



5^e ÉDITION
 2017-2018
 REMISE DES PRIX
 LE 1^{er} MARS 2018

LES TROPHÉES DE L'EXCELLENCE BIO

Présentation des 7 finalistes



Mode d'emploi

L'Agence BIO organise, en collaboration avec la direction du développement durable de Crédit Agricole SA, la 5^e édition des « Trophées de l'Excellence Bio ». Ce concours récompense les actions innovantes et exemplaires réalisées par les producteurs, transformateurs et distributeurs de la Bio.

Ouvert à tous les acteurs professionnels et à toutes les entreprises des filières biologiques, qu'ils soient producteurs, transformateurs ou distributeurs, ce concours a lieu tous les deux ans. Il a vocation à mettre en lumière le caractère dynamique et innovant de l'ensemble de la filière biologique.

Réuni courant janvier, le jury a retenu 7 finalistes, parmi 98 dossiers reçus, et désigné deux lauréats. Le prix est remis chaque année dans le cadre du Salon International de l'Agriculture. Pour cette 5^e édition, la cérémonie a lieu le 1^{er} mars.



PRIX Les deux projets lauréats des Trophées de l'Excellence Bio (catégorie producteurs et catégorie transformateurs - distributeurs) reçoivent chacun la somme de 6000 €.

JURY Présidé par Cyrielle Hariel, journaliste sur Europe 1 et Ushuaïa TV, le jury est composé des membres du conseil d'administration de l'Agence Bio : la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB), Coop de France, L'Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture (APCA), le Synabio, le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, le ministère de la Transition Écologique et Solidaire, ainsi que des représentants du Crédit Agricole, de l'Institut Technique de l'Agriculture Biologique (ITAB) et d'associations de consommateurs.

10 ANS D'EXCELLENCE BIO ET DE PARTAGE



Cela fait 10 ans que l'Agence Bio et la direction du Développement durable de Crédit Agricole S.A. coopèrent pour faire émerger et soutenir des initiatives exemplaires, innovantes et reproductibles, de tous les acteurs engagés dans la bio.

Au moment où de plus en plus de français sont séduits par l'agriculture biologique, cette 5^e édition est d'ores et déjà un grand succès, au regard du nombre de candidatures reçues, de la qualité et de l'originalité des projets.

Les 7 finalistes que nous vous invitons à découvrir dans ces pages illustrent le bouillonnement d'initiatives bio sur l'ensemble du territoire, que ce soit dans le secteur de la production, de la transformation ou de la distribution. Associations, collectifs, sociétés coopératives, mais également Sarl... la palette est large et traduit cette volonté d'avancer dans le sens de l'intérêt général, d'une alimentation et de productions plus saines et plus respectueuses des hommes et de l'environnement, vers la construction d'une économie sociale et solidaire.

Nous nous réjouissons de l'ampleur que prennent ces Trophées, d'édition en édition : le Crédit Agricole, d'un côté, qui accompagne la croissance de la bio en déployant des offres pour faciliter la conversion sur l'ensemble du territoire, et l'Agence Bio, de l'autre, plateforme d'échanges des acteurs au croisement de toutes les parties prenantes de la filière : pouvoirs publics, organisations professionnelles et interprofessionnelles, chercheurs, circuits de distribution, organisations de protection de l'environnement et de défense des consommateurs.

Nous sommes heureux de ce partenariat. Savourons le chemin parcouru, et sans plus tarder, remettons-nous en route, pour la 6^e édition 2019-2020 !

Florent Guhl

Directeur de l'Agence Bio

Stanislas Pottier

Directeur du Développement durable
Crédit Agricole S.A.

