

Concours national organisé par le Crédit Agricole et l'Agence BIO

---

# *Trophées de l'Excellence Bio*

---

## *Dossier de Presse*

**-Présentation des 8 initiatives nominées-**



Salon International de l'Agriculture 2010



# Sommaire

## *1/ Critères de Nomination & Carte de localisation des 8 projets nominés*

\*

## *2/ Catégorie « Producteurs »:*

- « Fourniture de vaches de réforme bio entières à la restauration collective et développement de la filière »
- « La Charrette Bio »
- « Pépinière d'entreprises en maraîchage bio »
- « Juliet®, un premier pas pour les producteurs vers l'agriculture biologique »

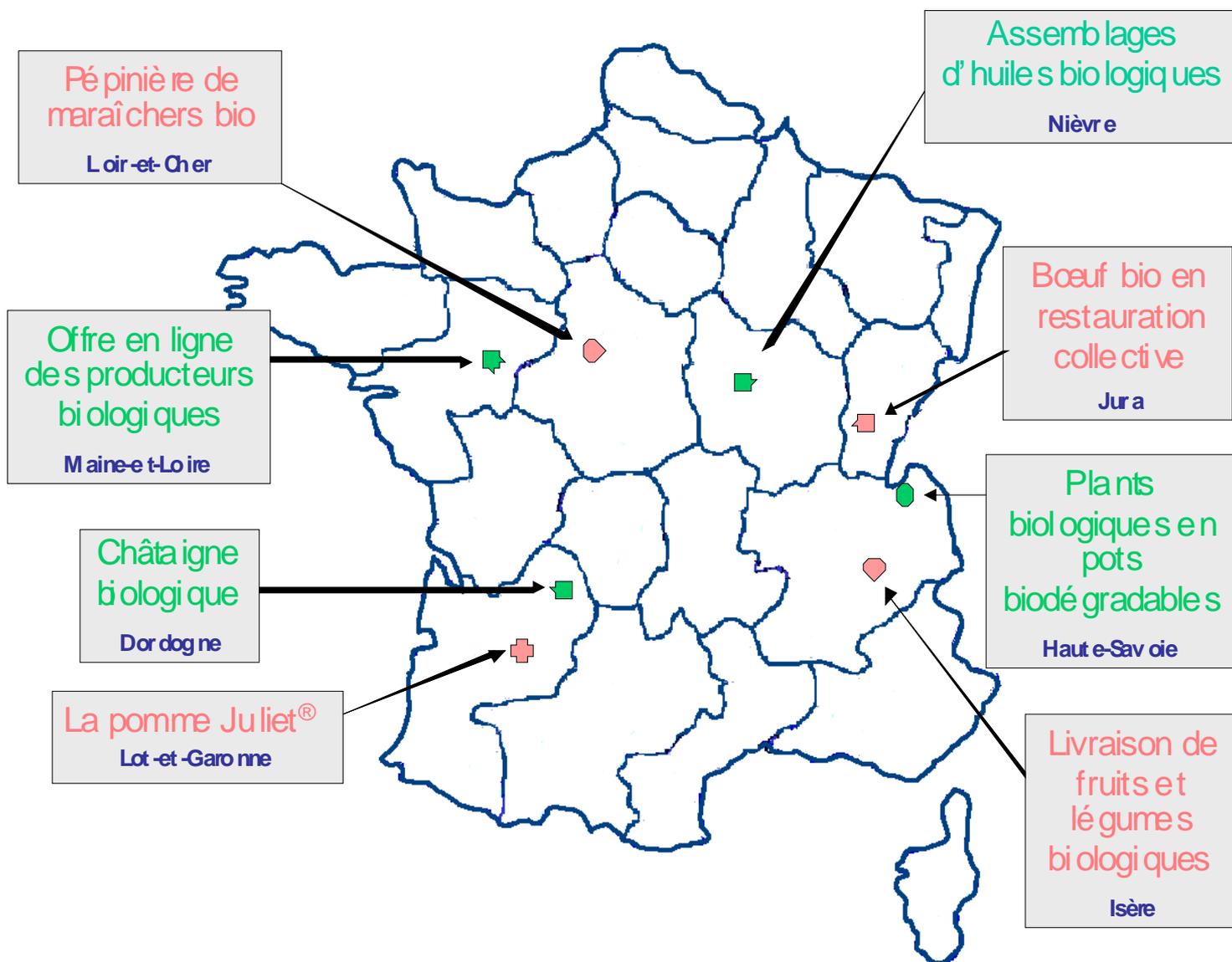
\*

## *3/ Catégorie « Transformateurs-Distributeurs »:*

- « Castanea Sylva : Châtaignes Bio : structuration d'une filière autour d'un projet d'entreprise innovant »
- « Une offre en ligne pour la filière fruits et légumes biologiques »
- « Les assemblages d'huiles bio IMEAGE PLUS D et E : les 'aliments complémentaires' contre les douleurs »
- « Plants potagers et aromatiques bio dans des pots jiffy® biodégradables à marque Botanic® »



## Géo-localisation des 8 projets nominés



- = nominés « Producteurs »  
● = nominés « Transformateurs-Distributeurs »

La nomination des huit projets dans chacune des deux catégories repose sur l'association des critères suivants :

- innovation – coefficient 4
- partenariat et structuration - 2
- reproductibilité - 2
- impact économique et social - 1
- impact environnemental - 1

# Les Producteurs



« Fourniture de vaches de réforme bio entières à la restauration collective & développement de la filière »

A titre collectif pour quatre producteurs, le projet porté par le GAEC des Incorruptiblement Verts, basé dans le Jura (39 ; Franche-Comté), soumet une innovation à caractère économique et commercial.

