



ÉDITION  
2019  
REMISE DES PRIX  
JEUDI 28 FÉVRIER

# LES TROPHÉES DE L'EXCELLENCE BIO

Présentation des 8 finalistes  
.....



## Catégorie

## PRODUCTEURS

P.4

mention spéciale



### L'île aux fruits (Somme)

Au cœur d'Amiens, dans les hortillonnages, l'association Terres Zen cultive des légumes avec les producteurs locaux et bio

Association Terres Zen 134 rue Haleine Ridoux - 80090 Amiens

[www.ile-aux-fruits.fr](http://www.ile-aux-fruits.fr)

P.5



### Les Chênes de Caux (Seine-Maritime)

La première pépinière bio de Normandie attire les professionnels et régale les habitants du Pays de Caux avec son activité maraîchage

Pépinière horticole et maraîchère Jean-Baptiste et Paul Bellili

899, route du Bosc Renault - 76190 Valliquerville [www.leschenesdecaux.fr](http://www.leschenesdecaux.fr)

P.6



### Les ruchers du petit âne (Doubs)

Un apiculteur a trouvé un nouveau moyen de limiter les manipulations humaines, tout en respectant l'activité circulaire de ses abeilles...

Tanguy Collet 37 rue sous la côte - 25350 Mandeure

[www.facebook.com/lesruchersdupetitane/](https://www.facebook.com/lesruchersdupetitane/)

P.7

lauréat



### La ferme des Cochets (Vendée)

Entre marais et prairies naturelles, trois jeunes éleveurs mènent un combat pour la préservation de la faune, de la flore et des paysages

Association Gens du marais et d'ailleurs Mairie - 85300 Le Perrier

<https://gensdumarais.wixsite.com/gensdumarais>

## Catégorie

## TRANSFORMATEURS - DISTRIBUTEURS

P.8



### Pleurette (Nord)

Une champignonnière éco-biologique produit pleurotes et Shiitake en containers maritimes et valorise ses écarts de production en recettes végétariennes

Jürgen Engerisser 1 rue du MIN - 59160 Lomme

[www.pleurette.fr](http://www.pleurette.fr)

P.9

lauréat



### L'herboristerie créole (Martinique)

Un couple de passionnés fait revivre la pharmacopée des Antilles en cultivant une quarantaine d'espèces végétales connues pour leurs bienfaits

Rémi et Séverine Asensio 97212 Saint Joseph - Martinique

[herboristeriecreole.com](http://herboristeriecreole.com)

P.10



### Bodin Bio (Vendée)

Une entreprise vendéenne a développé avec Auchan une filière volaille 100% bio, permettant à 118 éleveurs locaux d'améliorer leurs pratiques éco-responsables

Bodin Bio Les Terres Douces - 85210 Sainte-Hermine

[www.bodinbio.fr](http://www.bodinbio.fr)

P.11

mention spéciale



### Union des Éleveurs Bio (Orne)

Fort d'un partenariat entre un transformateur et un spécialiste en salaisons, la production de porc bio se développe en région Grand-Est.

Unébio 23 rue Nicolas Appert - 61000 Alençon

[www.unebio.fr](http://www.unebio.fr)

## Mode d'emploi

L'Agence BIO organise, en collaboration avec la direction du développement durable de Crédit Agricole SA, la 6<sup>e</sup> édition des « Trophées de l'Excellence Bio ». Ce concours récompense les actions innovantes et exemplaires réalisées par les producteurs, transformateurs et distributeurs 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 ans à compter de cette année. Il a vocation à mettre en lumière le caractère dynamique et innovant de l'ensemble de la filière biologique.

Le jury a retenu 8 finalistes, parmi 74 dossiers reçus, et désigné deux lauréats. Le prix est remis chaque année dans le cadre du Salon International de l'Agriculture. Pour cette 6<sup>e</sup> édition, la cérémonie a lieu le 28 février.

**PRIX** Les deux projets lauréats des Trophées de l'Excellence Bio (catégories producteurs et transformateurs - distributeurs) reçoivent chacun la somme de 6 000 €.

**JURY** Présidé par Cécile Ostria, directrice générale de la Fondation pour la Nature et l'Homme (FNH), 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 Ecologique et Solidaire, de représentants du Crédit Agricole, de l'Institut Technique de l'Agriculture Biologique (ITAB).

## 6<sup>E</sup> ÉDITION

# EN 2019, LE BIO ACCÉLÈRE !

Le succès du bio ne se dément pas. Portée par une demande de plus en plus forte des consommateurs, soutenue par le gouvernement qui a fixé un objectif de + 15 % de surfaces cultivées en bio et une part de 20 % en restauration collective d'ici à 2022, la filière bio est particulièrement dynamique.

