseau FNAB au **travers d'Agro-bio 35 pour l'animation du collectif (contact : Anne-Laure SIMON)** et de la **FRAB Bretagne pour la communication à l'extérieur (contact : Goulven MARÉCHAL)**. Sur le volet administratif et juridique, les GBA peuvent compter sur un appui d'**AgroBio 35 pour la recherche de subventions (contact : Yann JAFFRÉ, directeur d'Agrobio35)**, un-e salarié-e du service comptable d'Agrobio 35 et sur un avocat juriste extérieur pour le changement de statut. Ce dernier est spécialisé en droit agricole et a également dispensé du conseil à Biocer.

Partenaires

Un partenaire transformateur bio régional, Céréco

En 2016, tout le volume traité par les GBA est vendu à Céréco, qui produit des céréales pour le petit déjeuner et les vend dans toute la France, notamment via le réseau Biocoop. Les GBA ne sont pas les seuls fournisseurs de Céréco, qui s'approvisionne auprès d'autres coopératives sur plusieurs bassins de production, en France et à l'étranger. Les GBA demandent à leurs adhérent-es de fournir si possible une 2^e céréale en plus du blé, comme l'avoine ou le seigle, pour répondre aux besoins de Céréco. *C'est un partenariat gagnant-gagnant pour Céréco et les GBA. Céréco est intéressé par l'engagement des producteur-rices et par l'approvisionnement local qui correspond à leur objectif.*

L'HISTOIRE DE CÉRÉCO

En 1989, Gérard LE GOFF, agriculteur bio à Domagné (35), commence à fabriquer du muesli bio dans son four à bois, avec un associé. En 1991, il crée la structure Grillon d'Or pour s'y consacrer à plein temps. En 2000 celle-ci devient Céréco. Elle emploie 140 salarié-es en 2017. Fin 2017, l'entreprise Céréco est rachetée par la laiterie Triballat.

Un partenaire collecteur / stockeur, la SA Pinault

SA Pinault collecte, stocke, trie, nettoie et livre leurs céréales au transformateur Céréco. La SA Pinault paye les céréales directement au/à la producteur-rice, en déduisant le coût de sa prestation logistique (50 € par tonne). Ce partenariat risque d'être réétudié et de s'arrêter d'un commun accord, si les GBA investissent dans leur propre unité de stockage.

Ethicable

En 2017, l'association débute la production d'huile de colza et de farine de sarrasin en partenariat avec Ethicable. La transformation est réalisée en prestation de service par une meunerie et une huilerie. À cette date, cela représente de petits volumes.

Description des activités

Une des clés de cette filière demeure la contractualisation pluriannuelle des prix. Les GBA ont signé avec l'entreprise partenaire Céréco un contrat d'engagement sur plusieurs années, un objectif de 3 années en général. Ce contrat permet de lisser les prix, d'éviter les fortes variations et la dépendance aux prix de l'importation. Le principe même de cet accord est de définir une fourchette de négociation : « *Lorsqu'il y a une mauvaise récolte et un manque de produit comme cette année, le prix est en haut de la fourchette pour*

compenser les faibles volumes, et les années où la récolte est bonne, on accepte un prix en bas de la fourchette ». Globalement, cela permet de maintenir un prix moyen satisfaisant pour les producteur-rices sur plusieurs années, de ne pas passer son temps à négocier et d'avoir un revenu satisfaisant tous les ans. « *Mieux vaut gagner correctement sa vie tout le temps que la gagner très bien une année et très mal l'année suivante !* » (Michaël RENOULT, le président des GBA). « *Et si les transformateur-rices savent à combien ils/elles vendent en rayon, ils/elles peuvent fixer un prix d'achat !* »

Projets, évolutions envisagées

Investissement

Les GBA souhaitent investir dans une unité de stockage en propre (silo de 2 500 tonnes) en complémentarité de leur partenariat avec la SA Pinault qui manque d'infrastructures de stockage. En Bretagne, le besoin de stockage est estimé à 10 000 tonnes supplémentaires. Ce futur outil leur permettra également de gagner en autonomie dans la vente de la production de l'association et dans le choix de leurs acheteur-ses. Ce projet risque d'être reporté à 2019 voire en 2020.

Changement de statut

Le statut d'association permet de stocker les céréales des adhérent-es. Pour stocker pour d'autres agriculteur-rices, il faut être agréé Organisme Stockeur (OS) et déclaré auprès des services de l'État. Ce statut permet de payer directement les producteur-rices (avance de trésorerie pour payer les producteur-rices rapidement après la récolte), attendre la période la plus favorable pour vendre les céréales collectées et accéder à des prêts annuels à court terme pilotés par FranceAgriMer. Le statut de coopérative a été adopté en 2018.

Nouvelles filières

En projet : sarrasin et chanvre.

Le futur silo permettra de développer de nouvelles filières pour diversifier les débouchés des GBA comme par exemple les oléagineux (caneline, tournesol, soja), le chanvre et le sarrasin. Ce projet de diversification développera la mutualisation d'outils de production ou de transformation et des systèmes agronomiques (ex : rotations). Actuellement, deux filières sont en cours de construction avec des partenaires :

- **Sarrasin** : développement d'une gamme de farine ;
- **Chanvre** : transformation des graines en huile pour l'alimentation humaine et valorisation de la paille. Spécifiquement à cette espèce, une Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole (CUMA) a été créée en 2016 pour mutualiser l'achat d'un outil de séchage du chanvre car beaucoup de producteur-rices ont cessé la production à cause des contraintes et du coût lié au séchage.

Pour ces nouvelles filières, les GBA souhaitent payer directement les producteur-rices avec 2 options envisagées : soit les GBA créent leur filière et vendent en leur nom, le transformateur étant leur prestataire, soit ils vendent à un-e transformateur-rice qui revend sous sa marque propre.



© GBA

Les GBA souhaitent rester une structure de taille modeste où les agriculteur-rices conservent un pouvoir de décision : « *Le jour où on doit embaucher un-e directeur-rice, c'est que l'on devient trop gros.* » souligne Michaël RENOULT. L'idée est de reprendre les principes de création des premières coopératives agricoles, en évitant de tomber dans les mêmes travers que les coopératives conventionnelles, qui ont grossi et se sont rattachées entre elles, et où les dirigeant-es se sont éloigné-es de la base des producteur-rices.

Si les GBA décident d'augmenter encore leur capacité de stockage, ils créeront plutôt un deuxième silo ailleurs afin de collecter et valoriser les productions d'une autre zone.

La gestion du séchage et du stockage par les producteur-rices permet de maîtriser la qualité des produits vendus, et donc de ramener du pouvoir de négociation ou de la valeur ajoutée aux payan-nes.



Grâce à notre future unité de stockage, nous envisageons de structurer et piloter nous-mêmes de nouvelles filières. Par ailleurs, on apprend le métier petit à petit et cela nous ouvre des portes sur une visibilité à 15-20 ans. Nous n'écartons pas l'idée d'embaucher quelqu'un d'ici quelques années.

Nous voulons rester proches des agricultrices et agriculteurs et nous positionner sur des filières de « niche ». Nous ne comptons pas notre temps pour l'instant, quand on est une petite structure, on a plusieurs casquettes mais on est plus efficace.



Mickaël RENOULT



Bretagne

DE LA TERRE À LA BIÈRE



Historique : Création en 2006

Objectif : L'association « De la Terre à la Bière » œuvre pour le développement et la structuration d'une filière brassicole biologique bretonne, de la parcelle jusqu'au verre.

Statut : Association loi 1901

Taille : En 2006, une dizaine de fermes, un collecteur de céréales biologiques et une dizaine de brasseur·ses ont été à l'initiative de la création de l'association. En 2019, nous comptabilisons environ 75 fermes biologiques et 20 brasseries/distilleries/malteries engagées dans la démarche.

Zone : Bretagne (Ille et Vilaine, Côtes d'Armor, Finistère et Morbihan).

Activité(s) : Production, collecte, transformation et commercialisation.

CHIFFRES 2018



75
FERMES



700 HA



20
BRASSERIES
MALTERIES
DISTILLERIES

Origine

L'association « De la Terre à la Bière » œuvre pour le développement et la structuration d'une filière brassicole biologique bretonne, de la parcelle jusqu'au verre. Elle a pour objet : la concertation des acteur·rices de la filière brassicole adhérent·es en vue de produire et d'approvisionner de manière cohérente les marchés de l'alimentation humaine en céréales biologiques ou en produits issus de céréales biologiques ; la pérennisation de la production de céréales biologiques en Bretagne ; la mise en place et la promotion d'une filière locale et solidaire pour les produits céréaliers biologiques ; la mise en place et la promotion d'une malterie locale.

« De la Terre à la Bière » est une association inter-professionnelle qui s'est créée autour de producteur·rices biologiques breton·nes soucieux·ses de diversifier leurs productions et de développer des filières locales. Ces producteur·rices se sont organisé·es pour répondre à la demande de plusieurs brasseries artisanales locales d'être approvisionnées en orge brassicole biologique.

Les différentes étapes parcourues

Après plusieurs essais de production et de transformation, ainsi qu'un travail de concertation entre tous·tes les acteur·rices de la future filière (coûts de production, qualité...), réalisés avec l'appui du réseau GAB-FRAB, les premières bières à base d'orge biologique bretonne ont été brassées au printemps 2006, date de création officielle de l'association.

L'association anime désormais une filière brassicole 100 % bretonne et 100 % biologique.

Montage du projet :

Investissements réalisés

Pas d'investissements en propre, hormis des éléments de communication. Chaque acteur·rices gère ses propres outils et investissements pour la filière. L'association est là pour faire le lien entre chacun·e.

Financement / aides obtenus

Aides du Conseil Régional de Bretagne puis du Conseil Départemental d'Ille-et-Vilaine pour la structuration et le développement de l'association.

Accompagnement

- **Fédération Régionale des Agrobiologistes de Bretagne (FRAB) :** appui à la structuration du groupement (notamment sur volet amont : production, récolte, stockage, cahier des charges) et à son développement (maltage, lien brasseurs, recherche de financements, communication, production de houblon...)

Partenaires

- **Agrobio Pinault :** collecteur 100 % bio, filiale du groupe Eureden, basé à Pleugueneuc (35). Agrobio Pinault collecte et met aux normes la majorité du grain de la filière, puis assure le lien avec malteries et brasseurs. Agrobio Pinault s'est investi sur la mise en place d'un cahier des charges production d'orge brassicole bio (production, bonnes pratiques de récolte-stockage, etc.)

- **GAEC Postic :** producteur bio référent pour quelques producteur·rices investi·es dans une « micro-filière » au Sud Finistère.

Description des activités

Productions

La production est planifiée chaque année chez les adhérent-es, en fonction des besoins de malt exprimés par les brasseur-ses et distilleries (sur la base d'un rendement moyen de 3 tonnes d'orge par hectare). Sur la campagne 2018, la surface implantée en orge sur le territoire breton pour la filière était d'environ 700 ha répartis sur 75 fermes dont 18 en Ille et Vilaine (160 ha), 10 dans les Côtes d'Armor (70 ha), 15 sur le Finistère (200 ha), 30 sur le Morbihan (260 ha) et 2 en Loire-Atlantique (10ha).

La gestion de la collecte, du nettoyage, du calibrage et du stockage des grains est gérée par la société Agrobio Pinault (filiale 100 % bio du groupe Eureden), en partenariat avec des producteur-rices-stokeur-ses. Un cahier des charges propre à l'association a été défini entre producteur-rices et collecteur-se, pour définir les règles de production, récolte, enlèvement et mise aux normes des grains.

En 2018, le volume d'orge collecté était d'environ 1 500 tonnes, avec un volume commercialisé auprès des malteries de 1300 tonnes. Cet écart est le

résultat des écarts de tri lors de l'arrivée des lots et de la mise aux normes des grains pour la malterie.

Pour la seconde transformation, réalisée par les malteur-ses, environ 1 000 tonnes de malts ont été produites et livrées aux partenaires brasseurs en 2018. Ce malt était historiquement fabriqué à façon hors Bretagne (Malterie du Château et Malterie Soufflet), mais grâce à l'ouverture de 2 malteries 100 % biologique en Bretagne fin 2017 (Yeched Malt) et fin 2019 (Malterie de Bretagne), le maltage des grains peut désormais être réalisé en région.