Depuis 1999, la Municipalité de Lons-le-Saunier fait intervenir des producteurs bio de proximité pour alimenter la restauration collective en farine de blé et en produits laitiers. Depuis trois ans, les trois éleveurs porteurs du projet se sont associés à cette démarche et fournissent aujourd'hui, sur appel d'offre, de la viande bovine à la cuisine centrale de la ville. Cet engagement concerne 3 000 repas scolaires, 500 repas sur place, 300 personnes âgées à domicile, 200 comités d'entreprises et 1 000 repas hospitaliers.

Un cahier des charges valorise les vaches de réforme locales et entières. La relation entre les producteurs et l'acheteur public permet de programmer l'abattage des animaux. En 2010, un groupement de 25 agriculteurs devrait vendre directement 300 animaux à la cuisine.

Par ailleurs, des liens commerciaux se créent entre éleveurs et producteurs de céréales. Cette initiative d'encouragement du bio régional s'inscrit dans une stratégie de reconquête de la qualité de la ressource en eau initiée par la Ville.



## Contact :

**Francis Charrière**  
GAEC des Incorruptiblement Verts  
7 rue du Moulin  
39240 Fétigny  
03 84 35 72 93  
06 89 24 43 52

[francis.charriere@orange.fr](mailto:francis.charriere@orange.fr)

## « La Charrette Bio »

C'est en Isère (38 ; Rhône-Alpes) que l'association 'La Charrette Bio' innove économiquement et commercialement depuis un an. Dix-huit producteurs réunis ont mis en place un système de vente collective de paniers bio de façon ambulante à partir d'un camion aménagé.

La commercialisation des produits s'appuie sur la consommation urbaine, via trois lieux de distribution par semaine à Grenoble. La vente intervient par commande d'une semaine sur l'autre ; les clients composant leur panier et venant retirer celui-ci la semaine suivante.

Le paiement s'effectue à la livraison tandis qu'aucun engagement dans le temps n'est demandé.

Un seuil de rentabilité a été fixé avec un nombre de paniers à atteindre en chaque lieu. Un salarié à temps complet a été embauché. Le prix au consommateur est juste ; calculé pour être rémunérateur vis-à-vis des producteurs mais aussi pour couvrir les charges de structure et salariale.

