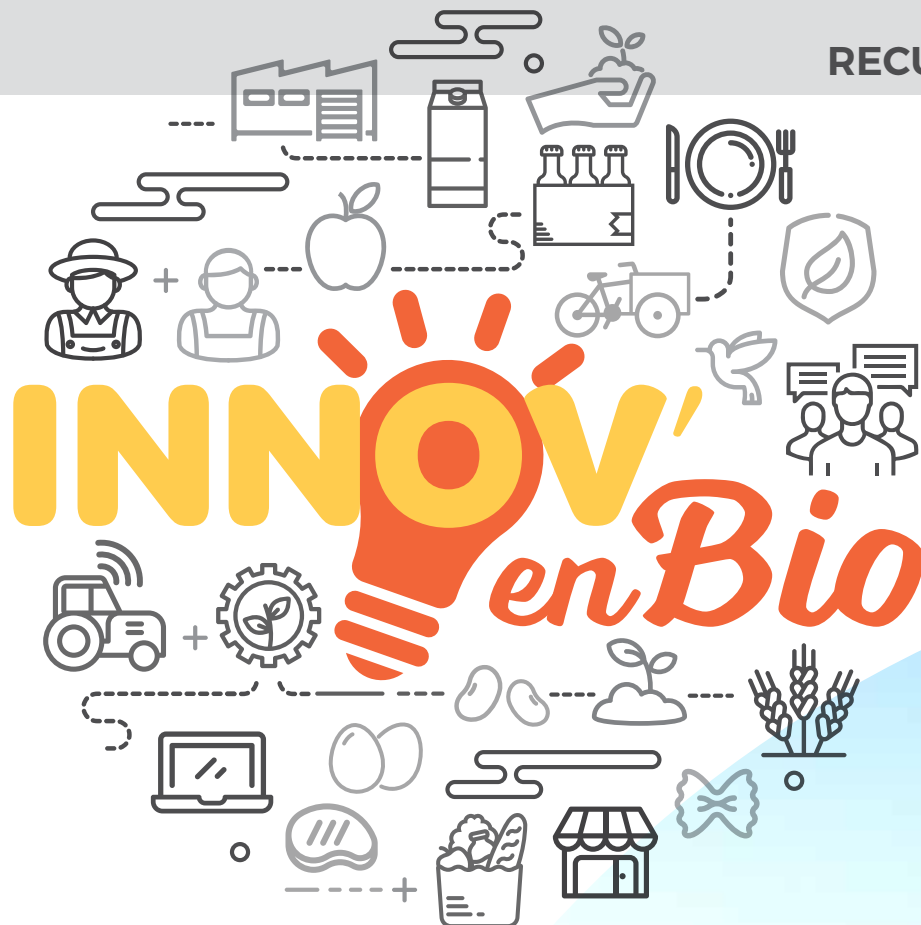


RECUEIL DES INNOVATIONS BIO

en Pays de la Loire

#01

AUTOMNE 2017



PAYS DE LA LOIRE

Introduction d'arbres fruitiers dans les vignes



Édito

La Bio innove ! Elle imagine une nouvelle organisation des filières plus humaines et équitables, ré- invente des partenariats et des relations avec les citoyens au plus près de leurs attentes ; elle sélectionne des semences paysannes pour plus de biodiversité et crée de nouvelles recettes pour le plaisir et le « bien manger local ». Elle agit en faveur d'une cohérence globale énergétique, lutte contre le gaspillage. De nombreuses démarches d'innovation existent à tous les maillons de la filière bio, chez les producteurs, les transformateurs, les distributeurs ou dans les associations de consommateurs de notre région. Il nous a semblé important de mettre en lumière plusieurs de ces projets, pour encourager ces initiatives, les amplifier et à terme, pourquoi pas, les démultiplier. L'alimentation Bio est en pleine croissance, les hommes et les femmes de la région s'activent pour faire co-exister durabilité, préservation des espaces naturels, respect du cadre de vie, de la santé des habitants et économie locale. Choisir la Bio, c'est encourager ces démarches de progrès tournées vers l'avenir.

INTER BIO des Pays de la Loire, l'association interprofessionnelle bio, et nos partenaires GAB, CIVAM bio 53, Entrepreneurs bio des Pays de la Loire vous invitons à découvrir ces projets et peut être à nous rejoindre pour une alimentation plus durable !

Magalie JOST
Présidente d'INTERBIO
Pays de la Loire

SOMMAIRE



INNOV' en Techniques et produits

- 01 **KÉFIR DE FRUITS NAT-ALI :
LA NOUVELLE BOISSON SANTÉ À FAIRE
SOI-MÊME**
- 02 **DES ARBRES DANS LES VIGNES POUR PLUS
DE BIODIVERSITÉ ET DES PAYSAGES MOINS
UNIFORMES**
- 03 **METTONS LE COUVERT POUR LES ABEILLES
ET PROTÉGEONS-LES ! AVEC PARTNER & CO**
- 04 **PERMACULTURE AU FÉMININ**
- 05 **SÉLECTION MARAÎCHÈRE INNOVANTE :
FAIRE CONNAÎTRE ET DÉVELOPPER LES
SEMENCES PAYSANNES, PAR BLO**
- 06 **PREMIER ATELIER FERMIER FRANÇAIS DE
BOISSONS ET DESSERTS
À BASE D'AVOINE BIO**
- 08 **FABRICATION DE PÂTES ALIMENTAIRES
AVEC COMPENSATION ÉNERGÉTIQUE
HYDRAULIQUE À LA MINOTERIE BLIN**



INNOV'en

Démarches tournées vers les jeunes, les citoyens et les consommateurs

- 09 LE JARDIN PARTAGÉ BIO DES 3 MOULINS À REZÉ : UN PROJET COLLABORATIF COLLECTIVITÉ /ASSOCIATION/COLLECTIF DE CITOYENS/ ACTEUR ÉCONOMIQUE
- 10 DÉFI FAMILLE À ALIMENTATION POSITIVE : UNE PREMIÈRE ÉDITION 2016/2017 RÉUSSIE, À RENOUVELER
- 11 CO-CONSTRUCTION ENTRE CITOYENS ET PRODUCTEURS D'UNE JOURNÉE POUR FAIRE CONNAÎTRE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE À NORD SUR ERDRE
- 12 KERBIO, LIVRAISON DE PANIERS BIO À DOMICILE, VIA UN TRANSPORTEUR COLLABORATIF SHOPOPOP
- 13 REST'O BIO, NOUVEAU CONCEPT : UN LIEU DE VIE ET DE PARTAGE
- 14 COLLECTIF D'ACHATS EN MILIEU RURAL, À ST GEORGES SUR LAYON
- 15 LANCEMENT DU PREMIER DÉFI FAMILLES À ALIMENTATION POSITIVE DU SAUMUROIS
- 16 MANGER BIO QUAND ON EST ÉTUDIANT, C'EST POSSIBLE ! À ANGERS
- 17 SOUTIEN AUX VITICULTEURS DU MAINE ET LOIRE TOUCHÉS PAR LE GEL DU PRINTEMPS 2017, AVEC BIOCOOP
- 18 UNE ALIMENTATION ALTERNATIVE DANS NOS VILLAGES! FAIRE PARTICIPER LES ÉLUS LOCAUX À LA RÉFLEXION AUTOUR D'UN PROJET D'ALIMENTATION ALTERNATIVE À L'ÉCHELLE D'UNE COMMUNE.
- 19 PREMIER DÉFI CANTINE AU MANS LORS DE LA FÊTE DES POSSIBLES
- 20 LA FERME DE LA VERGNE : UN ÉCO-LIEU NOUVEAU, UNE VIE FOISSONNANTE CITOYENNE !
- 22 DEVEZ-VOUS AMBASSADEUR BIODIVERSITÉ ! FORMEZ-VOUS À LA PRODUCTION DE SEMENCES !



INNOV'en

Démarches d'organisation de filières et d'échanges

- 23 SOLIDARITÉ CHEZ LES VIGNERONS DE PINARDS ET JUS D'ANCENIS
- 24 GRENIER BIO D'ICI : DU PAIN BIO LOCAL DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE EN LOIRE-ATLANTIQUE ET VENDÉE
- 25 «INVITATION À LA FERME», UN RÉSEAU DE FERMES BIO ET INDÉPENDANTES
- 26 FILIÈRE LOCALE "CÉRÉALES-PAIN" BIO RIBOU VERDON
- 27 FILIÈRE LOCALE, DU BLÉ AU PAIN BIO, AU LOROUX BÉCONNAIS
- 28 PREMIERS PANIERS FRANÇAIS DE LÉGUMES BIO, SOLIDAIRES ET ÉQUITABLES «MADE IN FRANCE»
- 30 DÉVELOPPEMENT D'UNE FILIÈRE RÉGIONALE DE CONSIGNE DES BOUTEILLES DE VERRE PROJET PILOTE AVEC UNE DIZAINE DE VIGNERONS BIO
- 32 PARTENARIAT ENTRE DES PRODUCTEURS BIO LOCAUX ET UNE ENTREPRISE AGRO-ALIMENTAIRE : UNE AVENTURE HUMAINE



- 34 PRÉSENTATION D'INTER BIO DES PAYS DE LA LOIRE
- 35 LES CHIFFRES CLÉS DE LA FILIÈRE BIO EN PAYS DE LA LOIRE

Agenda



16 septembre 2017

Sensibilisation et formation à la production de semences au Mans (p.22)



16 septembre 2017

Dégustation des produits test de la Ferme des Petits Grains au magasin Croq'Bio La Roche sur Yon (p.6)



16 septembre de 14h30 à 17h

Les vendanges solidaires à St Herblon (p.23)



18, 19 et 21 septembre 2017

Sensibilisation et ateliers de cuisine proposés aux étudiants d'Angers (p.16)



18 septembre à Doué la Fontaine

Découverte des légumes issus de semences paysannes le Tomates et poivrons multicolores, dans une classe de maternelle (p.5)



20 septembre à 20h

Présentation du collectif d'achats en milieu rural, à St Georges sur Layon (p.14)



20 septembre 2017 de 15h30 à 18h30

Atelier culinaire aux Ponts de Cé (p.28)



21 septembre, à partir de 18h30

Portes-ouvertes et projection de film à Montbault Fournil à Nuaillé (p.18)



22 septembre de 9h30 à 12h30

Atelier préparation du kéfir de fruits, visite de l'entreprise Nature& Aliments à Rezé (p.1)



22 septembre

Portes ouvertes à la Ferme de la Vergne à La Roche sur Yon (p.20)



22 septembre, de 14h à 20h

Porte ouverte du collectif Le champ du possible Le Boupère (p.32)



22 et 23 septembre 2017

Soutien aux viticulteurs du Maine et Loire touchés par le gel du printemps 2017 Dans les 13 Biocoop du département (p.17)



23 septembre

Du Blé au pain, portes-ouvertes au Fournil de la Milandrie, au Le Louroux-Béconnais (p.27)



23 septembre à partir de 14h30

Lancement du premier Défi Familles à Alimentation Positive du Saumurois à Varrains (p.15)



23 septembre de 10h30 à 19h et à 20h30

Journée festive des grands défis : Energétique, Economiques et alimentaires au Mans (p.19)



24 sept de 10h à 18h

Création d'un mandala de permaculture et portes-ouvertes de la Ferme des Hauts Champs à Vernoiil (p.4)



24 septembre 2017

Rando Bio à Nort sur Erdre (p.11)

Plus d'informations

sur www.interbio-paysdelaloire.fr



Contact Marie
Adresse 3 rue Nicolas Appert - ZAC de la Brosse
44000 Rezé
Téléphone 02 40 73 72 08
Mail mademoiselle@nature-aliments.com
Site internet www.nature-aliments.com
Date de création 1913

PRÉPARATION DE BOISSON KÉFIR DE FRUITS NAT-ALI : LA NOUVELLE BOISSON SANTÉ À FAIRE SOI-MÊME



Interview de Marie

Pourquoi avoir développé cette recette, le Kéfir aux fruits ?

Notre entreprise fait partie des entreprises historiques de la région nantaise, où nous produisons depuis 100 ans des préparations pour desserts, en l'occurrence des flans. Nous sommes spécialisés dans la fabrication de préparations sous forme de poudres alimentaires bio, et développons de nouveaux produits chaque année. Soucieux de la santé des gens, nous privilégions des recettes qui vont dans ce sens.

Le kéfir fait partie de ces boissons bonnes pour l'organisme. Originaire du Caucase, le kéfir de fruits est un mélange de bactéries et de levures qui transforment l'eau sucrée en une eau pétillante aux bienfaits nutritionnels, simplement grâce à la fermentation.

Le kéfir de fruits, c'est une boisson probiotique facile à faire, rafraichissante, finement pétillante, économique et bénéfique pour la santé ! C'est la boisson saine pour l'été par excellence qui remplace volontier les boissons trop sucrées du commerce.

Le kéfir de fruits est consommé depuis des siècles et a hérité de divers noms alléchants : « champagne du Caucase », « cristal japonais », « tibi », « kéfir d'eau », « Khefir », « tibicos »...

Cette boisson probiotique :

- rééquilibre la flore intestinale
- améliore la digestion
- renforce les défenses immunitaires
- constitue un complément alimentaire grâce à ses vitamines B, C et D
- diminue le taux de sucre d'un jus de fruits, tels que le jus de pomme ou de raisin, car le sucre est mangé par les grains de kéfir, la boisson ne contenant quasiment plus de sucre.

Pouvez-vous décrire votre nouveau produit ?

Nous avons défini une recette sous forme d'une poudre, comprenant les ferments utiles à l'obtention de la boisson. Pour préparer le kéfir, il convient d'ajouter de l'eau à notre préparation, du citron, des fruits secs, un peu de sucre et le tour est joué... La préparation pour Boisson kéfir de fruits permet de réaliser soi-même, en quelques instants, une boisson santé naturellement pétillante et désaltérante. Cette boisson est recommandée à toute la famille, et se déguste toute la journée.

En quoi est-ce particulièrement innovant ?

Nous sommes la première entreprise en France à proposer une préparation certifiée bio qui permet de réaliser soi-même le kéfir aux fruits ! Les vertus de cette boisson méritent d'être davantage connues. C'est pour cette raison que nous proposons aussi de participer à un atelier de préparation du Kéfir, dans nos locaux en septembre. Pour les personnes intéressées, il sera possible également de visiter notre usine éco-conçue.



Atelier préparation du kéfir de fruits, dégustation, visite de l'entreprise le 22 septembre de 9h30 à 12h30.

Atelier gratuit, sur inscription, maximum 20 personnes, pour l'animation de préparation du kéfir de fruits il est nécessaire que chaque participant apporte une bouteille qui se ferme hermétiquement avec un gros culot (par exemple bouteille de jus d'orange en verre avec bouchon afin que les fruits secs puissent rentrer dans la bouteille, bouteille à gros goulot)



Domaine d'Hervé Bossé et Patrick Thomas

Contact **Hervé Bossé et Patrick Thomas**
 Adresse **49700 St Georges sur Layon**
 Mail **bosseherve@gmail.com**
patricketcolettethomas@wanadoo.fr
 Date de création **Le domaine de Patrick a plus de 30 ans avec un passage en bio en 1998, installation d'Hervé en 2014**

DES ARBRES DANS LES VIGNES POUR PLUS DE BIODIVERSITÉ ET DES PAYSAGES MOINS UNIFORMES

Interview d'Hervé Bossé, jeune vigneron

D'où vient cette idée d'agro-écologie sur un domaine viticole ?

Patrick Thomas est vigneron biologiste depuis près de 20 ans. Je me suis installé en 2014 avec le projet de reprendre une partie de ses vignes. J'ai proposé à Patrick de mettre en place de l'agro-écologie sur

ces terrains. De mon côté, j'en avais assez de la monoculture de vignes, visuellement, pour le paysage. C'était le bon moment d'en parler car il fallait replanter l'une des parcelles que je vais reprendre. Nous avons donc pensé la replantation dans cet esprit : supprimer des rangs de vignes pour y planter des arbres. Enlever la monoculture et recréer un écosystème avec des insectes et une biodiversité qui s'autogère.

Concrètement, comment avez-vous fait ?

La parcelle de 2ha est d'un seul tenant. Nous avons supprimé théoriquement quatre rangs de vignes pour faire deux rangs d'arbres. Les arbres, principalement des fruitiers, sont plantés tous les 4-5m pour laisser de la place à des arbustes plus petits (petits fruits, lavandes...) permettant d'abriter d'autres animaux, insectes pollinisateurs, fleurs... J'ai planté le premier rang d'arbres durant l'hiver 2015-2016 en récupérant des plants d'espèces variées : pommes, poires, cerises, pêches, brugnons, amandiers... Le deuxième rang a été planté l'hiver suivant, en 2016-2017, dans le cadre d'un autre projet. Nous avons effectivement refait 800m de haies autour de toutes les parcelles dont celle-ci.

Notre objectif est d'améliorer le paysage, favoriser la venue d'insectes et couper le vent. J'ai également commencé à faire pâturer des moutons dans les vignes. A terme, les haies feront des clôtures naturelles. Mission Bocage nous a aidés à préparer les plants et à monter un dossier de financement qui nous a permis d'obtenir une subvention de 70% pour acheter les arbres des haies. Des élèves du Lycée Agricole Pisanni de Montreuil-Bellay sont également venus 1 à 2 jours dans le cadre de leur cours sur l'agro-écologie pour nous aider à planter les arbres. Pour les haies, nous avons planté des longues tiges et du bois d'œuvre tous les 10m. Puis j'ai paillé tous les jeunes plants avec 25 grosses bottes carrées !

En quoi est-ce particulièrement innovant ?

Pour moi c'est naturel mais les gens trouvent ça innovant ! Effectivement, à ce jour, peu de vignerons le pratiquent. On supprime des rangs de vignes ce qui peut donner l'impression de perdre du rendement. Mais je gagnerai à long terme en biodiversité. Côté agronomie, dans les champs de céréales, on a observé que l'agroforesterie, avec les arbres, permet de faire remonter des éléments profonds du sol. Mais en viticulture, les racines des vignes font déjà ce travail. Je fais cela pour le plaisir du paysage mais aussi parce que j'espère manger dans quelques années les fruits ! Dans les pays de l'est, les haies nourrissent les gens et les animaux. Je veux créer un lieu avec beaucoup de diversité, plus sain, un écosystème équilibré avec l'Homme et qui le nourrit. Au total, depuis mon arrivée, nous avons planté 30 arbres fruitiers sur tout le vignoble. Nous participons aux éco-trophées du Parc Naturel Régional Loire Anjou Touraine pour ce projet d'agroforesterie ainsi que pour un autre projet de recyclage des bouteilles en cours.