Débouchés

A ce jour, la filière dénombre une **vingtaine de brasseries adhérentes ainsi que 2 malteur-ses (Yeched Malt, Malterie de Bretagne) et un distillateur**. Les client-es sont situés sur l'ensemble de la Bretagne historique : 7 brasseries dans le Finistère, 5 brasseries en Ille-et-Vilaine, 4 brasseries et 1 malteur dans le Morbihan, 2 brasseries et 1 distillateur dans les Côtes d'Armor, 1 brasseur en Loire-Atlantique.

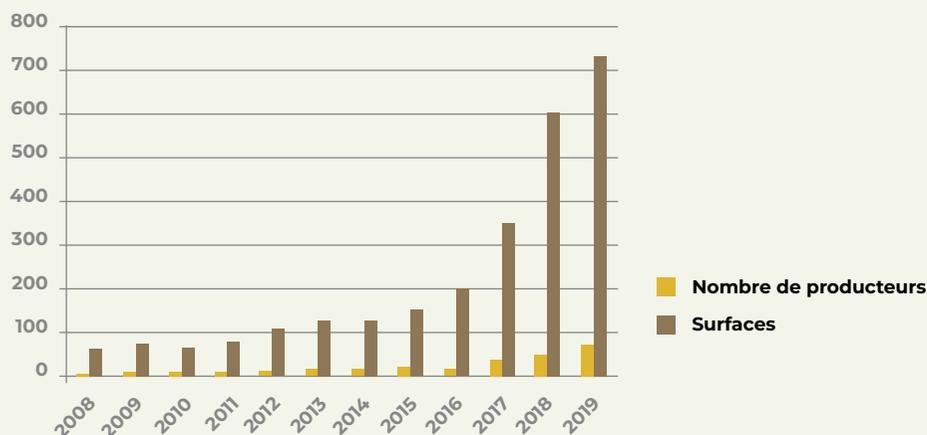
Les brasseries adhérentes ont des tailles très variées : 3 d'entre elles brassent 30 000 hectolitres et plus par an (bio et conventionnelle confondues) alors que la production d'autres est plutôt de l'ordre de 1 000 hectolitres par an.

Chaque brasserie, distillerie, malterie annonce un volume donné de besoins en malt en fin d'année. Ces volumes annoncés servent à planifier les surfaces mises en culture au printemps suivant. Une contractualisation est ensuite réalisée en direct entre producteur-rices et collecteur-ses, puis collecteur-ses et brasseur-ses ou collecteur-ses et malteur-ses.

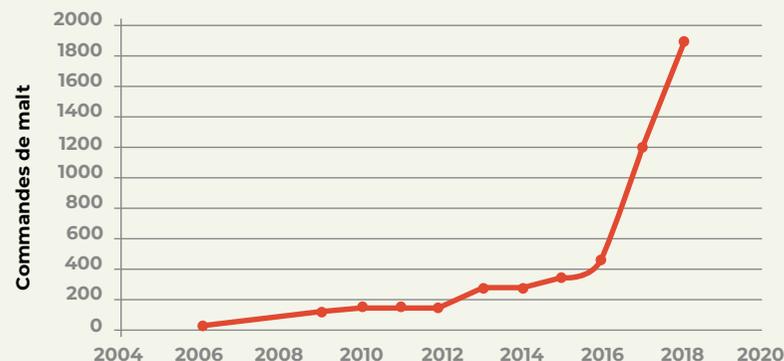
La filière est aussi solidaire puisque les coûts de production et de transformation (notamment maltage) sont discutés collectivement.

Organisation

Chaque acteur-riche est responsable d'un ou plusieurs maillons de la filière : production, récolte, collecte, mise aux normes, stockage, maltage, brassage, commercialisation. Le rôle de l'association est de s'assurer du bon fonctionnement et de la fluidité de l'ensemble de ces étapes, en définissant clairement les rôles et responsabilités de chacun-e. Un cahier des charges a ainsi été mis en place pour la partie production / récolte / collecte. La définition d'un nouveau cahier des charges sur la partie aval (stockage / maltage) est en cours, suite à l'implantation de malteries en région.



Évolution des producteur-rices et des surfaces au sein de l'association De la Terre à la Bière



Développement des commandes de malt bio Breton De la Terre à la Bière

Chiffres de résultats

L'association ne réalise pas de chiffre d'affaires ni d'opérations commerciales en propre. Elle assure seulement le lien entre les différent-es acteur-rices économiques de la filière. Une cotisation est demandée à chaque adhérent-e, ainsi qu'une transparence sur les volets produits ou transformés.

Il est demandé aux brasseur-ses de ne pas répercuter sur le prix de leurs produits finaux davantage que les surcoûts de prix liés à l'organisation de la filière, afin de garder une démarche d'accessibilité des produits.

Bilan

Facteurs de réussite

La démarche multi-acteur-rices mise en place au sein de l'association depuis plusieurs années a permis à chacun-e de mieux comprendre les contraintes et besoins des autres, pour passer d'une logique d'acheteur-se/vendeur-se ou de concurrent-es, à une logique de partenariat ou de collaboration. Les temps d'échange entre acteur-rices sont essentiels, pour pérenniser un projet commun et partagé.

L'identité forte de la région a sans doute facilité la création de ce projet commun, avec une valorisation.

Intérêts

D'un point de vue environnemental, ce projet a permis de développer les surfaces biologiques en région, proposer une opportunité de diversification des assolements des producteur-rices biologiques régionaux-les à l'aide d'une céréale de printemps qui permet de maintenir les sols couverts durant l'hiver (limitation du lessivage d'azote et de l'érosion des sols)

D'un point de vue social et économique, il a permis de créer du lien entre les maillons d'une chaîne de production, en permettant à des producteur-rices

bio, néo-houblonnier-es bio, brasseur-ses artisanaux-ales, néo-malteur-ses, collecteur-ses de céréales bio... de co-construire une filière exemplaire et d'échanger sur leurs contraintes et leurs forces. Cette démarche collective a permis de relocaliser l'ensemble de la filière, année après année.

Points de vigilance à avoir

De la Terre à la Bière permet à un certain nombre d'entreprises d'un même secteur économique de collaborer et chercher une complémentarité (production, mise aux normes, transformation, etc.). Il faut veiller à bien rester dans cette démarche de compréhension mutuelle tout au long du développement de la filière, en étant vigilant aux comportements éventuellement plus individualistes, côté amont comme aval.

Besoins

Après plusieurs années de développement et de mise en place d'habitudes de fonctionnement collectif, la filière « De la Terre à la Bière » connaît depuis 2016 un véritable changement d'échelle. Nous observons aujourd'hui une hausse des besoins de la filière qui résulte de plusieurs facteurs, à savoir :

- un marché des produits biologiques florissant,
- un marché des bières locales et artisanales également en forte croissance,
- une confiance et des habitudes collectives prises au sein de l'association « De la Terre à la Bière », permettant aux différent-es acteur-rices de s'y investir désormais pleinement,
- l'arrivée de nouveaux-elles acteur-rices en région et dans la filière : malterie Yech'ed Malt dans le Morbihan, Malterie de Bretagne, distilleries, etc.

Évolutions envisagée

1/ Sécurisation des volumes d'orge brassicoles produits en nombre et en qualité :

- **Définition d'une charte de production**, comme référentiel pour les producteur-rices et autres acteur-rices de la filière : la charte, co-construite par les producteur-rices, le collecteur-se et les brasseur-ses, devra notamment préciser clairement les engagements des producteur-rices livreur-ses et les critères d'acceptation ou non d'une orge brassicole dans la filière.

- **Recrutement et suivi de nouveaux-elles producteur-rices** : face au développement de la demande en orge brassicole de la part des brasseur-ses et potentiel-les futur-es malteur-ses, il est nécessaire de recruter de nouvelles surfaces, mais aussi de former les futur-es nouveaux-elles producteur-rices à la culture de l'orge.

- **Professionnalisation et sécurisation des récoltes** : la dispersion des volumes et la nécessité d'une collecte rapide après récolte demandent une réflexion toute particulière sur la logistique de collecte au sein de la filière, pour s'assurer d'une qualité optimale, et ce, d'autant plus que l'orge est une céréale fragile lors de conditions météorologiques délicates. Différents scénarios permettant de professionnaliser et sécuriser les récoltes seront étudiés.

2/ Développement et soutien aux projets de production de houblon biologique en région

3/ Redéfinition d'un projet collectif partagé

L'enjeu est de questionner les statuts et rôles historiques de l'association au regard des nouveaux enjeux de la filière (fort développement, arrivée de nouveaux-elles acteur-rices, etc.) pour s'assurer que les missions conduites par « De la Terre à la Bière » répondent bien aux besoins de ses adhérent-es et fédèrent bien un maximum d'acteur-rices de la filière, quelle que soit leur taille. Le besoin d'animation et d'échanges approfondis entre adhérent-es est important dans cette phase.

TÉMOIGNAGES

-
Didier Le Hec

Éleveur bio à Brandivy (56) et président du collège producteurs

. Quel bilan faites-vous de cette expérience ?

« Aujourd'hui, le bilan de la démarche est très positif. En tant que producteur-rice, cela nous apporte une visibilité sur le produit final issu de notre travail, sur les différentes étapes de la filière. Certes il n'y a pas de vente directe, mais une vision sur l'ensemble de la chaîne de production qui est très importante : on découvre la gestion collective des problèmes, les discussions sur les coûts de chacun, et comment les choses sont formalisées... ça demande un engagement fort, mais ça offre un lien au produit fini et une reconnaissance. »

. Quel conseil donneriez-vous à de nouveaux-elles producteur-rices ?

« En tant que producteur-rice, motivé-e par un type donné de production (l'orge en l'occurrence), on a une vision claire des aspects techniques, agronomiques... mais pour une démarche comme celle-ci, il faut aussi bien avoir en tête les besoins et les contraintes du marché.

Il faut un échange constructif entre les acteur-rices des 2 maillons, production et marché. Une volonté d'avancer ensemble et d'être complémentaires, même s'il n'y a pas toujours les mêmes intérêts. Les problèmes météorologiques subis par les producteur-rices peuvent par exemple empêcher de répondre en temps voulu aux besoins en matière première exprimés par l'aval. Il faut donc prendre le temps de bien comprendre les contraintes et les attentes des un-es et des autres.

Pour moi, il ne faut donc pas simplement se fédérer en groupement de producteur-rices sur la partie technique et la production, mais bien chercher une adéquation avec les acteur-rices plus en aval, pour garantir un équilibre de l'offre et de la demande.»

-
Arnaud Huchet

Directeur d'exploitation de la Brasserie de Bretagne (29) et président du collège brasseurs de l'association

« Participer au développement d'une filière biologique locale, c'est donner du sens à nos activités en fédérant des acteurs et des actrices de toutes tailles autour de valeurs communes, basées sur le respect de la Terre et des Hommes. »





Bourgogne Franche-Comté

TERRES DU PAYS D'OTHE



Historique :

2016 : lancement du projet, création de l'association « Agribio Vanne et Othe » (GIEE), puis l'association « Terres du Pays d'Othe ».

2017 : début de la commercialisation.

Objectif : favoriser le développement de l'AB sur l'aire d'alimentation des captages de la Vallée de la Vanne.

Statut : association

Taille : à ce jour, le collectif est composé par **5 producteur-rices** qui exploitent une surface totale de **1 000 ha**.

Zone : la filière s'étend sur l'aire d'alimentation des sources de la Vallée de la Vanne, gérée par Eau de Paris et qui alimente la capitale en eau potable.

Activité(s) : production et commercialisation de légumes secs (lentilles, pois chiches), huiles (colza, tournesol, cameline, chanvre) et produits transformés issus de farines locales (pâtes, pain).

CHIFFRES 2018



5

PRODUCTEUR-RICES



1 000 HA

Les différentes étapes parcourues

L'agriculture biologique, dans la mesure où ce système est mis en place durablement, est reconnue comme le mode de production le plus favorable à la préservation de la qualité de l'eau sur le long terme. Ceci s'explique notamment par l'absence d'utilisation de pesticides et d'engrais minéraux de synthèse, mais également grâce à une meilleure couverture et structuration du sol.

C'est pourquoi, en 2008, Eau de Paris a souhaité favoriser le développement de l'AB sur l'aire d'alimentation des captages de la Vallée de la Vanne. Cette aire de 46 800 ha, dont plus de la moitié sont des surfaces agricoles, est située majoritairement dans le département de l'Yonne, avec une partie s'étendant jusqu'à l'Aube. D'une capacité de production de 140 000 m³/j, ce territoire participe à l'alimentation en eau potable de villes locales et couvre également 15 à 20 % des besoins en eau de la ville de Paris.

