FICHE 4

Participer au DEVELOPPEMENT social

FNAB
Fédération Nationale d'Agriculture BIOLOGIQUE

Sommaire

Pérenniser les exploitations agricoles bio du territoire

Permettre la collecte de tous les éleveurs laitiers bio • p. 2

Assurer des débouchés à une grande diversité de systèmes de production • p. 3

Recréer un produit de terroir • p. 5

Mettre en valeur le territoire et protéger l'environnement

Appliquer un cahier des charges produit plus exigeant • p. 6

Investir dans des démarches « éco-responsables » • p. 7

Faivre vivre et alimenter un bassin de vie

Maintenir les emplois locaux • p. 9

Alimenter les territoires en produits bio locaux • p. 10

* Le blog de la recherche action : http://nouvelleeconomiebio.blogspot.fr/

Chargées de regrouper et de mettre en marché la production des agriculteurs bio d'une zone géographique donnée, les organisations économiques de producteurs bio (OEPB) sont des acteurs clés pour la structuration amont de filières bio territorialisées.

En plus de permettre la valorisation économique des produits bio de leurs adhérents, elles participent, par le fait de leur **ancrage territorial**, au **développement social, environnemental et économique du milieu rural** en permettant notamment le **maintien de l'activité agricole**, en mettant en valeur les territoires par la **protection du milieu environnant** et en **dynamisant l'emploi** dans les régions par le biais de l'approvisionnement local des produits bio.

Les producteurs de ces organisations, par leurs initiatives, délivrent des enseignements et ont beaucoup de choses à nous apprendre !

Cette fiche permet d'illustrer, à travers les exemples de 7 organisations de producteurs bio - Biolait, Lait Bio du Maine, Norabio, Manger Bio en Vendée, Bretagne Viande Bio, Manger Bio Champagne-Ardenne, et Bio Loire Océan - interrogées dans le cadre du programme de recherche-action* mené par la FNAB, les différentes manières de mettre en relation des acteurs variés autour d'un projet commun de territoire.

Légumerie en Vendée

PÉRENNISER LES EXPLOITATIONS AGRICOLES BIO DU TERRITOIRE

Les Organisations Economiques de Producteurs Bio (OEPB) proposent aux producteurs d'un territoire donné de fournir au groupement leurs productions et de les valoriser en bio. Elles permettent ainsi à des producteurs bio d'accéder à des marchés spécifiques pour ce mode de production.

Par leurs fonctions, les OEPB participent au maintien de l'activité des producteurs bio sur leur territoire en favorisant l'organisation logistique de la mise en commun des productions. Cela valorise la production d'une diversité de systèmes d'exploitation et peut permettre de recréer un produit du terroir.

PERMETTRE LA COLLECTE DE TOUS LES ÉLEVEURS LAITIERS BIO

Un des enjeux clés pour la viabilité économique de toute exploitation bio est de parvenir à valoriser la production en bio, c'est-à-dire en faisant valoir ses spécificités - en termes de systèmes de production, de qualité du produit final, de goût, de bien-être animal -, et d'éviter tout déclassement en conventionnel.

Le maintien de l'activité de certains éleveurs laitiers bio est ainsi étroitement lié au maintien d'une collecte spécifique du lait bio dans leur territoire, afin d'éviter tout mélange avec du lait conventionnel et donc un déclassement. Ces éleveurs sont ainsi dépendants des collecteurs.

Biolait est une organisation économique de producteurs laitiers bio, chargée de la collecte sur l'ensemble du territoire national. Avec plus de 600 exploitations laitières adhérentes pour plus de 100 millions de litres de lait produits annuellement, Biolait réalise début 2013 la plus importante collecte de lait biologique de vache en France et approvisionne une cinquantaine de transformateurs.

Christophe Baron,
Président de Biolait :

Biolait a la volonté d'être multi-territorial. Depuis 2006, nous avons redémarré 4 ou 5 collectes sur des zones, où si Biolait n'était pas là, le lait ne pourrait plus être valorisé en bio, par l'absence de collecte spécifique. Notre objectif est d'assurer l'égalité des territoires et de permettre à tous les éleveurs bio laitiers qui le souhaitent d'être collectés, même ceux situés dans les fermes les plus éloignées.

