



Une action du réseau FNAB

TERRITOIRES BIO PILOTES



COMPTE-RENDU

Séminaire annuel des Territoires Bio Pilotes

15 et 16 novembre 2023 · Hérault



Sommaire

Introduction	3
Programme	4
Restitution jour 1 Mercredi 15 novembre	5
Synthèse de la stratégie et des expériences de Montpellier Méditerranée Métropole.....	5
Synthèse de la stratégie et des expériences de Pays de l'Or Agglomération	6
Déjeuner à l'école de Lansargues	7
Visite de l'exploitation de la famille Duez	7
Présentation du GIEE "Restauration collective"	9
Visite du Domaine l'Enclos de la Croix	9
Restitution Jour 2 Jeudi 16 novembre	10
Présentation du Marché d'Intérêt National (MIN) de Montpellier	10
Présentation du Domaine des Compagnons de Maguelone	12
Conclusion.....	13



Introduction

Le réseau des Territoires Bio Pilotes de la FNAB **rassemble 30 collectivités engagées dans le développement des filières biologiques sur leur territoire**. Exemplaïres par leur dynamisme et leur engagement, elles témoignent **du rôle majeur que les collectivités ont à jouer pour promouvoir l'agriculture biologique dans de multiples projets** : restauration collective, développement des filières agricoles de territoire, protection de la biodiversité et de la ressource en eau, gestion du foncier, atténuation et adaptation face au changement climatique ou encore renouvellement des générations d'agriculteurs.

L'animation du dispositif vise à **favoriser les échanges et le partage de connaissances** entre territoires, à faire connaître les **démarches vertueuses engagées par les Territoires Bio Pilotes** en faveur de l'agriculture biologique, à construire collectivement des analyses thématiques et à faire émerger des expérimentations sur **des leviers d'actions innovants**.

Chaque année, les membres du réseau se retrouvent deux jours sur l'un des territoires pilotes pour consolider la dynamique de groupe, mieux se connaître et partager leurs avancées en profitant de visites de terrain, de retours d'expériences et de moments de convivialité.

Le présent document constitue **les actes de la rencontre qui s'est tenue les 15 et 16 novembre 2023** sur deux Territoires Bio Pilotes voisins et alliés dans la transition agricole et alimentaire : Pays de l'Or Agglomération et Montpellier Méditerranée Métropole. Nous les remercions chaleureusement pour leur accueil et le programme dense et varié qu'ils ont proposé aux 60 participants venus de toute la France.

Programme

Jour 1 | Mercredi 15 novembre

9H · Mot d'accueil et présentation des stratégies agricoles et alimentaires sur les territoires de Montpellier Méditerranée Métropole et Pays de l'Or Agglomération, suivis de la présentation d'initiatives emblématiques

- **Valérian Pitarch**, trésorier du Civam Bio 34
- **Delphine Ducoeurjoly**, chargée de mission FNAB
- **Alain Hugues**, vice-président Résilience, Rayonnement et Agriculture Durable de Pays de l'Or Agglomération et Maire de Saint-Aunès
- **Isabelle Touzard**, vice-présidente de Montpellier Méditerranée Métropole Déléguée à la Transition écologique et solidaire, Biodiversité, Energie, Agroécologie et Alimentation et Maire de Murviel-lès-Montpellier

12H · Déjeuner à l'école de Lansargues

14H · Visite de la **ferme Duez** à Lansargues, retour d'expérience du GIEE « Restauration collective », présentation du projet de plateforme de co-compostage

- **Guillaume Duez**
- **Marine Tiollier**, GAEC Les canotiers
- **Microterra** : **Jeanne Blanchard** et **Marylou Bertin**

17H · Soirée conviviale à l'**Enclos de La Croix**, domaine viticole familial en agriculture biologique situé à Lansargues

Jour 2 | Jeudi 16 novembre

8H · Visite du **MIN de Montpellier** : La place du bio et du local au MIN

- **Marie Massart**, présidente du MIN et élue à la Ville de Montpellier et à la Métropole
- **Luc Lignon**, directeur de la politique Alimentaire, Ville et Métropole de Montpellier
- **Gwenaëlle Rolland**, responsable structuration de l'offre au MIN de Montpellier
- **Olivier Lauro**, directeur du MIN de Montpellier