La volonté de développer l'AB sur ce territoire passe par un accompagnement renforcé auprès des agriculteur-rices, via la mise en place dès le début d'un partenariat avec Bio Bourgogne sur la partie Yonne et de la Chambre d'agriculture de l'Aube pour la partie située dans l'Aube.

Cet accompagnement renforcé a conduit à une augmentation massive de la part du bio sur le territoire, passant en 10 ans de 1 % à 15 % des surfaces agricoles en AB, et de 5 à 37 agriculteur-rices bio.

Ceci a conduit à une réelle dynamique collective en agriculture biologique. Pérenniser les exploitations en agriculture biologique sur l'aire d'alimentation de captages constitue alors un point clef pour une préservation durable de la qualité de l'eau. C'est pourquoi en 2016, l'association Agribio Vanne et Othe a été créée et reconnue GIEE (Groupeement d'Intérêt Économique et Environnemental). Rassemblant en moyenne 20 agriculteur-rices bio du territoire, son objectif est de pérenniser les exploitations bio, en optimisant les techniques et

la rentabilité de ces dernières, tout en consolidant et valorisant l'incidence positive sur la qualité de l'eau.

Or la majeure partie des exploitations du GIEE, essentiellement des systèmes de grandes cultures, sont passées récemment à l'agriculture biologique ; certaines sont toujours en cours de conversion. L'objectif est donc notamment de mettre en œuvre des systèmes biologiques économiquement viables, au-delà de la période de conversion, en développant des débouchés durables. Dans cette optique, le GIEE a mis en place plusieurs projets de filières. Fin 2016, un projet de transformation-commercialisation s'est construit et a conduit à la constitution d'une association constituée de 5 producteur-rices bio : Terres du Pays d'Othe.

Activités

L'association Terres du Pays d'Othe réunit des agriculteur-rices assurant la transformation et la commercialisation de leurs propres produits. La force du collectif permet de proposer des produits à la fois bio et locaux, en quantité suffisante pour fournir la restauration collective.

Via ce projet les agriculteur-rices pourront diversifier davantage leur rotation, clef de voute des systèmes céréaliers biologiques, avec des cultures adaptées, qu'ils auront l'assurance de pouvoir transformer et valoriser. Si ce projet permet de répondre aux enjeux agroécologiques du territoire, il permet également d'augmenter l'autonomie des exploitations. La plateforme de tri-transformation et la création d'une marque permettent en effet de replacer les agriculteur-rices au centre du processus de transformation, leur prodiguant une meilleure maîtrise de leurs productions et renforçant ainsi la pérennité des exploitations en agriculture biologique sur les aires d'alimentation de captage en eau potable.

Une dynamique collective : travailler ensemble pour proposer des volumes suffisants en produits bio pour répondre à la demande des collectivités en local.

Une production bio qui préserve la ressource en eau et l'environnement.

En circuit court, cela signifie moins d'intermédiaires, le développement de l'économie locale, une provenance des produits identifiée, une juste rémunération des producteurs et une meilleure autonomie des fermes bio.

L'approvisionnement de la restauration collective : cantines scolaires, restauration d'entreprises, restauration hospitalière, traiteurs, etc.

Montage du projet

Investissements réalisés

Investissement matériel de transformation : machine à pâte, séchoir, ensacheuse, étiqueteuse, etc.

Financement / aides obtenus

Grâce à un appel à projet en 2016 piloté par l'Agence de l'Eau Seine Normandie sur la problématique « Protection de la ressource en eau potable », l'association a obtenu 80 % de subvention sur la réalisation d'une étude de marché. En 2018, deux nouvelles aides ont été obtenues, une via le PCAE mesure « transformation - commercialisation » à hauteur de 40 % sur le matériel de transformation, et une autre grâce au Fond de confiance Bourgogne Active ouvrant 80 % d'aide pour l'emploi d'un salarié-e à mi-temps sur 6 mois.

Accompagnement

■ **Bio Bourgogne** : l'association Bio Bourgogne accompagne cette filière depuis 10 ans. Bio Bourgogne apporte ses compétences et connaissances en conseil, en animation ; coordonne et accompagne les projets d'agriculteurs bio sur le territoire. Présente à chaque étape, l'association Bio Bourgogne veille à la mise en œuvre d'une filière biologique avec un système cohérent et durable.

Partenaires (et partenariat)

Eau de Paris est un partenaire de la première heure. Ce dernier pilote la démarche locale de protection de la ressource en eau, travaille de concert avec Bio Bourgogne dans l'accompagnement des agriculteurs et soutient Terre du Pays d'Othe en lui offrant de la visibilité et l'ouverture de nouveaux débouchés.

On peut souligner l'implication de l'Agence de l'Eau Seine Normandie via, entre autre, la subvention allouée au poste de Bio Bourgogne ouvert par Eau de Paris.

On retrouve également « Bourgogne Active » sur l'accompagnement à la création d'un emploi dédié au collectif.

Description des activités

Le collectif produit des légumes secs (lentilles, pois chiches), des huiles (colza, tournesol, cameline, chanvre) et une gamme de produits transformés issus de farines locales (Coquill'Othes au blé tendre, pain).

Débouchés

- Caisse des écoles du 11^e arrondissement de Paris > 9 400 repas par jour : Terres du Pays d'Othe fournit des lentilles et de l'huile depuis septembre 2017.
- Cantines de lycée et collèges de l'Yonne.

Garantie de volume

- Contrat à l'année.
- Prix fixes.
- Volumes limités.

Résultats/ Bilan/Évaluation

Augmentation des débouchés : cela a commencé avec la Caisse des écoles du 11^e arrondissement et pris de l'ampleur ensuite. Embauche d'un salarié-e à mi-temps fin 2018. De nouveaux investissements sont prévus (construction d'un local de transformation, nouveau matériel de triage, presse à huile, etc.).

Facteurs de réussite

Il demeure primordial d'aller à la rencontre d'autres exemples territoriaux, et ce, dès le début de la réflexion. L'association Terres Pays d'Othe s'est déplacée en Pays de la Loire pour apprendre des autres et éviter de reproduire certaines erreurs.

Difficultés rencontrées

Les difficultés relèvent du facteur humain. Un tel projet implique de rassembler des acteurs ayant une vision partagée de la coopération, et cela prend du temps.



© Terres Pays d'Othe

Besoins

Un tel projet implique de nombreuses compétences complémentaires : fédérer et animer un projet collectif, constituer une entreprise (création, rédaction de statuts), etc.

Projets, évolutions envisagées

- **Développer l'offre** pour fournir les collectivités locales.
- **Élargir la gamme en fonction des besoins** : légumes, pâtes, pain.
- **Fournir les magasins spécialisés** qui ont les mêmes valeurs que le collectif.



TÉMOIGNAGES

-
Jérôme Vincent
Agriculteur à Terres du Pays d'Othe

« Le bio doit être local, pour une cohérence environnementale et un soutien à l'économie locale. Notre objectif est d'abord de garantir aux membres de l'association des prix à la production rémunérateurs pour sécuriser nos revenus à moyen terme et être moins dépendant-es de l'évolution des marchés bio. Créer des filières courtes sur notre secteur nous permet de capter de la valeur ajoutée sur nos produits, de pérenniser nos fermes pour être encore là demain en agriculture biologique et avoir un impact significatif sur l'environnement et la qualité de l'eau. »

-
Lucile Bertin
Animatrice Bio Bourgogne

« Ce projet est un bel exemple de ce qui peut émaner lorsqu'un groupe est accompagné durablement. Grâce à une dynamique collective bio sur ce territoire, les agriculteur-rices sont encouragé-es à s'intéresser à l'agriculture biologique et se rencontrent régulièrement lors des actions menées spécifiquement sur le territoire : tours de plaines, visites techniques, bilans moisson, etc. La force du collectif amène à pouvoir fournir des produits de qualité, biologiques et locaux, qui participent à la protection de l'eau, dans des quantités suffisantes pour approvisionner la restauration collective. Le tout en direct des agriculteur-rices, qui peuvent alors dégager une juste rémunération de leurs produits et maîtriser leur filière de A à Z.

Je retiendrai également de cette expérience l'intérêt croissant des collectivités pour le bio mais également certains freins comme l'approvisionnement de la restauration collective verrouillé par des marchés publics souvent peu adaptés pour

des producteur-rices bio et locaux et une organisation interne qui peut être complexe à trouver.

Il est important de veiller à la très forte motivation de la part des producteur-rices car un tel projet est chronophage et tout est à créer, prendre en compte les besoins en compétences dans des domaines variés (administratif, juridique, matériel de transformation, commercialisation, communication, traçabilité, etc.) et que s'impliquer dans un projet collectif demande également une capacité à travailler en groupe.

Enfin, profitez des expériences similaires ! Des collectifs d'agriculteur-rices bio fleurissent un peu partout en France avec des projets de transformation et de vente directe. Leurs retours d'expériences sont précieux avant de démarrer.

Les collectivités locales ont leur rôle à jouer pour soutenir ce genre de projet, en leur proposant des marchés dans leurs restaurants collectifs, en communiquant sur le projet, en les soutenant financièrement, par exemple sur des locations de bâtiments de stockage et transformation. »





Centre Val de Loire

LE GRAIN LIBRE

Historique :

- . **2013** : création du projet
- . **2015** : création de l'association « Le Grain Libre » et début de la production de pâtes.
- . **Avril 2017** : embauche d'un jeune à 4/5^e de temps avec aides financières (fabrication des pâtes, conception du site internet, création des codes barres, réalisation de plaquettes).

Statut : association loi 1901 (depuis 2015)

Taille et zone : l'association « Le Grain libre » est composée de **6 producteur·rices céréalier·es bio, paysan·nes et paysan·nes-boulangier·es** sur le territoire géographique du **Sud Touraine**.

Activité(s) : l'activité principale de l'association demeure la **fabrication de pâtes** (torsades sèches) **à partir des blés issus de semences paysannes** (variétés anciennes).

CHIFFRES 2018



6
PRODUCTEUR·RICES



12 T
DE PÂTES/AN

Origine

Des céréalier·es bio intéressé·es par les variétés paysannes voulaient valoriser leur production en créant de la valeur ajoutée par une transformation fermière. Le collectif pensait, au départ, faire du pain pour la restauration collective notamment les cantines scolaires.

Suite à une rencontre avec un agriculteur de l'Ariège qui fabrique des pâtes, le collectif a finalement bifurqué vers les pâtes, plus simple sur le plan logistique, plus faciles à stocker et à conserver que le pain. Les membres du groupe travaillent avec des variétés anciennes de blés. C'est pour toutes ces raisons que le groupe a appelé l'association « Le Grain Libre » !

Les différentes étapes parcourues

Depuis le début, l'ADEAR 37 (Association pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural) les accompagne sur le volet transformation (formation à la meunerie, à la dégustation), sur le choix de l'investissement à réaliser et sur la structuration du groupe. Le GABBTO (Groupement des agriculteurs biologiques et biodynamiques de Touraine) a apporté au groupe ses compétences sur le volet commercialisation, à une étape intermédiaire du projet qui visait initialement à commercialiser du pain bio en restauration collective. L'ADEAR 37 et le GABBTO ont organisé des formations et des voyages d'études, en réponse à leurs besoins.

En 2015, 2 ans après le début du projet, ils ont créé l'association « Le Grain libre » pour commercialiser leurs « torsades paysannes », des pâtes de blé tendre qu'ils fabriquent artisanalement à partir de variétés anciennes de blé.

Montage du projet

Depuis sa création, le groupe a réalisé plusieurs investissements matériels pour un montant total de 30 000 € dont l'achat de trois matériels de transformation des grains et des pâtes :

- **Moulin Astrié à meule de pierre**, fabriqué par un artisan en Touraine,

- **Extrudeuse** d'occasion,

- **Séchoir** neuf.

- En complémentarité, la CUMA de Saint-Bauld leur a donné accès à une **brosse pour dépoussiérer les grains**.

Financement / aides obtenus

Le collectif a pu bénéficier d'une aide à l'investissement à hauteur de 3 000 € par la Région Centre Val de Loire grâce à l'ADEAR.

Accompagnement

→ **ADEAR 37** sur le volet transformation (formation à la meunerie, à la dégustation), sur le choix de l'investissement à réaliser et sur la structuration du groupe.

→ **Le GABBTO** sur le volet commercialisation.

→ **L'ADEAR 37** et le **GABBTO** ont organisé des formations et des voyages d'études, en réponse à leurs besoins.