Un des principes de Biolait est d'assurer la collecte dans tous les territoires et lever ainsi le principal frein au développement de la filière laitière biologique. Cette collecte multi-territoriale nécessite une organisation logistique importante :

- Chaque adhérent doit posséder son propre tank à lait d'une capacité de stockage de 6 traites. Pour en compenser l'investissement et en assurer l'entretien, Biolait reverse une prime « froid » de 5 € pour 1000l de lait produit.
- Biolait a mis en place 9 relais locaux dispersés sur l'ensemble des zones de collecte. Ces points relais situés à proximité de grandes voies de circulation sont des structures logistiques légères autour desquelles s'organise la collecte. Elles offrent des garanties sanitaires supplémentaires par rapport aux anciens points relais situés dans certaines fermes ainsi qu'un meilleur confort de travail aux salariés de Biolait. C'est sur ces points relais que les chauffeurs réalisent les opérations de dépotage et de nettoyage des citernes.

La collecte de Biolait s'effectue aujourd'hui sur 52 départements français et l'organisation emploie 43 salariés dont 25 chauffeurs.

Jacques Chiron,
Secrétaire de Biolait :

On peut faire le parallèle entre la politique de collecte de Biolait et le fonctionnement de la poste. Biolait tient à ce que tous les producteurs, même ceux situés au bout de toutes petites routes, puissent être reliés partout en France, matériellement par le camion de collecte mais aussi de façon abstraite par l'acte commercial puisque le lait est vendu de façon collective.

ASSURER DES DÉBOUCHÉS À UNE GRANDE DIVERSITÉ DE SYSTÈMES DE PRODUCTION

La coopérative Norabio, située dans le Nord-Pas-de-Calais, regroupe une centaine de producteurs de fruits et légumes bio, dont les systèmes de production sont très variés et représentatifs de la diversité des types d'exploitation agricole de la région. La coopérative rassemble en effet des exploitations en polyculture - élevage produisant des légumes de plein champ (pomme de terre, betterave, carotte, oignon, choux, endives), des exploitations maraîchères très diversifiées et des exploitations arboricoles.

L'objectif de Norabio est d'assurer aux producteurs des débouchés pérennes en tenant compte de la diversité de systèmes de production des adhérents et en organisant ainsi une complémentarité entre les différents circuits de commercialisation.

L'enjeu est bien de trouver des débouchés à tous les producteurs, quel que soit le type d'exploitation. Pour ce faire, la coopérative propose à ses adhérents différents circuits de commercialisation : circuits courts ou longs, vente en frais ou pour la transformation. Elle a notamment développé sa politique de commercialisation autour de 3 axes :

- La vente en gros à destination des marchés des fruits et légumes frais bio, dont le réseau de magasins spécialisés Biocoop, partenaire historique.
- La commercialisation en paniers hebdomadaires de fruits et légumes bio - par l'intermédiaire du dispositif « Biocabas » - regroupant les produits des petites fermes paysannes (1 à 5 ha) pratiquant une culture diversifiée.
- La vente aux industriels de transformation de l'agroalimentaire (« légumes industries »), regroupant les produits des exploitations de type polyculture, qui introduisent des légumes de plein champ dans leur rotation céréalière.

Alexandre Cazé, Chargé de développement chez Norabio :

Depuis 2010, nous travaillons également au développement d'un quatrième axe de commercialisation : la restauration collective. Ces différents circuits nous permettent d'offrir des débouchés à une grande diversité de systèmes de production. A titre d'illustration, la plus petite exploitation adhérente de Norabio a une surface de 70 ares contre 110 ha pour la plus grande. Grâce aux différents débouchés mis en place, nous pouvons orienter une petite exploitation maraîchère sur la commercialisation en panier, une exploitation moyenne légumière sur le marché du frais et une exploitation en polyculture sur le marché des légumes « industrie » et offrir ainsi à nos adhérents des débouchés adaptés à leur exploitation et des prix rémunérateurs.