CATÉGORIE PRODUCTEURS

P.5



Bergerie Les Sonnailles (Saône-et-Loire)

Élevage bio en plein air intégral, transhumance hivernale avec amélioration des zones en déprise agricole

Walter et Emeline Lavolet Sermesse 71390 - Sainte-Hélène

Facebook : Bergerie Les Sonnailles

P.6



Village de la Vergne (Vendée)

Tiers-lieu pour promouvoir une autre façon de consommer et de produire dans le respect de l'environnement

SCIC La Vergne La Vergne Babouin 85000 - La Roche-sur-Yon

Facebook : fermedelavergne

P.7



La Perle Rare (Martinique)

Culture de la canne à sucre bio et transformation avec une démarche sociale

SARL Rex Habitation du Simon 97240 - Le François

Site : www.rhum-a1710.com • Facebook : RhumA1710

CATÉGORIE DISTRIBUTEURS - TRANSFORMATEURS

P.8



Les Frigos de Croq'champs (Drôme)

Plats bio en libre-service dans des frigos sur les lieux de travail

Croq'Champs Ferme les Volontoux 26760 - Beaumont-lès-Valence

Site : www.croq-champs.fr

P.9



La Marmite Bretonne (Morbihan)

Le bocal connecté : un flash code permettant au consommateur de retrouver les producteurs impliqués dans la fabrication du bocal

Er Vro 7 bis rue Yves de Pont Sal 56400 - Plougoumen

Site : www.lamarmitebretonne.bzh • Facebook : lamarmitebretonne

P.10



Café L'Utopic (Vosges)

