

Les "Trophées de l'Excellence Bio"

L'innovation au coeur du développement de l'Agriculture Biologique

Seconde édition

DOSSIER DE PRESSE

Présentation des 8 nominés



Salon International de l'Agriculture 2012



Sommaire

Introduction	3
Localisation des 8 projets Nominés (sur la base des sièges sociaux)	4
Les producteurs	5
Les Côteaux Nantais : des fruits conservés plus longtemps par thermothérapie.....	5
Trois fermes sont associées à la boulangerie Epi Bio pour fournir du pain bio local aux cantines scolaires avec utilisation d'une source d'énergie locale	6
Bio Loire Océan – BLO : expérimentation des livraisons hebdomadaires, en restauration collective, de fruits et légumes biologiques à l'échelle d'un territoire : le Pays Saumurois.....	7
L'Union Bretonne Pie Noire aide à installer en agriculture biologique des éleveurs de vaches Bretonne Pie Noire avec transformation du lait cru à la ferme et commercialisation de leurs fromages en circuits courts	8
Les transformateurs et distributeurs	9
Euro-Nat : dynamisation de la filière « petit épeautre de Haute-Provence » par la création d'un nouveau produit, « bio-pratique » pour le consommateur	9
Lait bio Marque U : un partenariat original et inédit avec une innovation pour l'environnement	10
Le Moulin Decollogne d'Aiserey : un outil dynamisant et fédérateur de la filière bio en Bourgogne et Franche-Comté	11
Biotiful Lunch, une cuisine simple, bio et bonne	12
Les Lauréats de la Première édition : mars 2010	13

Introduction

Co-organisés par l'Agence BIO et Crédit Agricole S.A., les « Trophées de l'Excellence Bio » distinguent des producteurs, transformateurs et distributeurs biologiques ayant réalisé des innovations.

La démarche doit présenter un ou plusieurs caractères innovants dans au minimum un des domaines technique, social, économique, commercial ou partenarial. L'impact environnemental, au-delà du respect du cahier des charges de l'agriculture biologique, est apprécié.

Peuvent être considérées comme « innovations » les activités suivantes :

- la fabrication d'un produit nouveau,
- une nouvelle méthode de production,
- l'ouverture de nouveaux débouchés, dans des conditions durables et rémunératrices pour les producteurs, accessibles pour les consommateurs,
- l'utilisation de nouvelles matières premières,
- la réalisation d'une nouvelle organisation du travail,
- la mise en œuvre de nouveaux dispositifs partenariaux (associations, Collectivités territoriales ...).

Les innovations, pour être considérées en tant que telles, doivent présenter une utilité avérée pour le développement ou l'amélioration des performances des filières de l'agriculture biologique.

Le concours est ouvert à tous les acteurs professionnels et entreprises des filières biologiques, certifiés ou en conversion.

Deux catégories sont différenciées :

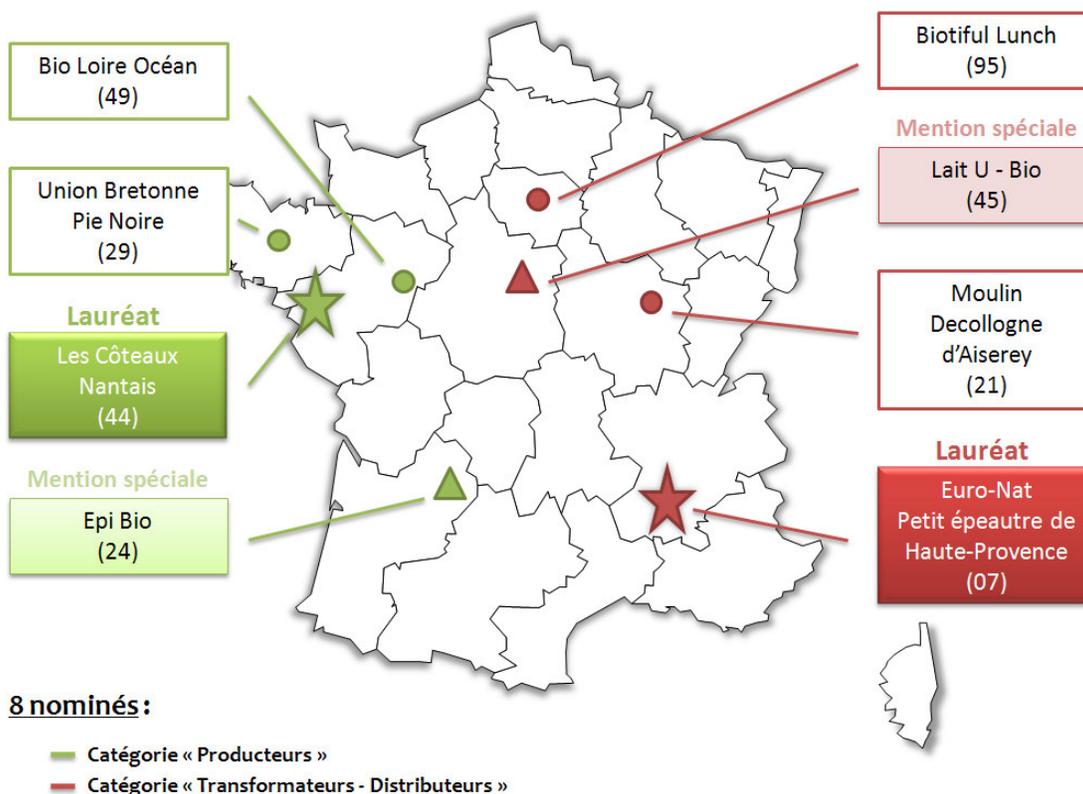
- Producteurs,
- Transformateurs et distributeurs.