La politique commerciale de Norabio permet ainsi la valorisation de la production de toutes les exploitations bio de fruits et légumes de la région qui le souhaitent. La coopérative contribue ainsi au maintien de l'activité d'une diversité d'exploitations agricoles sur les territoires. Elle organise les complémentarités et évite les concurrences néfastes entre les différents types de circuits.

RECRÉER UN PRODUIT DE TERROIR

La coopérative Lait Bio du Maine regroupe 45 éleveurs laitiers bio de Mayenne et collecte environ 10 millions de litres de lait par an. En 2009, les producteurs ont voulu développer une activité de transformation de leur lait. Ensemble et grâce à l'embauche d'un fromager, ils ont choisi de produire un fromage de terroir « L'Entrammes » et de remettre ainsi au goût du jour une tradition fromagère locale, qui remonte au 19ème siècle avec l'Abbaye Notre Dame Du Port du Salut.

Né en 2010, l'Entrammes est un fromage au lait cru bio, salé au sel de Guérande et affiné sur des planches en bois.

La transformation du lait en fromage a été pour les producteurs adhérents de la coopérative l'occasion de recréer une relation privilégiée avec les consommateurs, qui peuvent identifier et acheter les produits des éleveurs à la fromagerie et dans les magasins de proximité.

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

La transformation du lait a été pour nous un moyen de créer notre propre identité. Beaucoup de consommateurs nous demandaient où ils pouvaient trouver notre lait, mais notre lait après la collecte est mélangé à d'autres laits bio. Avec la fabrication de l'Entrammes nous allons jusqu'au bout de la chaîne, jusqu'au consommateur. Cela permet ainsi à nos consommateurs de mettre un nom, une tête, un territoire sur le produit qu'ils achètent.

METTRE EN VALEUR LE TERRITOIRE ET PROTÉGER L'ENVIRONNEMENT

L'agriculture biologique, réglementée par un cahier des charges européen, est un mode de production agricole respectueux de l'environnement qui permet notamment la préservation de la fertilité des sols et de la qualité des eaux.

Il est néanmoins possible d'aller encore plus loin en matière de protection de l'environnement et certaines organisations économiques de producteurs bio ont mis en place des dispositifs supplémentaires pour améliorer leur impact environnemental sur les territoires.

APPLIQUER UN CAHIER DES CHARGES PRODUIT PLUS ÉXIGEANT

LA COOPERATIVE LAIT BIO DU MAINE : QUALITE BIO ET COHERENCE GLOBALE

Depuis le 28 juin 2012, le lait et les fromages produits par la coopérative Lait Bio du Maine sont certifiés Bio Cohérence. Le cahier des charges Bio Cohérence propose aux producteurs bio un complément à la règlementation européenne, en introduisant des règles spécifiques telles que la non-mixité des fermes et l'alimentation 100% bio des animaux et majoritairement produite sur la ferme. Il s'agit d'apporter au mode de production biologique une cohérence à la fois technique, économique, sociale et environnementale. Sur ces différentes facettes, la démarche Bio Cohérence propose également aux producteurs de réaliser un autodiagnostic de leurs exploitations afin de les inciter à s'inscrire dans une démarche de progrès.

Avec le cahier des charges Bio Cohérence, les producteurs de la coopérative Lait Bio du Maine mettent en œuvre quotidiennement leur engagement pour une agriculture respectueuse de l'environnement et des territoires ruraux.

Bio Cohérence

Marc Belouard,
Vice-président de Lait Bio du Maine :

Notre engagement dans Bio Cohérence nous permet de porter jusqu'aux consommateurs nos valeurs environnementales, sociales et économiques. C'est une démarche respectueuse de l'homme et de la planète. En proposant des produits Bio Cohérence aux consommateurs, nous agissons pour la biodiversité et nous renforçons le tissu rural. Nous offrons un produit local, favorisant le contexte social et économique. Tout cela donne un sens à la vie d'un paysan.

LUTTE CONTRE LES ALGUES VERTES

L'organisation « Bretagne Viande Bio » (BVB) regroupe des éleveurs bio ainsi que des bouchers et des transformateurs de Bretagne. Elle participe à la lutte contre les algues vertes dans la région en sensibilisant les consommateurs et les éleveurs de porcs conventionnels aux spécificités de l'élevage porcin sur paille, comme le stipule le cahier des charges bio. Cette technique – qui retient les déjections animales dans la paille – permet leur dégradation par des bactéries et la constitution d'un fumier, qui est ensuite composté puis épandu. Le risque de lessivage des nitrates - qui provoque l'apparition des algues vertes - est alors sensiblement réduit.