RÉCRÉER UN ÉCOSYSTÈME AVEC DES INSECTES ET UNE BIODIVERSITÉ QUI S'AUTOGÈRE

Partner & Co!
matières premières & semences biologiques

**Partner
& Co**

Contact **Christophe L'Hyver**

Adresse **6, rue Alphonse Daudet | 44350 Guérande**

Mail **clhyver@partnerandco.fr**

Site internet **www.semence-biologique.fr**

Date de création **26 février 2007**

METTONS LE COUVERT POUR LES ABEILLES ET PROTÉGEONS-LES !



*Interview de Christophe L'Hyver,
Directeur Général*

Pouvez-vous nous présenter brièvement votre société et l'origine de ce projet en faveur des abeilles ?

Depuis plus de 10 ans, Partner & Co commercialise des matières premières et semences 100% biologiques sur toute la France. Nous travaillons avec des variétés rustiques et éprouvées et avons conçu ce mélange pour les apiculteurs, arboriculteurs et maraîchers afin de soutenir la biodiversité des insectes pollinisateurs dans les ruches, vergers et parcelles agricoles.

Compte tenu de la forte mortalité des abeilles en France, il nous a semblé indispensable de participer à leur sauvegarde. Nous avons donc travaillé selon plusieurs axes :

Proposer des mélanges mellifères composés de variétés de semences biologiques, rustiques et anciennes pour une meilleure résistance aux maladies et adaptables à tous types de sols. Optimiser l'alimentation des abeilles en sélectionnant des espèces appartenant à 9 familles botaniques différentes. Ceci permet une floraison étalée sur 6 à 7 mois et une production de pollen et de nectar du printemps à l'automne. Les variétés sont également sélectionnées pour leur richesse en protéines et minéraux qui va stimuler la croissance et la ponte des abeilles.

Dernier volet qui nous tient à cœur, favoriser une installation des espaces réservés aux insectes pollinisateurs dans des zones non polluées par des pesticides aux alentours.

Votre projet va en effet au-delà de la simple distribution de mélanges bons pour les abeilles et les apiculteurs. Pouvez-vous nous en dire plus sur ces zones protégées ?

En effet, nous agissons avec des acteurs locaux pour l'installation de zones destinées à lutter pour la protection des abeilles. Nous avons notamment mis en place des zones de bocage mellifères sur toute la France ou sur zones céréalières afin de séparer les zones bio et non bio. Ceci favorise des enclos de sécurité pour les abeilles et insectes pollinisateurs. De la même manière, nous avons créé des zones mellifères en milieu viticole ou de maraîchage, ce qui permet une lutte naturelle contre les pucerons et le développement des coccinelles. La place de ruches dans ces zones permet d'apporter des goûts nouveaux et délicats aux miels récoltés. Nous travaillons également main dans la main avec les

associations et collectivités territoriales :

Avec Agir pour l'Environnement, 5.000 sachets de semences mellifères ont été distribués au cours d'actions de sensibilisation menées par l'association

Avec l'Association Abeilles et Sagesse, qui offrira nos sachets de semences lors de la prochaine fête de l'abeille le 8 octobre 2017 pour soutenir une apiculture de loisir et sensibiliser localement à la protection de l'environnement, à la biodiversité et à l'importance du jardinage sans pesticides. Avec la région PACA, 30.000 sachets ont été distribués gracieusement par le conseil régional aux habitants lors de manifestations publiques.

Des actions ont également été menées avec France Nature Environnement dans le Rhône-Alpes pour aider au repeuplement des abeilles de certaines zones.

En Allemagne, 1.000.000 de sachets de semences mellifères ont été distribués gratuitement sur le réseau national des Magasins Verts des Raiffeisen pour une sensibilisation massive de la population. Ce projet a été suivi par plusieurs télévisions et radios locales, régionales et nationales.

Nous travaillons avec Michel des Jardins, du Jardin pédagogique des Mureaux, afin d'accueillir enfants, parents et enseignants tout au long de l'année pour transmettre et comprendre le respect de la nature. Toute l'actualité du jardin sur le blog : <http://jardin-desmureaux-acr.blogspot.de/>

Nous animons toute l'année un blog pour les enfants et les familles pour sensibiliser et expliquer avec un vocabulaire simple le rôle et la vie de l'abeille dans notre écosystème avec notre mascotte Bibi l'Abeille : <https://www.semences-demargot.fr/Blog>

En quoi est-ce particulièrement innovant ?

C'est une logique complètement nouvelle à la fois dans le travail avec nos partenaires professionnels et dans l'interaction avec un public plus large.

Nous travaillons dans une optique à long terme de protection de la biodiversité dans son ensemble et encourageons une agriculture responsable. En proposant ces mélanges, nous enclenchons souvent une démarche par la suite élargie à d'autres projets éco-protecteurs.

Recenser les lieux et les protéger de polluants environnants est une démarche longue à mettre en place. La prise de conscience du danger lié à la raréfaction des abeilles est en cours mais elle pourrait être beaucoup plus forte. Si les élus des communes et des villes se mobilisent davantage, ainsi que les établissements de formation agricole, voire les écoles, collèges, lycées, alors l'effet sera plus massif et visible pour la pollinisation des plantes, un des maillons essentiels dans le cycle de l'alimentation. Nous sommes une entreprise Bio, prendre part à la protection des abeilles est pour nous une évidence.



**Ferme
des Hauts
champs**

Contact **Céline Jolivot**
Adresse **Le Breil | 49390 Vernuil**
Mail **fermedeshautschamps@free.fr**
Site internet **lafermedeshautschamps.fr**
Facebook **La-ferme-des-hauts-
champs-908233705909615/**
Date de création **1^{er} avril 2008**

PERMACULTURE AU FÉMININ

Interview de Céline Jolivot, agricultrice

Quelle est l'origine de votre projet ?

La permaculture entraine dans mon projet d'installation dès le départ. J'ai mis en place des buttes permanentes à partir de mon sol très sableux. Mais je n'avais pas l'expérience suffisante et ça n'a donné qu'une année. Je suis passée au maraîchage biologique classique pour réussir à produire suffisamment, acquérir de l'expérience et mieux connaître ma ferme. Depuis cette année, j'ai une salariée à mi-temps, Valérie. Cela m'a permis de me libérer un peu de temps pour mettre en place la permaculture différemment. La ferme est implantée sur un « tas de sable » et la problématique est de réussir à produire des salades et des choux en plein été. Mes 9 années d'expériences m'ont permis de prendre du recul pour faire une permaculture adaptée à mon lieu et à mon sol.

Pouvez-vous nous décrire votre démarche ?

La permaculture est une agriculture de fainéant soi-disant... à long terme et avec un peu de chance ! Il s'agit de mélanger les cultures et de créer un équilibre. Beaucoup de variétés de légumes sont cultivées ensemble sur un petit espace. J'ai mis en place des cercles de culture incluant des salades, des choux et des aromatiques pour équilibrer le tout. Valérie a renommé ces espaces des « mandalas » comme les structures sont rondes. C'est joli et assez symétrique, comme un collier de perles. J'ai installé un premier mandala début juin et un deuxième en juillet, de 6m de diamètre chacun. Le résultat est positif ! L'objectif est également de beaucoup couvrir le sol pour ne pas avoir à désherber, et pour limiter l'arrosage. Pour cela j'ai installé un double paillage : une couche de compostage végétal sur lequel j'ai posé le goutte-à-goutte et tout au-dessus, une double épaisseur de paille. Pour ombrager les cultures au sol, j'ai implanté d'autres plantes grimpaient sur des bambous. Il a fait très chaud en juin et j'ai quand même réussi à récolter des salades alors que d'habitude, elles montent vite dans ces conditions. L'arrosage au goutte-à-goutte m'a permis d'utiliser beaucoup moins d'eau. C'est une première expérience. L'objectif est de créer deux autres mandalas (dont un le jour de la porte-ouverte). Ensuite, avant d'agrandir les surfaces, nous verrons ce qui fonctionne, ce qui est gérable selon le temps de travail pour la mise en place et l'entretien des cultures. J'aimerais aussi associer des arbres (acacias) qui repompent l'eau profonde à la surface, ainsi que des arbres fruitiers adaptés à mon sol. L'objectif serait de continuer à faire croître la biodiversité pour permettre l'équilibre entre les adventices et les prédateurs. Dans la même idée que les mandalas, je veux créer sous

mes serres des buttes de fraises associés à du mesclun et des aromatiques. L'année prochaine, nous laisserons dans les mandalas les aromatiques, les tomates et les haricots à rame pour ne pas casser les paillages en place et que les plantes se ressèment.

En quoi est-ce particulièrement innovant ?

La permaculture est un mode de production totalement différent, tout à la main, sans tracteur, ni désherbage. Pour l'instant, j'y arrive sur des petits volumes. C'est pour moi un mode de réflexion sur le sol et la vie du sol très différent de ce que peut-être du maraîchage en ligne droite. Cela consomme beaucoup moins d'eau et j'interviens beaucoup moins sur mes cultures. Et sur le reste de ma ferme, j'ai mieux préparé la nourriture du sol, utilisé des préparations biodynamiques, moins arrosé mes plantes pour qu'elles soient moins dépendantes de l'eau. Mes cultures ont bien réagi à la grosse période de sécheresse.

Notre projet est aussi innovant car nous sommes une entreprise agricole composée exclusivement de femmes : agricultrice, salariée agricole, stagiaire, vendeuses sur les marchés... Travailler à plusieurs cerveaux, ne pas être issue du milieu agricole, me permet de ne pas avoir de préjugés et de trouver des solutions nouvelles. La permaculture est aussi un moyen pour moi de me faire plaisir et de me détendre. Comme les implications en temps et en argent sont limitées, je me laisse le droit à l'échec.

Comme l'exprime Valérie : « La mise en place des mandalas, c'est une association de légumes mais aussi de femmes et d'énergies ! » en ligne droite. Cela consomme beaucoup moins d'eau et j'interviens beaucoup moins sur mes cultures. Et sur le reste de ma ferme, j'ai mieux préparé la nourriture du sol, utilisé des préparations biodynamiques, moins arrosé mes plantes pour qu'elles soient moins dépendantes de l'eau. Mes cultures ont bien réagi à la grosse période de sécheresse.

Notre projet est aussi innovant car nous sommes une entreprise agricole composée exclusivement de femmes : agricultrice, salariée agricole, stagiaire, vendeuses sur les marchés... Travailler à plusieurs cerveaux, ne pas être issue du milieu agricole, me permet de ne pas avoir de préjugés et de trouver des solutions nouvelles. La permaculture est aussi un moyen pour moi de me faire plaisir et de me détendre. Comme les implications en temps et en argent sont limitées, je me laisse le droit à l'échec.

Comme l'exprime Valérie : « La mise en place des mandalas, c'est une association de légumes mais aussi de femmes et d'énergies ! »



Création d'un mandala de permaculture et portes-ouvertes de la Ferme des Hauts Champs le 24 sept de 10h à 18h

Atelier de création mandala à partir de 15h, Guy David : intervention sur la biodynamie. Restauration, buvette, marché de producteurs... entrée libre



Bio Loire Océan

Contact **Florence OLLIVIER**

Adresse **2 rue des Fontaines | 49330 Chateauneuf/Sarthe**

Mail **semences@bioloireocean.fr**

Site internet **www.bioloireocean.bio**

Date de création **1997**

SÉLECTION MARAÎCHÈRE INNOVANTE : FAIRE CONNAÎTRE ET DÉVELOPPER LES SEMENCES PAYSANNES AVEC LES MANGEURS



Interview de Florence Ollivier, chargée de mission planification, expérimentation et cahier des charges à Bio Loire Océan

Qui est Bio Loire Océan et quelle est l'origine de votre démarche d'innovation ?

Bio Loire Océan est un groupement de 70 producteurs Bio des Pays de la Loire, ayant pour objectif de développer et structurer la filière des fruits et légumes biologiques sur la région. Parmi nos actions figure la recherche de variétés de légumes adaptées à nos terroirs et à la production biologique, pour le maintien de la biodiversité dans la nature et dans les assiettes.

En effet, à ce jour, le marché de la semence biologique pour la filière légumes est restreint et les variétés proposées, majoritairement hybrides, sont peu adaptées au terroir et peu nombreuses. Nous participons donc à un programme de sélection variétale en lien avec une équipe de chercheurs, à travers des essais en grandeur nature chez les producteurs. Ces expérimentations permettent aux maraîchers de 'remettre au champ' des variétés parfois issues de conservatoire ou de collections isolées, d'effectuer une sélection selon leurs propres critères et de multiplier ces graines qui s'adaptent au fil du temps grâce à leur diversité génétique. Ce projet a déjà permis de commercialiser plusieurs variétés, telles que la

Carotte Violette de la Loire, la Tomate cerise Noire du Layon et se poursuit à ce jour.

Pouvez-vous nous décrire votre démarche ?

Nous avons décidé d'aller encore plus loin dans le processus de sélection, en associant des consommateurs pour répondre à leurs attentes et en évaluant la qualité organoleptique et nutritionnelle de ces produits. Il nous semble également important de sensibiliser les enfants et les adultes à la diversité des goûts et des variétés. Nous avons ainsi construit une démarche globale, associant producteurs, chercheurs, mangeurs et distributeurs.

En septembre, nous serons présents dans un établissement scolaire pour sensibiliser aux enjeux de la biodiversité. Oser goûter des légumes différents, inhabituels, pour une plus large biodiversité dans les cultures et les assiettes nous tient à cœur !

En quoi ce projet est particulièrement innovant ?

En plus de la sélection de nouvelles variétés adaptées au terroir et à la production biologique, le processus de sélection est différent car il mobilise l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire de l'homme, ce qui ne se pratique pas en sélection variétale classique.

Concernant notre animation pédagogique, nous souhaitons sensibiliser les enfants aux enjeux de la biodiversité, à travers l'exemple des semences de tomates et de poivrons.

En savoir plus sur www.bioloireocean.bio



Evènement : Découverte des légumes issus de semences paysannes le 18 septembre à Doué la Fontaine

Tomates et poivrons multicolores, dans une classe de maternelle (grande section) et à l'occasion des temps d'activités périscolaires pour un groupe d'enfants de cycle 3 (8 - 10 ans).



la Ferme du Petit Grain

Contact **Titiana Le Guen**, graine d'agricultrice de
la Ferme du Petit Grain

Adresse **La Gobinière | 85150 Sainte-Flaive-des-Loups**

Téléphone **06 12 33 43 45**

Mail **titianalg@live.fr**

Facebook **www.facebook.com/**

projetfermedupetitgrain

Date de création **mars 2018**

PREMIER ATELIER FERMIER FRANÇAIS DE BOISSONS ET DESSERTS À BASE D'AVOINE BIO

Interview de Titiana LE GUEN

Produire des boissons et desserts à base d'avoine, comment cette idée a-t-elle germé dans votre esprit ?

«Développer ma propre activité agricole est, depuis quelques années, un projet professionnel et un projet de vie. Installée avec ma famille depuis sept ans en Vendée, l'opportunité de reprendre une ferme à Sainte-Flaive-des-Loups a été le déclencheur de ce projet autour de l'avoine.

En parallèle d'un élevage de volailles, je cherchais une seconde activité, axée sur la transformation. C'est mon expérience personnelle qui m'a menée sur cette piste. J'ai toujours consommé des boissons végétales, y compris du « lait » d'avoine, mais pour ce dernier, il était très difficile d'en trouver en vente, et encore davantage pour ce qui est d'une production française. C'est à partir de ce constat que j'ai construit mon projet de boissons et desserts à base d'avoine.»

Quel est l'intérêt de produits à base d'avoine ?

«L'avoine a des qualités nutritionnelles exceptionnelles : elle est plus riche en protéines et plus énergisante que les autres céréales, elle est tout à fait adaptée aux personnes diabétiques ou ayant des soucis de cholestérol... Par ailleurs, elle contient des protéines glutéiques différentes de celles du blé. Elle sera donc mieux tolérée par des personnes sensibles au gluten, y compris pour les personnes intolérantes qui la consommeront avec modération.

D'un point de vue gustatif, je trouve que le « lait d'avoine » a un goût très doux, beaucoup moins prononcé que pour d'autres céréales. Il s'adapte très bien aux préparations sucrées comme salées. Il peut se consommer chaud ou froid, en cuisine

comme un lait traditionnel. Il remplace donc très bien un lait animal.»

Quelles sont les prochaines étapes pour concrétiser votre projet ?

«Depuis 2016, la Foncière Terre de Liens soutient mon projet d'installation. Après une collecte d'épargne citoyenne, elle se portera acquéreur de la propriété de M. et Mme Kuezka dans les prochains mois. L'année 2017 m'a permis de mûrir mon projet, de faire des stages, de réaliser une étude de marché auprès de 400 consommateurs et de magasins Biocoop, et de travailler mes recettes. Je testerai du matériel de cuisine dans les prochains mois, afin d'adapter des process industriels à une fabrication artisanale. En attendant d'être en mesure de proposer des boissons et desserts, ma première récolte d'avoine me permettra dès septembre 2017 de proposer à la vente des flocons d'avoine. Puis rendez-vous en mars 2018 pour le début officiel de l'aventure !»

D'après vous, en quoi votre projet est-il différent ou novateur ?

«L'avoine blanche, destinée à la consommation humaine et animale, est très peu présente dans les cultures françaises. Les boissons et desserts à base d'avoine sont presque absents des productions françaises.

On trouve davantage de produits venant d'Allemagne ou d'Italie. Ma ferme sera donc le premier atelier fermier de transformation en France !

J'ai également fait le choix d'une vente en proximité, qui se concentrera sur le département de la Vendée. Mes produits seront vendus en AMAP, en magasins de producteurs, en épiceries bio ou spécialisées et dans le réseau Biocoop de Vendée. Ce seront des produits frais, pasteurisés (à garder au réfrigérateur entre 20 et 25 jours). Là aussi, c'est une nouveauté

**LES BOISSONS
ET DESSERTS À
BASE D'AVOINE
SONT PRESQUE
ABSENTS DES
PRODUCTIONS
FRANÇAISES.**

que de proposer ce produit en circuits courts. Enfin, le «lait d'avoine» en lui-même est gustativement, culinairement et nutritionnellement très intéressant et constitue une alternative pour une diversification alimentaire ou le remplacement du lait animal.»