Description des activités

Production

Les céréalier·es reproduisent sur leurs fermes des variétés anciennes et sélectionnent des variétés bien adaptées à l'agriculture bio. En montant à 1,50 m, ces blés concurrencent mieux les mauvaises herbes que des blés à 60 cm. Pour la campagne 2015-2016, ils/elles ont retenu la variété Alauda, et ont mis une autre variété en culture pour la tester prochainement. Le blé dur en bio, et sous ces latitudes, présenterait des risques : la récolte est tardive et risquerait d'être mouillée.

Fabrication

Pâtes de blé tendre (variétés paysannes) appelées torsades (l'appellation pâtes est réservée au blé dur), les producteur·rices ont fait des tests et

sont très content-es de la tenue des torsades à la cuisson... et de leur goût ! Ils/elles n'ont pas le droit d'appeler officiellement leurs torsades « pâtes » car les italiens ont déposé l'appellation « pâte » pour le seul blé dur. Sur le paquet il est écrit « torsades paysannes », mais ce sont bien des pâtes sèches semi-complètes.

Volumes

À ce jour, l'association affiche un tonnage collecté d'environ 16-17 tonnes de céréales transformées en 12 tonnes de pâtes.

Quantité de pâtes produites

- **2016 : 7 à 8 tonnes**, avec un objectif de 12 à 14 tonnes par an (fabrication des pâtes 6 à 7 fois par mois, 120 kg de pâtes à chaque fois, soit 700 à 800 kg par mois).
- **2017 : 1 tonne par mois soit 12 tonnes par an.**

Pour obtenir la certification « AB » sur leurs torsades, le collectif doit assurer une traçabilité impeccable : **un lot de pâtes = un lot de blé.**

Matériel

Installé leur atelier dans une ancienne boulangerie de Nouans-lès-Fontaines, l'atelier de transformation est équipé d'un moulin Astrié à meule de pierre fabriqué par un artisan en Touraine, d'une extrudeuse d'occasion et d'un séchoir neuf. La CUMA de Saint-Bauld leur a donné accès à une brosse pour dépoussiérer les grains.

Débouchés

Ce sont les producteur-rices qui cherchent des débouchés et adaptent les produits selon leurs contacts. Il n'y a pas de contractualisation. Les magasins (Biocoop par exemple) les appellent pour dire qu'ils ont besoin de tel volume de tel produit, et les producteur-rices les livrent.

Commercialisation par différents canaux :

L'association commercialise ses pâtes sur plusieurs circuits de distribution à commencer par la vente directe, AMAP, marchés locaux (Loches, marché Convergences bio à Tours en 2015, etc.) et grâce à 2 ou 3 producteur-rices qui font des marchés. En parallèle, **les pâtes sont commercialisées en magasins bio et auprès de cantines.** À noter que presque tous les magasins bio spécialisés de Tours commercialisent les pâtes de l'association. Dans un objectif de développement commercial, le collectif prospecte de nouvelles collectivités.

Côté conditionnement, l'association propose des paquets d'1 kg, de 2 kg, de 500 g, de 250 g, et de 2,5 kg aujourd'hui (15 kg auparavant) car les pâtes sont plus fines depuis le changement de l'extrudeuse.



© Le Grain Libre



© Le Grain Libre

Organisation

« Le Grain libre » est une association à but lucratif. Les membres du groupe ont installé leur atelier dans une ancienne boulangerie de Nouans-lès-Fontaines et fabriquent les pâtes chacun-e à leur tour. L'un-e met en marche le moulin à farine et fait fonctionner l'extrudeuse pendant que l'autre conditionne en sac d'1 ou 2 kg. Une personne du groupe s'occupe plus particulièrement du suivi administratif et de la comptabilité.

Néanmoins, en avril 2017, l'association a embauché un jeune à 4/5^e de temps avec l'obtention d'aides financières publiques. Cette personne a pour mission la fabrication des pâtes, la construction du site internet de l'association, la création des codes barres et la finalisation des outils de communication (les plaquettes par exemple).

C'était leur objectif de créer de l'emploi local. Cela leur permet de dégager du temps sur leurs fermes et pour la commercialisation.

Résultats

Le chiffre d'affaires se mesure par le prix de valorisation des céréales, plus élevé sur la part transformée en pâtes :

- **500 €/tonne de blé tendre** (au lieu de 360-380 €/t)
- **850 €/t pour le petit épeautre** (au lieu de 650 €/t),
- **?? pour le sarrazin** (au lieu de 650 €/t).

La part des céréales produites par les membres du groupe et qui est transformée en pâtes est encore faible. À titre informatif, pour produire 12 tonnes par an, il faut environ 16-17 tonnes de blé, soit environ 8-10 hectares. Alors que les membres du groupe ont des surfaces importantes (80 ha, 170 ha à 200 ha), seule une petite partie de leur production est livrée au « Grain libre » pour l'instant. Le reste de leur récolte est commercialisé

en filière longue auprès d'organismes de collecte (exemple : Biocer ou Axéreal bio). Il y a donc une forte marge de croissance si la demande augmente !

Évolutions envisagées fin 2016

Les membres du collectif ont pour projet de diversifier la gamme de pâtes au travers de process innovants comme l'intégration d'autres farines de leurs productions (petit épeautre, seigle, etc.) la fabrication d'autres formes de pâtes et en développant des pâtes aromatisées au shiitaké cultivé par une productrice du groupe. Côté matériel, le groupe envisage l'achat d'un deuxième moulin et d'une deuxième extrudeuse pour une gamme sans gluten (sarrasin, millet).

À terme, l'association (qui a fait 30 000 € d'investissement) souhaiterait embaucher une personne pour soulager les agriculteur-rices qui sont aussi très pris-es sur leurs exploitations.



TÉMOIGNAGES

- **Didier Gibon**

Agriculteur et membre de l'association

« C'est peut-être de famille... Mon grand-père paternel a commencé à battre à la machine à vapeur quand les autres en étaient au fléau. Au moment du plan Marshall, il s'est équipé très vite d'un tracteur. Mon père a été l'un des promoteurs du drainage des champs dans la région. J'ai commencé par les TCS. Je me suis mis aux variétés anciennes en rejoignant le groupe, mais mon frère Dominique faisait déjà du maïs population avec des paysans de l'ADEAR 37.

Au-delà de l'innovation, ce projet m'apporte la satisfaction de vendre en circuits courts. Nous sommes céréalier-res, mais nous ne sommes pas bon-nes qu'à vendre à vil prix. Nous ne voulons plus laisser aux autres le soin de faire la marge. La vente, c'est nouveau pour moi. Mais je suis persuadé que si on croit à son produit, c'est plus facile de le vendre. Et ces pâtes, je sais qu'elles sont saines et bonnes. »



Grand-Est

GIEE LÉGUMES SECS

Historique :

2017 : date de reconnaissance du GIEE.

Statut : à l'origine, le collectif s'est constitué en GIEE mais une structure commerciale sera probablement créée à court terme.

Taille : actuellement le GIEE est composé de **20 fermes**, 19 en bio et 1 en conventionnel.

Zone : le GIEE couvre l'ex-région Champagne Ardenne / zone IGP et correspond à la petite région agricole Champagne crayeuse.

Activité(s) : le GIEE possède une activité de stockage et triage au travers de la CUMA du Lentillon et d'une activité d'ensachage, manuel pour l'instant. La commercialisation des produits n'est pas réalisée par le GIEE.

CHIFFRES 2018



20
PRODUCTEUR-RICES



100 T
DE LENTILLONS/AN

Origine

Un groupe d'une quinzaine de producteur-rices de lentillons champenois souhaitaient travailler sur cette culture, et notamment valoriser la provenance locale du lentillon champenois originaire de Champagne crayeuse en déposant une demande d'IGP (Indication Géographique Protégée). Le travail autour de l'IGP a amené le groupe à s'intéresser aux autres légumes secs, fortement en demande en bio : pois chiche, haricots secs, fèves, pois cassés principalement.

Les différentes étapes parcourues

- Dépôt d'un GIEE porté par le Syndicat des Producteurs pour financer l'animation nécessaire et d'éventuels investissements.
- Dépôt d'une marque collective « lentillon champenois® ».
- Mise en place d'essais de légumes secs avec suivi technique (haricots secs et pois chiches).
- Réflexion sur le choix de la structure de commercialisation (GIE, SAS, SARL, etc.).
- Dépôt du dossier IGP pour l'été 2019.
- Organisation de la filière : centres de triage, centre de conditionnement, etc.
- Réflexion à débiter sur le packaging commun et l'organisation de la mise en marché.

Montage du projet

Investissements réalisés

Dans un objectif de proposer un produit de qualité, le GIEE a su investir dans du matériel de triage tels qu'un trieur rotatif, une table densimétrique, une table à rebond et un trieur optique bichromatique.

Financement / aides obtenus

Le collectif a obtenu des aides publiques dans le cadre d'un Appel à Projet « GIEE » sur le volet animation. Les producteur-rices du groupe ont également contribué au financement du collectif en leur nom propre.

Accompagnement

Le GIEE a pu bénéficier d'un accompagnement pour l'animation par le réseau bio local, en l'occurrence, **Bio en Grand Est**.

Partenaires

Autres acteur-rices impliqués dans le projet : ce projet a fait naître des partenariats avec des acteur-rices du territoire comme le Syndicat des Producteurs de Lentillons (porteur du GIEE), Bio en Grand Est, la Fédération Régionale des CUMA et la Chambre d'agriculture de la Marne (51), la CUMA du Lentillon et l'Université de Reims.

Le GIEE s'est rapproché de la coopérative « **CERCABIO** » mais un problème interne à la cette coopérative a eu des effets indésirables, voire la remise en cause du partenariat.

Description des activités

Productions

Le collectif a concentré ses activités de production et de transformation sur les légumes secs comme les lentillons, les pois chiches, les haricots secs, les pois cassés et les fèves.

Volume

La production de lentillons est d'environ **100 tonnes par an**.

Matériel

Le matériel de triage est à optimiser, l'ensachage automatique à développer.

Débouchés

L'activité commerciale du GIEE est assurée, pour l'instant, par les producteurs-rices qui se sont engagés à vendre leur production individuellement. Les premiers retours montrent une très grande diversification des débouchés selon les producteurs-rices : vente directe exclusivement pour certaines, grossistes pour d'autres, magasins spécialisés ou filières longues (ex : Celnat) selon d'autres membres engagés dans le collectif.

Organisation

Concernant l'organisation du travail, seul le triage est mutualisé au travers de la CUMA.

Bilan

Facteurs de réussite

La dynamique du groupe est à souligner, qui se renforce notamment autour du dépôt de l'IGP, tout en sachant que toutes les difficultés ne sont pas solutionnées.

Atouts

Le projet s'appuie sur le lentillon champenois qui possède une notoriété et commence à être largement connu à l'échelle nationale.

Points de vigilance

Il persiste tout de même un certain nombre de problématiques comme la présence d'un producteur conventionnel dans le groupe. Ce dernier exprime une vision totalement différente à ses collègues bio, ce qui freine l'avancée du groupe et entraîne une gestion complexe de la mixité, d'une part pour le matériel de transformation et d'autre part dans la stratégie commerciale.

Besoins

En complément de ce premier bilan, le collectif est en demande de méthodologies et d'un accompagnement pour la mise en œuvre de l'ensemble de ses activités.

Évolutions envisagées

Comme enjeu majeur à court terme, le GIEE souhaite augmenter la taille du groupe et particulièrement pour la production de lentillons.





Grand-Est

L'OR DES GRAINES

Historique :

2012 : création de l'association L'Or des Graines.

2017 : organisation de l'AG du Réseau des Semences Paysannes (RSP) et démarrage des vitrines de maïs population.

Statut : association.

Taille : l'association « L'Or des Graines » est composée d'au moins 7 producteur-rices.

Profil des producteur-rices : majoritairement des paysan-nes-boulangier-es et des maraîchers.

Zone : le territoire couvert par le collectif se limite au département de la Lorraine (plateforme de blés anciens à Royaumeix).

Activité(s) : recherche et expérimentations.

Espèce(s) concernée(s) : blés, maïs, potagères.

CHIFFRES 2018



7
PRODUCTEUR-RICES



150 T
DE GRAINES
COLLECTÉES

Origine

Sarah FELTEN a invité les voisins de Graine de Noé, notamment Bernard RONOT, pour lancer la dynamique sur les blés anciens en Lorraine. D'autres personnes se sont fortement impliquées dès le début : Jacques DELATTE, paysan retraité, Christelle MATTE, paysanne-boulangère, Jacques BANVOY, jardinier.