De plus, afin de réduire au maximum l'impact environnemental de l'élevage porcin, BVB a choisi que tous les producteurs de porc qui adhèrent à l'organisation respectent le cahier des charges Bio Cohérence. Les règles supplémentaires concernent notamment l'obligation d'un accès au plein air et la limitation de la taille des unités de porcs à 1000 porcs/UTH/an en élevage engraisseur.

**Yves Le Jeune,
Président de l'association
Bretagne Viande Bio :**

Grâce à la marque « Bio Cohérence » et à une bonne valorisation de la production, nous permettons à nos éleveurs de conserver des exploitations à taille humaine. S'ils étaient en conventionnel avec un même dimensionnement, leurs exploitations ne seraient pas viables.

Nous avons une vraie volonté politique de développer l'agriculture bio dans la région car c'est pour nous le principal levier contre les algues vertes. Ces algues ont un impact très négatif sur nos territoires, sur notre environnement et sur le tourisme aussi. Avec le modèle agricole que nous défendons, il est possible d'en venir à bout.

INVESTIR DANS DES DÉMARCHES « ÉCO-RESPONSABLES »

UNE LEGUMERIE BASSE CONSOMMATION

L'OEPB Manger Bio en Vendée a mis en place un partenariat avec l'entreprise adaptée ARIA 85. Les producteurs bio fournissent leurs produits à l'ARIA dont les employés en insertion professionnelle se chargent de la transformation dans un atelier. Les produits transformés bio sont ensuite à destination des restaurations collectives de la région. La construction du bâtiment a été financée par le Conseil Général de Vendée qui souhaitait soutenir le projet.

En accord avec l'engagement des producteurs et des salariés de l'ARIA, cet atelier de transformation répond à des normes exigeantes en matière de protection de l'environnement :

- L'architecture globale du bâtiment a été pensée pour la limitation des dépenses d'énergie ;
- Les isolants sont en composants naturels et la toiture est végétale ;
- Des puits de lumière ont été insérés afin de limiter l'utilisation de l'éclairage électrique ;
- Des bassins extérieurs sont également prévus pour filtrer les eaux de lavages et permettre leur réutilisation.

UNE FROMAGERIE ECOLOGIQUE

Pour débuter en 2010 une activité de transformation de leur lait, les producteurs adhérents de Lait Bio du Maine ont souhaité que leur fromagerie soit en cohérence avec leurs valeurs environnementales. Ils ont alors opté pour un bâtiment « éco-construction » afin d'en réduire au maximum l'emprunte écologique. :

- La charpente et bardage sont en bois naturel ou traité par oléothermie ;
- Les eaux usées sont traitées par un procédé biologique ;
- Un bassin tampon a été installé pour les eaux pluviales ;
- L'eau est chauffée par une chaudière au bois déchiqueté.

FAIVRE VIVRE ET ALIMENTER UN BASSIN DE VIE

Par l'emploi de salariés sur les fermes, la mise en place de partenariats commerciaux avec des PME et PMI du territoire ou encore le développement de l'approvisionnement des restaurations collectives en produits bio et locaux, les producteurs bio participent en effet à la création d'emplois et au maintien d'une activité économique sur les territoires ruraux. La transformation et la commercialisation des produits bio dans la région permettent également aux producteurs de se rapprocher des consommateurs et de les sensibiliser aux enjeux et spécificités de l'agriculture bio et au métier de producteur bio.

MAINTENIR LES EMPLOIS LOCAUX

TRAVAILLER AVEC DES ARTISANS ET DES ENTREPRISES LOCALES

Le projet de la SICA «Bretagne Viande Bio» (BVB) est de parvenir à valoriser localement la production, c'est-à-dire à transformer et commercialiser les animaux, en créant des partenariats avec les PME et les bouchers du territoire.