D'ici mars 2018, comment découvrir vos produits ?

«Dans le cadre des campagnes «Manger Bio et Local, c'est l'idéal !» et «Innov'en Bio», je proposerai une dégustation de mes premiers produits le 16 septembre 2017 à la Biocoop Croq'Bio de la Roche-sur-Yon. Je vous attends nombreux pour partager avec moi ce moment et me donner votre avis sur les recettes présentées.»

Titiana LE GUEN a pour projet de créer la Ferme du Petit Grain à Sainte-Flaive-des-Loups (85). La foncière Terre de Liens la soutient dans son projet qui devrait se concrétiser dès mars 2018 pour redonner un caractère agricole à des terres qui n'étaient plus exploitées. Un financement pas comme les autres qui lui permettra, à terme, d'élever des volailles, de cultiver l'avoine et de fabriquer des boissons et desserts végétaux. Aujourd'hui, la demande d'alternative aux produits laitiers est grandissante, cette transformation atypique dans notre région contribuera à répondre à cette attente.

“
**LA FONCIÈRE
TERRE DE LIENS
LA SOUTIEN
DANS SON
PROJET**
”



Dégustation des produits le 16 septembre 2017 à la Biocoop Croq'Bio, qui organise une journée festive autour de deux porteurs de projets, celui de Titiana Le Guen et un deuxième portant sur le retraitement des déchets verts en vélo. Des visites guidées du magasin pour expliquer comment la coopérative développe la bio en Vendée et sa démarche autour des filières régionales. Des animations pour tous tels que le Vélo smoothie, un manège en bois pas comme les autres qui tourne grâce à la force des mollets et tout cela sur le rythme entraînant de la guitare et du violon. Une chasse aux trésors proposée aux enfants dans le magasin pour retrouver les produits qui permettront de partager un goûter. Inscription obligatoire sur www.biocoop-croqbio.com.

Adresse : Biocoop-Croq'Bio Sud - 74 rue de Montréal 85000 La Roche sur Yon - 02 51 46 19 82
Partenaire GAB85



Contact **Matthieu Blin**
Adresse **Moulin de la grande Bavouze**
53200 Azé
Téléphone **06 12 33 43 45**
Mail **contact@minoterie-blin.com**
Sites internet **www.artisan-pastier.fr**
www.fromentbio.fr
Date de création **depuis 1848**

FABRICATION DE PÂTES ALIMENTAIRES SOUS MARQUE BIO COHÉRENCE, AVEC COMPENSATION ÉNERGÉTIQUE HYDRAULIQUE

Interview de Matthieu BLIN, gérant

Pouvez-vous nous présenter brièvement votre société et l'origine de pâtes alimentaires Bio Cohérence ?

Fondé en 1848 par mon arrière-grand-père, la Minoterie Blin exploite le moulin de la grande Bavouze sur la Mayenne, depuis le début du XXème siècle. Notre minoterie, artisanale, a été l'une des premières en

France (en 1981) à élaborer des farines BIO, qui sont donc aujourd'hui bien connues des magasins bio et boulangeries de notre région.

A la tête de l'entreprise depuis 2010, et par conviction personnelle, je me suis fixé l'objectif d'atteindre 100% de la production certifiée bio. A ce jour, nous sommes sur le bon chemin puisque 85% de notre chiffre d'affaires est lié à la production bio.

Dans cette optique et compte tenu du nombre de fournisseurs de farines bio croissant, de l'agriculteur/transformateur à l'industriel, j'ai fait le choix en 2015 de diversifier notre gamme de produits avec la création d'une activité de seconde transformation, à savoir des pâtes alimentaires bio (commercialisées depuis septembre 2016).

Il en existait dans le sud de la France, et pour ainsi dire pas dans le nord ouest. Une première source d'innovation a porté sur la matière première que nous utilisons. Il s'agit en effet de farine de blé tendre qui confère un goût et une texture différents des pâtes produites à partir de semoules de blé dur, avec en plus un temps de cuisson inférieur. Couplé à un process artisanal dont un séchage lent à basse température, le produit n'est en rien altéré et conserve toutes ses saveurs et ses éléments nutritifs.

Autre aspect novateur, ces pâtes comme nos farines sont labellisées « Bio Cohérence ». Nous sommes attachés en effet à travailler en direct et exclusivement avec des producteurs de céréales bio locaux, avec des relations entre nous fortes et évidentes pour moi, notamment sur la juste répartition du prix. Ces conditions entrent dans le cahier des charges de la marque Bio Cohérence, c'est pourquoi je me suis dirigé vers cette labellisation qui permet de faire reconnaître nos

pratiques actuelles, vertueuses me semble-t-il pour tous. Enfin, soucieux d'offrir au consommateur final une traçabilité parfaite de son produit, chaque sachet de nos marques Fromentbio et L'Artisan Pastier, a intégré l'origine et une photo du producteur des céréales ayant été utilisées dans son élaboration.

Quelle est l'origine de la « compensation énergétique hydraulique »? Comment cela fonctionne-t-il et quels sont les résultats à ce jour ?

Deux raisons nous ont conduits à cela.

Tout d'abord, remettre en fonctionnement les deux roues du moulin arrêtées depuis 30 ans présentait pour moi un intérêt affectif. Notre minoterie est le dernier moulin en activité située au bord de la Mayenne ; lui faire retrouver l'usage de ses roues hydrauliques me plaisait beaucoup, malgré le coût.

Deuxième motif, notre responsabilité environnementale.

Développer une activité de pâtes induit une plus forte consommation d'énergie, avec la presse et surtout le séchage des pâtes, long de 15h à 20h. Nous disposons de deux sècheurs de 400kg de matière brute chacun, qui permettent l'obtention de 200kg de matière finale par sècheur. Sur une semaine, nous réalisons ainsi 2 à 3 productions de pâtes. Les volumes d'eau à évaporer sont conséquents. Pour moi, il est important de considérer une activité Bio dans sa globalité ; investir dans un système de production énergétique durable grâce à ces roues hydrauliques nous permet aujourd'hui de couvrir quasiment à 100% les besoins d'énergie liés à la fabrication des pâtes. Notre installation qui a été mise en service fin 2016 correspond à une puissance de 21 KW, soit une progression annuelle estimée à plus de 180 000 KWh. Les périodes d'arrêt des roues sont faibles sur la Mayenne, sauf évidemment en cas de forte sécheresse et d'écoures.

C'est un bon moyen pour réduire notre empreinte écologique tout en garantissant une nouvelle production.

Développer une activité économique induit d'innover en permanence, mais en conservant à l'esprit des valeurs humaines et écologiques. C'est ainsi que nous envisageons ici notre travail et avons l'intention de le poursuivre !



Jardin partagé Bio
(Quartier des 3 Moulins Rezé)



Contact **Magalie Jost, Nature et Aliments**
Adresse **jardin partagé bio, quartier des 3 Moulins**
44400 Rezé
Mail **nat-ali@nature-aliments.com**
Date de création **juin 2017**

**LE JARDIN PARTAGÉ BIO DES 3 MOULINS À REZÉ :
UN PROJET COLLABORATIF COLLECTIVITÉ /ASSOCIATION/
COLLECTIF DE CITOYENS/ ACTEUR ÉCONOMIQUE**

Interview de Magalie Jost

Quelle est l'origine de votre projet ?



Le projet est né d'une rencontre entre Colette Reclus, élue de Rezé, au sujet de la permaculture en entreprise. A ce moment-là, je cherchais à travailler sur un projet de jardin en permaculture et la mairie de Rezé menait de son côté un projet de jardin partagé sur le quartier des 3 Moulins. Elle recherchait un partenaire financier pour soutenir le projet via l'association ECOS, spécialiste de l'animation des jardins partagés.

La municipalité de Rezé avait retenu les objectifs suivants pour la ville : elle souhaitait créer plus de lien social dans les quartiers, conserver des espaces verts en ville, et sensibiliser ses habitants sur les orientations choisies en termes de développement durable, en particulier sur l'agriculture biologique et le recyclage.

De notre côté, en tant qu'entreprise bio présente sur Rezé, notre volonté était de contribuer au développement économique et social de notre territoire au travers d'un projet ancré dans la durée. L'association ECOS s'est défini plusieurs missions dont celle de sensibiliser les habitants aux pratiques de l'Agriculture Biologique et du recyclage.

Après avoir échangé sur ce que nous pouvions construire ensemble, en décembre 2016, le projet de jardin bio partagé avec les habitants est né, avec une inauguration en juin 2017.

En quoi consiste le Jardin bio partagé, et quel est votre rôle ?

Il s'agit d'un jardin cultivé selon des techniques culturales Bio, sans engrais ni pesticide chimique, et dans une cohérence globale : recyclage de palettes pour construire bancs et jeux pour les enfants, construction d'une serre, compostage, culture de légumes pour tous et mise en valeur d'un dernier moulin, symbole d'un passé de meunerie. Le jardin partagé s'étend sur une surface de 500m2 environ, propriété de Nantes Métropole. Cette parcelle jouxte un espace de jardins familiaux de 39 parcelles et se trouve partagé par un collectif

d'une vingtaine d'habitants.

Avant d'en arriver à ce beau résultat, l'association ECOS a accompagné la démarche avec les habitants :

- une réunion d'information à destination des habitants pour les informer sur le projet de jardin collectif
- deux ateliers de concertation pour dessiner le plan du jardin avec les habitants, le but étant que les habitants du quartier s'approprient les lieux et puissent dessiner ensemble les plans de ce futur espace
- un atelier pour présenter les plans définitifs et pour prévoir les rotations de culture dans le jardin
- un accompagnement de 2h hebdomadaires de mars à juillet
- une fois par mois, sur ces permanences hebdomadaires, un cours plus poussé sur une technique de jardinage (semis, transplants, récolte de graines, boutures...)
- 3 temps forts dans l'année pour faire le lien entre les jardiniers des jardins collectifs et les jardiniers des jardins familiaux (troc graines, troc plants, inauguration)

Les services espaces verts de Rezé ont contribué activement aux côtés de l'association ECOS pour la mise en culture de la friche. Ce projet se veut pérenne. Pour cela notre entreprise NATURE ET ALIMENTS reverse 1% de ses ventes d'entremets PLAISANCE BIO à l'association ECOS pour assurer l'animation du jardin partagé.

En quoi est-ce particulièrement innovant ?

C'est un projet entre 4 types d'acteurs : un acteur public - la Ville de Rezé, un acteur privé - Nature et aliments présent sur Rezé, une association ECOS et un collectif de citoyens du quartier des 3 moulins. Cette démarche montre qu'il est possible de s'associer pour réaliser un projet local, œuvrer pour le bien commun et donner du sens à ses achats.

Qui contacter pour en savoir plus sur le Jardin partagé bio des trois Moulins ?

ASSOCIATION ECOS : Laura Guillemot, chargée de l'animation du jardin
MAIRIE DE REZE : Colette Reclus, élue de Rezé
NATURE ET ALIMENTS : Magalie JOST, co-dirigeante de l'entreprise



GAB 44
(Groupement
des Agriculteurs
Biologiques)



• GAB 44 •
Les Agriculteurs **BIO** de Loire-Atlantique

Contact **GAB 44**

Adresse **1 rue Marie Curie | 44170 Nozay**

Téléphone **02 40 79 46 57**

Mail **accueil@gab44.org**

Site internet **www.gab 44.org**

Date de création 1990

“ DÉFI FAMILLE À ALIMENTATION POSITIVE : UNE PREMIÈRE ÉDITION 2016/2017 RÉUSSIE, À RENOUVELER ”



*Interview de Céline Girault,
coordinatrice au GAB 44*

Quel a été le point de départ de ce projet étonnant ?

En octobre 2015, le GAB organisait un colloque sur la question de l'accessibilité à l'alimentation de qualité à Nantes, réunissant de nombreux acteurs sociaux, collectivités, producteurs. Suite à cela le GAB44 a décidé de se pencher sur la question de l'accessibilité culturelle et de mettre en place la première édition test du Défi Famille À Alimentation Positive en Loire-Atlantique.

Durant une année, cinq structures relais ont participé à ce Défi inédit pour permettre à des familles de se mobiliser autour des questions alimentaires et agricoles : AFR de Chéméré, La maison Pour Tous de la Chapelle sur Erdre, CSC Tempo à Blain, CS Le Relais Les gens du voyage à Bouguenais et l'AMAP de Châteaubriant. C'est ainsi que Le 27 juin dernier se clôturait cette belle aventure. Après des résultats très intéressants et un grand enthousiasme des organisations engagées, nous voulons présenter cette expérience auprès d'élu.e.s et de futures structures pouvant être intéressées par ce dispositif pour le reconduire.

En quoi consiste un défi FAAP ?

Le Défi FAAP aborde la question de l'accessibilité culturelle et financière des produits biologiques. Ce dispositif permet d'accompagner des foyers dans une réflexion autour de l'alimentation, l'environnement, l'agriculture et les amener vers des changements des habitudes alimentaires. Pour

ce faire, différents temps d'animation ont été proposés aux familles diverses des structures relais : atelier de cuisine, visite de ferme, atelier de jardinage, atelier autour de l'alimentation sensorielle, projections et débats, etc..

En quoi est-ce innovant ?

La mise en place de projets d'accessibilité sociales et géographies de produits biologiques apparaît comme un levier face aux inégalités. Ce dispositif permet de faire entrer une réflexion sur l'alimentation au cœur des foyers, répondant ainsi aux enjeux sociaux et de santé publique, en lien avec les enjeux économiques et environnementaux du territoire induits par le caractère biologique des aliments.

Le défi FAAP a également permis de réunir différents acteurs (producteurs, centres sociaux, associations d'animation rurale...) et vu naître une méthodologie intéressante avec un partage réciproque tant sur les connaissances agricoles et alimentaires que sur les outils d'éducation populaire.

Quelles suites envisagez-vous ?

Un premier rendez-vous en octobre permettra d'aborder les enjeux de l'accessibilité et les perspectives d'évolution de ce dispositif dans le département, et ainsi pérenniser la dynamique créée au travers une deuxième édition du défi FAAP que nous espérons début 2018. L'idée est de consolider un collectif d'acteurs de tous horizons pour faciliter le manger bon, sain, local et pas cher !

Pour toute demande d'informations, merci de vous rapprocher du GAB 44

<http://www.famillesaalimentationpositive.fr/>

<http://www.gab44.org/consommateurs/defi-faap/>



GAB 44

Les Agriculteurs BIO de Loire-Atlantique

GAB 44
(Groupement
des Agriculteurs
Biologiques)

Contact **GAB 44**

Adresse **1 rue Marie Curie | 44170 Nozay**

Téléphone **02 40 79 46 57**

Mail **accueil@gab44.org**

Site internet **www.gab 44.org**

Date de création **1990**



CO-CONSTRUCTION ENTRE CITOYENS ET PRODUCTEURS D'UNE JOURNÉE POUR FAIRE CONNAÎTRE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE À NORT SUR ERDRE



Interviews d'Isabelle, consommatrice et productrice au GAEC du Biau Chemin des Landes à Nort Sur Erdre et Julie, chargée de communication au GAB 44

Quel a été votre cheminement pour démarrer ce projet ?

Julie : Une des productrices s'est aperçue qu'elle pouvait trouver tous les produits alimentaires dont elle avait besoin dans un rayon de quelques kilomètres. Il lui a semblé intéressant de partager et démontrer cette idée à d'autres consommateurs en faisant un circuit à pied pour réaliser un repas complet. Productrice de produits bio, elle livre son lait en circuit long et elle a eu envie d'intégrer et/ou fédérer les collègues de sa commune. Faire ensemble pour mieux se connaître est devenu leur premier objectif.

Pouvez-vous décrire le projet ?

Les producteurs et productrices : Nous avons réfléchi à un format convivial, permettant de créer une rencontre entre les habitants de la région, et les producteurs-rices, en se rendant sur les fermes pour découvrir les métiers, apprécier notre environnement, et ce, de façon ludique avec des animaux. Nous avons recherché des partenaires pour élargir et échanger avec des citoyens. C'est la première fois qu'une telle démarche sur la bio est engagée sur la commune. L'idée de randonnée pédestre avec des ânes est alors née de ces discussions. Deux parcours seront proposés, de 7 et 11 km, et traverseront quatre fermes bio. Un repas bio et local à partir des produits de nos fermes bio sera proposé. Au programme de la marche, de bons produits, des animations et la découverte de l'agriculture biologique !

En quoi est-ce inédit ?

Julie : Pour la première fois à Nort sur Erdre, huit fermes se réunissent pour proposer une rando-ferme (un parcours familial et un parcours plus sportif) suivi d'un repas 100% bio et local confectionné à partir de leur production. Ce projet, par l'implication de différents partenaires (producteurs et productrices, association de randonneurs, citoyens et GAB 44) permet de consolider une dynamique et une solidarité

territoriale à l'échelle de la commune de Nort-sur-Erdre.

L'association de ces producteurs amène également à repenser l'approvisionnement local et contribue à la construction d'une filière bio et locale sur un territoire défini avec l'ensemble des producteurs et productrices impliqués dans ce projet : maraîchage, lait et transformation, arboricultures fruitières, poules pondeuses, paysan pastier, élevages bovins ovins et porcins, paysan crèpier.

La mise en valeur des produits issus de différentes productions au travers une randonnée pédestre et la confection d'un repas 100% biologique issus des produits des fermes permet au public d'être sensibilisé à la saisonnalité, au travail des producteurs, au commerce équitable, etc. Ce projet permettra de toucher différents publics : sportifs, familial, curieux, gourmands. Communiquer sur le fait que manger un repas biologique et local, respectant l'environnement et l'Homme, et abordable pour le porte-monnaie des familles est essentiel pour impulser un changement sur les habitudes alimentaires à long terme. Une alimentation saine et de qualité, couplée à une activité sportive sont des leviers nécessaires pour faire face aux enjeux sanitaires.

Vous pouvez également retrouver les producteurs-rices sur certains marchés du département, en AMAP ou en vente directe.