Projet citoyen et multipartenarial autour d'une alimentation bio et locale

Café L'Utopic 21 rue Chantaire 88500 - Mirecourt

Facebook : lutopicafe

P.11

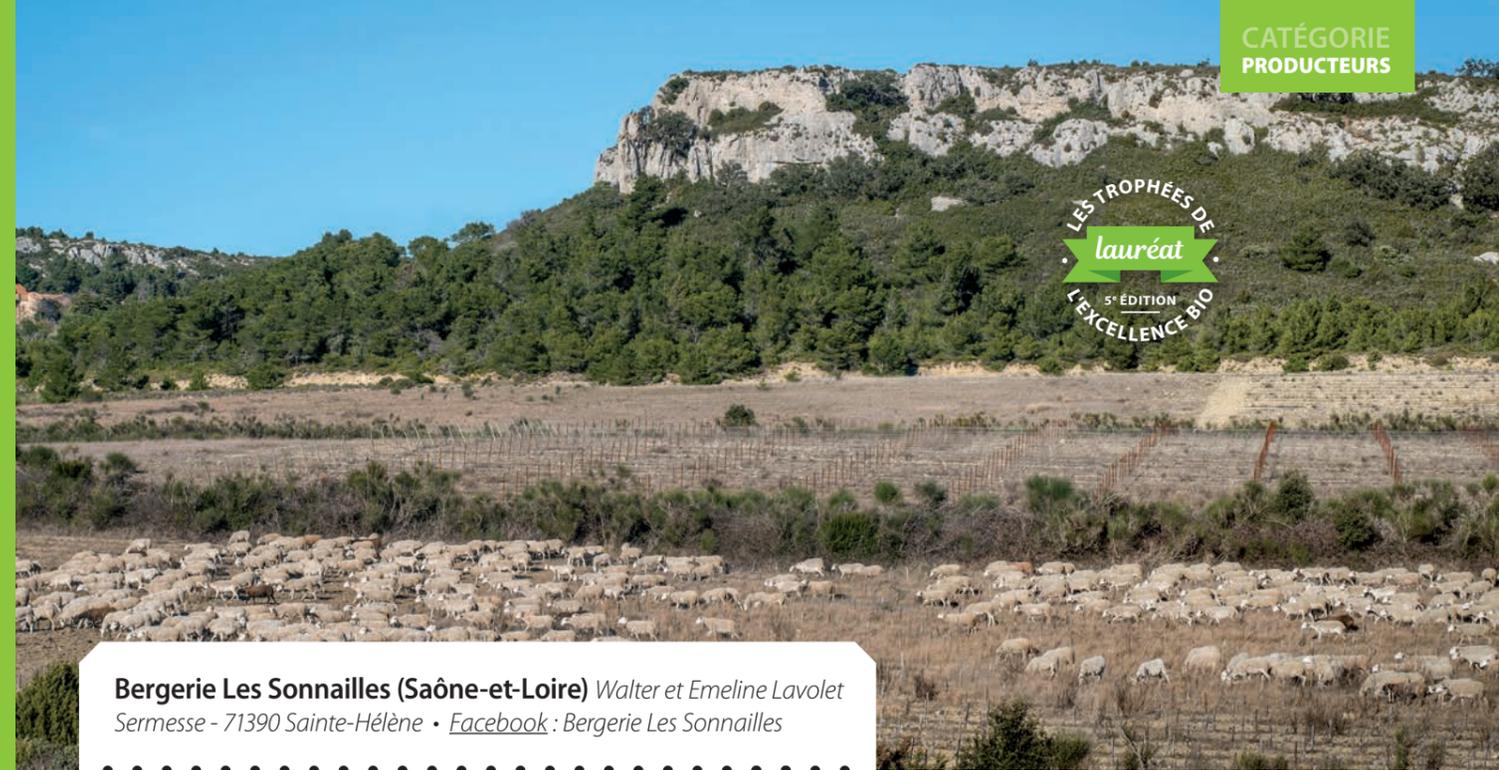


Les Biobecs (Calvados)

Lacets de fruits bio, naturels et sains fabriqués à partir de fruits bio déclassés

Mme Green La Jarrière 14410 - Chênedollé

Site : www.madamegreen.com • Facebook : MmeGreen



Bergerie Les Sonnailles (Saône-et-Loire) Walter et Emeline Lavolet
Sermesse - 71390 Sainte-Hélène • Facebook : Bergerie Les Sonnailles

BERGERIE LES SONNAILLES LE VITI-PASTORALISME REFLEURIT EN NARBONNAISE

Le Parc naturel régional de la Narbonnaise en rêvait, la bergerie des Sonnailles l'a fait ! En faisant paître leur troupeau plusieurs mois par an dans le massif de la Clape, ces éleveurs de Saône-et-Loire participent à l'entretien d'un site classé.

Emeline et Walter Lavolet, éleveurs de Saône-et-Loire ont mis le cap au Sud, tout près de Narbonne, à l'invitation du Parc naturel régional qui cherchait un moyen écologique d'entretenir, de débroussailler et relancer le pastoralisme sur le massif de la Clape. Ainsi, le plus beau des partenariats - et le plus écologique qui soit - est né ici, entre d'un côté, un berger, ses 300 brebis, agneaux, béliers, chiens de protection et de conduite, âne et poneys et, de l'autre côté, les responsables du programme agro-environnemental de ce site classé Natura 2000, des vigneron en bio de Pech Redon, qui laissent leurs vignes en herbe et se réjouissent de l'engrais naturel laissé sur place. Le troupeau demeure ainsi durant

tout l'hiver en plein air. Il ne quitte la Clape qu'au moment où les bourgeons apparaissent sur les vignes. En proposant aux consommateurs ces agneaux élevés en agriculture biologique, Emeline et Walter Lavolet contribuent au maintien de races dites rustiques, en voie de disparition, parmi lesquelles la Raiolle et la Caussenarde des Garrigues. Ils apportent en outre de la vie dans des zones où les troupeaux étaient autrefois nombreux. ■

Et demain ?

Un groupement d'intérêt économique et environnemental est né de cette expérience et travaille à l'extension du viti-pastoralisme. D'autres domaines viticoles et le syndicat de l'AOC la Clape ont fait connaître leur intérêt pour cette démarche qui pourrait faire des émules dans d'autres régions de France.



LES 3
«PLUS»
DU PROJET

- Transhumance hivernale : les animaux sont dehors 12 mois sur 12
- La préservation de races en voie de disparition
- Le débroussaillage préventif contre les feux de l'été



Village de la Vergne (Vendée) Société Coopérative d'Intérêt Collectif La Vergne
Lieu-dit la Vergne Babouin - 85000 La Roche-sur-Yon • [Facebook](#) : fermedelavergne

LA VERGNE LABO VENDÉEN DE L'ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE

Au sud de la Roche-sur-Yon, le village de la Vergne invente un écosystème innovant basé sur l'agriculture bio, les services et la culture, afin de promouvoir une autre façon de consommer et de produire.

