



3^e édition - 2013/2014

Les Trophées de l'Excellence Bio Nominés et Lauréats

Concours organisé en partenariat
CREDIT AGRICOLE S.A. - Agence BIO

Remise des prix au salon
international de l'Agriculture
le 27 février 2014



CRÉDIT AGRICOLE

Localisation des Nominés aux Trophées Excellence Bio I, II et III



I, II ou III : Édition Trophées



Catégorie Producteurs



Catégorie Transformateurs et Distributeurs



Lauréat

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 et de l'alimentation biologiques.

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, etc. et le cas échéant, en coopération avec une ou plusieurs Collectivités locales.

L'édition 2013-2014 de ce Concours a été lancée le 18 septembre 2013. 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 27 février 2014, 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 de l'agriculture.



Pour en savoir plus :

www.agencebio.org/trophees-de-lexcellence-bio



Construire soi-même des équipements adaptés à l'agriculture biologique.

Descriptif de l'action

Plus spécifiquement destiné aux producteurs inscrits dans une démarche d'installation, de conversion ou de progrès en bio, un dispositif de développement et de diffusion de l'autoconstruction agricole a été lancé en 2009 par ADABio. Une première série de formations à l'autoconstruction d'outils a été testée par ce groupement départemental d'agriculteurs bio en 2010-2011. Le **Guide de l'autoconstruction** comportant les plans en partage de 16 outils a été édité début 2012. Créée en 2011, l'association ADABio Autoconstruction assure les travaux de recherche-développement participatifs et de diffusion. 4^e saison de formation, 2013-2014 en propose une vingtaine en France.



Quelle innovation ?

Un groupe de producteurs bio porteur d'une triple innovation :

> **économique** : la co-conception avec les paysans d'équipements agricoles adaptés et leur formation à l'autoproduction des outils, leur permet de s'équiper à moindre coût. Un agriculteur qui sait fabriquer son matériel sait aussi l'entretenir, le réparer et l'ajuster en le modifiant au fur et à mesure de l'évolution de son activité. Les commandes groupées de matériaux font également diminuer les coûts de construction des machines. La démarche divise par 2 voire 3 le budget nécessaire à l'équipement d'un maraîcher en installation ou en conversion vers l'agriculture biologique. C'est une aide à l'autonomie financière ;

> **technique**, en particulier avec la pratique des « planches permanentes » en maraîchage biologique qui est employée depuis 10 ans en bio. Elle permet de réserver toujours aux mêmes allées le passage des roues et ainsi, de ne pas compacter le sol affecté aux planches de culture qui forment des buttes. La méthode a pu essaimer notamment grâce à la conception d'équipements appropriés. Inventant et adaptant leurs machines aux exigences spécifiques de l'agriculture biologique, ces maraîchers ont standardisé le matériel qu'ils ont conçu eux-mêmes sur leurs fermes bio, pour le rendre diffusable au plus grand nombre et ainsi permettre l'accès à cette technique agronomique innovante et à des outils agricoles adéquats. Il y a réappropriation du savoir-faire par les agriculteurs ;

> du **lien social**, par la diffusion de pratiques agronomiques innovantes pour toutes les filières de production bio. Il s'agit de faire profiter, à un maximum de personnes, des connaissances empiriques en matière de machinisme agricole, de manière à constituer un levier de développement technique, économique, social et culturel pour les exploitations bio.

Une démarche qui peut se généraliser

ADABio Autoconstruction est une plateforme à la fois physique et numérique par laquelle des producteurs de toutes les filières de production, individuellement ou en groupes, utilisent des ressources et s'améliorent en continu. Sont mis à leur disposition des processus participatifs de développement de savoirs : journées techniques, groupes d'échange, forum Internet ainsi que des instruments de capitalisation de connaissances pratiques : **Guide de l'autoconstruction**, <http://forum.adabio-autoconstruction.org>. Les outils pédagogiques de transmission de savoirs et de savoir-faire - formation, tutoriels *open source* - complètent cette offre. Amenée à intervenir partout en zone francophone, l'association contribue à des actions de recherche-développement participative ou de formation à l'autoconstruction. Équipée depuis 2012 d'un camion-atelier mobile, elle propose des stages aux organismes de formation. De nombreux échanges se mettent en place avec l'Amérique du Nord, notamment *Farm Hack*¹, réseau de producteurs engagés dans le partage de technologies spécifiques à la bio.