Un prix de 5 000 € est décerné au projet le plus innovant dans chacune des deux catégories du concours, accompagné d'une valorisation des projets via une campagne d'information.

Les candidats peuvent se présenter à titre individuel ou collectif, dans le cas de démarches portées par plusieurs acteurs réunis au sein d'une association, d'un CETA, GDA, CUMA ... Et, le cas échéant, en coopération avec une ou plusieurs Collectivités locales.

L'édition 2011-2012 de ce concours a été lancée le 15 octobre 2011. La remise des « Trophées de l'Excellence Bio » aux Lauréats, sélectionnés par un Jury composé de représentants des Pouvoirs publics, de professionnels de la bio et de Crédit Agricole S.A. ; a eu lieu jeudi 1^{er} mars 2012, à l'issue du Séminaire International sur la dynamique de développement de l'Agriculture Biologique, organisé par l'Agence BIO dans le cadre du Salon International de l'Agriculture.

Localisation des 8 projets nominés (sur la base des sièges sociaux)



Catégorie Producteurs ●

Catégorie Transformateurs et distributeurs ●

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

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

Les producteurs

Les Côteaux Nantais : des fruits conservés plus longtemps par thermothérapie

L'entreprise regroupe 3 arboriculteurs bio associés qui cultivent une centaine d'hectares de vergers biologiques. 81 personnes y travaillent en permanence. Engagés en bio depuis 1970, les Côteaux Nantais sont spécialisés dans la production et la commercialisation de fruits bio, à l'état frais mais également sous forme de produits transformés.

Ils n'ont cessé d'engager des démarches innovantes avec, en particulier :

- en 1975, la confusion sexuelle, méthode de lutte contre les ravageurs, maintenant très répandue ;
- le lancement, il y a plus de 3 ans, d'un conditionnement de jus de fruits dans un grand format pour réduire les utilisations d'emballage et abaisser le prix pour les acheteurs de grandes quantités ;
- et maintenant, la thermothérapie.

La thermothérapie consiste à réaliser un passage à l'eau chaude, pendant une durée et à une température très précises, adaptées à chaque fruit, afin de neutraliser les champignons susceptibles de se développer, en particulier *gleosporium* qui est présent sur l'épiderme et dans les deux premiers millimètres de la chair du fruit.

Après plusieurs années d'essais menés en partenariat avec l'Université Paris VI, les températures et durées exactes de trempage des fruits ont été définies en tenant compte des spécificités variétales. La technique est désormais au point.



Tout en préservant les qualités intrinsèques des fruits, cette méthode permet de :

- limiter les pertes en fruits ;
- proposer des produits de qualité, plus longtemps durant l'année ;
- contribuer à réduire les importations de fruits de contre saison ;
- encourager la biodiversité variétale ;
- conforter la rentabilité et la durabilité de l'exploitation ;
- abaisser la consommation d'énergie nécessaire à la conservation au froid.