Plus d'informations :

■ GAEC du biau chemin des landes <http://cochondubiauchemin.wix.com/porc-du-biau-chemin>, www.facebook.com/lebiauchemin

■ Terre & Bêêê, www.terreetbeee.fr, www.facebook.com/Terreetbeee

■ Ferme de Belchamp - produits laitiers- 11, les buffais 44390 Saffré / Ouvertures du magasin les mercredis et samedis matins de 9h à 12h /ferme.de.belchamp@gmail.com

■ Les Coteaux Nortais, la Haudelinière, 44390 Nort sur erdre www.lescoteauxnortais.fr

■ Ferme de L'Arcade, la Nochère 44390 Nort sur Erdre 06.09.82.29.08 (vente à la ferme et visite sur demande)

■ La ferme des Hauts Blés, La Tindièrre 44390 Nort sur Erdre, paysan pastier et producteur d'œufs en vente directe, /clement.lecoq@hotmail.fr

■ Ferme de la Tindièrre, La Tindièrre 44390 Nort sur Erdre, maraîchage biologique diversifié et de saison, vente de paniers en amap

■ Les Jardins de Plessis, 44390 Nort sur Erdre, maraichage biologique diversifié

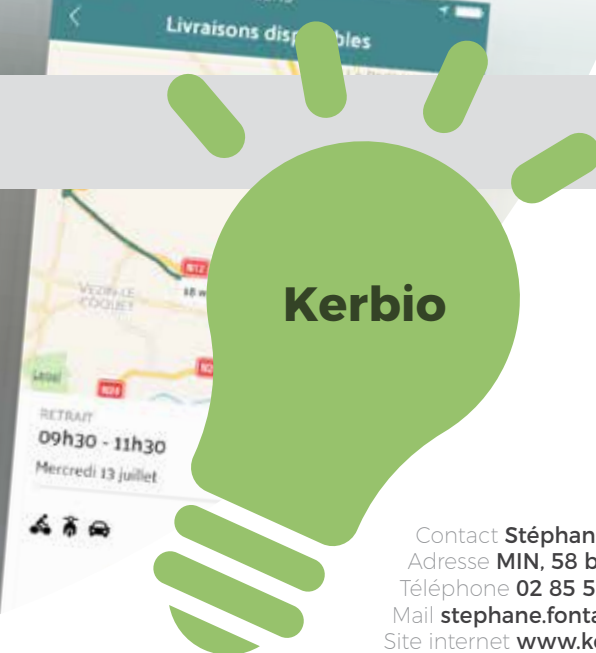


ÉVÉNEMENT : La Rando Bio Nortaise le 24 septembre 2017

La Haudelinière Nort sur Erdre

Départ à 8h de la grande boucle, à 9h30 pour la petite boucle. Rdv pour le repas à 13h

Ouvert à tous - repas sur inscription : randobio@free.fr



Contact **Stéphane Fontaine**
 Adresse **MIN, 58 boulevard Gustave Roch | Nantes**
 Téléphone **02 85 52 40 88**
 Mail **stephane.fontaine@kerbio.fr**
 Site internet **www.kerbio.fr**
 Réseaux sociaux **www.facebook.com/PaniersKerbio/**
www.www.instagram.com/panierskerbio/
twitter.com/panierskerbio?lang=fr
 Date de création **2011**

LIVRAISON DE PANIERS BIO À DOMICILE, VIA UN TRANSPORTEUR COLLABORATIF SHOPOPOP



Interview de **Stéphane Fontaine**, manager de Kerbio

Qui est Kerbio et quelle est l'origine de votre démarche innovante et vos motivations ?

Kerbio est un magasin bio en ligne, filiale du groupe Les Côteaux Nantais, avec livraison au professionnel ou au particulier, sur Nantes et sa couronne. Nous constituons une équipe de 7 personnes passionnées, en pleine croissance, avec l'envie de proposer au client un service adapté à ses besoins, via le numérique. Spécialisés à l'origine sur les fruits et légumes Bio, nous avons étendu nos gammes de produits bio à l'épicerie sèche, les produits frais carnés, laitiers, vegan, ... avec un filtre possible « produits bio et locaux ». Nous proposons également des produits d'entretien écologiques et des cosmétiques Bio. Notre souhait est que le client puisse faire ses courses de A à Z depuis notre site internet kerbio.fr.

Le particulier choisit l'e-commerce pour diverses raisons, mais avec l'exigence d'une livraison simple, près de chez lui et si possible à domicile, sans que cela soit trop coûteux. Nous faisons appel au système de livraison par triporteur Green Courses, puis j'ai découvert en début d'année 2017 l'application Shopopop développée par de jeunes nantais. Ce principe nous a séduits car il permet aux livreurs de percevoir des revenus, selon leurs disponibilités et leurs souhaits, et le client reçoit sa commande à domicile dans un délai court.

Ce système collaboratif permet aussi de couvrir une plus grande zone géographique, sans pour autant augmenter les coûts de livraison. Cet outil progresse et s'améliore, c'est vraiment intéressant. Il vient en complément des triporteurs.

NOUS SOMMES ATTACHÉS À L'IDÉE DE L'ALIMENTATION BIO POUR TOUS ET PARTOUT !

Comment fonctionne la livraison de vos produits via ce transporteur collaboratif Shopopop ?

Shopopop repose sur le principe suivant : un particulier souhaitant assurer des livraisons à domicile moyennant une rémunération à la course, s'inscrit sur l'application. Puis, selon sa localisation, il - elle livre des commandes de différentes sociétés au domicile des acheteurs.

En ce qui nous concerne, la démarche est simple : un client commande un panier de produits bio depuis notre site internet www.kerbio.fr. Il a le choix de se faire livrer dans un des 65 points relais ou à domicile, entre 18h et 20h, du lundi au vendredi, sur Nantes et les environs. Si la livraison à domicile est sélectionnée, Kerbio active l'application shopopop. Nous déterminons si une livraison via l'application est possible à l'adresse indiquée. Nous gérons entièrement la recherche du transporteur, notre client n'a pas de démarche supplémentaire à faire, il n'a pas à créer un compte sur shopopop.

Qu'apporte ce nouveau concept ?

Compte tenu des modes de vie actuels, en particulier en milieu urbain où les déplacements collectifs permettent difficilement de transporter des courses lourdes ou encombrantes, la livraison à domicile répond aux attentes de consommateurs. Elle constitue un axe de développement important pour l'e-commerce. Avec cette communauté de livreurs, la livraison est rendue accessible, en termes de coût et sur un plus grand

territoire. Nous sommes attachés à l'idée de l'alimentation bio pour tous et partout !

En savoir plus sur www.kerbio.fr ou par courriel, stephane.fontaine@kerbio.fr



Les Rest'o Bio (des Hameaux Bio)

Contact **Quentin ALLONVILLE**
Adresse **3, rue de la Briquerie | 44350 Guérande**
Mail **contact@leshameauxbio.fr**
Site internet **http://www.leshameauxbio.fr/**
Les Magasins /Les Rest'O Bio
Facebook **/LesHameauxBio**
Date de création **2015**

“ UN REST'O BIO, NOUVEAU CONCEPT : UN LIEU DE VIE ET DE PARTAGE ”



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

Comment fonctionne un Rest'O bio ?

Un Rest'O bio, c'est un lieu de vie et de partage.

Le matin, la cuisine est utilisée par nos chefs qui préparent des bons plats 100% bio faits maison, locaux, de saison, avec un plat viande et un plat végétarien. A prendre sur place ou à emporter. Pour rendre le prix accessible au plus grand nombre, deux principes sont appliqués : nous n'utilisons que des produits de saison et les clients qui déjeunent sur place se servent eux-mêmes au buffet des entrées et desserts, et rangent leur plateau. Pour lutter contre le gaspillage et rapporter chez soi ce qui n'aurait pas été consommé, des doggybag sont également fournis.

L'après-midi, la cuisine et la salle de restauration sont mises à la disposition d'associations ou de collectifs pour des cours de cuisine, des ateliers, ou des réunions, gratuitement.

Quelle est l'origine de votre projet ? Votre démarche et vos motivations ?

Aux Hameaux Bio, nous aimons faire par nous-même et pouvoir créer. Aussi, en plus de nos magasins, nous développons des activités de boulangerie et de boucherie.

En 2015, nous avons déplacé le magasin de Guérande, son responsable nous a dit alors « Et si on proposait un restaurant pour faire découvrir des produits Bio aux clients qui habituellement ne poussent pas la porte de notre magasin ? ». Nous avons tout de suite été séduits par l'idée et le Rest'O Bio de Guérande est né.

En 2016, nous avons décidé de nous lancer dans une autre

aventure, collaborative, pour faire naître le Rest'O Bio de Pornic. Un financement participatif a été mis en place, avec un objectif de 24 000€. Trois mois plus tard, nous avons levé 36 000€ ! Un mois de travaux et le Rest'O Bio a vu le jour avec cette volonté de proposer des repas bons, bio et à moins de 10€, tout en développant des actions éducatives autour du goût. Cette démarche collaborative nous a fait réfléchir sur l'objectif de ce lieu, il est alors paru évident que ce lieu devait continuer à vivre lorsque le chef n'était plus là. Pour cela nous mettons à disposition gratuitement la cuisine et la salle pour des cours de cuisine, de shiatsu, de lecture, etc.

Notre ambition est de monter un troisième Rest'O Bio sur Nantes.

Qu'apporte ce nouveau concept ?

Il vise à démocratiser la Bio au travers d'une nouvelle approche qui montre que l'on peut manger Bio à un prix abordable, rapidement, fait maison et de saison. Il souhaite aussi être pédagogique et permettre à tous de comprendre comment certains produits peuvent être cuisinés et quel goût ils ont. Au-delà de se limiter à des espaces de restauration saine, nous en avons fait de véritables lieux de vie, de discussions, de débats, de détente ou d'apprentissage. Les gens viennent pour diverses raisons, et se sont appropriés les locaux, devenus ainsi plus personnels, une seconde maison en quelque sorte !

Deux Rest'O bio à ce jour :

■ À Pornic : 1, rue du Traité de Lisbonne, 44210 Pornic. Ouvert au public de 11h30 à 15h du lundi au vendredi

■ À Guérande : rue de la Briquerie, 44350 Guérande. Ouvert au public de 11h30 à 15h du lundi au samedi

■ Ouverture d'un troisième resto à Nantes en octobre : 19, avenue du Marché Commun, 44300 Nantes



Ouverture d'un troisième resto à Nantes en octobre : 19, avenue du Marché Commun, 44300 Nantes



Collectif 282

Contact **Patrick Thomas**

Mail patricketcolettethomas@wanadoo.fr

Site internet **à venir**

Date de création **collectif créé en 2014, création du
groupement d'achat en cours (automne 2017)**

COLLECTIF D'ACHATS EN MILIEU RURAL, À ST GEORGES SUR LAYON. DES CONSOMMATEURS S'ORGANISENT AUX CÔTÉS DE PRODUCTEURS

Interview de: Patrick Thomas, vigneron

Quelle est l'origine de votre projet ?

Nous avons la chance, à St Georges sur Layon, d'être plusieurs producteurs locaux biologiques à pratiquer la vente directe chez soi : boulangers, vigneron, maraîchers, éleveurs caprins, éleveurs bovins, éleveurs laitiers... Le créneau horaire de vente des boulangers et des maraîchers se tient d'ailleurs le même jour, le mardi soir, à 500m l'un de l'autre. Chaque année, nous faisons une animation pour nous faire connaître. Entre nous, nous échangeons beaucoup. C'est ainsi que, progressivement, nous nous sommes dits : pourquoi ne pas mixer le tout ? Pourquoi les autres producteurs ne pourraient pas se greffer à la vente des légumes et du pain...et en profiter pour faire leurs propres courses ?! Nous nous plaçons en tant que producteurs et consommateurs !

Pouvez-vous nous décrire votre démarche ?

Tout d'abord nous avons cherché à identifier autour de nous s'il existait un réel potentiel d'acheteurs prêts à gérer un collectif d'achat. Nous avons organisé une première réunion. Beaucoup de personnes nous ont dit être intéressées même si peu étaient présentes ce soir là. Début septembre, nous proposerons une deuxième réunion avec les personnes intéressées pour construire une organisation de travail. Le mardi 21 septembre, nous mettrons en place un temps fort pour présenter au plus grand nombre le projet. Et lancer, dès le week-end du 13 au 15 octobre une première distribution dans le cadre d'un spectacle qui a lieu à St Georges sur Layon. Nous profiterons du chapiteau pour tester notre schéma de vente. Nous souhaitons en effet

ce côté festif. Nous pourrions envisager ensuite des cours de cuisine en commun ou autre chose. Nous ne voulons pas que ces liens se limitent au commerce.

Aujourd'hui nous rassemblons une diversité de produits : pain, légumes, vin et jus de raisin, fromages de chèvres, viandes bovines et caprines, lait de vache. Nous irons chercher en local d'autres viandes bio (porc, volailles) et certains fruits et peut-être aussi en extra local des agrumes et d'autres vins !

En quoi est-ce particulièrement innovant ?

C'est une action d'information et d'animation rurale. Ce projet présente trois facettes innovantes :

- 1- il a pour but de dynamiser l'économie locale et de maintenir des commerces dans une petite commune.
- 2- Nous basons ce projet sur le partage du travail. Comme nous souhaitons que cela s'organise comme un groupement d'achats, les acheteurs coordonneront le projet et assureront des permanences. Nous avons pour objectif de réunir au moins 50 foyers. Chacun pourrait ainsi gérer une permanence par an. Le fonctionnement sera différent de celui des AMAP.

Les achats seront faits sur internet avec un système de commande à la semaine, du type « drive » mais avec un seul moment de livraison. Cela permettrait une souplesse de commande pour les gens.

3- Nous organiserons des animations locales via des ateliers, probablement une journée annuelle collective et plein d'autres choses à partir des idées de chacun-e.



ÉVÉNEMENT : Présentation du collectif d'achats en milieu rural, à St Georges sur Layon

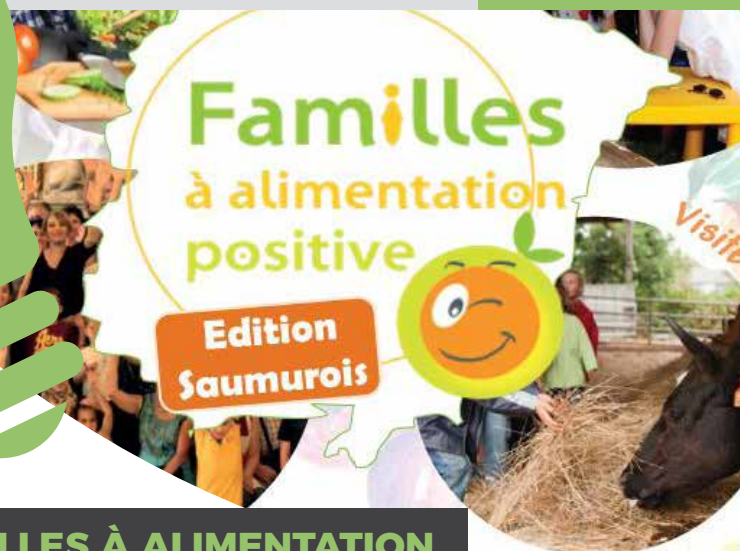
Mercredi 20 septembre à 20h

Salle des fêtes de St Georges sur Layon



GABBANJOU

Contact **Nathalie Sévaux**
**Gabbanjou Groupement des Agriculteurs
 Biologistes et Biodynamistes du Maine et Loire**
 Adresse 70 Rte de Nantes | 49610 Mûrs Erigné
 Téléphone 02 41 37 19 39
 Mail nsevauxgabbanjou@orange.fr
 Site internet www.gabbanjou.com
 Date de création 1994



LANCEMENT DU PREMIER DÉFI FAMILLES À ALIMENTATION POSITIVE DU SAUMUROIS

*Interview de Nathalie Sévaux,
animatrice au GABBANjou*

D'où vient cette idée de «Défi Familles à Alimentation Positive» ?

La méthodologie «Défi Familles à Alimentation Positive» a été créée il y a quelques années par le réseau

Corabio en adaptant le principe du «Défi

Familles à Energie Positive». L'objectif est d'emmener une cinquantaine de familles à faire croître leurs consommations de produits locaux biologiques sans augmenter leur budget, le tout de façon ludique. Pour y arriver, des ateliers cuisine sont mis en place, ainsi que des visites de fermes locales, des soirées jeux...

Après avoir été testé avec succès en Rhône-Alpes, nous avons souhaité lancer notre «Défi Familles à Alimentation Positive» en Maine-et-Loire, non sans y ajouter notre propre grain de sel ! Fin 2015, la Fondation de France a lancé « Pétillantes Initiatives », un appel pour financer des projets dans le Saumurois pour dynamiser ce territoire touché par des taux de chômage et de pauvreté élevés. Nous y avons répondu en proposant des actions sur l'agriculture et l'alimentation : aides à la transmission et à l'installation de fermes, mise en place de filières courtes notamment via le débouché de la restauration collective et lancement pour les habitants d'un Défi Familles à Alimentation Positive. Notre projet a été retenu et c'est comme ça que nous avons pu lancer l'aventure.

Comment avez-vous mis en place ce projet ?

Tout d'abord nous avons beaucoup travaillé sur la méthodologie pour concevoir un projet qui corresponde au

**SIX STRUCTURES
 RELAIS ONT RÉ-
 PONDUFavo-
 RABLEMENT ET
 SONT PARTIES
 AVEC NOUS DANS
 L'AVEVENTURE**

Saumurois. Nous avons souhaité que des structures locales de type centres sociaux, associations d'habitants, soient parties prenantes du Défi en coordonnant les équipes de familles. Nous avons organisé début 2017 une réunion d'information pour présenter notre projet à ces potentiels partenaires. Une vingtaine de personnes étaient présentes et leurs bons retours ont fini de nous motiver ! Nous avons ensuite lancé un appel à candidature pour devenir « structure-relais » c'est-à-dire coordonner une équipe d'une dizaine de familles. Six structures ont répondu favorablement et sont parties avec nous dans l'aventure : Centre d'animation sociale Entente-Vallée, Centre socioculturel du Douessin, Association Fée du bien, Université Populaire du Saumurois, AMAP de Saumur et Mairie de Charcé, MJC de Saumur. Au printemps, les animateurs-trices de ces structures ont été formés sur l'alimentation et l'agriculture biologiques pour qu'ils puissent ensuite mettre en place les programmes d'animations pour leurs équipes. Durant l'été 2017, les structures ont recruté leurs familles. Samedi 23 septembre, nous lançons officiellement le Défi avec toutes les familles lors d'un après-midi convivial de jeux, de spectacle et d'interconnaissance. Le Défi va durer 8 mois avec sa clôture, bien sûr au Printemps Bio en juin!