Première grenadière¹ de France, 10 hectares cultivés en bio.

Descriptif de l'action

En 2007, l'arboriculteur a planté 4 000 jeunes grenadiers des cultivars *Mollar de Elche*, *Seedless* ainsi que *Provence* sur 10 hectares situés dans le Gard. En 2005, Marie-José et Jean-Claude Peretto ont déposé la Marque « Grenade de France ». Elle garantit l'origine France des grenades cultivées en bio et commercialisées en France. C'est une démarche de respect du consommateur et de l'environnement avec le choix de l'arboriculture et de la transformation biologiques.

Quelle innovation ?

Une innovation pour relancer, en bio, la production de grenade dans un terroir historique en France alors qu'elle avait disparu, créer une large gamme de produits transformés et partager le savoir-faire pour satisfaire les attentes des consommateurs avec des produits bio, le plus possible de proximité et de haute valeur nutritionnelle. Le mode de production et de transformation respecte l'environnement sur tous les plans.

L'irrigation, indispensable pour la culture du grenadier est apportée par le goutte à goutte qui est économe en eau. Les traitements autorisés sont ciblés, épargnant les dispersants. Cette terre accueille une importante biodiversité florale et herbacée qui abrite coccinelles et autres insectes utiles. Elle nourrit quantités d'oiseaux parmi lesquels des outardes, en voie de disparition. Pour favoriser la biodiversité, Jean-Claude Peretto a planté des haies fruitières composées d'oliviers, figuiers, néfliers, diospyros kaki, déclinés en plusieurs variétés ainsi que des cyprès de Florence qui agrémentent le verger.

La première grenadière de France en bio se veut notamment lieu d'accueil pour de nombreux organismes agricoles, agriculteurs du Midi et du Sud-est, tous intéressés par la démarche.

En 2013, le premier jus de grenades provenant de la grenadière certifiée bio a vu le jour sous la Marque déposée « La Grenaderaie ». Avec de nouveaux investissements s'ouvrira un éventail de produits dérivés bio : sirop de grenade français renouant avec la grenadine d'antan, totum de grenades, sorbets, mélasse, gelées ...

Enfin de très nombreuses études scientifiques concernant les maladies cardio-vasculaires et le cancer citent la grenade parmi les super-fruits. Mme et M. Peretto se sont rapprochés de l'oncologue David Khayat pour mieux mettre en valeur la grenade dans les travaux d'éducation aux vertus des fruits en matière de santé publique.



Une démarche qui peut se généraliser

La couverture géographique de plantation de grenadiers est celle de l'olivier : un fort potentiel de développement existe dont la réussite dépend de la construction de la filière grenade bio française. Notamment en partenariat avec la Région Languedoc-Roussillon, Jean-Claude Peretto s'implique dans la création d'une organisation de producteurs de grenade dont il formule le vœu qu'elle soit intégralement bio.

Le jus de grenade fait partie des jus leaders avec l'orange et la pomme dans le rayon jus de fruits des magasins bio. Non spécifique à la grenade bio, en ce qui concerne les fruits frais, de bouche ou à jus – à faire soi-même – la demande des consommateurs est estimée à 10 000 t par an. En 10 ans, environ 1 200 produits contenant de la grenade ont été lancés sur le marché : alimentaire, cosmétique, santé ... Ces fruits et produits dérivés sont importés de Turquie, Tunisie, Maroc, Espagne, Israël, Etats-Unis...

Depuis 2012, la SARL Peretto approvisionne des points de vente locaux : adhérents Biocoop, Biomonde, indépendants bio ou non bio ainsi que la Centrale d'achats Satoriz.



1 - Nom donné par Olivier de Serres, dans son ouvrage « Le théâtre de l'agriculture », au verger de grenadiers.

2 - <http://annuaire.agencebio.org/operateur/20885> - hyperlien direct testé valide en date du 20.12.13.

Porteur du projet

Jacques FOLLET,
Association lin et chanvre bio,
St-Vaast-Dieppedalle (76)

Catégorie > Producteurs



Développement d'une filière textile de lin biologique en France du champ au tissu.