Cette technique, laissée dans le domaine public, est applicable à d'autres fruits et légumes (des essais sont en cours) et utilisable par d'autres producteurs, bio ou pas. Cette méthode très innovante a un impact technico économique, social et environnemental très important, bien au-delà de l'entreprise. Par cette innovation, les Côteaux Nantais apportent une contribution très importante au développement du secteur des fruits et légumes et permet de répondre, toujours mieux, aux attentes des consommateurs avec des produits frais, de qualité et de proximité, le plus longtemps possible au cours de l'année.



Contact : Côteaux Nantais - www.coteaux-nantais.com

Michel Delhommeau, Benoît Van Ossel et Robert Dugast – 3 place Pierre Desfossé
44120 VERTOU

Trois fermes sont associées à la boulangerie Epi Bio pour fournir du pain bio local aux cantines scolaires avec utilisation d'une source d'énergie locale

Trois producteurs de blé bio se sont associés à un boulanger sans emploi, pour fournir du pain bio à plusieurs restaurants scolaires, situés dans un rayon proche de la boulangerie bio « Epi Bio » qu'ils ont ouverte en août-septembre 2011, dans le village de Léguillac-de-l'Auche, 900 habitants.



Dans une zone à dominance d'élevage, la production de blé permet de diversifier les productions. Après le tri des grains, la farine 100 % Périgord est obtenue dans un moulin sur meule de pierre.

L'engagement local les a conduits également à coopérer avec une CUMA et à utiliser un combustible élaboré à partir du recyclage des huiles et graisses – de canard essentiellement – usagées et récupérées dans les cuisines d'un lycée agricole et des restaurateurs locaux.

Il permet de l'approvisionner en carburant. Le liquide obtenu est incorporé à raison de 30 % au gazole.

Pour les véhicules diesel récents, l'utilisation de ce mélange nécessite des adaptations du moteur. L'agro carburant est employé comme combustible pour le four à pain qui a été équipé d'un brûleur spécifique et pour la camionnette de la CUMA, pour la livraison de pain bio. Au total, la nouvelle activité a entraîné la création directe d'un emploi.

Le pain d'Epi Bio est un produit artisanal. Il y a pétrissage lent à la machine et pousse traditionnelle sur feuille de lin. La pouliche est utilisée comme levain et donne un goût légèrement sucré au pain. Pour les Collectivités, il doit avoir une longueur et un poids précis pour obtenir 58 tranches par pain.

Les Collectivités représentent 80% du débouché. Le reste est vendu en direct.

L'ensemble de cette démarche permet de développer une filière locale, très enracinée dans le territoire et à ses acteurs, qu'il s'agisse des autres producteurs agricoles ou des Collectivités publiques, en tout premier lieu par le biais de la restauration collective, ainsi que des consommateurs. C'est une démarche globale et cohérente, reproductible sur d'autres territoires.



Contacts :

Jules Charmoy – Ferme des Charmes – Boisset – 24110 SAINT-AQUILIN

– associé à la Ferme de Florence et à la Ferme du Mondot –

Cédric Dazin – Epi Bio SARL – 9 route de la Lande – 24110 SAINT-LEA-DE-L'ISLE

Bio Loire Océan – BLO : expérimentation des livraisons hebdomadaires, en restauration collective, de fruits et légumes biologiques à l'échelle d'un territoire : le Pays Saumurois.

Depuis septembre 2011, une livraison hebdomadaire de fruits et légumes biologiques est réalisée dans 15 établissements scolaires servant au total 2 700 repas par jour. Les fruits et légumes sont produits localement grâce à un partenariat entre :

- des producteurs, regroupés au sein de leur association, BLO (au total 50 producteurs). Cette dernière identifie les volumes disponibles de produits biologiques issus du Bassin Saumurois. L'association de producteurs de fruits et légumes bio structure l'offre bio, gère les commandes et effectue la facturation ;
- une structure d'insertion par l'activité économique : l'ASPIRE qui a créé une plateforme pour distribuer des paniers de fruits et légumes biologiques chaque semaine. Elle effectue le colisage-« décolisage » et la livraison
- ainsi que le Parc Naturel Loire-Anjou-Touraine qui participe à l'organisation de l'ensemble et facilite notamment les relations avec les Communes. En particulier, il recense les attentes de 15 établissements qui recherchent des produits biologiques locaux.

35 fruits et légumes différents ont fait l'objet de commandes, en particulier les pommes de terre, les carottes, les pommes pour 8 variétés différentes et les salades biologiques. Jus de pomme, cerneaux de noix, légumes secs (flageolets) biologiques ... les composent.