Rencontre avec des acteurs économiques présents sur le MIN

Visite de la légumerie Agriviva

11H · Découverte d'un lieu d'exception : la **Presqu'île de Maguelone**, l'agriculture entre les eaux

- **Lecture de paysage**, richesse et fragilité des lagunes, enjeux de leur protection : avec **Julien Caucat**, chargé de mission Lagunes à la Métropole de Montpellier
- **Visite du domaine viticole** en bio et en insertion « **Les compagnons de Maguelone** », avec **Jean-Philippe Granier**, directeur du syndicat des AOC Languedoc et vice-Président en charge de la viticulture sur l'exploitation, et **Maguelonne Arghyris**, responsable de la communication.
- Dégustation des vins bio

12H30 · Déjeuner au restaurant d'insertion des Compagnons de Maguelone

13H30 · Conclusion



Restitution jour 1 | Mercredi 15 novembre

Synthèse de la stratégie et des expériences de Montpellier Méditerranée Métropole

Quelques éléments de contexte :

- ⅓ des terres sont en friche sur la métropole
- Stratégie d'acquisition foncière pour reconstruire des entités productives
- Mise en place de deux associations foncières agricoles sur 5000 hectares appartenant à la métropole
- Travail sur le paysage alimentaire en lien avec l'expérimentation de Caisse commune de l'alimentation

Le Bio dans la restauration collective de la Ville de Montpellier

- 16 000 repas/jour
- 52% de produits bio et/ou locaux (42% de bio)
- 90 restaurants scolaires
- Objectif 2026 : atteindre 100% de produits bio et/ou locaux
 - Plusieurs projets en cours pour atteindre ces objectifs : [Ma cantine autrement](#) et la future Cité de l'alimentation
- Au niveau de la pondération des critères d'attribution des marchés, l'accent est mis à 80% sur de la qualité (20% sur le prix)
- Mise en place d'une tarification sociale : de 0,50€ à 6,55€ par repas

FIBANI : Filières à Bas Niveaux d'Impact

⇒ Structuration de deux filières végétales à bas niveaux d'impact environnemental

Au croisement de la **politique de l'eau** métropolitaine et de la **politique alimentaire territoriale** (PAT), le projet FIBANI vise à concilier **production alimentaire, développement économique et préservation de la ressource en eau**, une ressource fortement menacée par le changement climatique.

Depuis 2019, la métropole cherche à comprendre et à lever les freins de la **structuration de filières agricoles adaptées à ces enjeux**. Dans un souci d'opérationnalité, elle met en pratique cet accompagnement sur **les légumes secs** (lentilles, pois chiches...) et **les céréales rustiques** (petit épeautre notamment), qui sont les cultures qui répondent le plus aux finalités du projet. Le travail mené vise l'appui à l'expérimentation chez les agriculteurs, la conduite de tests en restauration collective, la recherche de débouchés et de partenaires ainsi qu'un soutien aux transformateurs.



Ce projet est soutenu par l'Agence de l'Eau Rhône Méditerranée Corse.

Synthèse de la stratégie et des expériences de Pays de l'Or Agglomération

Eléments de contexte :

- Population vieillissante et isolée, notamment sur le littoral
- Problématique forte de renouvellement des générations à deux échelles : chefs d'exploitations et ouvriers agricoles

Une stratégie intercommunale ambitieuse a été votée courant 2023. Elle touche aux volets agricole et alimentaire, le second étant précisé et décliné dans le PAT.

L'Agglomération s'est appuyée sur l'analyse de différents travaux de prospective scientifiques pour proposer plusieurs scénarios aux élus et aux agriculteurs, afin de répondre aux enjeux du territoire. Après une **large concertation (partenaires et agriculteurs)**, un cap basé sur la prospective Afterres 2050 a été voté, ainsi qu'un premier plan d'actions à 5 ans.