Depuis 2016, le collectif de citoyens et d'associations locales, regroupés en Société Coopérative d'Intérêt Collectif, développe un panel d'activités autour de l'agriculture biologique: élevage de volailles, apiculture, maraîchage, culture de plantes aromatiques et médicinales. Sur cette bande de terre de 23 hectares,

on peut également trouver un magasin de produits locaux et bio, des services, avec un espace de coworking, une offre «bien-être», de la location de salles, des projets favorisant l'insertion professionnelle et des initiatives d'éducation populaire. Pour permettre tout cela de nombreux bénévoles sont à l'œuvre. Le leitmotiv des 235 sociétaires du village de la Vergne : proposer à la fois une vitrine de l'agriculture biologique et un laboratoire de l'économie sociale et solidaire, générateur de lien social. Plus qu'un projet, un vrai mode de vie ! ■



Et demain ?

Les sociétaires vont poursuivre et développer les activités actuelles. Parmi les chantiers prioritaires : la création d'un espace de coworking, la rénovation énergétique des bâtiments, la construction d'un laboratoire de transformation mutualisé afin de proposer des ateliers de cuisine.



Le magasin associatif est alimenté à l'année par une quinzaine de producteurs locaux.



- 17 emplois créés sur site
- Un lieu de vie, de solidarité et de partage d'expériences
- Un développement économique autour du Bio, initié collectivement et qui profite à tous

La Perle Rare (Martinique) SARL Rex, Habitation du Simon 97240 - Le François
Site : [www.rhum-a1710.com](#) • [Facebook](#) : RhumA1710

LA PERLE RARE RHUM BIO DE LA MARTINIQUE

En 2016, la Distillerie A 1710 s'est lancée dans la culture de la canne bio sur une parcelle vierge, faisant face aux alizés et aux embruns de l'Atlantique.

Sur un domaine de la côte Est de L'île aux fleurs, Yves Assier de Pompignan cultive la canne à sucre bio, au plus près des techniques d'antan. Issues de deux variétés, la B69-566 (canne bleue) et la R579 (canne rouge), elles poussent sur une petite parcelle de 5000 m², vierge de toute culture depuis trois générations. De la plantation à la coupe, en passant par l'entretien, tout se fait à la main et à dos de mulet. Afin d'impliquer le personnel



et enrichir leur savoir-faire, la rotation des tâches sur le terrain et à la distillerie est de mise. Le broyage intervient immédiatement après la coupe manuelle de la canne fraîche, produisant un jus si pur qu'on le boirait volontiers à la sortie du moulin ! Le circuit se poursuit par une distillation au moyen d'un alambic, pour un résultat qui fait l'unanimité : un rhum à la robe brillante et limpide, des notes de rose et d'agrumes, une fraîcheur végétale teintée de saveurs de canne bio. A la clé, seulement 1600 bouteilles, d'ores et déjà très recherchées. Pour Yves Assier de Pompignan, le bio est assurément le plus court chemin pour parvenir à l'excellence. ■

Et demain ?

Yves Assier de Pompignan élargit ses recherches pour planter de la canne bio sur des parcelles laissées en friche, exemptes de tout intrant et traitements chimiques. Son objectif : faire tourner la distillerie en bio, à 100%, partager son savoir-faire avec des planteurs de canne bio de Guadeloupe.



Le processus de fabrication de ce rhum blanc est, lui aussi, certifié bio.

LES 3
«PLUS»
DU PROJET

- Des rhums blancs à la fois bio et mono variétaux
- L'implication et la formation du personnel via une rotation des tâches
- Pas de mécanisation, zéro contact avec des produits chimiques



Les frigos de Croq'champs (Drôme) La ferme des Volontoux
26760 Beaumont-lès-Valence • Site : www.croq-champs.fr

CROQ'CHAMPS LE LIBRE-SERVICE BIO SUR LE LIEU DE TRAVAIL

Il fallait oser ! En laissant leurs plats préparés à disposition dans des frigos ouverts dans 7 entreprises, les « paysans-cuisiniers » d'une SCOP agricole drômoise rendent le bio local plus accessible que jamais.