La démarche de BLO présente l'intérêt :

- d'associer des compétences variées, provenant d'univers différents et de créer des synergies entre acteurs ;
- de favoriser le développement des circuits courts, dans un esprit de mutualisation et de transparence avec notamment la production de données relatives aux coûts logistiques et une modélisation des conditions de réussite pour l'introduction durable de fruits et légumes biologiques en restauration collective, sur le territoire concerné ;
- de relocaliser la consommation des fruits et légumes bio produits en région pour des consommateurs régionaux ;
- d'impliquer les élus locaux dans une réflexion globale sur les circuits alimentaires de proximité ;
- de créer un réseau d'établissements engagés dans des pratiques d'approvisionnement locales ;
- de faciliter l'accès des fruits et légumes biologiques à un plus large public en restauration collective (public scolaire : écoles, collèges, lycées ; préscolaire – crèches – quelle que soit la taille de l'établissement et sa localisation sur le territoire.

La dimension sociale et solidaire est importante dans ce projet, de par la nature des partenariats mis en œuvre et la volonté d'avancer ensemble pour développer durablement l'agriculture biologique à l'échelle d'un territoire, sécuriser les producteurs et créer de l'emploi pour des personnes en difficultés. Il est prévu que cette démarche d'expérimentation se déroule jusqu'en juin 2013. Elle est également étudiée dans le cadre du Projet LOCATERRE, regroupant 8 Parcs Naturels Régionaux.



Contact : Gérard Bernier et Cécile Morvan – Bio Loire Ocean
www.bioloireocean.fr – Le Joncheray – 49330 CONTIGNE

L'Union Bretonne Pie Noire aide à installer en agriculture biologique des éleveurs de vaches Bretonne Pie Noire avec transformation du lait cru à la ferme et commercialisation de leurs fromages en circuits courts

En 1976, avec le soutien du Ministère en charge de l'agriculture, le Plan de sauvegarde de la race Bretonne Pie Noire voit le jour. C'est le premier dispositif en faveur d'une race bovine française aux petits effectifs. Depuis 1991, son cheptel progresse régulièrement d'environ 10% par an. Plusieurs projets d'installation d'agriculteurs-fromagers, sur de petites surfaces avec de petits quotas, se concrétisent chaque année, le plus souvent en agriculture biologique.

Une trentaine d'éleveurs sont engagés. Plus de 90% sont en bio. 12 soutiennent cette candidature collective aux Trophées de l'Excellence Bio et relancent, dans son terroir, cette race laitière rustique, adaptée aux systèmes d'élevage simples, économes en intrants, autonomes sur le plan alimentaire – herbe, foin, céréales, protéagineux. Ces qualités de la Bretonne Pie Noire conviennent bien au système développé : production laitière bio à transformation fermière, suivie de vente directe.



Sa rusticité – excellente fécondité, facilité de vêlage, résistance aux maladies – permet de consacrer moins de temps à l'élevage pour se concentrer sur la transformation et la vente directe. La richesse de son lait permet une bonne valorisation en transformation fermière avec un très bon rendement en fromages. La qualité organoleptique du lait et de la crème en système bio fidélise le consommateur en circuit court.

A partir de 1980, les nouveaux installés retrouvent un lait fermenté traditionnel de Bretagne : le « laezh téo » ou « gros lait » auquel ils attachent plus tard la marque Gwell déposée à l'INPI par la Société des éleveurs de Bretonne Pie Noire.

Depuis deux ans, la race est Sentinelle du Mouvement international Slow Food pour la biodiversité agricole et alimentaire.

La vache est présente sur les Salons Slow Food de Turin et de Tours, au Salon de l'Agriculture à Paris et au Salon Ille et bio de Guichen. Cette démarche collective, autour de la race Bretonne Pie Noire, est innovante dans son contexte. Elle a permis de :

- développer des savoir-faire pour fabriquer des produits typiques qui tendaient à disparaître ;
- installer, depuis les années 1980 et en circuit court, des éleveurs bio sur de petites surfaces avec du lien rural-urbain ainsi que de la valeur ajoutée locale, démontrant ainsi que l'installation agricole en bio peut être accessible à un plus grand nombre ;
- créer de nouveaux partenariats, notamment avec des restaurateurs.