En quoi est-ce particulièrement innovant ?

Manger bio est régulièrement perçu comme très coûteux et source de contraintes. Grâce à ce Défi, nous voulons prouver que c'est tout l'inverse. Cela permet de rencontrer ses voisins et les agriculteurs de son coin, de donner plus de saveurs à ce qu'on mange et de redonner du sens à son alimentation. Notre originalité c'est aussi d'impliquer des structures locales et de leur donner les moyens d'être autonomes sur ces thématiques, l'agriculture biologique et l'alimentation de qualité, pour que perdurent des actions dans le Saumurois même après le Défi..



ÉVÈNEMENT : Lancement du premier Défi Familles à Alimentation Positive du Saumurois
Samedi 23 septembre à partir de 14h30,
Salle des Ifs à Varrains

Contact: Nathalie Sévaux, nsevauxgabbanjou@orange.fr



**Bio
Consom'Acteurs
Pays d'Angers**
Association



Contact **Claude COLIN**
Adresse **31, rue Roger Salengro | 49000 Angers**
Mail **claud.colin49@orange.fr**
Site internet **www.bioconsom'acteurs.org**
/ BioConsom'acteurs / Les relais locaux
Date de création **2007, 10 ans déjà !**

MANGER BIO QUAND ON EST ÉTUDIANT, C'EST POSSIBLE !



*Interview de Claude COLIN,
bénévole à l'association
Bioconsom'Acteurs*

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

**Notre association a pour objectif de
contribuer à la transition alimentaire,**
qui nécessite le changement de notre
alimentation, donc de nos assiettes.

L'alimentation bio représente pour nous le
mode de consommation le plus respectueux de
notre environnement, de la biodiversité, de notre santé à tous.
Sur nos stands d'information, dans notre entourage, nous
avons entendu des étudiants en recherche d'une alimentation
écoresponsable. Or bien se nourrir est essentiel pour réussir
ses études, se sentir bien dans son corps et sa tête ! Nous avons
donc créé un petit groupe de bénévoles sur ce thème, pour
mettre en place des actions de sensibilisation, comprendre
les attentes des étudiants, leurs besoins. Nous nous sommes
rapprochés du SUMPPS d'Angers (Service Universitaire de
Médecine, Prévention et de Promotion de la Santé).

En quoi consiste votre projet ?

Nous nous rendons sur le lieu de vie des
étudiants, à savoir leur Faculté, leur École,
pour discuter, comprendre leurs besoins,
leurs freins, et mettre en place des actions
pour les aider. Des ateliers cuisine par
exemple, avec un professionnel. Nous avons
déjà testé la commande par internet de
paniers de produits adaptés en quantité,
négocié des remises de prix dans des
magasins bio angevins, proposé des recettes
faciles et pas chères... Tous ces sujets sont
discutés avec eux, pour faire avec eux, et pas sans eux ! À
terme, nous souhaiterions que soit pérennisé un système
de livraison sur site de produits bio, adapté aux jeunes. Nous
prévoyons en septembre, sur 3 jours, d'aller à leur rencontre
dans deux nouveaux établissements : la Faculté de médecine

**...MANGER
BIO À UN PRIX
ABORDABLE,
RAPIDEMENT,
FAIT MAISON
ET DE SAISON.**

et l'Université Catholique de l'Ouest et de retrouver la Faculté
des sciences. Nous ferons la mise en avant de recettes à base
de fruits et de légumes.

En quoi est-ce particulièrement innovant ?

Nous sommes une association de citoyens, consommateurs,
soucieux du Bien se nourrir. Totalement indépendants, non
liés à une industrie, lobby ou autre, nous avons à cœur de
faire prendre conscience aux jeunes de l'intérêt d'une bonne
alimentation, et consacrons pour cela du temps pour eux. Des
citoyens consommateurs parlent aux jeunes citoyens, pour
préparer un avenir plus vertueux et durable, c'est ce qu'on
appelle de la transmission !

**Si est intéressé par votre projet, est-il
possible de rejoindre votre association ?**

Comme "savoir c'est pouvoir", notre association s'inscrit
dans une démarche d'éducation populaire à la transition
alimentaire et, comme "ensemble on va plus loin", elle a bien
besoin de forces vives pour avancer sur ce chemin à défricher!

En envoyant un mail à son adresse **bcpa49@
gmail.com**, chacun et chacune peut être
invité-ée à venir découvrir à sa convenance :

■ **Le groupe "Concrètement bio"**, qui se
penche sur les pratiques quotidiennes
d'alimentation, de cuisine et de jardinage en
recherche actuellement de co-animateurs-
trices.

■ **Le groupe "Communication"**, qui propose
des outils de dialogue avec tous et aurait
besoin d'étoffer ses compétences en mise
à jour de site internet, page Facebook et
attractivité des documents diffusés.

■ **Le groupe "Changer d'assiette"**, qui
expérimente des recettes bios, simples,
gourmandes et économiques.

■ **Le groupe "Étudier en bio"**, pour faciliter l'accès des
étudiants aux produits bio, qui accueillera volontiers de
nouvelles bonnes volontés.



ÉVÉNEMENTS : Sensibilisation et ateliers de cuisine proposés aux étudiants
18 sept. au Resto U de la Faculté de Médecine d'Angers - 19 sept. à la Faculté de Sciences
d'Angers, et le 21 sept. à l'Université Catholique de l'Ouest à Angers



Les magasins **BIOCOOP** du Maine et Loire

Contact Thierry Lisée

Mail thierry.biocoop-soleil.nord@orange.fr

Réseaux sociaux <https://www.facebook.com/biocoop.cholet/>

Date de création en Maine et Loire, 1er magasin Biocoop créé au début années 80 (Angers) et le dernier en mars 2017 (Cholet Ouest)

SOUTIEN AUX VITICULTEURS DU MAINE ET LOIRE TOUCHÉS PAR LE GEL DU PRINTEMPS 2017

*Interview de Thierry Lisée,
Directeur général des Biocoop de
Cholet*

D'où vient cette action de soutien aux vignerons biologiques du Maine et Loire ?

Au printemps, les viticulteurs de la vallée de la Loire ont été surpris par un gel tardif et dévastateur. Certains

vignerons estiment à 80% les pertes à venir sur les récoltes. Une année de gel peut être surmontée, mais deux années ça peut être dévastateur, or l'année 2016 a aussi connu un épisode de gel tardif. Nous avons souhaité les aider au moins un peu, à notre manière. Pour cela, nous avons réfléchi à une action qui corresponde à nos valeurs. Au niveau national, Biocoop est une coopérative dans laquelle on retrouve l'ensemble des acteurs de la filière, du producteur au consommateur. Dans la même cohérence, au niveau local, nous travaillons avec les producteurs de proximité. Nous avons aussi envie de mettre en place une action collective fédérant tous les magasins Biocoop du département.

Comment ça va se passer dans les magasins ?

Cette action de soutien se tiendra dans les 13 magasins Biocoop du département les vendredi 22 et samedi

23 septembre. Pour chaque bouteille de vin vendue, le magasin reversera 2€ dans une cagnotte commune. L'argent ainsi collecté collectivement sera reversé au GABBAjou (Groupement des Agriculteurs Biologistes et Biodynamistes du Maine et Loire) et à sa structure régionale (CAB Pays de la Loire). Cela participera au financement des suivis techniques individuels et collectifs des jeunes vignerons touchés par le gel. Cet accompagnement leur permettra d'être épaulés toute l'année par des conseils techniques, des formations et des bulletins d'information pour bien anticiper l'avenir. Cette dynamique collective nous a plu car elle ressemble bien aux valeurs de BIOCOOP, à savoir la solidarité avec les producteurs.

Sur ce même week-end se tiendra dans les magasins Biocoop la Fête des Vins et des Fromages. Notre idée est de profiter de ce temps fort pour sensibiliser les consommateurs et aider les vignerons. La production, ce n'est pas qu'un produit fini. Il y a de nombreuses étapes dont un point de départ, la terre et le climat, et toutes les difficultés que ça comporte.

En quoi est-ce particulièrement innovant ?

L'innovation réside pour moi dans la notion de valeur, qui motive et met du sens aux actes d'achat et de vente, pour nous les magasins et aussi pour les consommateurs. Derrière un produit il y a des êtres humains dans un écosystème et une valeur de travail. Ce n'est pas qu'une notion économique. C'est aussi une action innovante parce que collective. Elle fédère l'ensemble des magasins Biocoop du département et crée du lien du consommateur au producteur en passant par le magasin !

**DERRIÈRE UN
PRODUIT, IL Y
A DES ÊTRES
HUMAINS DANS
UN ÉCOSYSTÈME
ET UNE VALEUR
DE TRAVAIL.**



ÉVÉNEMENTS : Soutien aux viticulteurs du Maine et Loire touchés par le gel du printemps 2017

2€ par bouteille vendue reversés pour une action de soutien aux producteurs

Vendredi 22 et Samedi 23 septembre 2017

Dans les 13 Biocoop du département (Avrillé, Angers, Mûrs-Erigné, Ponts de Cé, Saumur, Cholet, Chalonnes sur Loire, Beaupréau, Mazé)

**SCEA
Montbault
Fournil**

Contact **Lucie Barron et Thierry Lecerf**
Adresse lieu-dit Montbault |49340 Nuaillé
Mail jeuxdepains@gmail.com
Site internet <http://montbaultfournil.free.fr/>
Date de création **Montbault Fournil en 2008,**
Montbault Panier en 2016

**UNE ALIMENTATION ALTERNATIVE DANS NOS VILLAGES !
FAIRE PARTICIPER LES ÉLUS LOCAUX À LA RÉFLEXION AUTOUR D'UN
PROJET D'ALIMENTATION ALTERNATIVE À L'ÉCHELLE D'UNE COMMUNE**

Interview de : Lucie Barron

**Pouvez-vous nous parler
des débuts de Montbault
Fournil et Montbault
Panier ?**

Nous avons commencé à faire du pain en 2008 à Nuaillé dans un four à pain existant. En 2010, nous avons récupéré des terres, ce qui nous a permis de produire nos propres céréales et de devenir agriculteurs. Dès le début nous avons mis en place une vente au fournil. Quand la supérette du village a fermé en 2012/2013, l'idée de proposer au fournil d'autres produits locaux et biologiques a cheminé dans nos têtes. Nous avons mis du temps à concrétiser cette idée car nous ne trouvions pas de maraîchers disponibles. Autour de chez nous, les maraîchers biologiques sont peu nombreux et donc débordés. Finalement, nous avons rencontré Julia (le Pas Sage Obligé), maraîchère à Longué qui vient déjà très régulièrement dans le Choletais pour livrer plusieurs points de vente. Puis

nous avons contacté d'autres producteurs : Tremlait qui élabore des produits laitiers de vache à Trémentines, dont la ferme est située juste à côté de chez nous, Line Rochereau qui produit des œufs et des volailles à St Georges des Gardes et le verger du Pré-Ferron qui cultive des fruits à Chemillé. En début d'été 2016, nous avons réuni tous les producteurs et en septembre, nous avons lancé les premiers paniers. Nous sommes très

contents de la diversité et ne souhaitons pas grossir trop vite pour prendre le temps d'améliorer notre fonctionnement

**Votre projet va au-delà de la simple
distribution de produits alimentaires.
Pouvez-vous nous en dire plus ?**

Ce qui nous intéresse aujourd'hui est de nous ouvrir vers l'extérieur, au-delà des clients historiques. Notre objectif est de dynamiser le fournil pour qu'il devienne un lieu de rencontres et d'échanges entre les gens du village et des villages alentours. Nous souhaitons créer du lien autour de notre projet et ne pas rester seuls sur notre ferme. Juste à côté du fournil se trouve une grange que nous voudrions réaménager. Ce lieu pourrait accueillir la distribution des paniers mais aussi des animations sur l'alimentation alternative : spectacle pour enfants, ateliers, conférences... Et pour cela, nous souhaitons associer les élus locaux pour que tout s'inscrive dans une dynamique locale.

En quoi est-ce particulièrement innovant ?

Pour notre commune, ce type de démarche est complètement nouveau ! Pour inaugurer le dispositif de paniers, nous invitons les élus des conseils municipaux de notre village et des villages voisins à la distribution des produits le jeudi 21 septembre. Nous n'allons pas nous arrêter à une simple visite du lieu. Nous voulons que ce soit l'occasion d'engager une réflexion autour de notre entreprise et de ce que ça peut apporter au local. Pour cela, nous allons projeter le film de Marie-Monique Robin « Qu'est-ce qu'on attend ? » qui sera suivi d'un débat et d'un pot de l'amitié. Nous espérons que cela donnera des idées aux élus locaux. Par exemple, on constate des terrains disponibles sur Nuaillé et Trémentines. L'installation d'un maraîcher serait envisageable. Nous avons la chance d'avoir des cantines équipées de cuisines ergonomiques et refaites à neuf. On pourrait trouver un projet qui engloberait justement les cantines, le portage de repas à domicile... Si les élus sont sensibilisés à ce genre de démarche, de nouveaux projets et de nouvelles énergies peuvent émerger.

**...DYNAMISER LE
FOURNIL POUR QU'IL
DEVienne UN LIEU
DE RENCONTRES
ET D'ÉCHANGES
ENTRE LES GENS
DU VILLAGE ET
DES VILLAGES
ALENTOURS.**



**ÉVÉNEMENT : Inauguration d'un point de vente de produits locaux et bio à la ferme
Jeudi 21 septembre, à partir de 18h30,** avec la présence des élus municipaux, suivie d'une projection de film et d'un débat. Montbault Fournil, lieu-dit Montbault 49340 Nuaillé



GAB 72
(Groupement des
Agrobiologistes
de Sarthe)

Contact Isabelle Pordoy, animatrice du GAB 72
Adresse Maison des Paysans
31 rue d'Arcole | 72000 Le Mans
Mail coordination@gab72.org
Site internet www.gab72.org/
Date de création 1994, le GAB défend la Bio de Sarthe
depuis 23 ans !



PREMIER DÉFI CANTINE AU MANS LORS DE LA FÊTE DES POSSIBLES

Interview d'Amélie Polachowska membre du collectif Alternatiba, groupe Défi cantine

Quelle est l'origine de votre projet ?

Alternatiba Le Mans est né en octobre 2014 et a fêté sur la place publique du Mans son premier village des alternatives en septembre 2015 avec tous ses partenaires (associations et citoyens.nes). En 2016 nous avons décidé d'aller à la rencontre des lieux et des gens proposant des alternatives écologiques en Sarthe et avons organisé une caravane des alternatives, à vélo et à pied, pendant 10 jours en nous nourrissant auprès des producteurs.rices bio sur notre parcours, le tout pour 5 euros par jour !

Cette année Alternatiba revient sur la place de la Rép' pour donner à voir le changement d'échelle des alternatives dont l'agriculture biologique est un des exemples les plus marquants. Des citoyens et citoyennes ont eu envie de relever le défi et d'amplifier le questionnement des cantines scolaires quant à l'introduction de produits locaux bio avec une empreinte carbone faible, en circuits courts...

C'est donc naturellement que nous nous sommes tournés, ées vers le Groupement des Agriculteurs Bio de Sarthe qui est partenaire d'Alternatiba et qui travaille sur cette thématique depuis près de 10 ans maintenant !

Pouvez-vous décrire votre démarche ?

Le 23 septembre 2017, sera proposée, Place de la République au Mans, une grande fête des possibles avec des animations autour de la transition écologique apportant des solutions concrètes pour faire face aux grands enjeux climatiques et écologiques.

Durant toute l'année des membres du collectif Alternatiba ont œuvré pour que cette journée soit possible, ils ont réfléchi à ces questions, appelé des professionnels.les de la restauration et les ont invités à échanger sur la place lors de cette grande fête !

Le Défi cantine correspond au démarrage d'une aventure citoyenne : nous allons pour notre part, initier des échanges entre des élus.es, des cuisiniers.ères, des parents d'élèves grâce à une animation appelée cercle de Samoans. L'objectif est que les participants.es puissent essayer ce souhait que les assiettes de leurs enfants aient un moindre impact écologique. Qu'ils puissent également profiter des expériences réussies

qu'ont déjà menées certaines cantines et les proposer en exemple dans leur commune afin d'impulser ce changement. Une rencontre aura également lieu le soir entre agriculteurs, trices, élus.es et citoyens.nes autour de la présentation du scénario Afterres 2050 (scénario modélisant le système agricole et forestier de façon réaliste désirable et soutenable à l'horizon 2050 et devant relever les grands défis des enjeux climatiques)

En quoi est-ce particulièrement innovant ?

C'est la première fête des possibles et donc la première fois aussi que le défi cantine est proposé en Sarthe. Le caractère innovant repose sur plusieurs points :

- L'impulsion est citoyenne : elle émane de plusieurs réseaux de la société civile de façon simultanée, et nous accompagnons ce mouvement dans une organisation horizontale
- l'animation prévue : nous allons expérimenter une table ronde alternative : le cercle Samoans. Cette forme d'échanges consiste en 2 cercles de personnes, un groupe qui parle au centre et comprenant une chaise vide, l'autre cercle qui écoute, et des passages de personnes de l'un à l'autre selon leur envie de s'exprimer.
- Regrouper sur la place publique, des professionnels, et des citoyens sur ces questions de transition agricoles et alimentaires, décroisonner le débat et faire avancer les solutions.

Peut-on rejoindre votre association ?

Le collectif Alternatiba Le Mans se réunit tous les 3èmes mercredi du mois à la maison du citoyen au Mans. Toute nouvelle personne est accueillie ! Vous pouvez aussi rejoindre les colibris du 72 !

Alternatiba envisage de mener ce défi sur 2 ans. Il s'agira pour nous de faire émerger un réseau citoyen issu des associations de parents d'élèves qui pourront aider les collectivités ou structures à mener à terme les changements attendus dans les cantines de leurs enfants.