Bretagne Viande Bio a notamment mis en place un partenariat avec l'entreprise de transformation locale Montfort-Viande, située dans le Morbihan. Cette entreprise souhaitait se rapprocher de BVB dans l'intention de se démarquer des grosses entreprises nationales, en travaillant avec des éleveurs bio bretons.

Ce partenariat a permis à l'entreprise Montfort-Viande, qui s'est investie dans l'abattage, la découpe et la transformation de bovins bio, de se développer et de créer des emplois sur le territoire. Montfort-Viande qui a vu son chiffre d'affaires tripler depuis 2004 emploie aujourd'hui plus de 100 salariés.

**Yves Le Jeune,
Président de la commission porc
de Bretagne Viande Bio :**

L'objectif de Bretagne Viande Bio est d'établir des partenariats avec les PME du territoire et de soutenir l'artisanat local, les transformateurs et les boucheries spécialisées. Nous mettons vraiment l'accent sur ces partenariats pour développer l'agriculture bio à l'échelle régionale et faire en sorte qu'il y ait de plus en plus de transformateurs de produits bio pour qu'en amont il y ait de plus en plus de producteurs bio. Il faut que les deux se développent en harmonie pour que la viande soit le mieux possible valorisée en bio. L'objectif est aussi de faire en sorte que les consommateurs, peu importe où ils habitent en Bretagne, puissent avoir accès à une viande bio de qualité.

ALIMENTER LES TERRITOIRES EN PRODUITS BIO LOCAUX

MODIFIER LES HABITUDES DE CONSOMMATION SUR LE TERRITOIRE

L'association « Manger Bio Champagne-Ardenne » (MBCA), créée en 2008, rassemble 15 producteurs bio de la région Champagne-Ardenne et a pour objectif de relocaliser la consommation de produits bio dans la région, à travers l'approvisionnement de la restauration collective. Les producteurs de MBCA ont ainsi participé avec la région Champagne-Ardenne et la ville de Charleville-Mézières au lancement du programme « Bio et Local en restauration collective, c'est possible ! ».

Pour mettre en place ce projet d'approvisionnement des cantines en produits bio et locaux, un atelier de transformation de la viande et des fruits et légumes bio, employant 6 salariés, a été créé. Il a également fallu former les producteurs, les cuisiniers et les collectivités territoriales aux normes de la restauration collective pour les uns et aux spécificités de l'agriculture biologique pour les autres.

L'objectif d'un tel projet est de développer un nouveau système alimentaire sur les territoires, qui est à la fois durable, local et solidaire. Pour cela, il s'agit de sortir l'alimentation du champ purement marchand et de faire « société autour de l'alimentation »

Aujourd'hui, le programme régional « Bio et Local en restauration collective, c'est possible ! », qui assure des débouchés aux producteurs et propose des produits de qualité aux enfants en cantine scolaire, a été mis en place au sein de 50 établissements partenaires. 90 % des produits locaux sont issus de la région.

Samuel Maignan,
Chargé de mission à la FRAB Champagne-Ardenne :

La FRAB a formé les producteurs bio aux normes de la restauration collective et a accompagné les collectivités dans la connaissance des filières et dans l'élaboration de marchés publics, cohérents et adaptés à la production locale. Sur la ville de Charleville-Mézières, nous n'avons pas hésité à emmener l'ensemble du personnel de cuisine sur les fermes plusieurs années de suite, à faire des réunions de planification avec la diététicienne, le responsable des achats, le directeur de la cuisine centrale, la personne qui s'occupe du périscolaire, dans un objectif de créer une émulation de groupe autour du projet, pour que chacun y trouve sa place et se sente investi du rôle de développeur du territoire. C'est vraiment là qu'est tout l'enjeu de ce projet de restauration collective en produits bio et locaux.

SENSIBILISER LES CITOYENS AU PROJET DES PRODUCTEURS BIO

Bio Loire Océan (BLO) est une association des Pays de la Loire regroupant une cinquantaine d'arboriculteurs et de maraîchers bio. Un des circuits de commercialisation de l'OEPB est l'approvisionnement des restaurations collectives de la région : crèches, maisons de famille, écoles, lycée... Par le biais de partenariats avec les collectivités, les producteurs bio de BLO souhaitent se rapprocher des consommateurs de la région et les sensibiliser aux spécificités de l'agriculture bio et de la production agricole de leur région.