Cette démarche qui a également une dimension culturelle, est reproductible dans d'autres territoires.



Contact : Jacques Cochy – Union Bretonne Pie Noire

www.bretonnepienoir.com – 5 allée Sully – 29322 QUIMPER

Les transformateurs et distributeurs

Euro-Nat : dynamisation de la filière « petit épeautre de Haute-Provence » par la création d'un nouveau produit, « bio-pratique » pour le consommateur

Filiale du Groupe Ekibio, la Société Euro-Nat a été créée il y a 24 ans par Didier Perréol. Elle emploie actuellement 200 personnes et propose 2 000 références de produits bio, alimentaires et non alimentaires, essentiellement des spécialités à base de céréales, présentes dans les rayons de plus de 2 300 magasins bio.

Salade d'été au boulgour de petit épeautre de Haute-Provence

Le produit développé est un grain de petit épeautre de Haute-Provence précuit et concassé. Cette céréale ancienne est reconnue pour ses qualités nutritionnelles et son impact positif sur la santé. L'innovation présentée porte sur un procédé de pré cuisson appliqué au grain entier puis lors du concassage. La cuisson traditionnelle nécessite 45 mn, ce qui constitue un frein à la consommation. Grâce à son temps réduit de cuisson chez le consommateur (10 mn) le boulgour de petit épeautre est bien adapté à la vie actuelle.



Le préparateur s'est engagé, depuis 1988, auprès des producteurs de cette filière qui sont désormais tous en bio et dans la démarche BIO SOLIDAIRE. Environ 50 d'entre eux adhèrent au Syndicat avec l'IGP Petit épeautre de Haute-Provence en 2012 (située dans 4 départements, sur les 2 régions Rhône-Alpes et Provence-Alpes-Côte d'Azur). Ils produisent 150 tonnes de grain par an. L'innovation apportée a permis de doubler les volumes de grains achetés et d'augmenter le nombre de producteurs, alors que cette céréale excellente était menacée de disparition, à tel point qu'elle fait partie des 11 sentinelles françaises sélectionnées par l'association Slow Food. Sa culture s'adapte bien aux conditions climatiques rudes de la Haute-Provence, marquée par la chaleur estivale et le froid hivernal ainsi qu'aux conditions agronomiques, en sols peu profonds.

Fruit du travail, depuis des années, d'une équipe innovante au sein de la Société Euro-Nat et de la coopération des producteurs de petit épeautre de Haute-Provence pour les essais, le boulgour bio précuit répond aux attentes du consommateur et va permettre de développer une filière bio locale, bénéfique au territoire, tant sur le plan agronomique (en raison de son importance dans la rotation des cultures locales) que sociales, dans une région difficile de moyenne montagne.

Comme l'a écrit Etienne Mabile, producteur : « *ce produit est l'illustration de plus de vingt ans de complicité entre un petit groupe de producteurs, des chefs-cuisiniers et les fondateurs d'Euro-Nat, au travers d'une céréale millénaire* », dont les perspectives de développement sont amplifiées grâce à l'innovation-produit. Cette démarche est reproductible et essentielle pour contribuer au développement de filières traditionnelles liées au terroir.



Contact :

Didier Perréol et Claudine Demay

Groupe Ekibio - www.euro-nat.com

Z.A. La Boissonnette

07340 PEAUGRES

Une partie du groupe des producteurs de petit épeautre de Haut-Provence, à l'occasion d'une réunion de travail avec des membres du Groupe Ekibio

Lait bio Marque U : un partenariat original et inédit avec une innovation pour l'environnement

Soutenue par la Laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel, PME indépendante ; en partenariat avec BIOLAIT (plus de 540 fermes adhérentes) et Système U, la démarche rassemble des acteurs innovants, à un double titre :

1. BIOLAIT et Système U sont engagés dans un partenariat de développement avec des engagements réciproques sur plusieurs années, pour contribuer à développer la consommation de lait produit en France avec des prix rémunérateurs pour les producteurs et une prime d'encouragement à la conversion de 3 centimes € par litre, financée par Système U (en complément de l'aide publique).
2. La laiterie a mobilisé toute sa capacité de recherche-développement, amplifiée depuis plus de 20 ans, pour mettre au point une bouteille de lait, allégée tout en restant solide et pratique.