L'association L'Or des Graines a été créée à partir d'une dynamique sur les blés anciens avec pour ambition de travailler sur les potagères (avec les jardinier-es et maraîcher-es) et de sensibiliser le grand public sur le sujet des semences.

Les différentes étapes parcourues

2012 : création de L'Or des Graines.

- Mise en place d'une plateforme de conservation de blés anciens (30 variétés).
- Organisation de 2 à 3 bourses aux graines/an.
- Organisation de formations et de conférences sur les variétés paysannes.

2017 : début de travail sur les maïs population.

Montage du projet

Accompagnement

Le collectif des producteur-rices a pu bénéficier d'un accompagnement du réseau bio local par la mise à disposition d'un chargé de mission de « Bio en Grand Est » (environ 10 jours par an). Ce salarié avait comme mission d'assurer l'animation de l'association et l'organisation de formations.

Investissements matériels réalisés

L'association a concentré sa stratégie d'investissement sur l'achat d'une armoire de stockage des semences.

Financement

Malheureusement, l'association n'a pas perçue d'aides publiques mais a pu bénéficier de fonds professionnels Vivéa sur le volet formation.

Partenaires

Le collectif est su concrétiser un partenariat fort avec « Bio en Grand Est », structure d'accompagnement de l'agriculture biologique à l'échelle régionale.

N'ayant pas le statut pour assurer et assumer la gestion logistique des récoltes, l'association s'est rapprochée de Probiolor, coopérative céréalière 100 % bio créée en 1991 et notamment sur le maïs.

Description des activités

L'association s'est donnée comme objectif majeur d'investir le champ de la recherche et de l'expérimentation (essais, protocole, etc.). Comme première action concrète, l'association a soutenu la mise en place d'un conservatoire d'une trentaine de variétés de blés d'automne. Cet outil accueille une diversité variétale de blés et permet de mettre en œuvre un protocole avec notations 1 à 2 fois dans l'année sur maladies, hauteur de paille, verse, rendement, etc.

La plate-forme ouvre ses portes au grand public une fois dans l'année.

La mise en place d'une vitrine d'observation (15 variétés) et la coordination de quelques parcelles de multiplication de 5 variétés est l'occasion de valoriser le maïs.

Gestion de la diversité variétale

Les producteur-rices intéressé-es prennent ce qu'ils/elles souhaitent sur la plateforme, puis créent leurs propres mélanges en fonction de ce qu'ils/elles observent chez eux. Tou-tes les paysan-nes-boulangier-es de Lorraine travaillent sur des mélanges de variétés.

Transformation

Dans le cadre de l'association et au-delà de l'activité de multiplication, plusieurs producteur·rices adhérent·es, paysan·nes-boulang·er·es produisent et transforment en pains les farines des blés. Un groupe de céréalier·es est en réflexion pour créer une filière de commercialisation.

Logistique

La gestion du stockage des graines est gérée en cellule et assurée par les fermes adhérentes.

Volumes

Il est toujours difficile d'avancer des premières données statistiques de cette association naissante, mais le collectif annonce un volume collecté autour de 150 tonnes sur le département de la Lorraine.



Débouchés

La gestion des débouchés et de la commercialisation des produits issus de farines de blés anciens est déléguée aux paysan·nes boulang·er·es qui fixent leurs prix. Ces dernier·es commercialisent globalement en vente directe ou en circuits courts, ce qui n'engendre pas d'engagements contractuels. Concernant la facturation, seule cette dernière est utilisée pour le transport. La promotion et la valorisation des actions de l'association a fait l'objet d'un panneau de communication créé pour être affiché devant les fermes adhérentes.



TÉMOIGNAGES

-
Yoan Michaud
Chargé de mission Bio Grand Est



« L'animation « à titre gracieux » de l'association par le réseau FNAB (10 jours par an) permet un vrai travail de fond pour une association qui a peu de moyens par ailleurs. Cela permet également aux administrateurs de se consacrer pleinement aux questions des semences et non au financement de temps salarié. C'est en général compenser par des dynamiques de formations financées par Vivéa. »





Nouvelle Aquitaine

FERME DE CHASSAGNE

Historique : création en **1996**.

Statut : GIE puis SAS, l'objet de la structure collective est de garantir un prix rémunérateur aux producteur-rices et un prix équitable aux consommateur-rices.

Taille : anciennement 9 fermes associées soit 13 paysan-nes, ce qui représente une surface de 350 ha dont 180 ha de légumes secs. Ces chiffres vont augmenter du fait d'un travail de recrutement de nouvelles fermes depuis cette année.

Profil des producteur-rices : paysan-nes-boulangères et quelques maraîcher-es.

Zone : la SAS Fermes de Chassagne est déployée sur le département de la Charente mais s'étend également sur la Charente Maritime et d'autres départements limitrophes.

Activité(s) : triage, stockage, calibrage, conditionnement, commercialisation (vente directe).

CHIFFRES 2018



9
FERMES ASSOCIÉES



350 HA

Origine

En 1973, le père de François PELOQUIN cherchait à diversifier ses productions. Il décide alors de produire des légumes secs, bonne période pour cette décision car la filière AB se structurait en Europe du Nord à la fin des années 70 et surtout en Allemagne. Les années 90 ont été synonymes d'effondrement des cours en Europe, d'importations massives du bio inondant le marché français, et crise du faux bio. Conséquences directes : la ferme disposait de 2 ans de stock et ne savait pas comment le vendre.

Les différentes étapes parcourues

Depuis le début des années 80, les légumineuses ont une place primordiale dans les assolements. Elles participent à la biodiversité culturelle, indispensable à l'agrobiologie. Cultivées en sec pour la plupart, elles contribuent à économiser l'eau, enjeu qui devient prépondérant. Maintenir ces productions nécessitait donc de trouver une solution pour leur valorisation car elles sont très peu aidées par la politique agricole, n'assurent pas de gros rendements et sont très concurrencées par les importations.

- **1996 :** installation de François PELOQUIN suite à la pré-retraite de son père.
- **1996 :** création du GIE légumes secs avec 5 paysan-nes, valorisation directe en petits conditionnements.
- **2002 :** en partenariat avec la Coopérative Régionale d'Agriculture Biologique (CORAB), adhésion à la Charte d'engagement pour le logo « Ensemble pour plus de sens », lancée par Biocoop pour soutenir le commerce « équitable » Nord-Nord.
- **2005 :** le GIE se diversifie en proposant aussi des céréales transformées (farine).
- **3 décembre 2018 :** le GIE devient SAS Fermes de Chassagne.

Activité(s)

Le collectif assure plusieurs activités de transformation comme le pré-triage à la récolte, un triage de précision (calibrage, dépoussiérage, alvéolaire, densimétrie, etc.) et un accès à la chaîne de tri pour la préparation de lots de semences de ferme. Le collectif réalise également une activité de stockage exclusivement au sein des fermes adhérentes et pour une capacité d'environ 5 000 quintaux.

Sur le volet transformation, la SAS réalise des actions de décortilage, casserie, huilerie, etc.

Enfin, le collectif conditionne et commercialise ses produits transformés.

Montage du projet

Accompagnement

Le groupement a été accompagné par la MAB 16 sur la mise en œuvre d'un programme de formations. Pour exemple, les membres ont eu l'occasion de suivre une formation intitulée « Optimiser ma stratégie d'entreprise pour améliorer mon revenu » en 2017.

Partenaires

La filière s'est construite avec l'aide d'autres acteur-rices comme le réseau **Biocoop**, qui a su apporter son aide au développement de la marque « Ensemble ».

En parallèle, **Ethiquable** a pu également nous accompagner sur l'approche marque du commerce équitable comme Paysans d'Ici@. Comme autre partenaire du projet, la boulangerie Frans peut être citée pour son accompagnement.

Activité

Productions

À ce jour, la SAS produit et propose une gamme de légumes secs composée de lentilles, pois cassés, pois chiches, flageolets, haricots blancs, rouges et noirs ; une gamme de céréales constituée de blé, grand épeautre, engrain, sarrasin, maïs, et une gamme d'oléagineux comme le tournesol linoléique, le tournesol de bouche et la cameline.

Volumes

Le volume collecté était entre **400 et 500 tonnes en 2017**.

L'**objectif fixé** par la SAS est d'atteindre l'objectif de **900 à 1 000 tonnes en 2020**.

Matériel

Trieurs.

Débouchés

Le portefeuille de la Ferme des Chassagne enregistre environ **350 client-es** de tailles différentes. Le collectif commercialise en vente directe avec des fermes 100 % bio et expédie une cinquantaine de références.

Organisation

L'organisation du travail demeure un élément clé dans la réussite de la gestion des diverses activités (tri, secrétariat, logistique, etc.). À ce jour, la SAS emploie **3,5 UTH**.

Chiffres de résultats

Le chiffre d'affaires de la SAS est aux alentours de **700 000 €**.

Bilan

Facteurs de réussite

Selon une première analyse des responsables, la qualité des produits, la dynamique collective et la création d'une valeur ajoutée aux produits sont les principaux facteurs de réussite.

Atouts

À l'image des facteurs de réussite, la SAS Ferme de Chassagne a su sécuriser la filière légumes secs au détriment d'un marché d'importation et de reports de stocks, construire d'une micro-filière du « producteur au consommateur » en collectif, maîtriser l'ensemble de l'assolement en grandes cultures, être un outil de partage de moyens matériels (investissements, projet) et humains (salarié-es) et offrir aux adhérent-es la possibilité d'être plus sur leurs fermes.

Points de vigilance

Malgré cette énumération des points positifs, le collectif a pu aussi souffrir d'un manque de production, d'un manque de maîtrise technique sur le volet production, de difficultés dans la gestion du facteur humain et de la posture de ses membres entre l'intérêt individuel et collectif.

Évolutions envisagées

La SAS a pour projet majeur d'investir dans un lieu de stockage pour les produits finis.





Nouvelle Aquitaine RASPAILLOU



Création : 2008

Statut : le collectif est structuré en association à vocation commerciale puis a évolué vers un GIEE.

Taille : actuellement, le collectif est composé de 20 producteur-rices, chiffre qui varie d'une année à l'autre.

Profil des producteur-rices : les producteur-rices engagé-es ont souvent d'autres ateliers en plus des grandes cultures comme par exemple l'arboriculture, le maraîchage ou encore la viticulture. Les fermes sont plutôt de petite taille avec une surface moyenne comprise entre 50 et 60 hectares.

Zone : le périmètre concerné par cette filière concerne exclusivement le département du Gard et principalement le nord du département.

Activité(s) : au sein de cette filière, chaque partenaire joue un rôle majeur dans la production des blés, le stockage des récoltes, la mouture et la commercialisation des farines.

CHIFFRES 2018



20
PRODUCTEUR-RICES



50-60 HA
EN MOYENNE



600 T
DE BLÉ BIO
TRANSFORMÉ

Historique

La filière Raspailou a été initiée en 2008 afin de permettre aux agriculteur-rices de mieux valoriser leur production de blé via la fabrication d'un pain bio, en circuits courts, par les boulangeries artisanales. Tout a commencé par une rencontre entre un agriculteur et un artisan boulanger sur un marché aux vins.

Les différentes étapes parcourues

■ **2007 :** le projet a débuté avec 5 producteur-rices. Les boulanger-es qui ne voulaient plus être tributaires des meunier-es pour l'achat de leurs farines ont cherché à s'approvisionner localement auprès de petits moulins indépendants. Les opérateur-rices ont fait appel au Moulin de Sauret situé à Montpellier qui privilégie les matières premières locales. Les producteur-rices recherchaient des débouchés locaux car ils/elles éprouaient eux/elles aussi des difficultés face à la volatilité du cours du blé et à la faible valorisation du blé tendre bio dans la région (le blé dur est lui, beaucoup mieux valorisé mais plus difficile à produire en bio). Leur blé était vendu pour l'alimentation animale à un prix très faible. Est née alors une volonté commune de se réapproprier la filière.

■ **2010 :** création d'une association de producteur-rices (10) appelée « Bio Céréa'Gard », à vocation commerciale pour vendre la production au meunier ; dépôt de marque Raspailou® auprès de l'INPI par l'UMAB ; régionalisation de la filière suite à la participation du moulin de Sauret situé dans l'Hérault.

■ **2012 :** lancement d'une dynamique autour de la restauration collective suite à un appel à projet de Conseil Départemental du Gard.

■ **2013 :** le Civam Bio du Gard reçoit le prix spécial de la démarche collective dans le cadre des trophées de l'agriculture durable organisés par le ministère de l'Agriculture.



■ **2014 :** création de l'association Raspailou (composée des producteur-rices, meunier et artisan-es boulanger-es), qui devient propriétaire de la marque Raspailou®.