Descriptif de l'action

L'association lin et chanvre bio regroupe 7 agriculteurs qui cultivent 70 ha de lin bio. Le lin constitue une tête d'assolement de qualité dans les régions céréalières du nord de la France. Le lin produit est traité par les teilleurs, coopératifs et privés. En 2012, l'entreprise brestoise Biotissus fait germer l'idée de créer une filière complète en France de la fibre au tissu, afin de mieux valoriser les fibres de lin cultivées en mode biologique. En 2013, Biotissus réalise pour la première fois une gamme de tissus de lin biologique cultivé et tissé en France.

Les premières parcelles de lin biologique ont été cultivées en Seine-et-Marne en 2005 avant d'être également développées en Haute-Normandie, sur le plateau du Neubourg et les plaines du Pays de Caux. Les agriculteurs ont initié des réunions avec les teilleurs et les fabricants de tissus. Un standard garantissant la traçabilité biologique de la fibre, « Global organic textile standard », a été adopté par les teilleurs qui se sont engagés dans une démarche de certification.

En juin 2013, les agriculteurs et les membres de la filière (teilleurs, fabricants) ont créé l'association Lin et chanvre bio.



Quelle innovation ?

La mise sur le marché d'un tissu en lin bio cultivé en Normandie et tissé en France est une nouvelle étape dans la valorisation de cette culture. Il s'agit du lancement d'un nouveau produit au regard de sa provenance. Ce nouveau produit va offrir des débouchés élargis et rémunérateurs pour les producteurs et valorise la confection de vêtements en France.

C'est une nouvelle filière basée sur une méthode de production nouvelle, l'utilisation de nouvelles matières premières bio et la localisation de l'ensemble des opérations de traitement et de transformation du lin en France.



Une démarche qui peut se généraliser

Cette nouvelle filière française permet de valoriser une partie, encore confidentielle, du lin cultivé en bio en France. La disponibilité de ce produit alliant agriculture biologique, économie territoriale et durabilité devrait répondre à une demande grandissante en produits textiles éthiques et durables. Les volumes transformés pourront absorber une partie croissante de la production actuelle de lin bio. Débouché structurant pour les agriculteurs et leurs teilleurs, cette première étape peut apporter un souffle nouveau à la reconquête des savoir-faire textiles. Des agriculteurs en Picardie ou dans le Nord sont intéressés pour réintégrer le lin textile dans leur assolement en bio. Une filière bien structurée pourra les conforter dans la mise en place de cette culture de printemps, bénéfique à leurs rotations.

Un vrai effet de levier se présente, tant pour le développement de l'agriculture bio que pour celui des textiles bio en France.





Porteur du projet
Guillaume ROUSTAN,
Vice-président
de la Cave coopérative viticole
La Corrensoise, Correns (83)

Une dynamique de développement de la bio,
dans tout un village, à partir d'une coopérative viticole.

Descriptif de l'action

La Cave coopérative de Correns est née en 1935. Elle compte aujourd'hui 30 adhérents et 8 salariés. En 1995, dans un contexte de crise pour la viticulture varoise, la grande majorité des viticulteurs a décidé de relever le défi : passer en bio, convaincue qu'il s'agit d'une réelle opportunité pour une coopérative de petite taille, et pour redynamiser le territoire, alors que les pratiques et savoirs bio étaient peu répandus. Les vigneron de la Cave coopérative et les vigneron indépendants ont décidé d'engager une réflexion commune sur les voies d'avenir et l'évolution de leur métier. Ils ont créé ensemble l'Association « Les maîtres-vignerons bio de Correns ». Puis ils ont développé une démarche de qualité ainsi que d'amélioration continue.

Cette initiative a amené La Corrensoise, à partir de 2007, à lancer de nouvelles références, notamment 2 vins de garde bio, en blanc et rouge – vignes travaillées au cheval de trait – et à développer les débouchés commerciaux avec l'ouverture de 3 points de vente. Le travail mené pour l'amélioration de la qualité des vins produits a même conduit l'INAO à valider, en 2013, le dépôt de la Dénomination Géographique Complémentaire « Blancs de Correns », portée par les Jeunes viticulteurs de Correns fiers de leur terroir.

170 ha de vignoble bio permettent à la cave de produire 8 000 hl de vins bio : rosé, rouge et blanc – sol argilo-calcaire propice aux cépages blancs. La Cave est aujourd'hui le premier producteur de l'Appellation Côtes de Provence rosé bio. Ces efforts portent leurs fruits : les vins bio de Correns décrochent chaque année entre 20 et 30 médailles aux Concours agricoles.