Avec les Frigos de Croq'Champs, c'est une toute nouvelle façon de se restaurer qui a fait son entrée dans sept entreprises autour de Valence : les clients se servent librement, puis se connectent pour payer leurs achats en ligne. A portée de main, et à prix doux (de 4 à 8 euros), les soupes, taboulés et autres plats préparés à la ferme voisine des Volontoux, sont venus faire concurrence aux fast-foods habituels... Créé en 2013 par un couple de



marâchers, Claire et Ludovic Méasson Damery, Croq'Champs jouissait déjà de nombreuses papilles drômoises avec ses repas du champ à l'assiette. Mais jusqu'ici, il fallait commander la veille : pas idéal pour les travailleurs pressés. En installant des frigos achalandés dans chaque entreprise cliente, les « paysans-cuisiniers » offrent désormais une flexibilité totale, tout en réduisant leurs coûts de préparation. Résultat, des ventes en augmentation - autour de 600 par semaine - des clients ravis et... aucun vol à déplorer ! ■

Et demain ?

Les initiateurs de ce dispositif original ne cherchent pas à élargir à tout prix leur cercle d'entreprises clientes. Ils ont déjà atteint un seuil, avec 7 emplois générés - 5, en équivalent temps plein. Leur souhait est déjà de stabiliser l'existant et d'améliorer ce qui peut l'être. A l'avenir, ils seraient prêts à conseiller des porteurs de projets similaires.



Claire et Ludovic Méasson Damery, cuisiniers paysans, viennent alimenter les frigos.

LES 3 «PLUS» DU PROJET

- Un système de distribution innovant, basé sur la confiance
- Des coûts logistiques maîtrisés pour des prix de vente abordables et une juste rémunération
- Un nouveau lien entre la ferme et l'entreprise



La Marmite Bretonne (Morbihan) Er Vro, 7 bis rue Yves de Pont Sal - 56400 Plougoumelen
Site : www.lamarmitebretonne.bzh • Facebook : [lamarmitebretonne](https://www.facebook.com/lamarmitebretonne)

LA MARMITE BRETONNE UN CONTENANT QUI DIT TOUT SUR SON CONTENU !

Comment certifier la provenance de ce que vous mangez ? Précisément, en traçant chaque ingrédient, du champ à l'assiette. Une transparence réclamée par les consommateurs, inscrite dans les gènes - et sur les étiquettes - de la conserverie Er Vro.

La conserverie morbihannaise Er Vro, (local, en breton) est qualifiée par ses détenteurs de « conserverie 2.0 en open source ». Elle propose, sous la marque La Marmite Bretonne, un ensemble de recettes salées ou sucrées autour du végétal 100% Bio breton : soupes, préparations



à tartiner, plats préparés, sauces et purées de fruits, élaborés au fil des saisons, à partir des produits bios du terroir breton. L'invention d'Elisabeth Plassard et Loïk de Feraudy a consisté à apposer sur chaque bocal un flash code ou un numéro de lot permettant d'obtenir, via un smartphone ou le site web de la conserverie, la liste des producteurs dont les ingrédients sont dans le bocal. Une traçabilité facile d'accès grâce à une innovation qui en a dans le bocal ! ■

Et demain ?

Er Vro recrute pour se développer. Elisabeth Plassard et Loïk de Feraudy sont prêts à accompagner des entreprises qui souhaiteraient proposer la transparence alimentaire à leurs consommateurs. Par ailleurs ils projettent également de dupliquer leur modèle sur d'autres territoires.

Flash code ou numéros de lots pour identifier les producteurs de chaque ingrédient



LES 3 «PLUS» DU PROJET

- Valorisation de l'agriculture bio bretonne
- Transparence pour le consommateur et visibilité pour les producteurs
- Une boutique en ligne opérationnelle



Café participatif l'Utopic (Vosges)
21 rue Chantaire - 88500 Mirecourt • Facebook : lutopicafe

L'UTOPIQUE PRODUITS BIO ET LOCAUX... AU CAFÉ DU COIN

L'Utopic, bar associatif et participatif à Mirecourt, anime depuis septembre 2017 un collectif qui sensibilise les habitants à une alimentation saine, en circuit court.