Activité

Au sein de cette filière, chaque partenaire joue un rôle majeur dans la production des blés, le stockage des récoltes, la mouture et la commercia-



lisation des farines. Plus précisément, le stockage est assuré par une coopérative partenaire. La mouture des blés est quant à elle réalisée par le moulin de Sauret à Montpellier. Globalement, l'association s'est donnée pour mission de veiller à la protection de la marque Raspailou®, d'organiser sa promotion et d'appuyer le développement des entreprises de cette filière.

Montage du projet

Accompagnement

Grâce à l'aide du Civam Bio du Gard, les boulangers et les producteurs de blé bio ont travaillé à la structuration d'une filière de pain bio et local appelé Raspailou®. À ce jour, le Civam Bio du Gard met à disposition du temps de travail d'une chargée de mission grandes cultures pour l'association.

Partenaires (et partenariat)

Afin de proposer un pain bio aux boulangeries artisanales du Gard, un travail a été tout d'abord mené en partenariat avec l'UMAB (Union des Maîtres Boulangers) du Gard. Dès 2010, l'association des producteurs a travaillé avec les silos Madar. L'implication de l'UMAB a été déterminante pour convaincre les boulangers de mettre en place une filière bio.

Liens avec des collectivités

Cette filière s'inscrit dans une démarche plus globale menée par le Conseil Départemental du Gard afin de mettre en place une politique alimentaire à l'échelle du département (le Plan d'actions Bio). Le département du Gard a été lauréat 2015 à l'appel à projet du programme national pour l'alimentation pour son action en faveur d'une agriculture et d'une alimentation locales. Le Conseil Départemental a pu apporter son expertise dans l'introduction de la gamme Raspailou® en restauration collective en mettant en relation les artisans boulangers et les gestionnaires d'unités de restauration collective, et sur le volet sensibilisation des consommateurs, au travers de sa démarche « Militant de goût ».

Description des activités

- **Productions** : le collectif s'est spécialisé dans une production de blés tendres.

- **Volumes** : les producteurs produisent environ 200 tonnes de blé par an. Le partenaire meunier engagé dans la filière Raspailou® écrase environ 600 tonnes de blés bio par an sur 7 500 tonnes globalement.

- **Débouchés** : à ce jour, le pain Raspailou® est commercialisé auprès d'une quarantaine de boulangeries artisanales. Si la production se limite au département du Gard, la commercialisation se fait à l'échelle régionale. La restauration collective représente une part importante des débouchés. Dans le Gard, un groupement de 18 collèges commande régulièrement de grandes quantités de pain. Même s'il n'y a rien d'officiel, il existe un système de contractualisation entre les différents acteurs.

- Le blé est acheté à un prix supérieur au blé bio classique : 400 €/tonne (frais de stockage déduits). Ce cours n'a pas changé depuis ces 5 dernières années. Il s'agit d'un prix plancher fixé avec le meunier. Le blé peut représenter jusqu'à 30 % des revenus annuels de certains agriculteurs.

Bilan

Atouts

La filière Raspaillo® valorise les compétences régionales et participe au développement de l'agriculture biologique sur le territoire languedocien.

Points de vigilance

Le pain étant plus cher en boutique, il demande plus de communication et de fait, des explications sont nécessaires au sujet de sa provenance et de son mode de production. La certification « Agriculture Biologique » dont tous les acteur-rices doivent disposer peut constituer un frein à l'adhésion de nouveaux partenaires, car perçue comme coûteuse et compliquée. Cette contrainte a été souvent mise en avant par les boulanger-es mais elle concerne aussi l'ensemble des acteur-rices.

Évolutions envisagées

A court terme, le collectif projette de développer le marché de la restauration collective locale.



© L'Odysée d'Engrain

TÉMOIGNAGES

Jean-louis Poulon

Céréaliériste

« Avant le Raspaillo®, nous avions des difficultés à vendre notre blé. Il partait en alimentation animale à un prix très faible. Pour le Raspaillo®, le prix du blé a été fixé à un montant supérieur au cours du blé bio français. Pour certain-es d'entre nous, la vente du blé représente jusqu'à 30 % de leurs revenus annuels, c'est dire l'importance de la filière. Ce qui est important, c'est la contractualisation réalisée avec la filière. Cela nous donne une bonne visibilité pour l'avenir. Grâce à ce chiffre d'affaires garanti, nous réfléchissons à un investissement dans un silo de stockage, ce qui nous permettra de commercialiser les autres cultures pour lesquelles nous avons encore des problèmes (lentilles, pois chiches, etc.). Sans le Raspaillo®, ce projet serait impossible. »

Jean-Pierre Passaga

Meunier

« Nous sommes un métier charnière entre les producteur-rices de blés et les boulanger-es. Grâce à cette filière nous pouvons instaurer un dialogue permanent avec nos fournisseur-es et nos client-es, nous aidons les producteur-rices à améliorer la qualité en leur donnant un cahier des charges précis (taux de protéines par exemple) et nous tenons compte des besoins de nos client-es (étendue de la gamme par exemple). »

Jean-Marc Tourel

Artisan-Boulangier

« Ce pain Raspaillo® me permet de proposer à ma clientèle un pain produit à partir de matières premières biologiques et locales. Il répond à une demande grandissante des consommateur-rices qui se soucient de plus en plus de l'origine des produits et de la qualité de leur alimentation. En plus, je sais que cette filière fait travailler les agricultrices et agriculteurs locaux ! Nous avons réussi à développer une petite gamme Raspaillo® déclinée en 3 types de pains : le Raspaillo nature, le Raspaillo complet et le Raspaillo aux graines. Dans une petite ville comme Uzès, qui vit au rythme des saisons touristiques, le fait d'avoir un marché public de pain bio avec un collège va justifier de garder un-e salarié-e l'hiver, quand l'activité est réduite. »

Lionel Jean

Conseiller Départemental délégué au développement agricole

« Pour répondre à la demande des consommateurs-rices et développer des filières agricoles adaptées, nous avons engagé un plan d'actions pour développer le bio de proximité et structurer la filière. Le Département consacre 20 % de son enveloppe agricole à la filière bio, soit 500 000 €. Nous avons confié au Civism du Gard la sensibilisation des acteur-rices locaux-ales ainsi que l'animation territoriale pour permettre la construction de projets de territoire. La filière Raspaillo® illustre pleinement les 3 axes de notre plan d'actions bio, car elle permet de développer la production, de structurer l'aval et de créer du lien entre l'amont et l'aval. »



Occitanie

L'ODYSSÉE D'ENGRAIN

Historique : création en 2014.

Statut : Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC).

Taille : à ce jour, le collectif est composé de 10 producteur-rices sur un total de 70 sociétaires. On peut noter l'importance de la présence de la société civile.

Profil des producteur-rices : tous-tes les adhérentes-es sont en système polyculture-élevage (bovin viande, ovin viande, volailles...)

Zone : le projet s'étend sur 3 départements : la Haute Garonne, le Gers et les Hautes Pyrénées.

Activité(s) : la SCIC a concentré son activité sur la production, la transformation de ses céréales et assure la commercialisation de ses pâtes.

CHIFFRES 2018



Origine

L'origine de ce projet émane d'une rencontre entre Eric MARIE, paysan boulanger et 4 paysan-nes qui ont multiplié des blés Poulard.

L'idée était de retrouver une semence qui, dans sa forme ancestrale, correspondrait naturellement aux contraintes climatiques et environnementales de leur terroir. L'objectif de ce projet était de donner le choix aux consommateur-rices entre des produits importés et ceux du collectif, valoriser le savoir-faire des paysan-nes de la région, créer un nouvel outil de transformation pour offrir une diversification d'activité aux fermes bio et donner sens à l'intérêt général par une vraie démarche de coopération du champ à l'assiette.

Les différentes étapes parcourues

- **2009 :** idée de proposer une alimentation produite, transformée et consommée sur place ; sauver des variétés anciennes, question de biodiversité et de société.
- **Sélection variétale :** mise en œuvre d'une phase d'essais où 12 paysan-nes pyrénéen-nes ont participé à la multiplication des semences de blé Poulard d'Auvergne et de petit épeautre.
- **2013 :** mise en place d'une association.
- **Avril 2014 :** changement de statut juridique et passage en SCIC, achat de matériel de transformation, embauche salariale, lancement de la production et début d'une commercialisation. La SCIC s'est constituée autour d'un objectif simple, à savoir donner une réalité économique et éco-responsable aux variétés anciennes à travers un produit artisanal du quotidien : les pâtes.
- **Septembre 2017 :** locaux neufs et fonctionnels, atelier relai avec le soutien de la communauté de communes du Magnoac.

Montage du projet

Investissements réalisés

Le collectif a investi uniquement dans du matériel de transformation comme une machine de façonnage, des séchoirs, etc.

Financement

Les membres de l'association ont sollicité et obtenu des fonds publics via le FEDER et le Conseil Régional.

Accompagnement

L'initiative a été accompagnée, au démarrage, par le GAB 65 et par Initiative Économie Solidaire (coopérative régionale de financement solidaire).

Partenaires

- **Acteur-rices impliqués dans le projet :** INP Purpan (école d'ingénieurs agronomes) sur l'activité recherche et suivi agronomique, un ESAT pour l'activité d'ensachage des pâtes en sous-traitance, certaines Biocoop, le Conseil Départemental des Hautes-Pyrénées et Erables 31.
- **Liens avec des collectivités :** la filière a pu obtenir un soutien de collectivités territoriales et notamment pour la construction du bâtiment.



Description des activités

Productions

L'Odyssée d'Engrain produit des pâtes issues d'une production de **blé Poulard et de petit épeautre**.

Volumes

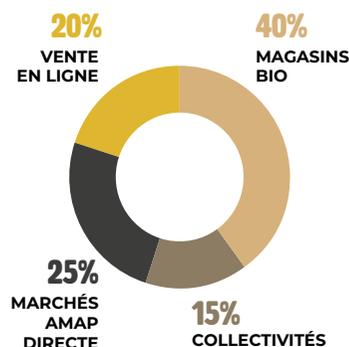
En 2018, la production de pâtes était de 2,5 tonnes par mois, soit environ **30 tonnes à l'année** pour **19 tonnes vendues en 2018**. Les récoltes sont ensuite convoyées vers des moulins partenaires locaux pour être moulues sur meules de pierre. Les farines fraîches sont transformées dans l'atelier de la SCIC à Cizos.

Matériel

Le coût matériel pour cette activité a été chiffré à environ **40 000 €**.

Débouchés

Les pâtes sont commercialisées à 40 % en magasins et épiceries bio, 15 % en collectivités, 25 % sur les marchés-AMAP en direct et 20 % grâce à la vente en ligne en prestation.



Organisation

À ce jour, le collectif se repose sur 2 salarié-es à mi-temps (40 heures/semaine), une personne en production et une autre sur le volet gestion administrative et commercialisation, plus une journée bénévole par semaine. La SCIC compte trois bénévoles très investi-es.

Chiffres de résultats

En 2018, l'activité a pu générer un chiffre d'affaires de **110 000 €**.

Bilan

Facteurs de réussite

On retiendra la ténacité, une diversité de compétences, une polyvalence et un engagement sincère au projet. Il demeure primordial également de consulter les acteur-rices et d'éviter les décisions ou orientations trop personnelles.

Atouts

Cette expérience a su générer une richesse au niveau humain, offrir un produit sain et du renouveau dans la consommation, la préservation de la biodiversité et une continuité à faire vivre le projet avec ses valeurs de départ. On soulignera surtout l'importance de la bonne humeur et de l'écoute. Entre la semence et la pâte, le blé aura parcouru au maximum 50 km, un produit 100 % locavore !

Points de vigilance à avoir

Il ne faut pas occulter certaines difficultés rencontrées. Les deux premières années ont été difficiles. Le collectif a dû rassembler beaucoup d'énergie salariée et bénévole pour continuer, sensibiliser, se faire connaître, communiquer avec les sociétaires. En interne, le groupe de travail doit développer une capacité d'anticipation des problèmes à venir. D'un point de vue économique, le groupe a obtenu un équilibre financier au bout de la 5^e année et souhaite aller vers des améliorations de coûts de production.

Évolutions envisagées

Le collectif projette une diversification des productions et des gammes de produits, une évolution de l'équipe salariée, l'investissement dans du nouveau matériel (mouture, etc.) et dans une extension du bâtiment actuel.