Ce cap ambitieux intègre 4 axes :

1. Accompagner la transformation agroécologique du territoire et la résilience de l'activité agricole : avec un **objectif en 2050 de 50 % d'agriculture biologique et 40 % d'agroécologie de haut niveau (niveau 3 FAO)**¹
2. Développer des **filières locales** valorisant le territoire
3. Agir sur le foncier et l'emploi pour **pérenniser une diversité** de productions et d'exploitations
4. Fédérer le territoire autour de son agriculture et son alimentation

Plusieurs « briques » d'action pour accompagner le développement de l'agriculture biologique, zoom sur les ORE

Une stratégie des "petits pas" a été mise en œuvre dès 2013, en ajoutant progressivement de nouvelles "briques", afin d'accompagner le développement de l'agriculture biologique sur le territoire. Le déploiement de la stratégie agricole à partir de 2024, et de différentes nouvelles briques apportera un appui complémentaire important.

Parmi ces briques, on peut citer **l'achat de produits en conversion en agriculture biologique au prix du bio par la restauration scolaire**, l'appui à la **structuration d'un groupement de producteurs pour son approvisionnement en produits bio et locaux**, **l'exonération de la taxe sur le foncier non bâti** pour les parcelles en agriculture biologique, le financement de **diagnostics technico-économiques** à la conversion, ou encore la **mise en œuvre d'ORE** (en cours de démarrage).

Zoom sur les ORE

L'obligation réelle environnementale est un contrat passé entre un organisme agissant pour la protection de l'environnement (dont les collectivités) et le propriétaire d'une parcelle. Les parties définissent des obligations environnementales pouvant aller jusqu'à 99 ans. Ces obligations s'imposent aux propriétaires successifs en cas de vente. L'obligation peut donner lieu à compensation, notamment financière.

[>>> Voir notre article sur les ORE](#)

¹ The potential of agroecology to build climate-resilient livelihoods and food systems, FAO, 2020.

Déjeuner à l'école de Lansargues

Le repas, pris au restaurant scolaire de la commune de Lansargues, a permis de comprendre les stratégies mises en place par les services de Pays de l'Or Agglomération, **qui a la compétence en matière de restauration collective**, pour favoriser un approvisionnement en produits bio issus du territoire. La démarche, qui a été progressive et soutenue, permet aujourd'hui d'atteindre **35% de produits bio**. Depuis 2018, **les légumes du GIEE "restauration collective"**, constitué de producteurs voisins, sont intégrés dans les repas. A noter que cette politique d'achat est directement liée à la **politique de protection de la ressource en eau** sur le territoire. Un travail est également mené pour la **valorisation des déchets organiques de la restauration collective**. Ces derniers sont compostés sur place ou expédiés vers l'un des trois sites de valorisation dédiés.



Déjeuner à la cantine de Lansargues

Visite de l'exploitation de la famille Duez

Entreprise familiale depuis les années 80, l'exploitation se trouve sur la commune de Lansargues, à 30 km de Montpellier. Aujourd'hui, la deuxième génération est à la tête de cette exploitation mixte (60% de la SAU en Bio et 40% en conventionnel) de 300 hectares.

Les principales productions sont le melon, la salade et la mini pastèque. Le passage en bio s'est fait à l'arrivée des deux frères dans la société.

Une partie de l'activité se fait sous tunnel (salade en hiver). Les produits bio sont **commercialisés principalement via un réseau de magasins spécialisés** et à la marge vers la **restauration collective** de l'intercommunalité.

L'exploitation adhère à une petite **Organisation de Producteurs (OP)**, Force Sud, qui compte 4 sociétés adhérentes.

La rotation culturale type sur la ferme est la suivante : salade/melon/engrais verts.

La visite de la ferme a été l'occasion de rappeler **les fondamentaux de l'agriculture biologique** : le recours au désherbage mécanique, **l'importance des rotations** et de l'implantation d'**engrais verts** pour le maintien de la fertilité des sols, ou encore **l'intérêt des haies pour maintenir les populations d'auxiliaires de cultures** dans un système qui exclut l'usage de pesticides chimiques de synthèse. A noter que les lapins font d'importants dégâts sur ce secteur. L'exploitation agricole innove en faisant appel à des drones pour la surveillance des cultures (carences, maladies, ravageurs).

Elle utilise aussi, pour améliorer la qualité de ses sols, du **broyat végétal**.