La relation avec le consommateur est d'autant plus directe qu'un des producteurs est systématiquement présent à chaque distribution, afin de promouvoir les produits et de pouvoir sensibiliser ou renseigner le client.



### Contact :

**Florence Guillermet**  
**Hameau de la Troussatière**  
**38210 Tullins**  
**04 74 79 14 92**  
**lacharrettebio@gmail.com**  
**site web : [www.lacharrettebio.fr](http://www.lacharrettebio.fr)**



## « Couveuse d'entreprises en maraîchage bio »

Depuis trois ans, le lycée horticole de Blois, dans le Loir-et-Cher (41 ; Centre), porte une innovation sociale à caractère collectif en développant une activité parallèle de pépinière d'entreprises maraîchères.

L'établissement met à disposition du bénéficiaire des terrains bios, du matériel, un accompagnement technique et entrepreneurial, pour une durée de deux ans. Bénéficiant du CAPE – Contrat d'Appui au Projet d'Entreprise, le candidat à l'installation en maraîchage biologique peut conserver ses droits sociaux antérieurs jusqu'à son entrée définitive en vie active.

Parallèlement à son séjour en « couveuse », il est incité à rechercher du foncier et à entamer ses démarches d'installation en maraîchage biologique.

Le premier agriculteur à l'essai a débuté son activité en avril 2009. Les deux projets suivants sont attendus pour février 2010.

L'ensemble a été mis en place avec le concours de Bio Centre<sup>1</sup>, Val Bio Centre<sup>2</sup>, Jardins de Cocagne, la Ville de Blois et sa Communauté d'agglomération Agglopolys.

### Contact :

Xavier Le Cœur  
Lycée Horticole  
5 – 7 rue des Grands Champs  
c/s 2908 – 41029 Blois Cedex  
02 54 56 49 00  
lpa.blois@educagri.fr  
xavier.le-coeur@educagri.fr  
brigitte.macrez@educagri.fr



<sup>1</sup> Interprofession biologique de la Région Centre et relais local de l'Agence BIO.

<sup>2</sup> Association de maraîchers et d'arboriculteurs biologiques.



*« Juliet® , un premier pas pour  
les producteurs vers l'agriculture biologique »*

L'initiative est portée à titre collectif par une association de producteurs siégeant dans le Lot-et-Garonne (47 ; Aquitaine). L'innovation est de nature économique et commerciale.

Créée il y a cinq ans, l'association Les Amis de Juliet® est constituée de 74 arboriculteurs exploitant 180 hectares et d'un pépiniériste. Elle promeut et suit techniquement la variété Juliet®, seule pomme au monde produite exclusivement en agriculture biologique.

Au soutien des 74 membres associatifs, le projet a pour partenaires Escande Plants SARL, la Chambre d'Agriculture du Vaucluse, 10 stations de conditionnement référencées Juliet®, Cardell Export (metteur en marché), Bee SARL (défenseur de la marque Juliet®) et le transformateur Georgelin.

L'utilisation de la marque est réservée en France aux producteurs suivant le cahier des charges de l'agriculture biologique et adhérant à l'association Les Amis de Juliet®. 800 tonnes ont été récoltées en 2009.

Vecteur de structuration de toute une filière, la démarche constitue une porte d'entrée vers le bio. Des engagements sont pris entre les différents partenaires de la filière via la signature de contrat de culture ou encore de licence de distribution.

Aujourd'hui, la stratégie de développement s'oriente vers la Nouvelle Zélande et l'Afrique du sud.