Quelle innovation ?

L'innovation réside principalement dans la dynamique collective inédite avec l'Association des viticulteurs de la Cave coopérative et des vigneron indépendants. Cet engagement a créé une force d'entraînement qui a généré une nouvelle attractivité pour ce territoire. Tous les viticulteurs sont restés sur la commune, les oléiculteurs sont passés à leur tour en bio et d'autres producteurs bio se sont installés : céréalier, éleveur de chèvres fabricant des fromages, maraîcher, apiculteur, éleveuse de poules pondeuses et de poulets de chair, producteur de plantes à parfum, aromatiques et médicinales. L'association s'est ouverte aux nouveaux producteurs bio. Ce mouvement a fait de Correns le Premier village bio de France avec 95 % de sa surface agricole utile en bio. Le mouvement se poursuit avec la mise en place d'un large plan d'actions en matière de développement durable : plus de la moitié des produits servis à la cantine sont bio et locaux, éco rénovation HQE de la mairie, économies d'énergie...

Une démarche qui peut se généraliser

Correns démontre aux territoires ruraux qu'un passage en bio est réalisable et qu'il apporte une solution d'avenir concrète tant sur le plan social qu'économique et environnemental. Cette expérience réussie est la preuve grandeur nature de la capacité de la bio à redynamiser l'emploi en valorisant les savoir-faire. Les étapes et facteurs-clés du succès ont été formalisés pour être toujours mieux partagés, témoignages techniques des vigneron bio à l'appui. D'autres Collectivités ont déjà contacté la Commune afin d'en bénéficier et favoriser ainsi l'essaimage de pratiques responsables pour tendre vers des vignobles durables grâce à la bio.





Brin de légumes : un procédé innovant pour des produits bio, bons et sains, source de développement local.

Descriptif de l'action

Biscru est une entreprise spécialisée dans la fabrication de produits de consommation en alimentation vivante. Elle fournit une gamme de crackers sans gluten à base d'oléagineux, séchés à 42° C et aromatisés aux légumes ou aux fruits bio.

La commercialisation de 6 références a débuté en septembre 2008 avec un seul salarié. En 2009, la demande étrangère générait déjà 40 % du chiffre d'affaires de l'entreprise qui a embauché 2 personnes supplémentaires. En 2010, Biscru comptait 5 salariés et a ouvert son capital à hauteur de 28 % soit 175 000 €.

L'année 2011 a été marquée par la mécanisation de la production dont le débouché est assuré par les enseignes bio, épicerie fines, grossistes bio. Biscru est même présent dans le mini bar d'hôtels et restaurants de luxe.

En 2012, le nombre total de références a été porté à 9 et l'année suivante, après une deuxième ouverture de capital, la PME a choisi une nouvelle implantation en Indre-et-Loire, pour être plus proche de ses clients et fournisseurs de matières premières. Ce déménagement intervenu en septembre 2013 s'est accompagné d'un nouveau logo, d'un nouveau packaging, du lancement de 2 nouvelles saveurs ainsi que de recherche et développement portant sur le prototype d'un nouveau concept, baptisé « Brin de légumes ».



Quelle innovation ?

Le concept Brin de légumes repose sur des légumes bio sans cuisson, obtenus grâce à un procédé de déshydratation à 42° C. Ce procédé permet de conserver tous les nutriments, vitamines et enzymes présents dans les matières premières utilisées. Manger des « Brin de légumes » revient à bénéficier des mêmes apports qu'un produit bio cru avec une concentration 5 fois supérieure due à la déshydratation. Sans friture donc sans huile trans, sans gluten, la préparation de Brin de légumes aboutit à un produit sain et bon, accessible à tous. En bref, Brin de légumes constitue une innovation :

> **technique** avec l'utilisation d'un procédé de déshydratation à basse température, permettant de conserver tous les atouts nutritionnels des légumes bio pendant un an ;

> **sociale** avec une attitude responsable : contrats d'insertion professionnelle, recours à des associations favorisant le travail de personnes handicapées, partenariat avec les lycées techniques, etc. ;

> **économique**, le produit permettant notamment d'offrir un débouché de proximité à la culture de betteraves et de carottes biologiques en région Centre. En effet l'entreprise s'approvisionne uniquement auprès de producteurs bio et locaux.