Le broyat est issu des **déchets verts de la collectivité** (branches, bois issu de la taille...). Un broyat nécessite 6 mois de compostage en andain (voir photo ci-contre) avec un retournement tous les 2 à 3 mois. Le compostage du broyat nécessite de l'eau afin que le processus se passe correctement.



Compostage à la ferme Duez (Microterra)

Aujourd'hui la famille DUEZ s'appuie sur l'entreprise Microterra pour le conseil sur le compostage de cette matière. La société s'occupe aussi des déclarations réglementaires nécessaires et les conseille dans le processus de stockage, les éventuelles analyses de compost et l'épandage.

Microterra

En 2024, les collectivités ont l'obligation de valoriser les biodéchets. Spécialiste de la valorisation de déchets organiques par compostage en milieu agricole dans le Sud de la France, Microterra propose aux collectivités une solution pour valoriser les déchets verts et les biodéchets au profit des agriculteurs locaux : **le compostage à la ferme.**

- Le broyat végétal est fourni gratuitement par l'agglomération :
- Les livraisons des déchets verts sont réalisées en janvier sur l'exploitation, l'agriculteur s'occupe de mettre en tas et d'arroser.
- Microterra donne le protocole de compostage et assure le suivi du processus (avec adaptation si besoin au cas par cas)
- L'épandage du produit se fait en octobre en plein champ en amont de la mise en place de la nouvelle culture (pour éviter la faim d'azote) ou après vendange

Cette expérience souligne la nécessité en agriculture biologique de **réintroduire des bioéléments et nutriments dans les cycles du sol** pour éviter un appauvrissement à long terme. C'est aussi un gain pour l'adaptation au changement climatique : 1% de plus de matière organique dans le sol c'est 20% de **réserve supplémentaire en eau utile dans les sols.**

Spécificités techniques sur l'utilisation du broyat végétal :

- Ceux-ci ont une maille de 80 mm et ne sont pas criblés ici. Sans criblage, la fourniture est gratuite pour l'agriculteur (le coût du criblage est de 9€ la tonne)
- Aujourd'hui, seule l'utilisation de broyat végétal est mise en œuvre sur les exploitations. Le co-compostage recourant aux biodéchets issus des cantines reste pour le moment au stade projet. En effet, les biodéchets ménagers présentent parfois des restes de plastique, d'où l'importance de la sensibilisation et de l'éducation pour avoir un produit propre et exploitable
- Mise en place d'un système réversible de bâche pour rendre imperméable et éviter tout écoulement dans les sols
- L'augmentation de la température liée au processus de compostage permet d'hygiéniser le tas (60°C pendant 7j)
- Démarche HACCP et traçabilité

Présentation du GIEE “Restauration collective”

Le GIEE en agriculture biologique s’est structuré autour de 5 exploitations (4 maraîchers et 1 arboriculteur). Il nous a été présenté par Guillaume Duez et Marine Tiollier de la ferme des Canotiers (une ferme de 4 hectares récemment reprise par de jeunes agriculteurs).

La vocation de ce GIEE est d’assurer l’approvisionnement de certains fruits et légumes bio de plusieurs cantines du Pays de l’Or. Bien que les exploitations membres du GIEE aient des profils bien différents, celles-ci ont réussi à travailler ensemble, **en misant notamment sur leur complémentarité**, pour répondre aux marchés publics de la restauration collective. Cette coopération a été facilitée par l’intervention du CIVAM Bio 34, qui assure l’animation du GIEE : planification des productions, coordination entre les membres, interlocuteur des cantines.

Fonctionnement du GIEE :

- La planification des récoltes chez les agriculteurs se fait à partir des menus pensés par la restauration collective de Mauguio 2 fois par an.
- Le GIEE ne répond pas directement aux marchés publics de la restauration collective (le statut ne le permet pas) mais **les 4 exploitants du GIEE répondent en groupement**. Le travail d’allotissement des marchés réalisé par le directeur de la restauration collective a facilité cela.

Au-delà des enjeux économiques liés à cette association, le GIEE a aussi permis de **créer du lien entre des exploitations voisines** qui aujourd’hui s’entraident, mettant en valeur les **fortes valeurs sociales** que ce projet véhicule. Les agriculteurs ont aussi pu rappeler leur volonté de pouvoir proposer leurs produits bio dans les cantines voisines, où leurs enfants grandissent.