Contacts :

Vincent LEHALLIER  
Animateur de l'Association "Les Amis de Juliet®"  
Millet - 47500 SAINT VITE

vincent@pepinieres-escande.com  
contact@pomme-juliet.com  
05 53 71 22 13  
06 09 31 17 86  
Site web : [www.juliet.eu](http://www.juliet.eu)



# Les Transformateurs-Distributeurs



*« Castanea Sylva » Châtaignes Bio, Structuration  
d'une filière autour d'un projet d'entreprise innovant »*

La SARL INOVFRUIT, basée en Dordogne (24 ; Aquitaine) et employant une vingtaine de salariés, est dépositaire d'une innovation technique. Producteur de châtaignes, elle met en avant une initiative née il y a quatorze ans sous l'impulsion d'arboriculteurs et d'une entreprise fabricant des machines.

Cette démarche d'association permet d'apporter aujourd'hui une solution technique pour éliminer les larves dans les châtaignes et industrialiser leur production. Aboutissement d'une expérience concluante réalisée à l'autoclave il y a deux ans, le système consiste à placer les châtaignes pendant 40 minutes à 52°C ; l'air chauffé à la vapeur préserve la qualité de l'amidon tout en détruisant les larves. Par sécurité, le prototype a été testé pendant deux ans. Une phase expérimentale a été validée pour 3 ans.

INOVFRUIT SARL affiche une volonté de relocaliser l'approvisionnement en châtaignes bio ; alternative à l'origine Italie – Espagne. Le territoire régional bénéficie d'un très fort potentiel de production non exploité. Après une période de déclin de l'activité traditionnelle, le rendement des arbres a baissé : ils ont produit jusqu'à 100 000 tonnes de fruits alors qu'aujourd'hui, ils en délivrent seulement 1 500 tonnes. Par ailleurs, le vieillissement des producteurs de châtaignes a conduit à limiter la pénibilité du ramassage, les châtaignes étant récoltées à la main. Une CUMA a été créée et une structure développée pour récolter les fruits puis les acheminer en usine.

D'ores et déjà, la réhabilitation de quelques arbres a eu un effet d'entraînement. Pour chaque arbre, cela rapporte 70 à 80 € et 5 à 6 fois plus si la production est bien menée.

Le projet contribue directement à la lutte contre l'enfrichement des châtaigneraies et génère donc des externalités positives : prévention contre les incendies de forêt, meilleur impact paysager, etc.

## Contact :

**INOVFRUIT SARL**

**Hervé Jean**

**4 rue du Périgord**

**24400 Mussidan**

**05 31 61 52 30**

**inovfruit@wanadoo.fr**

**site web : [www.inovfruit-dordogne.com](http://www.inovfruit-dordogne.com)**





## « Une offre en ligne pour la filière fruits & légumes biologiques »

Dans le Maine-et-Loire (49 - Pays de la Loire), l'association d'environ quarante producteurs de fruits et légumes biologiques, sur une trentaine de fermes, développe une innovation économique et commerciale.

Depuis avril 2009, l'organisme utilise un lieu de regroupement de l'information sous la forme d'une offre en ligne pour les fruits et légumes biologiques des Pays de la Loire. Cette plateforme virtuelle permet de préciser, au jour le jour, les volumes disponibles, les prix, le nom des producteurs et la localisation des produits. Les agriculteurs renseignent tous les matins leurs disponibilités et fixent eux-mêmes leur prix de vente.

La plateforme est hébergée sur un serveur informatique et peut être consultée à partir d'un accès web avec une connexion sécurisée. Compte tenu de la dispersion des fermes, l'option d'une plateforme physique n'a pas été retenue. Pour la première année d'utilisation, l'accès à l'outil est dédié aux quatre plateformes d'approvisionnement du partenaire Biocoop.

Les enregistrements permettent une analyse fine, a posteriori, de la campagne écoulée : périodes à fortes disponibilités, etc. L'initiative favorise une plus grande transparence des prix et quantités. Le dispositif est de nature à structurer la filière locale et permet l'accompagnement des producteurs en conversion.