Gérard Bernier,
Secrétaire de Bio Loire Océan :

Au fur et à mesure de notre travail au sein de Bio Loire Océan, nous nous sommes rendus compte que l'un des objectifs principaux de notre projet était de communiquer sur les spécificités de notre métier et du mode de production bio. Nous voulons faire passer des messages aux consommateurs. L'idée est de leur faire comprendre que le prix d'achat d'un produit bio est lié à l'activité, c'est-à-dire à la fois au nombre de personnes que cela fait travailler mais aussi à la pénibilité du travail. Ce ne sont pas des produits sur lesquels nous faisons une marge ni sur lesquels on abuse. Par l'intermédiaire de la restauration collective, nous voulons initier un mouvement de relocalisation de la consommation des produits bio et essayer d'apporter à tous les consommateurs des éléments de compréhension sur l'agriculture bio, qui on est et ce qu'on représente. C'est une mission difficile car il faut trouver le bon message.

EN BREF

PARTICIPER AU DEVELOPPEMENT SOCIAL, ENVIRONNEMENTAL ET ECONOMIQUE DES TERRITOIRES RURAUX

- **La Corab' :** coopérative de Poitou-Charentes, spécialisée dans la production et la commercialisation de grains bio.

  Création en partenariats avec des acteurs de l'aval de la filière d'un Silo 100% bio et projet de mise en place d'un pôle agroalimentaire consacré à l'agriculture bio sur la commune de Saint Jean d'Angély.

- **Panier Bio Solidaire :** association du Maine-et-Loire regroupant une organisation de producteurs (Bio Loire Océan) et deux structures d'insertion (Jardins de Cocagne de Nantes et de St Macaire du Bois) dont le projet est la distribution de paniers de fruits et légumes bio et locaux dans les grandes villes voisines (Angers, Nantes, Cholet, Poitiers, Le Mans).

EN SAVOIR +

L'eau et la bio :

Le réseau FNAB accompagne le changement des pratiques agricoles et s'implique dans des missions de protection de la ressource en eau. Pour ce faire, pratiques et outils sont mutualisés (formation, diagnostic de conversion, appui technique, outils de transfert de pratiques sur les zones à enjeu eau...). Le réseau FNAB accompagne également les collectivités territoriales et les acteurs locaux dans les démarches de protection des aires d'alimentation de captages par le développement de l'agriculture bio. Pour cela, la FNAB anime notamment un groupe de travail national multi-partenarial et assure le suivi d'un réseau de sites pilotes sur les territoires où la préoccupation de l'eau est importante.

Pour en savoir plus : http://eauetbio.blogspot.fr/
« Eau et Bio, recueil d'expériences 12 territoires pilotes », FNAB mai 2013

Le réseau « Manger Bio Ici et Maintenant » (MBIM)

Association créée en 2010 par des OEPB dédiées à la restauration collective, ce réseau national rassemble aujourd'hui 14 structures adhérentes. Son objectif est d'aider les OEPB à répondre à la demande en produits bio pour la Restauration Hors Domicile (RHD). Il s'agit de mutualiser les stratégies et les moyens pour professionnaliser les pratiques des OEPB et leur permettre de répondre ainsi aux exigences de la RHD et aux besoins des filières

Site internet : www.mbim.fr

Edition : FNAB - 40 rue de Malte 75011 Paris. www.agriculturebio.org Mars 2014

Rédaction : Joséphine Aubert, Claire Touret • FNAB

Relecture : Alix Boulard, Mélise Willot • FNAB

Maquettage : Compote de Com' www.compote-de-com.com

Crédits photos : FNAB, Biolait, Lait Bio du Maine, Norabio, Manger Bio en Vendée, Bretagne Viande Bio, Manger Bio Champagne-Ardenne, Matthieu Chanel, et Bio Loire Océan

Impression : Média Graphic 23 Rue des Veyettes, 35000 Rennes

Le blog de la recherche action :
http://nouvelleeconomiebio.blogspot.fr/