Une démarche qui peut se généraliser

Par définition, les « Brin de légumes » sont susceptibles d'être généralisés à d'autres légumes, en particulier les choux, panais, courgettes et tomates biologiques. Cette innovation met à la disposition des consommateurs un produit bio qui a subi un nombre minimum de transformations et qui restitue la qualité et la pureté du légume cultivé en agriculture biologique. Un procédé unique et innovant pour manger cru différemment et promouvoir l'alimentation vivante et bio.





La Gamme des Producteurs de fruits et légumes bio avec Pronatura, 100 % bio : tout est sur l'étiquette et la filière optimisée pour éviter les pertes.

Descriptif de l'action

Initiée en 2008 avec les jus de fruits bio, cette démarche a d'abord permis de valoriser les écarts de production au sein des filières fruits exotiques de Pronatura – ananas du Togo, mangue du Burkina Faso, etc. – avant d'être appliquée en France, notamment en Provence. En 2012, la gamme des produits s'est élargie aux soupes, aux spécialités de fruits, aux purées de fruits et aux légumes cuisinés bio. En 2013, elle s'est encore étendue avec des spécialités comme le nectar de pêches et nectarines issu de la nouvelle filière bio des Pyrénées-Orientales. Un site web a été spécialement conçu pour décrire, valoriser le travail des producteurs et définir cette gamme spécifique. Des films dédiés aux filières ont été réalisés.



Quelle innovation ?

Les produits de « la gamme des producteurs » bio sont issus de fruits et légumes cultivés dans de petites exploitations 100% bio françaises ou de filières paysannes en Afrique, s'inscrivant dans un modèle agricole et économique respectueux de l'environnement et des Hommes. « La gamme des producteurs » c'est : un paysan, un terroir, un fruit ou un légume, une saison. L'ambition première de ce projet est de redonner aux paysans la place qui leur revient, en les associant pleinement dans des filières courtes et durables. Pour chaque référence, Pronatura a sélectionné un fruit ou un légume de saison dont la texture et le goût résultent du mariage heureux d'un terroir et du talent d'un seul paysan. Afin d'apporter une information complète au consommateur, les caractéristiques du terroir, la situation géographique du producteur ainsi que sa photo sont présentées sur l'étiquette. Des pictogrammes rappellent également les grandes périodes de la culture du produit.

Pas de gaspillage grâce à la valorisation de l'intégralité des produits des cultures biologiques. La transformation des écarts de production permet de trouver un nouveau débouché pour certains fruits et légumes « hors normes » et ainsi d'éviter du gâchis. C'est aussi un moyen de lisser les revenus des producteurs sur une période plus longue, tout en atténuant l'effet des aléas agronomiques et climatiques.

La gamme se compose aujourd'hui des jus, spécialités et purées de fruits bio ainsi que de soupes et de légumes cuisinés bio. A travers cette gamme réservée à la distribution spécialisée bio, Pronatura traduit son attachement à l'agriculture paysanne. Il se concrétise par le choix d'un projet tourné vers de petites exploitations familiales et la mise en bouteille de séries limitées.

Une démarche qui peut se généraliser

Ce projet a été initié au Togo avec le jus d'ananas, aujourd'hui filière également 100 % équitable. Le produit a permis de valoriser des fruits d'excellente qualité mais récoltés en été, période durant laquelle les débouchés à l'exportation sont très réduits en raison d'une faible consommation d'ananas frais en Europe. Ce modèle a ensuite été appliqué au Burkina Faso – filière mangue bio – au Maroc – filière orange bio – puis en Provence – pommes, poires, abricots, figues, fraises, tomates bio... En 2013, les références se sont maintenues et la gamme s'est développée en Languedoc-Roussillon. Une nouvelle référence de nectar prolonge l'engagement de la filière mise en place en 2013 avec les producteurs de fruits à noyaux de cette région.

Porteur du projet

Association pour la Réadaptation et l'Intégration par l'Accompagnement (ARIA 85)

Catégorie > Transformateurs et Distributeurs



Développer le bio en établissements médico-sociaux et sanitaires avec la création d'un kit soupe bio et local, grâce à l'emploi de personnes en situation de handicap.