### Contact :



Fruits et Légumes Bio des Pays de la Loire

Le Joncheray - 49330 Contigné  
Tél - Fax : 02 41 27 37 04  
Mail : [bioloireocean@orange.fr](mailto:bioloireocean@orange.fr)  
Site internet : [www.bioloireocean.fr](http://www.bioloireocean.fr)

Dominique Sauvetre  
Cécile Morvan





## « Les assemblages d'huiles bio *IMEAGE PLUS D* et *E* : Les 'aliments complémentaires' contre les douleurs »

Dans la Nièvre (58 ; Bourgogne), la SAS SOPASE, avec trois salariés, a développé une innovation technique.

L'entrepreneur a analysé très finement les spécificités des huiles bio et a présenté, voilà deux ans et demi, des assemblages en fonction des besoins nutritionnels à satisfaire.

La démarche associe la bio à la thématique de santé.

L'entreprise met en application la stratégie marketing développée pour les produits innovants : réalisation d'une série prototype, éducation du marché (séminaires de nutrition), constitution de références scientifiques (Institut Pasteur de Lille), fidélité des clients ainsi que rapidité d'exportation (en Suisse notamment).

### Description de l'innovation-produits :

« Faire de l'aliment un complément alimentaire »

- *Image Plus D Souplesse* est un assemblage de 6 huiles : cameline, onagre, bourrache, chanvre, sésame, argan. Cette huile est recommandée pour les personnes souffrant de douleurs articulaires, d'arthrose, d'arthrite et de douleurs rhumatismales.
- *Image Plus E Tonus* provient de l'association de 7 huiles : cameline, pépins de raisin, bourrache, olive, argan, noisette, germe de blé. Cette huile est particulièrement adaptée à la nutrition des jeunes et des sportifs pour la performance physique, la récupération et la prévention des douleurs musculaires.

La prochaine étape sera consacrée à l'étude clinique des huiles (analyse statistiques et de comparaison avec une huile placebo) qui sera confiée à l'Institut Pasteur de Lille.

### Contact :

SOPASE SAS  
Jacques et Bernadette Ragot  
03 86 22 57 12  
7 rue du Panorama - 58140 Lormes  
sopase@wanadoo.fr  
09 75 73 72 48  
Site web : [www.imeage.com](http://www.imeage.com)





*Plants potagers et aromatiques bio dans des pots jiffy®  
biodégradables à marque Botanic® »*

Le dernier projet provient de Haute-Savoie (74 ; Rhône-Alpes). Le réseau de magasins Botanic®, comprenant plus de 2 000 collaborateurs, présente une innovation économique et commerciale.

A la recherche de solutions alternatives au pot horticole classique, ces établissements ont commencé à commercialiser, dès 2007, des plants potagers cultivés en mottes pressées, ne nécessitant plus de pots individuels car vendus par 4, 6 ou 10 en barquettes de peuplier.

Plan de développement durable 2008 – 2010, le Pacte Botanic® vise, entre autre, l'objectif de 100 % d'alimentation bio en magasin, y compris en ce qui concerne les « végétaux à manger » : plantes aromatiques, légumes et fruits Botanic®.

Couronnée de succès auprès des clients, la saison 2009 a vu la mise en production de 45 références de légumes et de 27 références de plantes aromatiques, produits selon le cahier des charges de l'agriculture biologique et proposés en pots jiffy® biodégradables (fibre de bois et sphaigne).

Le terreau de plantation est également agréé en agriculture biologique. La collerette informative accrochée aux pots est fabriquée à base d'amidon de maïs non transgénique. La production est basée en France.

Contacts :

**Valérie Lintz**  
Botanic IBP  
à Archamps  
BP 64106  
74161 Saint-Julien-en-Genevois  
Cedex  
04 50 31 28 56  
vlintz@botanic.com  
cdychus@relationsdurables.fr  
Site web : [www.botanic.com](http://www.botanic.com)





**CRÉDIT  
AGRICOLE**



[www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)

[www.credit-agricole.com](http://www.credit-agricole.com)