Nous pensons qu'en partageant les informations et les bonnes pratiques en matière de restauration collective responsable, nous augmenterons la capacité d'agir des citoyens.



ÉVÈNEMENT : Journée festive des grands défis : Énergétique, Économiques et alimentaires le 23 septembre par Alternatiba le Mans dont le GAB 72 est partenaire
Au Mans - Place de la république de 10h30 à 19h et à 20h30 salle Pierre Guédou pour la présentation du scénario Afterres 2050



**SCIC
LA VERGNE**

Contact Laurence Dubois-Boget, coordinatrice
Adresse La Vergne Babouin | 85000 La Roche sur Yon
Téléphone 09 72 61 05 81
Mail direction@sciclavergne.com
Site internet <http://sciclavergne.com>
Facebook www.facebook.com/fermedelavergne/
Date de création **3 novembre 2016**

LA FERME DE LA VERGNE : UN ÉCO-LIEU NOUVEAU, UNE VIE FOISSONNANTE CITOYENNE !



*Interview de Claudie Boileau,
Présidente de la SCIC La Vergne*

En juin 2015, après 30 ans, la ferme de la Vergne Babouin cessait son activité de soin, d'accompagnement et de réinsertion d'un public fragilisé sur le territoire du Pays Yonnais, par le biais notamment d'une activité de maraîchage biologique. Attaché au lieu, un collectif rassemblant citoyens et associations locales s'est constitué pour proposer un projet de reprise.

Pouvez-vous nous en dire plus ?

La Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) La Vergne est née d'un collectif d'associations et d'habitants dont l'objectif était de racheter et faire revivre la Ferme de La Vergne, lieu emblématique yonnais chargé d'histoires, de parcours de vie. La sauvegarde de ce lieu et de sa vocation sociale ainsi que la volonté de créer un outil collectif dédié à l'Économie Sociale et Solidaire (ESS), issu des missions et des appétences de ses membres, ont guidé la dynamique. Nous souhaitons faire revivre ce lieu et proposons d'y

croiser des activités agricoles et non agricoles dans un projet partagé visant à participer au développement économique, culturel, social, environnemental et territorial du Pays Yonnais. Nous sommes installés depuis le 27 février 2017 et les activités se mettent en place.

Dès à présent, ce sont une quinzaine d'emplois sur site à travers :

- des activités agricoles : maraîchage, élevage de poules pondeuses et volailles de chair, culture de plantes aromatiques et médicinales, culture de graines potagères et florales, entreprise d'insertion via le maraîchage et la culture de plantes aromatiques,
 - des activités non agricoles : association d'éducation populaire PEP 85, association Clown et Vie, activités « Bien-être »
- Nous souhaitons faire de la Ferme de la Vergne un véritable Tiers-Lieu dédié à l'ESS.

Un véritable Tiers-Lieu dédié à l'ESS, c'est-à-dire ?

D'autres activités et services devraient voir le jour prochainement : la mise en place d'ateliers partagés, le développement d'une ferme pédagogique et du magasin, la location de salles de réunions et de bureaux, la création et l'installation de nouvelles activités en lien avec l'ESS.

La Ferme de la Vergne a vocation à devenir un espace qui sera le « lieu commun » où se compléteront et s'enrichiront les expériences individuelles et collectives, centrées sur les valeurs de l'économie sociale et solidaire. Ainsi, l'objectif de ce tiers-lieu est d'accueillir sur un même site des activités très diverses (artisanat, production agricole, tertiaire, pédagogiques, culturelle...).

Ce décloisonnement des activités doit permettre :

- la mutualisation des ressources
- un enrichissement mutuel pouvant permettre notamment

LA FERME DE LA VERGNE A VOCATION À DEVENIR UN ESPACE QUI SERA LE « LIEU COMMUN » OÙ SE COMPLÈTERONT ET S'ENRICHIRONT LES EXPÉRIENCES INDIVIDUELLES ET COLLECTIVES

la création de nouvelles activités

- de faciliter l'installation de porteurs de projet en rompant l'isolement du fait de la dynamique collective
- de sensibiliser largement à l'agriculture biologique et à l'ESS compte tenu de la diversité de public amené à venir sur site

Et concrètement, comment peut-on participer ?

Le choix de la SCIC permet en termes de gouvernance, l'appropriation citoyenne et collective de cette démarche. Nous avons donc choisi la forme d'une Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) qui prévoit les modalités de

participation de chacun à la gouvernance, au travers des collèges, sur la base d'1 personne = 1 voix. Chacun a ainsi la possibilité de s'y impliquer, d'y donner son avis et de faire vivre le projet.

Aujourd'hui, vous, citoyens, associations, collectivités territoriales, avez la possibilité d'y contribuer de différentes manières : en prenant une part sociale au sein de la SCIC, en venant découvrir le Tiers-Lieu, en installant votre activité sur le site, en venant acheter les délicieux produits des Producteurs de la Vergne vendus sur place tous les vendredis de 15h à 19h, en participant à nos prochaines portes ouvertes...»

La ferme de la Vergne a reçu en août 2017 le prix du projet innovant Bio Vendéen, par la société Bodin, productrice de volailles biologiques à Sainte Hermine (85).

Le jury de Bodin a été particulièrement touché par ce projet, première société coopérative d'intérêt collectif de Vendée, qui incarne l'esprit de la Bio, au-delà de l'agriculture biologique, à savoir l'écologie, le partage et la solidarité. Ravi de voir émerger cette initiative sur le territoire, Bodin lui souhaite la plus belle des réussites.

**AUJOURD'HUI,
VOUS, CITOYENS,
ASSOCIATIONS,
COLLECTIVITÉS
TERRITORIALES,
AVEZ LA
POSSIBILITÉ D'Y
CONTRIBUER DE
DIFFÉRENTES
MANIÈRES**



ÉVÈNEMENT : Vendredi 22 septembre, de 15h à 20h30

15h-19h Petit marché des producteurs de la ferme

17h-17h45 : visite du site et présentation du projet de la SCIC Ferme de la Vergne

18h-19h : cocktail avec remise du Prix de l'innovation Bio en Vendée de Bodin

19h à 20h30 : lancement convivial de la co-construction d'un magasin coopératif et participatif à la ferme de la Vergne

Visite et cocktail sur réservation par tél : 09 72 61 05 81 ou direction@sciclavergne.com

Plus d'informations sur la page Facebook de la Ferme de la Vergne

Partenaire : l'entreprise Bodin, la Volaille biologique, GAB85



GAB 72
(Groupement des
Agrobiologistes
de Sarthe)



Contact Isabelle Pordoy, animatrice du GAB 72
Adresse Maison des Paysans
31 rue d'Arcole | 72000 Le Mans
Mail coordination@gab72.org
Site internet www.gab72.org/
Date de création 1994, le GAB défend la Bio de Sarthe
depuis 23 ans !

**DEVENEZ AMBASSADEUR BIODIVERSITÉ !
FORMEZ-VOUS À LA PRODUCTION DE SEMENCES !**



*Interview d'Isabelle Pordoy,
salariée au GAB72*

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

Le GAB 72 a pour mission de défendre les agriculteurs bio et le cahier des charges AB. Nous défendons la biodiversité, qu'elle soit cultivée ou naturelle et nous intéressons bien naturellement de très près aux enjeux des semences paysannes.

La FNAB fait d'ailleurs partie du Réseau Semences Paysannes. Après avoir suivi une formation sur la reproduction de semences sur mon temps personnel dans le cadre du projet Graine de vies d'Intelligence Verte, j'avais à cœur d'essaimer, tel un bourdon et partager ces connaissances acquises. Le projet est donc né de cette envie de jeter un pont entre les citoyens attirés par le jardin et la biodiversité et des paysans professionnels de la production de semences.

Pouvez-vous décrire votre démarche ?

Le 16 septembre 2017, sera proposée en Sarthe une formation « Devenez ambassadeur biodiversité ! Formez-vous à la production de semences. »

Une quinzaine de participants au maximum pourront suivre cette journée qui se déroulera en 2 parties :

Un temps théorique pour comprendre la réglementation actuelle, les enjeux, la germination, les semences su semis à la

graine, la récolte, les outils, la conservation
Et un temps pratique avec une visite de ferme de Thomas Levillain, producteurs de semences pour un semencier bio. En fonction de la production et du temps, des ateliers récolte et tri auront lieu.

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

C'est innovant à la fois par la nature de la relation et la manière très concrète et pratique d'aborder le thème des semences : La diffusion du partage des connaissances au-delà de la relation commerciale entre producteur et consommateur, et la possibilité pour tout à chacun d'agir sur la préservation de la biodiversité sont une forme innovante de relation entre agriculteurs et citoyens.

Offrir aux citoyens de devenir acteur de la biodiversité et d'être capable de produire ses propres semences par des méthodes naturelles et du « faire ensemble », pour que les semences multipliées et sélectionnées localement soient actrices du renouvellement de la biodiversité, évolutives et résistantes aux aléas climatiques ainsi qu'aux maladies, est également très innovant.

**Est-il possible de rejoindre votre
association ?**

Le GAB 72 est une association de producteurs et productrices bio, mais nous avons également des personnes sympathisantes pour nous soutenir, participer aux événements que l'on propose : Formations, projections/ débats, fêtes, rencontres, conférences, chantier participatif.

Plus d'information sur www.gab72.org



ÉVÉNEMENT : Sensibilisation et formation à la production de semences au Mans le 16 septembre :

A Crocus - La Hurelerie 72500 Jupilles le matin (de 9h - 14h) et l'après-midi à la Ferme du Hêtre Rousseau à Thoiré-sur-Dinan jusqu'à 16h30

SUR INSCRIPTION auprès du GAB72 coordination@gab72.org



**PINARD
ET JUS
D'ANCENIS**

Contact **Chez LANDRON CHARTIER | 260 Le Bas
Ponceau | 44850 Ligné**
Téléphone **02 51 12 22 90**
Mail **f.landron@landronchartier.fr**
Facebook **facebook pinards et jus d'Ancenis**
Date de création **19 mars 2014**



SOLIDARITÉ CHEZ LES VIGNERONS DE PINARDS ET JUS D'ANCENIS



*Interview de
Françoise LANDRON,
productrice, membre de
l'association PINARD ET JUS
D'ANCENIS*

**Merci de décrire
votre association et
quel a été le point
de départ de cette
initiative nouvelle ?**

Nous avons créé l'association Pinard et Jus d'Ancenis pour faire la promotion et défendre les vigneron bio des côteaux d'Ancenis rive droite, qui sont les suivants : Domaine de la Paonnerie (Jacques CARROGET), Le Planty du Roty (Rémi SEDES), Les Champs jumeaux (Matthieu LHOTELIER, Le Raisin à Plume (Jacques FEVRIER), Domaine Philippe CHEVARIN, Domaine LANDRON CHARTIER (Benoît LANDRON), Domaine Adrien BOUZONVILLE, La Ferme du Moulin Xavière HARDY, Johan CHASSE.

Nous organisons plusieurs événements, comme la descente de la Loire chaque année en mai ou la salon du vin à Nantes (2ème édition en décembre 2017) dans le but de faire découvrir le métier de vigneron auprès du grand public, de faire déguster les produits et pérenniser les relations avec les cavistes de la région.

Au delà de ces temps forts, cette association a permis de souder l'ensemble des vigneron dans les coups durs, et de créer un lieu d'échange et de partage. Nous nous considérons comme collègues et non comme des concurrents.

Quand le gel a sévi sur nos vignobles cette année, c'est naturellement que nous nous sommesentraîdés et épaulés, et avons décidé de mener cette action de solidarité.

En quoi consistent ces projets solidaires ?

Collègues, nous le sommes aussi dans les moments difficiles. Le gel a fait des dégâts dans les vignes en début d'année. Les vigneron sont plus ou moins impactés. Les dégâts vont de 30 à 90%. Nous nous sommes réunis pour partager et ne pas laisser seuls les plus touchés. Un vigneron a proposé de laisser une parcelle non gelée pour notre collègue le plus affecté. Il a fallu organiser une entraide pour réaliser le travail. Cela a été simple et fait de bon cœur, et permettra à ce vigneron d'avoir de la récolte.

Dans les mêmes temps, nous avons eu connaissance de parcelles délaissées et non taillées sur une autre commune de notre secteur. Une concertation entre vigneron et un contact avec les propriétaires ont permis d'engager la conversion bio de ces parcelles, ce qui confortera une exploitation viticole et aboutira à l'installation d'une autre. Nous organiserons également des vendanges solidaires ouvertes à tous, pour sensibiliser les gens.

Ce qui est innovant dans notre concept, c'est que nous avons conscience que sans les autres, nous ne sommes rien. Nous avons créé une dynamique qui nous aide à traverser les épreuves. A nous tous, nous avons quelque chose à raconter, nous existons. Seuls nous serions restés isolés.

Les vendanges solidaires sont un moyen de faire découvrir un projet collectif d'entraide, mais également les vendanges, le travail dans les caves et bien sûr, déguster les produits des différents domaines.



**ÉVÈNEMENT : Les vendanges solidaires le 16 septembre 2017 de 14H30 à 17h
Les baux 44150 St Herblon**

nombre de personnes limité à 40.

Sur inscription, par mail à f.landron@landronchartier.fr ou au 02 51 12 22 90



Blé, Farine, Pain Bio de l'Estuaire



Contact **Au GAB 44 | Pôle de Service du Pré Saint-Pierre | 1, rue Marie Curie | 44170 Nozay**
Téléphone **02 40 79 76 76**
Mail **ble.farine.pain.bio.estuaire@gmail.com**
Site internet **www.grenier-bio.fr** à venir
Date de création **novembre 2014**

“ **GRENIER BIO D'ICI : DU PAIN BIO LOCAL, DE LA FOURCHE À** ” **LA FOURCHETTE EN LOIRE-ATLANTIQUE ET VENDÉE**

*Interview de Frédéric Boudet,
Président de l'association Blé, Farine, Pain Bio de l'Estuaire*

Quel a été le cheminement qui a permis la naissance de cette filière ?

Quand nous livrons du blé à des organismes stockeurs, nous ne connaissons ni le prix auquel nous serons payés à la récolte, ni sa destination. Nous n'avons aucun moyen de négocier le prix. Ce n'est pas très éthique et encore moins motivant. Avec d'autres collègues, nous avons souhaité créer plus de liens entre les acteurs de la filière et les consommateurs. C'est un plaisir de savoir que quand je mange du pain ou quelqu'un d'autre, on peut savoir qui sont les personnes qui ont travaillé pour fournir ce pain de qualité. C'est ainsi que nous avons créé l'association Blé, Pain Bio de l'Estuaire.

Pouvez-vous décrire votre projet ?

L'association Blé Farine Pain Bio de l'Estuaire fédère à l'échelle d'une petite région des producteurs, un minotier et des boulangers pour créer du lien, pérenniser un rapport de confiance. Notre objectif commun est d'améliorer constamment la qualité du produit final, la qualité des relations humains et l'éthique commerciale. Nous sommes aujourd'hui douze producteurs, un minotier et quatre boulangers dans l'association et nous espérons être encore plus nombreux demain !

En quoi est-ce inédit ?

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 (producteurs, transporteurs, minoterie, boulangers). 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.

Prochainement, le site internet www.grenier-bio.fr permettra de retrouver les adresses de tous les acteurs.





Invitation à la ferme

Adresse **Saint Gabriel** | 44130 ST-OMER-DE-BLAIN
Téléphone **06 26 24 03 76**
Mail **jm@invitationalaferme.fr**
Site internet **www.invitationalaferme.fr**
Facebook **www.facebook.com/invitationalaferme**
Date de création **2015**

«INVITATION À LA FERME», UN RÉSEAU DE FERMES BIO ET INDÉPENDANTES

*Interview de Jean-Michel Peard,
co-fondateur du réseau*

Merçi de présenter le réseau «Invitation à la ferme», et de nous préciser votre démarche

Le réseau «Invitation à la ferme» est un réseau de 19 fermes Bio ou en conversion. Chaque ferme est indépendante et transforme son lait sur place en produits de qualité pour les commercialiser en priorité en local et en circuit court. Un rêve fou : se rémunérer au juste prix.

Parce que l'union fait la force, nous mutualisons nos compétences, nos achats, nos recettes, et surtout notre marque «Invitation à la ferme». Ce réseau permet aussi d'échanger entre nous, et de faire face aux évolutions de nos métiers. Nous apprenons beaucoup de l'expérience de chacun et cela nous évite de ré-inventer le fil à couper le beurre à chaque fois. Par exemple, une ferme qui débute utilise directement nos recettes et les matières premières sélectionnées. Très exigeants sur l'origine de nos ingrédients, nous avons sélectionné du sucre de canne et du cacao de Saint Domingue issus du commerce équitable.

Créé en 2015, « Invitation à la ferme » représente déjà à ce jour plus de 1% du marché national de l'Ultra-Frais BIO en GMS.

Parce que nous n'avons rien à cacher et pour montrer nos élevages en toute transparence, nous organisons depuis mai 2017 sur toutes nos fermes une traite du soir ouverte à tous, le premier mercredi du mois.

Comment a démarré ce projet de mutualisation ?

Seul sur sa ferme, un éleveur-transformateur doit faire face à de nombreux métiers : éleveur/agriculteur, transformateur, acheteur, « marketer », commercial... Installer sa marque et développer des produits nécessitent des investissements en temps et en argent très élevés. A plusieurs et tout en conservant chacun notre autonomie, nous mutualisons tous ces métiers. Les achats d'emballages (pots, cartonnets...), par exemple sont beaucoup moins chers dès que l'on optimise la quantité. Pour les nouveaux produits, on teste la recette sur une ferme avant de la lancer sur le réseau. Cette coopération basée sur la confiance est avant tout l'envie de partager une marque collective bio et très exigeante sur le plan gustatif et la qualité.

C'est en échangeant avec des collègues d'autres régions comme Yves Simon du P'tit Gallo que l'idée de mutualiser nos savoir-faire et de créer une marque collective est née.

En quoi ce projet est innovant ?

Notre organisation en réseau de fermes bio (ou en conversion) est unique en France, car nos fermes sont autonomes, avec la transformation du lait en produit laitiers sous une marque commune, un repiquage régional et la vente en circuit court.