A l'origine, il y a ce café participatif qui prend de l'ampleur et devient un lieu incontournable d'échanges conviviaux, festifs et culturels. Les Bios du Coin, réseau de producteurs bio de l'Ouest vosgien, y sont actifs et cherchent une nouvelle manière de rapprocher les producteurs et les consommateurs. Ils commencent ensemble par organiser des marchés bio, proposent une petite restauration au comptoir, basée sur les produits des partenaires (fromage, charcuterie, soupes, vin et bière...), et mettent en place un nou-

veau mode de distribution de produits bio au Café. Les 1100 adhérents de l'Utopic peuvent ainsi commander et prendre leur panier sur place, mais également participer aux différentes animations de sensibilisation centrées sur produire bio et local, jardiner au naturel, mieux se nourrir et recycler, proposées par le collectif AlimenTerre: l'Utopic, l'Arboré-Sens, la Vie Ensemble et Plaine de Jardins, l'unité INRA-ASTER, les Bios du Coin, l'AMAP du Montfort, l'EPLFPA des Vosges, l'ESAT - Maraîchage / Horticulture et l'Institut du Beau-Joly (ITEP-IME). ■

Et demain ?

La Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt Grand Est a apporté son soutien au mouvement qui pourrait devenir un projet alimentaire territorial (PAT), visant à rééquilibrer les besoins en alimentation de la population locale (individus et restauration collective) avec l'offre des producteurs locaux, afin de favoriser une meilleure utilisation des ressources.



Atelier pâtisserie à l'Utopic : adultes et enfants mettent la main à la pâte !

LES 3 «PLUS» DU PROJET

- Distribution et mise en valeur des productions bio et locales
- Un système souple, sans engagement
- Organisation d'événements solidaires autour de l'agriculture et de l'alimentation



Les bioBecs (Calvados) Mme Green, La Jarrière - 14410 Chênedollé
Site : www.madamegreen.com • Facebook : MmeGreen

LES BIOBECS DES FRIANDISES TOUTES CRUES DANS L'BEC !

Des bonbons sans gluten, 100 % bio, 100 % sains, 100 % naturels. Un projet gourmand, porté par Carole Simon, alias Mme Green, dans le Calvados.

Cette ancienne productrice de safran propose depuis l'an dernier des lactés de fruits composés uniquement de fruits et d'ingrédients naturels, déshydratés à basse température pour conserver un maximum de nutriments. Il va sans dire que sucres ajoutés, colorants, conservateurs, gélifiants et arômes artificiels ne figurent pas sur la liste des invités. Récapitulons : la vitalité du cru, la tendresse du



cuit, le goût du fruit à l'état pur... et pas une ombre de culpabilité ! D'autant plus que Mme Green, ayant pris le gaspillage alimentaire en grippe, «sauve» des fruits bio déclassés chaque fois qu'il lui est possible de le faire, notamment des bananes invendues issues du commerce équitable. Ainsi trouve-t-on 30 % de fruits déclassés dans les BioBecs, et l'équivalent de 100g de fruits frais par pot. Cerise sur le gâteau, il y en a pour tous les goûts : abricot / banane, fraise / banane, poire, kiwi / banane, chocolat / banane et fraise / coco. Bonne dégustation ! ■

Et demain ?

Pour une diffusion plus large et plus aisée, Mme Green compte développer la distribution en vrac de ses bioBecs, en parallèle et en plus des petits pots. Une gamme « fruits exotiques » type ananas, mangue, est également à l'étude, grâce à un partenariat équitable avec des producteurs de nos territoires ou départements d'outre-mer.



Entre banane et banane-chocolat, mon cœur balance !

LES 3 «PLUS» DU PROJET

- Une alternative aux friandises trop sucrées
- Lutte contre le gaspillage alimentaire via la récupération de fruits déclassés
- Des petits pots en verre recyclables à l'infini



www.agencebio.org



www.credit-agricole.com