*Visite du Domaine
l'Enclos de la Croix*

Visite du Domaine l’Enclos de la Croix

L’Enclos de la Croix est un **domaine viticole** bio situé sur la commune de Lansargues. Il s’étend sur 23 hectares et se distingue par des démarches innovantes visant à **préserver la biodiversité**. Le domaine possède **un troupeau d’ovins**, qui pâturent les inter-rangs de vigne (hors période de production viticole). **Les poules**, elles, viennent compléter l’action des brebis en consommant des prédateurs des bourgeons : escargots, limaces, vers. **Le recours à la traction animale, grâce à des chevaux de trait** comtois, permet de remplacer en partie l’utilisation de tracteurs et l’énergie fossile. **L’agroforesterie** est une démarche initiée depuis peu, visant à redensifier la matrice végétale arbustive. Elle est financée par du **mécénat**

d’entreprises. La visibilité du domaine sur des actions agroécologiques et bio est importante pour les propriétaires (François et Agathe), notamment au regard de leurs **activités agrotouristiques**.

Restitution Jour 2 | Jeudi 16 novembre

Présentation du Marché d'Intérêt National (MIN) de Montpellier

Le groupe a été accueilli sur le MIN de Montpellier par **Marie Massart**, présidente du MIN et élue à la Ville de Montpellier et à la Métropole, **Luc Lignon**, Directeur de la politique Alimentaire de la Métropole de Montpellier, **Gwenaëlle Rolland**, Responsable structuration de l'offre au MIN, et **Olivier Lauro**, directeur du MIN. Ces derniers nous ont présenté les nombreux intérêts de cet outil, véritable hub logistique et multiservice et **acteur phare pour le développement de l'approvisionnement local et la valorisation des produits agroalimentaires locaux et régionaux**. Le MIN est une société d'économie mixte (SEM) qui compte 17 salariés.



Source : Somlmon Mercadis



L.Lignon (Montpellier Métropole), M.Massart et O.Lauro (MIN)

Le MIN dispose d'un **carreau des producteurs** où près de 700 détaillants de la région s'approvisionnent sur l'année, dont 200 chaque semaine, et qui rassemble 80 producteurs indépendants (principalement de l'Hérault, du Gard, mais aussi des Pyrénées Orientales, Ardèche, Aveyron, Bouches du Rhône, Drôme, Haute-Garonne). **Outil de massification de l'offre locale**, le MIN permet aux producteurs de gagner du temps en s'économisant des livraisons. Il est

aussi devenu un maillon incontournable pour l'approvisionnement local de la cuisine centrale de Montpellier où sont préparés 15000 repas par jour.

Par ailleurs, le MIN de Montpellier est le premier en France à disposer d'un **pôle de transformation alimentaire** qui répond à une demande croissante en produits locaux de la part de la restauration collective, des réseaux de distribution bio et de la vente directe. Il compte aujourd'hui **une dizaine d'ateliers de transformation**, comme celui de **Lady Tofu**, une entreprise qui élabore du tofu bio à partir de graines de soja jaune cultivées en Occitanie.



Lady Tofu

Sur ce pôle de transformation se trouve également **la légumerie Agriviva, une unité de première transformation de fruits et légumes (4e gamme)**, que nous avons pu visiter avec Laure VIDAL, directrice d'Agriviva et Jean-Philippe Querard, président fondateur de l'entreprise Foodbiome.

Le site de production s'étend sur une surface de 900 m² (dont 500 m² de laboratoire et 300 m² de stockage). Avec ses 3 lignes automatisées, la capacité de production s'élève à **10 tonnes de produits par jour**.

Fruit d'un partenariat réussi entre tous les acteurs territoriaux concernés (producteurs, cuisines centrales publiques et privées, distributeurs, industriels...), elle vise à favoriser le développement de l'agriculture locale, maintenir et développer les emplois de la filière, et produire une alimentation de qualité en réduisant l'impact carbone. **30% des produits commercialisés sont sous label bio**. Sur les 17 ETP qui travaillent à Agriviva, 8 personnes sont en insertion. Les principaux débouchés de la légumerie sont la **restauration scolaire** (notamment la cuisine centrale de Montpellier) ainsi que les grossistes de **la restauration et les grandes et moyennes surfaces**.