Descriptif de l'action

L'atelier agroalimentaire de transformation de légumes a été initié par ARIA 85 pour développer l'insertion par le travail des personnes malades ou handicapées psychiques. Outre les personnes handicapées psychiques, accompagnées par ARIA 85, qui produisent des légumes sur la plateforme de maraîchage certifiée bio à proximité de l'atelier, 8 travailleurs handicapés lavent, épluchent, découpent et livrent chaque jour des légumes prêts à l'emploi – crus ou cuits, en vrac, en gros conditionnements recyclables ou sous vide. L'atelier propose des légumes transformés prêts à l'emploi et issus des producteurs bio, locaux.



Quelle innovation ?

L'innovation présentée porte sur la création d'un kit soupe de légumes biologiques récoltés à proximité du lieu de préparation, frais et destinés au secteur de la santé.

sodexo est partie prenante. Elle a souhaité accélérer l'introduction des produits bio dans le secteur santé. Le kit soupe est destiné aux maisons de retraite et aux établissements sanitaires et médico-sociaux. Il se compose de 4 variétés de légumes avec des recettes saisonnières.

sodexo prend dans un premier temps en charge les surcoûts inhérents à la 4^e gamme.

Cette innovation permet d'apporter un produit hydratant de qualité, local et source de fibres. Le produit contribue également à l'emploi de personnes handicapées.

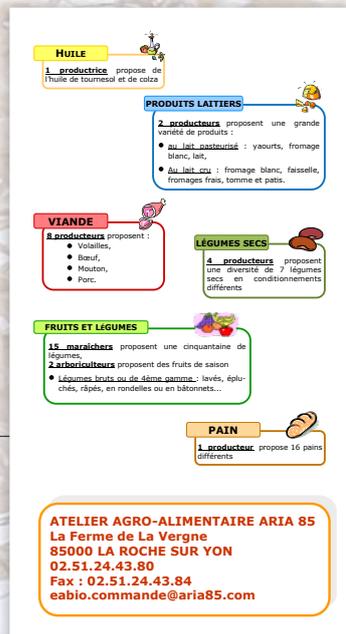
Pour l'atelier agroalimentaire, la fourniture de kits soupe au secteur de la santé est complémentaire de la commande issue du milieu de l'éducation. En effet la demande s'étale sur 12 mois, alors que celle du milieu éducatif est très saisonnière.



Une démarche qui peut se généraliser

Cette action peut facilement être développée dans d'autres régions notamment par l'intermédiaire de **sodexo** qui porte cette innovation. Le secteur de la santé peut être demandeur de ce type de produits bio de qualité dans différentes régions. Avec ce produit pratique répondant à de nombreuses attentes (bio, local, socialement responsable), des perspectives d'introduction croissante de produits bio en milieu social et hospitalier peuvent être développées avec un véritable effet de levier dans ce milieu où le bio est jusqu'alors peu présent. Outre son intérêt pour un plus large rayonnement des produits bio, cette démarche est de nature à contribuer à un meilleur ajustement de l'offre et de la demande en cours d'année, en raison d'une forte disponibilité de légumes bio pendant les périodes de vacances d'été quand les établissements scolaires sont fermés.

Une innovation-produit spécialement adaptée au milieu médico-social et sanitaire, résultat d'un grand travail d'équipe, en particulier entre l'association vendéenne de transformation et la société prestataire de service, facteur d'équilibre économique et social.





Quart de lait : du lait bio pratique
à consommer partout et pour tous.

Descriptif de l'action

Quart de lait transforme et conditionne du lait bio provenant de fermes proches des grandes agglomérations, dans un format aussi ludique que pratique, particulièrement adapté à la mobilité du consommateur. L'opérateur bio s'est fixé comme objectif de distribuer son offre bio en répondant à la commande publique des Collectivités territoriales très intéressées ainsi que via des boulangeries premium et des magasins bio. Lait bio aromatisé de première qualité, conditionné en canette de petit format, Quart de lait est spécialement adapté pour la cantine ou la restauration rapide, en boulangeries et même dans les parcs de loisirs. Egalement proposé en yaourt liquide à boire, le produit participe au retour à une consommation quotidienne de lait, bio et de très grande qualité.

Quelle innovation ?

L'innovation Quart de lait : simplicité, praticité, valorisation bio et traçabilité totale pour un produit frais de qualité avec l'association, à la démarche, des producteurs de lait bio.