Bénéficiant de toutes les innovations développées par LSDH, l'emballage du lait bio adopte le plastique de type PET blanc et opaque, d'un poids réduit : passant en 2012, de 28 à 24 g par bouteille sans modifier les propriétés ni la conservation du lait. En l'absence de la languette en aluminium à retirer, l'ouverture de la bouteille de lait bio Marque U s'opère en un seul geste.

Cette innovation présente un très grand intérêt environnemental, en permettant des économies de plastique s'ajoutant à des économies d'eau, grâce à un système de nettoyage à l'air chaud.

Vendu sous la marque de distributeur « U Bio » des Magasins U, le lait demi-écrémé biologique conditionné par LSDH est intégralement collecté en France via BIOLAIT – www.biolait.net – dans le cadre de ce partenariat tripartite original et inédit, scellé par un accord signé le 5 août 2011. La mise en place du partenariat a d'ores et déjà permis la conversion de 30 producteurs de lait dans le mode de production bio.

Inscrite dans la durée, cette alliance est fondée sur une approche globale de la filière et sur des engagements réciproques de l'ensemble des acteurs, pour assurer des prix rémunérateurs pour les producteurs, le développement de la production de lait bio en France sur une base transparente pour le consommateur avec une très forte réduction de l'impact environnemental du conditionnement, grâce à la mise au point d'une nouvelle bouteille : de Marque U tout en faisant référence aux producteurs rassemblés au sein de BIOLAIT.



Contact :

Audrey Del-Pino

Laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel – LSDH : www.lsdh.fr

10 route de l'Aérodrome

45550 SAINT-DENIS-DE-L'HOTEL

Le Moulin Decollogne d'Aiserey : un outil dynamisant et fédérateur de la filière bio en Bourgogne et Franche-Comté

Les Moulins Decollogne sont implantés, depuis 50 ans, en Seine-et-Marne – Ile de France. Ils ont adopté et développé la mouture sur meule de pierre. La firme est à l'origine de la maquette de la célèbre « boule bio Carrefour ». En 1998, Decollogne devient filiale du Groupe Dijon Céréales.

Avec l'aide du Programme national de restructuration de la filière sucrière, une sucrerie basée à Aiserey, en Côte-d'Or – Bourgogne, a été convertie en moulin dédié 100% à la bio. L'installation présente la plus grande capacité d'écrasement intégralement bio d'Europe :

20 000 tonnes dès l'ouverture, auxquelles vont s'ajouter 15 000 tonnes de blé bio avec l'objectif qu'il soit régional, après conversion de 45 000 hectares dans un rayon de 200 km maximum.

L'usine est équipée de lignes de production mixtes : à meules de pierre ainsi qu'à cylindres. Le produit sera conditionné en vrac comme en petits sachets.

Pour favoriser l'adéquation au marché et encourager l'amélioration continue, Decollogne a lancé le Club des utilisateurs de ses farines.

En coopération avec les Organismes locaux de développement agricole et de collecte bio depuis 10 ans, Dijon Céréales a mis en place des essais de 20 variétés de blé bio dans sa zone de collecte.

A l'issue de deux ans de chantier, la mise en service de l'outil interviendra en 2012. Cette réalisation résulte d'un actionnariat unique avec 6 coopératives, deux meuniers et deux partenaires financiers. Elle bénéficie du soutien des Régions Franche-Comté et Bourgogne, du Département de la Côte-d'Or et de la Communauté urbaine de Dijon.

La dynamique lancée autour du Moulin d'Aiserey peut jouer un rôle majeur pour développer la filière bio en Bourgogne et en Franche-Comté, assurant un débouché pour les producteurs de blé bio de la région et une base solide pour le développement des autres filières bio (soja, luzerne ...) ainsi qu'en menant des essais pour développer des variétés les plus adaptées possibles aux terroirs et répondant aux besoins de l'agriculture biologique.

Animée de la volonté de travailler en partenariat avec les acteurs locaux, l'équipe du Moulin Decollogne a donné un signal très fort aux producteurs du bassin de production, les encourageant ainsi à convertir leurs terres pour approvisionner le Moulin. L'ambition d'enracinement territorial de cette filière est très porteuse pour les années à venir.



Contact :

Jacques Denizet

Moulins Decollogne - www.decollogne.fr

Rue de la sucrerie

21110 AISEREY

Biotiful Lunch, une cuisine simple, bio et bonne

A l'origine distributeur de produits bio, Halte Nature a démarré son activité de traiteur bio voilà 26 ans. En 1995, l'entreprise devient le premier traiteur certifié 100% bio. Elle propose notamment une restauration bio, sur place ou à emporter, aux visiteurs des Salons bio tels que Marjolaine.