L. Vidal (Agriviva)



Visite de la légumerie Agriviva

L'entreprise **Foodbiome**, qui bénéficie du statut **d'entreprise à mission**, est l'**actionnaire majoritaire de la légumerie**. Elle a repris d'autres légumeries en France qui étaient en difficulté. Actuellement, Foodbiome souhaite **mettre les légumeries en réseau** pour faciliter la recherche de financement et mutualiser les expertises, en vue *in fine* de **consolider les modèles économiques de ces outils** qui jouent un rôle majeur dans le développement territorial, mais qui sont souvent fragiles. Foodbiome envisage également d'ouvrir l'actionnariat à des collectivités locales et réfléchit à des levées de fonds par crowdfunding.



Visite de la légumerie Agriviva

Présentation du Domaine des Compagnons de Maguelone

Intervenants : M. Granier, directeur du syndicat des AOC Languedoc, et Vice-Président en charge de la viticulture sur l'exploitation, et Maguelonne Arghyris, responsable de la communication.

Un domaine viticole atypique sur une presqu'île entre des étangs saumâtres (lagunes) d'un côté et la mer Méditerranée de l'autre. La dernière héritière de la famille Fabrège en avait fait don à l'Évêché de Montpellier avec comme obligation d'en faire une œuvre sociale. Le domaine a été confié par l'Évêché **il y a 53 ans** à **l'Association les Compagnons de Maguelone.**



J-P. Granier (Compagnons de Maguelone)

Cette association à but non lucratif porte 3 missions principales :

- **Médico-sociale** : un **ESAT** (établissement et service d'aide par le travail) où 90 personnes en situation de handicap travaillent sur différents ateliers : viticulture, vinification, maraîchage bio, deux restaurants, etc. ainsi que des foyers d'accueil pour ces personnes.
- **Patrimoniale** : préservation et mise en valeur de la cathédrale des XIe et XIIe siècle, et de son environnement unique 350 hectares de terres dont 26 sur la presqu'île.
- **Culturelle** : organisation de concerts

Une adaptation nécessaire au climat, et à la salinisation

Le passage en bio des vignes date du début des années 2000. Progressivement les **cépages sont remplacés par des cépages plus adaptés** aux conditions climatiques méditerranéennes, et notamment aux épisodes de **sécheresse**. Les cépages actuels cultivés sur le domaine : mourvèdre, syrah, cinsault, grenache, clairette, muscat, piquepoul, picardan.

Le domaine rencontre des problèmes de **remontées salines**, qui amènent à l'arrachage de vignes. Des haies ont été plantées autour des parcelles afin de protéger des embruns.

Selon des études scientifiques, **les vignes auront disparu d'ici 30 à 40 ans avec le changement climatique** et la remontée du niveau marin.

Ce domaine a **conscience de sa forte responsabilité** à développer une activité économique en connexion avec la richesse exceptionnelle du site au vu de son emplacement au milieu d'un site Natura2000 sur lesquels de nombreuses espèces remarquables vivent.





Conclusion

Ces rencontres sont à chaque fois l'occasion **d'inspirer et de s'inspirer pour la mise en place d'initiatives nouvelles en faveur de la bio sur les territoires**. Elles confirment le bien fondé des stratégies présentées au regard des urgences sociales, économiques et environnementales.

En matière de politique publique, plusieurs points importants ont pu être mis en lumière parmi lesquels :

- Il est indispensable d'inscrire les projets au sein **d'une stratégie globale** et cohérente, de la fourche à la fourchette, qui soit le fruit **d'une large concertation** avec les différentes parties prenantes ;
- La réussite des projets nécessite **des moyens humains et financiers à la hauteur** des ambitions affichées dans le « plan bio » ;
- Il est important de souligner **l'importance du facteur humain** dans tout projet de développement territorial.



Les Territoires Bio Pilotes sur la plage de la Presqu'île de Maguelone