Des études et enquêtes de satisfaction menées par Quart de lait ressort que ses clients potentiels souhaitent connaître l'origine du produit, de même que son lieu de préparation. En réponse à leurs attentes, la PME met en avant le travail des éleveurs laitiers biologiques de proximité avec un projet local dans lequel le lait bio parcourt seulement 91 km en moyenne et est distribué dans un rayon d'à peine 20 km depuis son pôle de transformation bio. La méthode de développement adoptée par l'entreprise consiste à créer des « micro laiteries » basées sur ce modèle. La capacité maximale par atelier s'élèvera à 10 000 unités par jour soit environ 400 000 l de lait bio par an. Certains établissements pourront être franchisés.

Implanté en zone urbaine difficile, le porteur du projet suscite l'espoir de sa municipalité d'accueil. De son côté, le consommateur de Quart de lait pourra être fier de soutenir des agriculteurs bio de son terroir.

Nouveau produit innovant sous toutes ses formes, Quart de lait est aromatisé – fraise, chocolat ou vanille bio – et conditionné dans une canette originale contenant 187 ml, fabriquée en France et garantie sans bisphénols. Le sucre ajouté est issu de fruits biologiques. Refermable à souhait grâce à son opercule en aluminium et accompagné d'une paille, l'emballage autorise une consommation à la fois pratique et saine, tout en évitant le gaspillage alimentaire.



Une démarche qui peut se généraliser

Cette initiative est de portée nationale : Quentin Pautre envisage d'ouvrir plusieurs implantations en France. Maintes Collectivités ont déjà exprimé un fort intérêt pour la démarche, notamment par leur engagement à tester les produits Quart de lait. Des réseaux de boulangeries s'apprentent à référencer Quart de lait dès le printemps 2014, de même que plus de 200 magasins spécialisés bio.

Le maillage du territoire fournisseur de lait bio est établi en partenariat avec BIOLAIT SAS. Ainsi approvisionnés de manière sécurisée en matière première de qualité, les sites de production Quart de lait pourront s'installer au plus près des grandes métropoles françaises qui présentent le plus fort potentiel de débouchés pour un produit laitier bio, facile à consommer et bon. En contribuant à l'élargissement de la consommation de lait bio, cette démarche est un facteur de développement de l'élevage biologique en France.



Catégorie Producteurs



Lauréat : FarmLab

Matthieu Dunand

137 route de Bonneville

74380 NANGY

06 83 70 55 58

gaeclapenseesauvage@orange.fr

www.adabio-autoconstruction.org

<http://forum.adabio-autoconstruction.org>

Mention spéciale : Correns

Guillaume Roustan

Cave Coopérative Viticole La Corrensoise

35 rue de l'Eglise

83570 CORRENS

04 94 59 59 46 - 06 80 23 23 55

developpementdurable.correns@orange.fr

www.vigneronsdecorrens.fr

Lin

Jacques Follet

Association lin et chanvre bio

308 impasse d'Artemare

76450 ST VAAST DIEPPEDALLE

02 35 96 57 41 - 06 10 90 13 98

jacfollet@hotmail.fr

Grenades

Jean-Claude Peretto

SARL Peretto

1109 chemin Saint-Sylvestre

30390 DOMAZAN

04 66 63 97 55 - 06 03 00 61 35

mjcperetto@yahoo.fr

<http://grenade-de-france.com>

Catégorie Transformateurs et Distributeurs



Lauréat : Kit-soupe

Frédéric Mignoty

ARIA 85

55 rue Philippe Lebon

85035 LA ROCHE SUR YON cedex

06 08 51 20 03

frederic.mignoty@aria85.asso.fr

www.aria85.com

Mention spéciale : Brin de légumes

Serge de Thaeys

Biscru

ZI La Boitardière

6 rue des Grosses Pierres

37530 CHARGE

02 47 79 28 70 - 06 83 35 76 06

contact@biscru.com

www.biscru.com

Lait

Quentin Pautre

Quart de lait

Pôle Mécatronique

203 rue Michel Carré

95870 BEZONS

09 53 27 29 15 - 06 51 64 38 23

qpautre@quartdelait.com

www.quartdelait.com

Pronatura

Pierre Egret

Pronatura

754 avenue Pierre Grand

84303 CAVAILLON cedex

04 90 78 73 28 - 06 89 28 92 53

pierre.egret@pronatura.com

www.pronatura.com