© L'Odyssée d'Engrain

“ C'est le projet d'hommes et de femmes qui veulent faire ensemble, des sourires et des regards. C'est un vrai projet d'alimentation responsable et durable. Notre objectif premier n'était pas de faire des bénéfices mais simplement d'accompagner les agricultrices et les agriculteurs dans une démarche totalement intégrée et surtout de rendre les blés paysans accessibles au plus grand nombre ”

Éric MARIE



Pays de la Loire

BIO RIBOU VERDON



Création : 2012.

Statut : le collectif s'est constitué autour d'une association.

Taille : 20 producteur-rices

Profil des producteur-rices : l'association compte parmi ses adhérent-es 20 producteur-rices, ce qui représente un tiers des producteur-rices bio de l'agglomération et la moitié des producteur-rices bio de l'Aire d'Alimentation de Captage (AAC).

Zone : au départ limitée aux agriculteur-rices bio présents sur la zone de captage, l'association regroupe aujourd'hui des producteur-rices bio de tout le territoire de l'Agglomération du Choletais.

Activité(s) : farine, huiles, lentilles, terrines, etc.

CHIFFRES 2018



9
FERMES



73 T
CÉRÉALES

Origine

Les différentes étapes parcourues

C'est au sein de l'association Ribou Verdon, regroupant une centaine d'agriculteur-rices présent-es sur la zone de captage de la ville de Cholet, qu'a émergé ce projet. Parmi eux/elles, une dizaine d'agriculteur-rices étaient en bio, et ainsi n'étaient pas impacté-es par les contraintes nécessaires à la protection des captages d'eau potable. Réuni-es sous le nom Bio Ribou Verdon, avec le groupement bio local (GABBAjou) et l'Agglomération de Cholet, ces agriculteur-rices ont choisi de faire de cette contrainte une opportunité pour promouvoir leurs produits bio autour du slogan « Les agriculteurs engagés pour la qualité de l'eau ».

En 2014, l'association Bio Ribou Verdon a créé sa propre marque éponyme afin de faire connaître et reconnaître ses productions auprès des consommateur-rices.

La collaboration avec un moulin local a permis de construire une filière locale : production de céréales, transformation en farine et commercialisation locale.

La construction de la filière locale « farines Bio Ribou Verdon » a été l'une des premières actions lancées et est emblématique de l'état d'esprit de Bio Ribou Verdon. Il s'agit en effet de participer activement à la transition agricole et alimentaire du Choletais :

- Favoriser l'implantation de cultures pour l'alimentation humaine en bio dans les fermes plutôt traditionnellement orientées vers l'élevage. Les scénarios actuels pour la transition agricole appellent en effet à « faire moins mais mieux d'élevage » en privilégiant le mode de production biologique et à développer les cultures directement pour la consommation humaine plutôt que pour l'alimentation des animaux (scénario ATERRES 2050 et scénario TYFA de l'IDDRI).

- Développer la consommation de produits céréaliers biologiques (farines, pains, crêpes/galettes, etc.) par les Choletais, en particulier dans les restaurants collectifs.

Cette opportunité commerciale se veut également un argument pour convaincre d'autres producteur-rices à s'engager en agriculture biologique. C'est donc un réel point positif pour la qualité de l'eau du bassin versant. L'économie locale qui se développe autour de cette activité bio permet un dynamisme local intéressant. À terme, une amélioration de la qualité des eaux brutes du bassin versant permettra peut-être aux habitant-es du territoire de bénéficier d'une baisse du prix de l'eau (diminution des traitements nécessaires à la potabilisation de l'eau), tout en bénéficiant de produits bio locaux de qualité.

En plusieurs années, l'association a engagé une vraie dynamique territoriale autour de la farine « Bio Ribou Verdon » :

- Diversification de fermes en polyculture-élevage pour cultiver des céréales pour la consommation humaine (blé meunier, sarrasin, seigle, petit épeautre, grand épeautre). 9 fermes impliquées dont 3 principaux apporteurs. 73 tonnes de céréales produites en 2018.
- Mise en place d'un partenariat avec une meunerie locale « La meunerie de Nieul » (département limitrophe de la Vendée). Petite structure artisanale, céréales écrasées sur meules de pierre. Farines très qualitatives.
- Création de la marque « Bio Ribou Verdon ® » par l'association de producteur-rices pour identifier et valoriser les produits finis. Contrat d'utilisation de la marque avec la Meunerie de Nieul.

Montage du projet

Investissements réalisés

L'association a concentré sa stratégie sur l'achat d'un trieur collectif mobile de céréales via la CUMA et d'autres achats personnels et divers.

Financement / aides obtenus

Le collectif a obtenu des aides financières au travers d'un GIEE puis reconnaissance groupe 30 000 - Dephy, Ecophyto et ce depuis 2017. En parallèle, l'association a reçu un financement par l'Agglomération de Cholet (CAC).

Accompagnement

Ce projet a été accompagné dans la majorité de ses démarches par le GabbAnjou, groupement des Agriculteurs Biologistes et Biodynamistes du Maine et Loire.

Partenaires (et partenariat)

Pour mener à bien la construction de cette filière, l'association Bio Ribou Verdon bénéficie de l'appui de ses partenaires privilégiés qui investissent du temps dans la réussite du projet :

→ **Laurent Roulet**, ex-agriculteur, initiateur de l'action et aujourd'hui responsable principal du développement et du suivi des débouchés « farines/pains Bio Ribou Verdon ».

→ **La meunerie de Nieul**, transformateur principal autorisé à utiliser la marque Bio Ribou Verdon.

→ **L'Agglomération du Choletais** (CAC).

→ **Vincent Flux** (UL Formation), qui a pu apporter toute son expertise sur la filière pain et dans le cadre de l'animation des réunions entre restaurants collectifs.

→ **Autres partenaires** : en complément des acteurs majeurs impliqués dans la filière, d'autres acteurs économiques participent au développement comme Biocoop, des boulangeries artisanales, des magasins bio et plusieurs restaurants locaux.

Description des activités

Productions

Les activités de production et de transformation de farines issues de blé, seigle, épeautre et lentilles sont réalisées en collectif. Le logo est aussi utilisé pour les produits bio locaux vendus par plusieurs producteur-rices : huiles, terrines, légumes secs, etc.

Le premier pain labellisé Bio Ribou Verdon a été commercialisé en 2017 à Cholet. Les autres produits labellisés sont, pour le moment, des huiles de colza et de cameline, des terrines de volailles et des lentilles.

Volumes

En 2018, l'ensemble des producteur-rices investies ont pu produire 73 tonnes de céréales.

Débouchés

Les farines Bio Ribou Verdon sont commercialisées en magasins bio du Choletais, restaurants, boulangeries artisanales et auprès des restaurants scolaires de l'Agglomération du Choletais.

Le démarchage a favorisé la mise en place de réels partenariats avec des débouchés locaux pour l'approvisionnement en farines (9 magasins, 4 artisans crêpiers ambulants, restaurants et 4 boulangeries artisanales).

En 2018, le pain certifié « Bio Ribou Verdon » auprès de 5 restaurants collectifs choletais, 3 collèges et 2 lycées grâce à un engagement tripartite incluant établissements, boulanger, Meunerie de Nieul.

Bilan

Atouts

Cette filière a pu favoriser un travail important sur les itinéraires techniques biologiques des cultures pour la consommation humaine et sur les itinéraires techniques « zéro phyto » (formations, visites de fermes) mais également une diversification des fermes de polyculture-élevage avec des cultures de céréales panifiables (avec travail sur tri et stockage des céréales).

Bio Ribou Verdon permet de créer du lien sur le territoire, entre producteur-rices bio, conventionnelles, et le grand public.

L'association est identifiée et représentée au sein des instances de protection des captages d'eau potable mises en place par l'Agglomération.

Points de vigilance à avoir

Le collectif a pu rencontrer quelques difficultés dans un contexte où, dans la majorité des cas, chaque boulangerie choletaise travaille en exclusivité avec une minoterie (engagement moral ou contractuel). Ce positionnement empêche ce dernier de référencer de nouveaux-elles fournisseur-ses (notamment la Meunerie de Nieul avec la farine Bio Ribou Verdon). Il est donc très difficile de développer l'approvisionnement des boulangeries sans tisser en amont des partenariats avec leurs minoteries apporteurs.

Besoins

Le besoin de former les producteur-rices persiste, pour bien comprendre les atouts et contraintes de cette filière. Il est primordial de mieux coordonner les exploitations et élevages qui, bien que toutes en bio, sont de modèles différents. Pour finir, la filière a encore besoin de trouver de nouvelles sources de financement pour assurer ses activités, notamment l'animation par des technicien-nés dédiés qui est indispensable.

Projets, évolutions envisagées

A partir de ces constats, l'association Bio Ribou Verdon et ses partenaires ont défini les objectifs des années à venir.

Pour développer le projet territorial « du grain au pain Bio Ribou Verdon », le plus stratégique aujourd'hui est de développer l'approvisionnement en pain des restaurants collectifs du Choletais tant en termes économiques (volumes importants, nouveaux-elles acteur-rices économiques impliqués) ; que sociaux (diversité de publics et accessibilité sociale de la restauration collective, lien avec les collectivités locales et l'intérêt général) ; et environnementaux (développement de la production de céréales pour la consommation humaine en production biologique, incitation à la conversion de nouvelles fermes sur les zones à enjeux eau).

Pour cela, il s'agira notamment de :

Construire de nouveaux partenariats avec de nouvelles minoteries locales pour qu'elles puissent proposer à leurs boulangeries partenaires une gamme de farines Bio Ribou Verdon, à destination notamment des restaurants collectifs.

Continuer à accompagner les 5 restaurants collectifs qui ont déjà du pain Bio Ribou Verdon, pour faire connaître largement leurs actions et donner envie à d'autres restaurants collectifs du Choletais de solliciter leurs boulanger-es pour avoir du pain Bio Ribou Verdon.

Développer la production de céréales sur l'Agglomération du Choletais et donc favoriser la diversification de fermes de polyculture-élevage et organiser le lien entre les différents acteur-rices (planification, cahier des charges, communication, etc.) pour mettre en place une filière équitable.



TÉMOIGNAGES

-
Stéphane Merlet

Agriculteur bio et co-président de l'association

« Si notre démarche fonctionne, c'est peut-être parce que nous avons pris le temps d'échanger, de bien comprendre les attentes de chacun. Pour cela, se faire accompagner par un-e animateur-ric(e) (ici, le GABBAjou), nous semble indispensable. »

-
Marc Pousin

Agriculteur bio et co-président de l'association

« La collectivité locale a un vrai rôle à jouer pour faire que cette initiative dépasse la seule question de la production agricole, pour favoriser une dynamique collective favorable sur le territoire, faire le lien avec les entreprises du secteur et penser notre projet comme une véritable démarche de développement économique. »

-
Christophe Puaud

Communauté d'Agglomération du Choletais

« Faire d'une contrainte (la nécessité de protéger la ressource en eau) une opportunité de développement économique, c'est ce qui fait tout l'intérêt de cette initiative.

Cette dynamique s'inscrit dans le temps. Dès son lancement, et sans savoir si cela allait aboutir, l'Agglomération a souhaité s'inscrire en soutien, en facilitatrice et a apporté un appui financier à l'animation du collectif.

La question s'est posée pour la CAC d'intégrer officiellement le Conseil d'Administration de l'association et, après réflexion, nous avons tous conclu qu'il serait plus simple que Bio Ribou Verdon reste une association d'agricultrices et d'agriculteurs, tout en gardant des liens très forts entre l'association et l'Agglomération. De notre côté, nous agissons à développer des débouchés pour la marque Bio Ribou Verdon, notamment via la restauration collective sur le territoire. Ce projet économique

prend place dans un projet territorial plus vaste de transition agricole au service de la protection de l'eau porté par l'Agglomération : acquisition foncière pour installer des agricultrices et agriculteurs bio, sensibilisation à la bio et accompagnement des agriculteur-rices conventionnel-les, structuration des débouchés, etc.