ÉVÈNEMENT : Traite des animaux ouverte à tous, chaque premier mercredi du mois, sur l'ensemble des fermes du réseau Invitation à la ferme.

Entrée libre sur inscription préalable sur le site www.invitationalaferme.fr



Fournil de la Milandrie



Contact **Philippe Le Pape**
 Adresse **Lieu-dit La Milandrie | 49370 Le Louroux Béconnais**
 Mail **contact@fournil-milandrie.fr**
 Site internet **www.fournil-milandrie.fr**
 Réseaux sociaux **www.facebook.com/fournilmilandrie/**
 Date de création **septembre 2009**

FILIÈRE LOCALE, DU BLÉ AU PAIN, ET DYNAMISATION DU TERRITOIRE POUR PLUS DE BIO

Interview de Philippe Le Pape, boulanger biologique

Comment tout a commencé ?

Venant du monde la restauration collective, j'ai souhaité arrêter mon travail dans ce domaine pour revenir à l'origine de l'alimentation et repartir sur de nouvelles énergies. Le pain est pour moi le symbole de l'alimentation française. J'ai donc eu le souhait d'en faire pour remettre du sens dans ma vie et contribuer à une meilleure alimentation de notre société. Par ailleurs, développer une activité nouvelle en pleine campagne, créatrice de valeur et de lien entre les gens était pour moi un défi à relever. Soucieux des enjeux environnementaux, il m'a paru évident d'ouvrir un fournil biologique, au feu de bois, et de travailler le plus localement possible avec les agriculteurs du secteur dans une démarche de partenariat gagnant-gagnant.

Comment avez-vous mis en place votre démarche ?

J'ai en premier lieu passé un CAP de boulanger. Mais le contexte de la boulangerie conventionnelle ne me correspondant pas, j'ai rencontré plusieurs paysans-boulangers et artisans boulangers engagés dans la bio. La lecture du livre témoignage « voyage autour des blés paysans » a été pour moi comme un révélateur. J'ai adhéré à la démarche de l'association Triptolème pour la sauvegarde de la biodiversité et des blés anciens, et j'ai rencontré Florent Mercier, paysan expérimentateur à Bouchemaine (49). Associé au GAEC Le Pré qui a accepté de me suivre dans mon projet, nous avons semé et multiplié des blés de la collection de Florent. Après avoir

fait construire un four à bois et aménagé joliment mon lieu de travail, j'ai également engagé une réflexion sur la mouture. J'ai fait le choix de faire travailler l'artisanat local en sollicitant la société « Croix » de La Cornuaille (49), amouleur et fabricant de moulin à meule de pierre depuis plusieurs générations. Ils m'ont construit un moulin spécifique à la taille de mon activité qui répond parfaitement à mes besoins et depuis, je produis une partie de ma farine traditionnellement afin d'être autonome sur une partie de mon approvisionnement. Pour le reste, j'achète de la farine à d'autres paysans bio du secteur (GAEC la Paillardière par exemple) ainsi qu'à une petite meunerie 100% biologique pour faire les mélanges nécessaires à l'élaboration de mes pains au levain.

En quoi est-ce particulièrement innovant ?

J'ai recréé une filière économique de proximité, du producteur au transformateur, en intégrant même un artisan constructeur de moulin localement. Alors qu'il est situé en plein milieu des champs, mon fournil est devenu un lieu de vie et d'échanges autour de la bio, dans un territoire jusqu'alors peu tourné vers l'écologie... Aujourd'hui, deux fois par semaine, ce lieu est ouvert pour vendre pains, biscuits et brioches au pied du four à bois, mais également une diversité de produits biologiques locaux tels que de la viande, des volailles, des fromages, de l'huile, du vinaigre, des pâtes, des légumes, fruits etc. Avec d'autres producteurs locaux biologiques, nous avons aussi créé l'association Bio'cal et mis en place collectivement des points de vente nouveaux dont des petits marchés bio au Louroux-Béconnais et Candé, ainsi qu'un groupement d'acheteurs à Bécon les granits qui regroupe 110 familles. Aujourd'hui les gens me disent qu'ils sont heureux de ce que j'ai initié en créant ce lieu de rendez-vous hebdomadaire, mettant en mouvement de nouveaux réseaux et une belle dynamique économique locale.



ÉVÈNEMENT : Du Blé au pain, portes-ouvertes au Fournil de la Milandrie, samedi 23 septembre

Lieu-dit La Milandrie 49370 Le Louroux-Béconnais
 contact@fournil-milandrie.fr | Site internet : www.fournil-milandrie.fr



Bio Ribou Verdon

Contacts **Stéphane Merlet, Co-Président**

Mail agristeph@orange.fr

Marc Pousin, Co-Président

Mail m.pousin@wanadoo.fr

Facebook <https://fr-fr.facebook.com/Les-produits-Bio-Ribou-Verdon-307915689410752>

Date de création 2012



FILIÈRE LOCALE "CÉRÉALES-PAIN BIO" RIBOU VERDON



*Interview de Laurent Roulet,
salarié de la Meunerie de Nieul,
ex-agriculteur et initiateur de
l'association Bio Ribou Verdon, dans
le Maine et Loire*

Quelle est l'origine de la marque «Bio Ribou Verdon» ?

Le bassin versant Ribou Verdon est confronté depuis longtemps à des problèmes de pollution. L'Agglomération du Choletais met en place des actions de développement de l'agriculture biologique pour améliorer la qualité de l'eau. Dans la continuité de ces enjeux, nous avons souhaité créer une marque pour développer les filières locales sur ce territoire. En effet, il est possible de faire de l'écologie, mais s'il n'y a pas d'intérêt économique, cela est difficilement développable. Ainsi, en montrant aux agriculteurs conventionnels qu'il y a des filières locales biologiques, ça peut leur donner envie de rejoindre cette dynamique et de changer de mode de production. Notre premier chantier a consisté à lancer une filière céréale/farine/pain avec une traçabilité complète. Nous sommes capables aujourd'hui de dire de quelles fermes viennent les blés de ce paquet de farine, ce qui est impossible à l'échelle d'une grosse meunerie régionale.

Pouvez-vous nous décrire cette filière «céréales/farine/pain bio Ribou Verdon» ?

Entre 5 et 10 agriculteurs (selon les années) du Choletais cultivent désormais des céréales, en agriculture biologique bien sûr. En septembre, une réunion entre les producteurs et la Meunerie de Nieul sur l'Autise permet de décider en concertation les types de céréales implantées (blé, petit épeautre, sarrasin, seigle) et les surfaces concernées. Cela permet d'ajuster la production aux besoins de la meunerie. En juin, une 2ème rencontre est organisée pour apprécier l'état des cultures. Après la moisson, la meunerie analyse les récoltes grâce à des alvéographes pour identifier les caractéristiques des céréales récoltées. Cela permet d'assembler les lots de blé

**...C'EST LA
PREMIÈRE
MARQUE « 100%
EAU ET BIO ».**

de manière complémentaire selon leurs profils. En effet, notre farine ne contient aucun additif (gluten ou acide ascorbique par exemple). A la place, c'est ce travail d'assemblage qui permet d'obtenir une farine de qualité constante facilement panifiable.

La Meunerie de Nieul travaille avec des meules de pierre pour garder au maximum les qualités nutritives. La farine obtenue est plus riche en minéraux qu'une farine de moulin à cylindre. Par contre, avec ce type de moulin, nous ne pouvons pas faire de farine « blanche » (T45 ou T65). Notre farine de base est la T80. Nous vendons notre farine à des boulangers, magasins biologiques (petits sachets et vrac), des crêpiers ainsi qu'à un supermarché.

Pour que les boulangers puissent communiquer sur le pain « Bio Ribou Verdon », ils doivent se faire certifier en agriculture biologique (même si la majorité de leurs pains ne sont pas biologiques). Pour faciliter cette démarche, nous avons mis en place avec le certificateur Certipaq un contrat tri-partite agriculteur/meunier/boulangier qui permet d'avoir un tarif de certification privilégié.

C'est important pour nous que de plus en plus de nos partenaires boulangers se fassent certifier, pour que la marque Bio Ribou Verdon soit visible des consommateurs et se développe. Aujourd'hui, une boulangerie traditionnelle et un Fournil biologique sont dans cette dynamique de certification.

En quoi est-ce particulièrement innovant ?

Du point de vue national, c'est la première marque « 100% eau et bio ». Associer des agriculteurs biologiques locaux avec un territoire engagé sur la qualité de l'eau, dans une marque déposée, est innovant. L'innovation réside aussi dans le partenariat avec l'Agglomération du Choletais qui a soutenu la dynamique à sa création et qui mène encore aujourd'hui des actions en faveur du développement des filières locales biologiques en particulier sur la restauration collective. Enfin, il y a aujourd'hui de plus en plus de communication sur les circuits courts. Mais proportionnellement aux circuits longs, les volumes sont encore limités. Les circuits courts c'est donc encore

innovant pour de trop nombreux consommateurs !

Les Paniers Bio Solidaires



Contact **Marion Le Du**
Adresse **2 rue des Fontaines | 49330**
Châteauneuf sur Sarthe
Site internet www.lespaniersbiosolidaires.fr
Facebook www.facebook.com/lespaniersbiosolidaires
Instagram www.instagram.com/lespaniersbiosolidaires/
Pinterest www.fr.pinterest.com/pbiosolidaires/
Date de création 2010

PREMIERS PANIERS FRANÇAIS DE LÉGUMES BIO, SOLIDAIRES ET ÉQUITABLES «MADE IN FRANCE»



Interview de Marion LE DU, Chargée de mission à Paniers Bio Solidaires

Merci de présenter Les Paniers solidaires, et de nous préciser votre démarche d'innovation

L'association Les Paniers Bio Solidaires est composée d'une association de producteurs (Bio Loire Océan - BLO regroupant 70 producteurs) et de deux structures d'insertions, Aspire à Saumur (49) et Jardin de Cocagne à Carquefou (44).

Nous disposons de quatre plateformes qui assurent le conditionnement et la livraison de 180 paniers de fruits et légumes biologiques chaque semaine distribués via un réseau de 180 points relais partenaires, situés sur les agglomérations de Nantes, Angers, Le Mans, Cholet et Poitiers.

En 2017, nous poursuivons notre démarche de progrès social et de cohérence, avec la signature en mai dernier d'un accord de commerce équitable avec BLO, producteurs labellisés désormais Commerce équitable. Être reconnu commerce équitable implique

l'acceptation de plusieurs principes :

- Les producteurs doivent être organisés collectivement.
- L'acheteur, en l'occurrence l'association Les Paniers Bio Solidaires, paie le prix juste, donc un prix stable et rémunérateur pour les producteurs ; il est prêt à payer le surprix en cas de difficultés de production agricole, et l'engagement entre les deux parties se fait dans le temps, avec une contractualisation pluri-annuelle.
- Une prime est également versée par l'acheteur pour des investissements collectifs.
- En contrepartie, le groupement de producteurs s'engage à communiquer en direction des consommateurs pour expliquer la traçabilité et la transparence des pratiques.

Comment a démarré ce projet d'association Les Paniers bio solidaires, et équitables aujourd'hui ?

Le point de départ de cette association correspond à une réflexion menée en 2010 par les producteurs de BLO. L'envie était forte d'ouvrir le groupement de producteurs à d'autres acteurs économiques, porteurs de sens, qui partageaient la volonté d'apporter du mieux aux personnes, en l'occurrence du travail et une insertion sociale pour les bénéficiaires des chantiers d'insertion. Un rapprochement s'est ainsi opéré avec des chantiers d'insertion d'ASPIRE à Saumur et du jardin de Cocagne, à Carquefou.

En parallèle, dès 2010 nous nous sommes tournés vers les commerçants pour qu'ils

L'ENVIE ÉTAIT FORTE D'OUVRIR LE GROUPEMENT DE PRODUCTEURS À D'AUTRES ACTEURS ÉCONOMIQUES, PORTEURS DE SENS

puissent devenir des relais de livraison et de distribution hebdomadaire des paniers de légumes au plus près des particuliers.

En quoi ce projet est innovant ?

C'est la première relation commerciale Bio reconnue équitable « Made in France » établie en France par un groupement de producteurs. Nous avons été accompagnés par la Plateforme Française pour le Commerce Équitable (PFCE).

Nous sommes profondément convaincus qu'il faut développer ces relations équitables dans l'intérêt de tous, du producteur au consommateur. Chacun peut jouer un rôle pour garantir une production alimentaire stable dans le temps, et répartir de manière juste la valeur d'un aliment. C'est l'avenir du modèle alimentaire.

“
C'EST LA PREMIÈRE
RELATION
COMMERCIALE
BIO RECONNUE
ÉQUITABLE «MADE
IN FRANCE»
”



ÉVÈNEMENT : Atelier culinaire de 3h30 avec Hélène Béliard, animatrice culinaire

Mercredi 20 septembre 2017 de 15h30 à 18h30, repas compris et partagé tous ensemble
La Cantine de Cé située au 18 rue David d'Angers, 49130 Les Ponts de Cé
(point relais des Paniers Bio Solidaires)

Thème «Cuisiner les fruits et légumes de fin d'été, avec de nouvelles recettes»

Réaliser un repas à base de salades, avec des produits de saison, colorés, vitaminés et savoureux, pour le plaisir des yeux et des papilles !

Pour qui : les abonnés des Paniers Bio Solidaires

Conditions : Atelier gratuit sur inscription uniquement, groupe de 8 à 12 personnes maximum

En savoir plus sur www.lespaniersbiosolidaires.fr ; rubrique « Actualités »
www.latelierdhelene.com



Bout' à Bout' Association

 **Bout à Bout**

Contact **Célie COUCHÉ**, coordinatrice
Adresse **70, rue du Bois Hercé | 44100 Nantes**
Téléphone **07 82 16 08 16**
Mail **contact@boutabout.org**
Site internet **www.boutabout.org**
Facebook **/boutaboutconsigne**
Date de création **01 août 2016**

DÉVELOPPEMENT D'UNE FILIÈRE RÉGIONALE DE CONSIGNE DES BOUTEILLES DE VERRE PROJET PILOTE AVEC UNE DIZAINE DE VIGNERONS BIO



*Interview de
Célie Couché, coordinatrice
de l'association
Bout' à Bout'*

Quel a été le point de départ de cette étude ?

L'association est née de la volonté de réduire nos déchets d'emballage de boissons en verre, dont le recyclage est énergivore, source d'importantes émissions de gaz à effet de serre, et coûteux pour la collectivité. Sur les 5 millions de tonnes d'emballages ménagers produits en France, la moitié est due au verre, dont 81 % de bouteilles. Cela représente environ 39 kg de déchet par français et par an. Ces déchets peuvent certes être recyclés, mais le recyclage du verre énormément d'énergie, notamment en raison de la refonte du verre à 1600°C durant 24h. De plus, il n'existe en Pays de la Loire aucune usine verrière, la plus proche étant en Charente, ce qui en engendre un impact important en termes de transport. En comparaison, avec un réemploi des bouteilles lavées à échelle locale, on peut économiser environ 75 % d'énergie, 33 % d'eau, et éviter 80 % d'émissions de CO2 et 86 % d'acidification de l'air. D'autant plus avantageuse qu'elle est gérée sur de courtes distances, la consigne privilégie également les circuits de proximité et les producteurs du territoire, contribuant à dynamiser le tissu économique local. A ceci s'ajoute l'embauche et le maintien d'emplois

locaux non délocalisables dans le lavage, la logistique et le transport, tandis que le recyclage du verre n'est pas réalisé sur le territoire des Pays de la Loire. Enfin, alors que le recyclage représente un coût important pour la collectivité (52 € la tonne, pour la médiane in fine), le lavage des bouteilles est pris en charge par le producteur - dans une vraie démarche de responsabilité de ses emballages - et lui coûte moins cher que l'achat de bouteilles neuves. Elle permet également la fidélisation des clients de ces circuits via le retour des bouteilles consignées.

Il n'existe à ce jour pratiquement plus de solution pour consommer des boissons en bouteille verre sans générer de déchet. La consigne a quasiment disparu pour les particuliers. Or, on constate un intérêt grandissant des citoyens pour un mode de consommation responsable

En quoi consiste votre projet ?

C'est dans ce contexte que Bout' à Bout' s'est donné pour objectif de développer et structurer une filière régionale de réutilisation de ces contenants en verre, en lien fort avec toutes les parties prenantes. Pour cela, elle développe diverses actions :

- la levée des freins techniques, liés aux étiquettes, aux bouteilles, au stockage
- l'organisation d'un service de consigne, s'appuyant sur une mutualisation avec divers partenaires de sorte à minimiser le coût écologique du transport
- la sensibilisation et l'implication des consommateurs
- la mobilisation des différentes parties prenantes pour la structuration de la filière.

**NOUS TRAVAILLONS
AVEC UNE DIZAINE
DE VITICULTEURS
BIO DANS UN PROJET
PILOTE**

Les freins étant plus importants sur le vin que d'autres types de boissons -bouteilles de plus en plus légères, saisonnalité du lavage et donc besoin plus important de stockage, expériences

dissuasives avec la consigne au fil des évolutions de bouteilles et d'étiquettes, nous travaillons avec une dizaine de viticulteurs bio dans un projet pilote. Pour convaincre par l'exemple, et travailler de manière opérationnelle sur les différents freins rencontrés notamment des surcoûts conjoncturels des étiquettes lavables. Nous sommes en contact avec le Groupement de producteurs Bio 44, et l'association Pinards et Jus d'Ancenis, également avec des distributeurs, verriers, fabricants d'adhésifs, imprimeurs, entreprises de transports, collectivités, ...

En quoi est-ce particulièrement innovant ?

Ce projet de filière est innovant à double titre, par sa nature et dans les modes de coopération qu'il génère entre des acteurs de secteurs et d'horizons différents.

Le projet de Bout' à Bout' recrée sur de nouvelles bases et dans l'optique d'une réelle dynamique de coopération, une solution qui n'existe plus pour répondre à des problématiques environnementales et socio-économiques très actuelles, tout en correspondant à un besoin des consommateurs.

A moyen terme, grâce à la transformation de l'association en SCIC, induisant un mode de gestion collectif et démocratique, tous les acteurs concernés pourront être impliqués dans la gouvernance et se trouver solidairement concernés par le développement de cette filière de consigne.

