



Pays de la Loire

BIO RIBOU VERDON



Création : 2012.

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

Taille : 20 producteur-rices

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

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

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

CHIFFRES 2018



9
FERMES



73 T
CÉRÉALES

Origine

Les différentes étapes parcourues

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

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

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

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

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

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

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

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

■ **Diversification de fermes en polyculture-élevage pour cultiver des céréales pour la consommation humaine** (blé meunier, sarrasin, seigle, petit épeautre, grand épeautre). 9 fermes impliquées dont 3 principaux apporteurs. 73 tonnes de céréales produites en 2018.

■ **Mise en place d'un partenariat avec une meunerie locale « La meunerie de Nieul »** (département limitrophe de la Vendée). Petite structure artisanale, céréales écrasées sur meules de pierre. Farines très qualitatives.

■ **Création de la marque « Bio Ribou Verdon ® »** par l'association de producteur-rices pour identifier et valoriser les produits finis. Contrat d'utilisation de la marque avec la Meunerie de Nieul.

Montage du projet

Investissements réalisés

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

Financement / aides obtenus

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

Accompagnement

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

Partenaires (et partenariat)

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

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

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

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

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

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

Description des activités

Productions

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

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

Volumes

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

Débouchés

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

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

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

Bilan

Atouts

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

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

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

Points de vigilance à avoir

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

Besoins

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

Projets, évolutions envisagées

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

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

Pour cela, il s'agira notamment de :

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

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

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



TÉMOIGNAGES

-
Stéphane Merlet

Agriculteur bio et co-président de l'association

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

-
Marc Pousin

Agriculteur bio et co-président de l'association

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

-
Christophe Puaud

Communauté d'Agglomération du Choletais

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

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

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

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

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

-
Nathalie Sévaux

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

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

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