Il y a 9 ans, la marque « Papilles Bio » a été déposée pour une gamme complète de « prêt à manger », certifiée bio et largement diffusée dans les Monop'. Depuis 4 ans, le chef développe son activité de traiteur événementiel bio et permet à de nombreux salariés d'accéder à des produits biologiques sur leur lieu de travail ou lors de déjeuners professionnels.

En mai 2011, à l'occasion de l'inauguration du magasin bio Naturéo à Orgeval (78, Ile de France), la famille Casamia a annoncé la création de Biotiful Lunch, concept de restauration certifiée 100% bio. En octobre 2011, Biotiful Lunch Orgeval a ouvert ses portes sous le format d'un restaurant « libre service assisté ».

Le client est accueilli et accompagné par un employé de restauration qui le conseille, l'aide et l'informe sur l'offre bio.

Une attention particulière est portée à la présentation des aliments, au confort lors du choix et à la conception de l'espace d'accueil. L'offre bio est volontairement ouverte et généreuse avec une orientation vers la viande, le poisson et le végétal. Cela contribue à une visibilité nouvelle de l'offre bio.



L'objectif est tenu puisque le restaurant fonctionne grâce à la présence de consommateurs adeptes du bio comme à celle de nouveaux consommateurs. Il servira midi et soir à partir du printemps 2012. Le ticket moyen avoisine 15 €.

Véritable centre d'essai, l'établissement se veut le premier d'une série. Le concept peut être décliné pour accéder à tout type d'emplacement : en centre ville comme à Paris, en zone d'activité, etc. et convaincre de nouveaux partenaires (Parcs, Aéroports, Gares ...).

Pour cela, Biotiful Lunch anime les réseaux sociaux et invite à partager des moments bio au sein des entreprises. Par exemple, l'Opération Biotiful Café autour d'un café bio, d'un jus de fruit bio et de pâtisseries « maison » au sein d'entreprises franciliennes.

Contact :

Frederic Casamia

Biotiful Lunch - www.biotiful lunch.fr

18 rue de Paris – BP 46 – 95330 DOMONT

Les Lauréats de la Première édition : mars 2010

Les producteurs :

Lauréat : GAEC incorruptiblement vert (Jura) : fourniture de vaches de réforme bio à la restauration collective

Les éleveurs de bovins bio du Gaec des Incorruptiblement Verts (avec leurs collègues), en partenariat avec la cuisine centrale de Lons le Saunier, ont mis en place une filière sur des bases innovantes, pour approvisionner la restauration collective en circuit court sur une base contractuelle avec fourniture d'animaux sur pieds, dans une dynamique territoriale en vue notamment de protéger la qualité de l'eau.

Mention spéciale : La charrette bio (Isère) : système de vente collective de paniers bio de façon ambulante

L'association « La Charrette bio » rassemble 18 producteurs ayant mis en place un système de vente collective ambulante de paniers bio à Grenoble, composés de produits frais et très variés. L'initiative s'est développée avec l'acquisition d'un camion spécialement conçu et aménagé avec un système de commandes et de livraisons hebdomadaires.

Les transformateurs :

Lauréat : SARL Inovfruit – Castanea Sylva : châtaignes bio, structuration d'une filière (Dordogne)

La Sarl Inovfruit, en partenariat avec les producteurs locaux de châtaignes bio du Sud-ouest, porte une innovation technique en vue d'offrir aux consommateurs des châtaignes bio de grandes qualités nutritionnelle et organoleptique avec une stratégie d'approvisionnement régional et de réhabilitation des châtaigneraies traditionnelles à l'abandon.

Mention spéciale : Botanic (Haute-Savoie) : plants potagers et aromatiques bio dans les pots Jiffy® biodégradables à marque Botanic

Le réseau éco-jardinier Botanic® a mis en vente des plants potagers et aromatiques bio dans des pots Jiffy®, solution alternative au pot horticole classique. L'innovation est complétée par un appui technique, l'accompagnement et la formation des jardiniers amateurs. Les producteurs situés à proximité des zones de commercialisation ont été incités avec succès à convertir leurs surfaces en mode de production biologique.



**CRÉDIT
AGRICOLE**



www.agencebio.org

www.credit-agricole.com