Il faut ré-imaginer cette filière avec les modes de consommation actuelles. Et impliquer tous les acteurs concernés par l'usage

des bouteilles en verre. C'est énorme et passionnant à la fois ! Le 21 septembre, nous réunirons les membres du comité de pilotage et des groupes de travail pour le lancement de notre étude de faisabilité régionale. La visite de la laveuse industrielle de Clisson et du domaine d'un producteur bio seront proposés.

Si un viticulteur, magasin ou consommateur est intéressé par votre projet, est-il possible de rejoindre votre association ?

Bien sûr, toutes les énergies comptent pour développer cette filière vertueuse de revalorisation des bouteilles !

N'hésitez pas à prendre contact avec nous et consulter notre site web www.boutabout.org

**IL FAUT RÉ-
IMAGINER CETTE
FILIÈRE AVEC
LES MODES DE
CONSOMMATION
ACTUELLES.**



Lancement de l'étude de faisabilité Bout à Bout' en octobre



Le Champ du Possible (SAS)



Contact **Vincent Frappier**
Adresse **85700 Saint Mesmin**
Téléphone **06 52 74 52 00**
Mail saslechampdupossible@gmail.com

“ PARTENARIAT ENTRE DES PRODUCTEURS BIO LOCAUX ET UNE ENTREPRISE AGRO-ALIMENTAIRE : UNE AVENTURE HUMAINE AVANT TOUT ! ”

*Interview de Vincent FRAPPIER,
responsable de la SAS le Champ du Possible*

L'APABHB, Association de Promotion de l'Agriculture Bio du Haut Bocage a vu le jour en 2015 grâce à la volonté de plusieurs producteurs - aujourd'hui 32 producteurs - du pays de Pouzauges d'échanger ensemble. Vincent Frappier, membre de l'APABHB et associé sur le GAEC les Rocs, témoigne

Pouvez-vous nous décrire votre organisation de producteurs et de préciser l'origine de ce projet

« On avait envie de mutualiser nos connaissances techniques, nos expériences sur nos fermes, notre matériel mais aussi nos idées pour développer l'agriculture bio localement... », Pour aller plus loin et être accompagnés (notamment par le GAB 85 - Groupement des Agriculteurs Bio de Vendée) dans nos réflexions, notre groupe a choisi de déposer un dossier pour être reconnu par le ministère en tant que Groupement d'Intérêt Economique et Environnemental (GIEE).

L'idée de diversifier nos assolements avec des légumes de plein champ a peu à peu fait son chemin au sein du groupe. Les motivations premières sont d'une part la diversification des productions, mais aussi la volonté de développer une filière bio locale, pour dynamiser le territoire. Fin 2015, deux GAEC membres de l'APABHB se penchent plus précisément sur la question: le mien, précisément le GAEC les Rocs (à Saint Mesmin) et le GAEC AgroCap (à la Flocellière).

Pour ma part, mes associés du GAEC les Rocs (je me suis installé avec eux en 2016) devaient remplacer un départ à la retraite et voulaient installer une personne qui ait un projet de diversification tout en respectant les rythmes familiaux, d'où l'idée du légume de plein champ. On ne voulait surtout pas remettre en cause les équilibres de main-d'œuvre et d'autonomie alimentaire du troupeau. En plus, dans notre bocage, le maillage via les haies a du sens. On n'est pas en terres maraichères historiques ; sans bétail les coteaux ne

seraient plus entretenus. On veut aussi garder cet équilibre ! Dans le même temps des membres de l'APABHB ont rencontré des personnes de l'entreprise Fleury Michon, basée à proximité du groupe de producteurs, à Chantonay. L'entreprise était à la recherche de nouveaux modes de commercialisation avec des produits à haute valeur ajoutée, comme les produits bio. Fleury Michon a annoncé rapidement être prêt à soutenir les producteurs dans la production de légumes de plein champ bio.

La société de producteurs, la SAS Le champ du possible est née en juillet 2016, rejointe deux mois plus tard par l'entreprise agro-alimentaire. Aujourd'hui, la SAS compte :

- un collège de 4 producteurs majoritaires à 70% (2 nouveaux intégrés au collège en mai 2017) : GAEC AgroCap et GAEC Les Rocs, puis GAEC Le Lambert, EARL Le Panoramic,
- Fleury Michon à 30% de parts.

Ce pourcentage a été choisi car nous, producteurs, voulons rester maître de nos décisions, de notre matière, ... ce qui laisse aussi la porte ouverte à d'autres producteurs et distributeurs. Fleury Michon ne veut pas non plus faire d'ingérence dans les systèmes des agriculteurs même s'il souhaite être investi dans les décisions de production.

Ce rapprochement ainsi organisé entre un groupe de producteurs et une entreprise nationale, et ce à une échelle locale, est complètement novateur ! Quels sont les principaux avantages et quelles sont vos perspectives ?

Ce nouveau partenariat permet aux producteurs de mieux connaître le fonctionnement des filières longues et d'être partie prenante dans la définition du prix du vente des produits. Avant, en tant que producteur, on ignorait complètement le nombre d'étapes qu'un légume pouvait avoir avant d'intégrer l'usine de transformation. Ils appellent ça un «flux de matière».

Maintenant, on comprend mieux, on connaît les besoins et contraintes qu'observe chaque maillon : producteurs, transformateurs, distributeurs, ... donc on peut établir le prix juste du produit ! Avant de sortir le premier kilo de poireau, on sait combien il va être vendu. Le collège de producteurs de la SAS discute du coût de production, et le responsable achat de Fleury Michon fait la même chose. Au final, on discute de la viabilité du prix final pour le consommateur, si c'est trop cher on ne le fait pas ! Aussi, Fleury Michon s'est engagé envers la SAS sur un certain volume de légumes acheté. C'est

rassurant pour nous, et pour d'autres producteurs qui souhaiteraient aussi tenter cette diversification sur leur ferme.

Ce qui rassemble le collège des producteurs, c'est le GIEE-APABHB. Nous avons envie d'aller vers les mêmes choses ! Ce GIEE permet aussi tous les jours de faire connaître nos actions, d'agir localement, de produire sur des circuits les plus courts possibles,

UNE MEILLEURE CONNAISSANCE DES FILIÈRES LONGUES

et donc de créer des emplois derrière !

Attention, il ne faut pas qu'on s'y perde. On ne souhaite pas dépasser les 5 à 10% de de notre superficie en légumes de plein champ. Aujourd'hui, on n'est même pas à 5% (5ha sur 185ha au GAEC Les Rocs). En 2017, on a produit au total 4 ha de poireaux et 7 ha de pommes de terre.

Les quatre fermes travaillent en direct avec le transformateur Fleury Michon. Le distributeur des produits est la GMS (Grande et Moyenne Surface) nationale. Le consommateur peut donc rencontrer ces légumes dans les plats préparés Fleury Michon, vendus dans leur supermarché habituel.

En parallèle, un travail a commencé avec le Super U de Pouzauges, non pas avec des produits transformés, mais des produits frais (pommes de terre en filets...).

Le souhait des producteurs de la SAS est de fournir également leurs produits à la restauration collective, pour qui il faut des légumes de 4ème gamme (légumes prêts à l'emploi cru) et de 5ème gamme (légumes prêts à l'emploi précuits ou cuits). Les gros freins à cette démarche sont la logistique et la transformation. Or, par exemple, la pomme de terre ne peut être qu'en 5ème gamme car en 4ème gamme, elle est juste pelée donc elle s'oxyde ! Des outils s'ajoutent, donc des maillons dans la chaîne aussi ...

De plus, chaque légume a un flux spécifique (voir l'exemple du flux du poireau - schéma ci-dessous).

La marque Bio Bocage est en cours de création par les membres du groupe afin de permettre aux consommateurs de reconnaître leurs produits proposés sur le territoire, auprès des commerces de proximité et de la restauration collective. La SAS n'a pas encore de site internet, n'est pas présente sur les réseaux sociaux, mais elle est toute jeune, il reste des choses à travailler !

Propos recueillis par Marianne Duncombe et Manon Ruffly (GAB85)

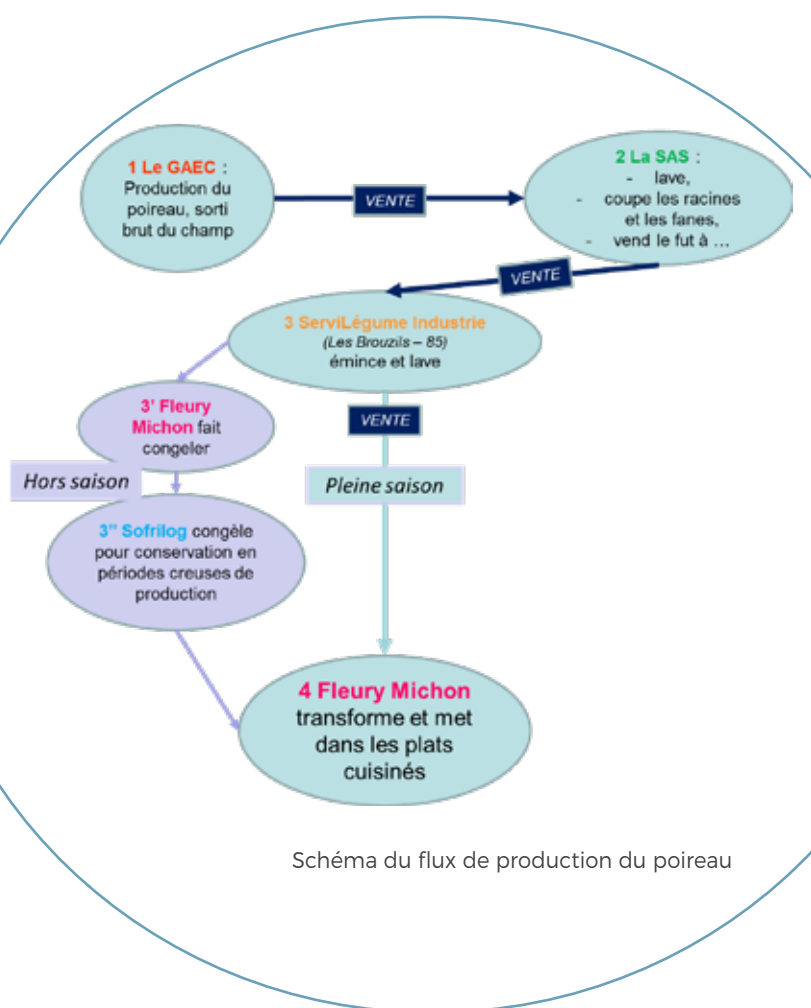


Schéma du flux de production du poireau



ÉVÈNEMENT : Porte ouverte au hangar de triage du Boupère programmée le 22 septembre, de 14h à 20h,

en présence de la SAS Le champ du possible, de Fleury Michon et des partenaires. Lieu : hangar de triage de la CUMA Bio Bocage, Rue de la Pierre Blanche, zone des Bourgères, 85510 Le Boupère

Contacts : Pascal Sachot, pascal.sachot@orange.fr

Partenaires : GAB 85, Communauté de communes du pays de Pouzauges, CUMA Vendée, CPIE Sèvre et Bocage, Super U de Pouzauges

L'installation de triage mise en place collectivement par le groupe va permettre de trier et valoriser les récoltes afin d'améliorer leur capacité à alimenter leur troupeaux sans apport extérieur.



PAYS DE LA LOIRE

INTER BIO Pays de la Loire

Adresse 9 rue André Brouard - CS 70510 - 49105
ANGERS cedex 02
Téléphone 02 41 18 61 50
Mail contact@interbio-paysdelaloire.fr
Sites internet www.interbio-paysdelaloire.fr
www.restocobio.fr

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

INTER BIO des Pays de la Loire, association régionale, réunit des hommes et des femmes engagés dans le développement et la promotion de l'Agriculture Biologique.

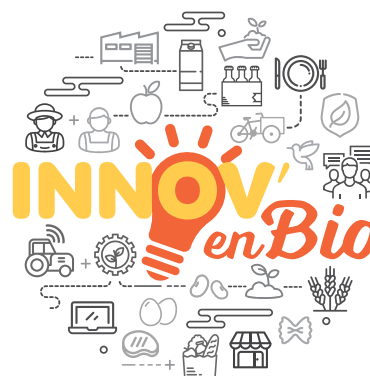
Association à caractère interprofessionnel, INTER BIO des Pays de la Loire est une structure d'échanges et de construction de projets collectifs au sein de la filière agrobiologique.

INTER BIO Pays de la Loire, fédère tous les maillons de la filière Bio

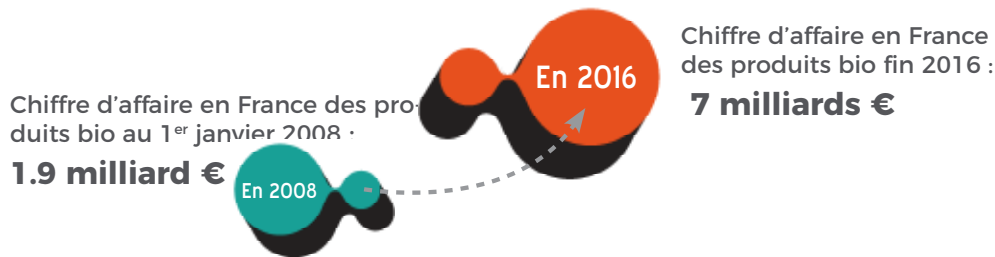
- Des producteurs (le réseau des GAB et Civam BIO et groupements de producteurs)
- Des entreprises de transformation (Entrepreneurs Bio des Pays de la Loire)
- Des distributeurs de produits Bio (grossistes, coopératives, magasins spécialisés)
- Des fournisseurs de biens (semences et plants, fertilisation, protection sanitaire, matériel,...) et des fournisseurs de services (recherche, formation, conseil technique...)
- Des chambres consulaires (dont les Chambres d'Agriculture)
- Des associations de consommateurs

Nos principales missions

- Faciliter la concertation dans les filières et accompagner leur structuration
- Analyser et développer le marché des produits biologiques, dont la Restauration Collective
- Communiquer sur l'Agriculture Biologique et ses spécificités : protection de l'environnement, défense d'une alimentation saine, rôle actif dans l'économie sociale et solidaire
- Valoriser les entreprises et les produits biologiques de la région des Pays de la Loire, sur les salons professionnels, ou lors de manifestations grand public
- Représenter ses adhérents auprès d'organismes publics et professionnels, et de collectivités sur des questions techniques et réglementaires.



LES CHIFFRES CLÉS DE LA FILIÈRE BIO DANS LES PAYS DE LA LOIRE



La consommation de produits bio progresse de façon régulière

D'après le baromètre Agence Bio/CSA, près de 9 français sur 10 ont déclaré avoir consommé bio occasionnellement en 2016 (54% en 2003) ; 69% au moins une fois par mois (37% en 2003). 82% des français estiment qu'il est important de développer la Bio. 83% disent avoir confiance dans les produits bio.

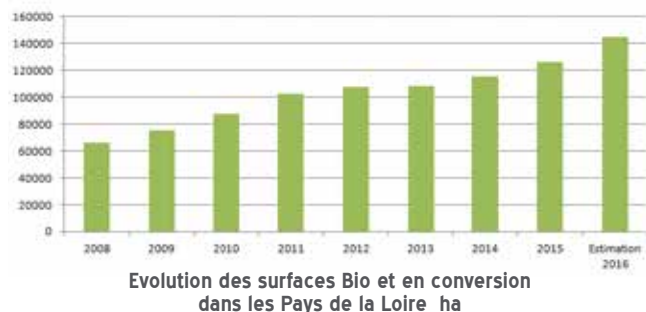
En 2014, en Pays de la Loire, 77% des consommateurs bio sont sensibles aux produits bio locaux, arguant qu'ils favorisent l'emploi, la qualité nutritionnelle et la préservation de l'environnement.

Source Agence Bio - fév. 2017 et Enquête INTER BIO 2014

La production Bio ligérienne en 2016

Les filières bio ligériennes se développent et créent des emplois

■ 155 000 hectares en mode de production biologique, dont 23 000 ha en conversion bio. (+ 22%/par rapport à 2015)



Sources : Observatoire Régional de l'Agriculture Biologique en Pays de la Loire et Agence bio

- 2 545 exploitations (bio + conversions bio),
- 7,4 % de la SAU agricole régionale en agriculture biologique et conversions,
- 1,07 ETP salariés par exploitation bio, contre 0,78 ETP salarié en moyenne par exploitation ligérienne

La distribution Bio ligérienne en 2016

- ▶ 201 distributeurs soit le 7^{ème} rang national
- ▶ La surface cumulée des magasins spécialisés bio en Pays de la Loire augmente :



Source : Bio Linéaires

Panorama des magasins bio - janv.fév. 2017

La transformation Bio ligérienne en 2016

- 803 transformateurs soit le 7^{ème} rang national dont des acteurs leaders en Pays de la Loire.
- Des entreprises dont l'activité bio 2016 progresse de + 15 et 30%



En France, en termes d'emplois, en 2016, la Bio c'est :

- ✓ Plus de 77 700 emplois directs dans les fermes en équivalent temps complet
- ✓ 38 320 emplois directs pour la transformation et la distribution de produits bio en équivalent temps complet
- ✓ 2 000 emplois en équivalent temps complet pour les actions de contrôles spécifiques à la bio, conseils, recherche et formation, développement, services administratifs.

Plus de 118 000 emplois directs en équivalent temps plein en France

Source : Focus national - Agence Bio - juin 2017



Recueil édité par INTERBIO Pays de la Loire



PAYS DE LA LOIRE

Pôle Régional Bio

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

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

E-Mail : contact@interbio-paysdelaloire.fr

www.interbio-paysdelaloire.fr

En partenariat avec



Avec le soutien financier de



Direction de la publication : Mme Magalie Jost, présidente d'Interbio Pays de la Loire - Coordination : Maryse Jeannin Mahieu
Conception : Les pieds sur terre... - Composition : Interbio Pays de la Loire
Crédits photos : Hervé Bossé, Courrier Pays de Retz, Inter Bio Pays de la Loire, Gabbanjou, Gab44, Gab85, Gab 72, entreprises et associations citées dans le recueil

L'application des droits d'auteurs sur les visuels fournis par les associations et les entreprises n'engage que ces dernières.
Imprimé sur papier PEFC avec encres à base végétale
Septembre 2017 - Tirage : 4000 ex.