Nous sommes heureux d'avoir participé au lancement de ce projet et de le soutenir aujourd'hui. La dynamique va plus vite et plus loin que ce que nous avons imaginé, cela entraîne et sécurise des conversions en bio sur le territoire, au bénéfice de la ressource en eau. »

-
Nathalie Sévaux

Coordinatrice du GABBAjou (groupement bio du Maine-et-Loire) et animatrice de l'association Bio Ribou Verdon

« Une des spécificités de cette initiative est son caractère très localisé : les agriculteur-rices bio, membres de l'association, sont géographiquement proches, il est facile de se réunir et d'envisager des projets en commun, qui dépassent les objectifs initiaux de la création d'une filière locale (partage d'expériences, échanges sur les pratiques, achat de matériel en commun, etc.). »

Les producteur-rices de l'association Bio Ribou Verdon ouvrent régulièrement leurs fermes pour faire connaître les réalités de l'agriculture biologique et inciter d'autres producteur-rices à les rejoindre. Cette dynamique est bien identifiée sur le territoire, cela donne envie à des producteur-rices de s'engager en agriculture biologique et cela rassure : ils et elles ne seront pas seul-es dans cette phase de transition mais pourront bénéficier de l'expérience des autres membres du collectif ayant déjà franchi le pas. »



Pays de la Loire

GRENIER BIO D'ICI



Création : 2013

Statut : le collectif est officialisé sous un statut associatif regroupant producteur-rices, minotier-es et boulanger-es

Taille : ce projet regroupe 10 producteur-rices, 1 minotier et 10 boulanger-es

Profil des producteur-rices : majoritairement des systèmes en polyculture-élevage (bovins lait, bovins viande) et deux systèmes céréaliers.

Zone : la zone d'approvisionnement et la zone de chalandise de l'association sont localisées sur les départements de la Vendée et de la Loire-Atlantique (Pays de la Loire).

Activité(s) : l'association gère la marque Grenier Bio d'ici et fixe les tarifs des céréales annuellement. L'activité de triage et de stockage des céréales est à la charge des producteur-rices.

CHIFFRES 2018



10
PRODUCTEUR-RICES



355 T
DE CÉRÉALES
PRODUITES

Origine

L'idée de cette filière est née d'un rapprochement de la minoterie Giraudineau et de 4 producteur-rices intéressé-es pour vendre leurs céréales en locale.

Les différentes étapes parcourues

- **2012 :** enquête réalisée auprès des boulangers-es sur l'intérêt d'une filière locale du blé au pain.
- **2012/2013 :** nombreux échanges entre producteur-rices et minotier pour définir les contours de la filière.
- **2014 :** création de l'association « Blé, Farine, Pain bio de l'estuaire » et lancement officiel de la filière.
- **2017 :** dépôt de la marque « Grenier Bio D'ici® » ; travail sur les prix de revient et la concertation tarifaire.



© Grenier Bio D'ici

Montage du projet

Investissement

À ce jour, l'association n'a réalisé aucun investissement commun.

Financement

Des aides à l'animation ont été obtenues auprès du Conseil Régional des Pays de la Loire et du ministère de l'Agriculture (via une enveloppe parlementaire) et dans le cadre d'un GIEE émergence en cours de constitution.

Accompagnement

L'association a pu être accompagnée par le GAB 44, le GAB Vendée et par une agence de communication.

Partenaires

Dans le schéma structurel de cette filière, le principe est d'établir une relation directe producteur-rices – minotier-es, sans intermédiaire, comme un organisme de collecte par exemple.

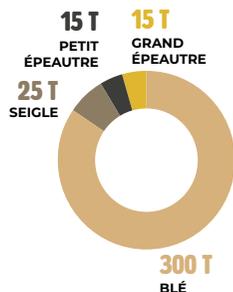
Description des activités

Productions

Actuellement, l'association s'est concentrée sur la collecte, la transformation de blé, de seigle, de petit épeautre et de grand épeautre. Néanmoins, le collectif étudie le développement du sarrasin.

Volumes

Sur la campagne 2018, l'association avance une collecte de 300 tonnes de blé, 25 tonnes de seigle, 15 tonnes de petit épeautre et 15 tonnes de grand épeautre.



Débouchés

Sur le volet commercialisation des farines issues de la filière, l'association s'appuie sur la clientèle du meunier, à savoir des boulangeries artisanales et des magasins spécialisés.

Bilan

Facteurs de réussite

Il a été identifiés deux principaux facteurs, à la fois de risque et de réussite : la transparence et la communication.

Atouts

Les adhérent-es à l'association apprécient les échanges directs entre les parties prenantes (boulangers-es, paysan-nes et minotier-e), la transparence du prix et la planification annuelle sont des valeurs fortes du projet.

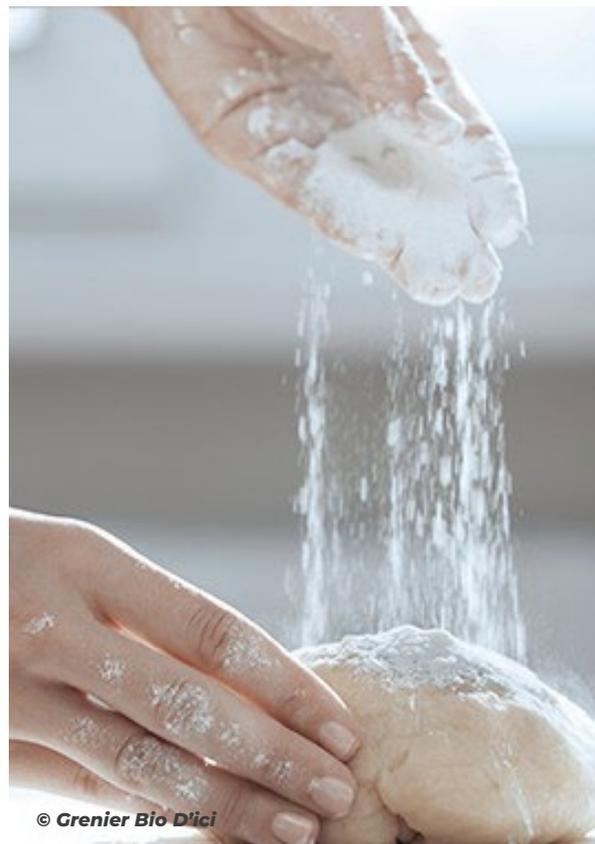
Points de vigilance à avoir

Les relations commerciales restent propres à chaque catégorie d'acteur-rices et demandent

à être davantage mutualisées ou tout au moins transparentes. Au niveau technique, le triage et le stockage des graines demeurent des difficultés.

Évolutions envisagées

Les membres de l'association souhaitent travailler sur le volet commerce équitable. À ce sujet, des contacts sont en cours avec Biopartenaire. En parallèle, il est nécessaire de travailler sur un stockage à la ferme approprié et en cohérence avec un territoire d'élevage.



TÉMOIGNAGES

- Frédéric Boudet

Président de Blé Farine Pain Bio de l'Estuaire

« Compte tenu de l'échelle raisonnable des volumes triturés, nous pouvons assurer l'origine exacte des parcelles de blé pour chaque kilo de farine vendu. Nous rencontrons régulièrement le meunier et les boulangers pour échanger sur la qualité et ce qui peut être amélioré. Nous créons de l'éthique en discutant des marges de chacun afin d'obtenir une répartition opportune et équitable de la valeur ajoutée. Nous contribuons fortement à pérenniser des emplois sur la petite région (producteur-rices, transporteur-ses, minotier-e, boulanger-es). Enfin, nous améliorons l'empreinte carbone du produit final par le choix de l'agriculture biologique mais aussi par un transport réduit au strict minimum. »





PACA

FARINE ET PAINS PAYSANS DE PROVENCE

Création : relance en 2014 du travail entamé en 2003 avec le « Blé Meunier d'Apt ».

Statut : En cours de réflexion

Taille : à ce jour, le collectif est composé de 15 à 25 producteur-rices.

Profil des producteur-rices : les producteur-rices impliqués dans cette filière sont principalement des paysan-nes boulanger-es et des céréalier-es « pur-es ».

Zone : cette filière farines et pains s'étend sur l'ensemble de la région Provence Alpes Côte d'Azur.

Activité(s) : expérimentation, production

CHIFFRES 2018



15 À 25
PRODUCTEUR-RICES



200 T
DE CÉRÉALES
ESPÉRÉES

Origine

L'idée de cette filière vient des producteur-rices bio de la région appuyé-es par Agribio 04, le Parc du Luberon et l'institut de recherche Arvalis

Les différentes étapes parcourues

- **Années 80 :** redécouverte et multiplication d'une variété locale : le Blé Meunier d'Apt.
- **2005 :** remise en culture.
 - ▶ étude ethno-historique.
 - ▶ suivi d'expérimentation et multiplication de variétés paysannes.
 - ▶ essais de transformation (mouture et panification).
- **2008 :** création de la filière blé-farine-pain au sein du PNR du Luberon.
 - ▶ dépôt de marque à l'INPI.
 - ▶ charte liant les agriculteur-rices, les boulangier-es et le meunier.
 - ▶ 14 boulangier-es, une cinquantaine d'ha pour une dizaine de producteur-rices.
 - Céréaliéristes au sec sur une cinquantaine d'ha → moyen de faire une bonne valeur ajoutée dans des endroits à faibles potentiels de rendement.
 - Et paysan-nes boulangier-es sur 15-20 ha.
- Malgré ce succès, la filière est **confrontée à un certain nombre de difficultés :**
 - ▶ Une **disponibilité limitée** en semences.
 - ▶ Une **difficulté d'approvisionnement des boulangier-es.**
 - ▶ Une **mobilisation difficile des boulangier-es.** Le produit reste une niche dans leurs chiffre-d'affaires.
 - ▶ Une **difficulté de gestion des flux de production** entre les producteur-rices (moyennement équipés en unités de stockage), les meunier-es et les boulangier-es.

▶ Une **démarche « lourde » pour de faibles volumes.**

▶ **S'être limité à une seule variété :** blé non barbu, parfois trop haut en paille, conditions climatiques changeantes, etc.

■ **2014 :** relance de la démarche par sollicitation des producteur-rices auprès d'Agribio 04.

▶ **Lancement d'un programme expérimental Agribio/Arvalis/PNR Luberon** avec des essais de variétés modernes et anciennes de blé sur leur résistance au stress hydrique (essais semés en 2015, 2016, 2017, 2018).

▶ **Mise en œuvre et suivi d'essais de panification** des blés par Arvalis, des boulangier-es artisans-aux-ales et des paysan-nes boulangier-es.

▶ **La réalisation d'analyses nutritionnelles et caractérisation sensorielle** pilotées par l'ITAB et les analyses des glutens coordonnées par l'INRA Mauguio.

Montage du projet

Accompagnement

Les acteur-rices impliqués dans ce collectif ont été accompagné-es par Agribio 04 à hauteur d'environ 25 jours par an.

Financement

En complément d'un accompagnement humain, la filière a obtenu des aides financières privées par la Fondation de France, la société Bjorg, et publiques par le Conseil Régional Provence-Alpes-Côte d'Azur et par le Conseil Départemental des Alpes de Haute Provence.

Activité(s)

L'objet du collectif est d'assurer une activité de production de blé meunier d'Apt, de tri et de stockage des récoltes assurés par les producteurs et un organisme stockeur, et d'une transformation des grains en farines et en pains par des meuniers et des paysannes boulangères.

Comme autre activité de développement, la filière pilote un programme recherche/expérimentation composé de 4 volets, à savoir :

- **Des essais en micro-parcelles de 25 à 30 variétés de blé tendre** (anciens et modernes) en bio. Le même essai est doublé dans la même parcelle : un conduit avec irrigation, l'autre sans ; l'objectif étant d'évaluer le comportement des blés face aux stress hydrique et thermique.
- **Des essais décentralisés chez les agriculteur·rices** afin d'évaluer le comportement des blés dans une variété de contextes pédoclimatiques et d'environnements de travail.
- **Une évaluation des caractéristiques en panification des blés** en laboratoire (méthode et indicateurs classiques) et par des séances participatives de panification réunissant paysannes boulangères et boulangères.
- **Des analyses nutritionnelles** sur grains et pains finis.

Volumes

A court terme, la filière souhaite produire un tonnage potentiel autour de **200 tonnes**.

Bilan

Facteurs de réussite

L'expérimentation agronomique en début de projet a permis de lancer la filière sur des bases techniques solides et de rassembler progressivement l'ensemble des acteurs·rices intéressés·es.

Le fait d'avoir mis des variétés modernes et paysannes dans les essais, a permis de rassembler largement les acteurs·rices au-delà des aprioris.

Concernant la construction de la filière, la discussion entre tous ses acteurs·rices a été primordiale à l'aboutissement de l'écriture de la charte. Il faut prendre le temps de la compréhension des intérêts et des spécificités de chacun·e.

Points de vigilance à avoir

Néanmoins, la filière s'est confrontée à plusieurs difficultés : la gestion de la conservation de la qualité sanitaire des semences (carie), l'organisation de la multiplication des semences et garantie de leur origine, et le contrôle d'application de la charte (en cours de réflexion).