Face à ce bouillonnement - encore 74 dossiers de candidature reçus cette année ! - l'Agence Bio et le Crédit Agricole ont décidé que les Trophées de l'Excellence Bio se tiendraient désormais tous les ans, au lieu d'une édition tous les deux ans.

C'est une excellente nouvelle, à plusieurs titres : cela double notre capacité à faire émerger, mettre en lumière et soutenir des initiatives exemplaires, innovantes et reproductibles de tous les acteurs de l'agriculture biologique. Cela double également le nombre de lauréats, et donc d'individus, d'associations ou d'entreprises récompensés par un prix de 6 000 €. Et cela ne fait que renforcer la vitalité d'un secteur en pleine expansion.

Nos structures, nos équipes sont d'ores et déjà prêtes à relever le défi. Nous nous attendons à ce qu'il y ait chaque année un peu plus de candidats, chaque année un peu plus d'observations, de tri, de sélection, d'interrogations, d'échanges, de délibérés. Et pour finir, chaque année, autant de plaisir et de fierté à vous présenter nos finalistes « producteurs » et « transformateurs-distributeurs ».

Un autre motif de fierté, c'est la diversité des projets : parfois individuels - un apiculteur du Doubs - souvent collectifs - une association, une filière intégrant producteurs, transformateurs, distributeurs et consommateurs - diversité que l'on retrouve également dans les entreprises : TPE, PME, groupes de dimension nationale voire internationale.

Une fois de plus, la rencontre de tous ces acteurs, le dialogue, les échanges et retours d'expérience, l'enthousiasme et le partage vont nourrir et enrichir l'excellence bio qui est notre horizon commun.

*Florent Guhl*  
Directeur de l'Agence Bio

*Eric Campos*  
Directeur de la responsabilité sociétale et  
environnementale - Crédit Agricole S.A.



**L'île aux fruits** Association Terres Zen  
134 rue Haleine Ridoux - 80090 Amiens [www.ile-aux-fruits.fr](http://www.ile-aux-fruits.fr)

## MARAÎCHAGE ZEN ET BIO AU CŒUR D'AMIENS

*L'association Terres Zen a réussi son pari : cultiver des légumes en permaculture, dans les hortillonnages, et fédérer les producteurs locaux et la population amiénoise autour d'un grand marché convivial.*

Depuis 2017, en plein cœur d'Amiens, quelques passionnés de maraîchage en permaculture se retroussent les manches pour faire sortir de terre des concombres, aubergines, tomates, salades et autres végétaux. S'inspirant des travaux de Jean-Martin Fortier au Canada (Ferme des Quatre-Temps), ils travaillent la terre sans mécanisation et s'appuient sur les écosystèmes naturels pour une excellente rentabilité. Trois mois seulement après les premiers semis, les particuliers et restaurateurs viennent acheter des paniers de légumes bios. Le collectif compte désormais une



cinquantaine de producteurs et d'artisans locaux, 3500 familles adhérentes et 4 salariés. Le marché se tient tous les jeudis, de 17h à 21h. En plus des légumes et des 150 produits référencés, ce rendez-vous chaleureux propose des dégustations, une buvette, une mise en avant d'artisans locaux et même des concerts ! Soucieux de partager et de faire des émules, L'île aux fruits mène des actions pédagogiques auprès des écoles - de la crèche au BTS Agrobiologie - et des associations. Des ateliers ont lieu à la ferme pédagogique en plein cœur des hortillonnages pour sensibiliser les jeunes aux valeurs environnementales et à la permaculture. ■

### Et demain ?

Terre Zen souhaite pérenniser les activités de la ferme pédagogique qui sensibilise le public aux bénéfices de la permaculture. Un food truck sillonnera prochainement le département de la Somme pour proposer des paniers de légumes. A moyen terme, un tiers-lieu autour de l'alimentation bio et locale verra le jour sous forme d'un magasin coopératif.



© DR



- Maraîchage urbain en permaculture
- Pôle convivial pour consommer local et bio
- Reconquête de l'autonomie alimentaire



**Les Chênes de Caux** Pépinière horticole et maraîchère - JB et P. Bellili  
899, route du Bosc Renault - 76190 Valliquerville [www.leschenesdecaux.fr](http://www.leschenesdecaux.fr)

## UNE PREMIÈRE PÉPINIÈRE BIO EN NORMANDIE

*Dans leur pépinière, Jean-Baptiste et Paul Bellili produisent semences, plants, fruits et légumes, pour la plus grande joie des professionnels et des habitants du Pays de Caux qui viennent s'y promener ou faire leurs emplettes.*



Paul (à g.) et Jean-Baptiste (à d.) Bellili dans le point de vente de la pépinière.



Pour les habitants des environs d'Yvetot, les Chênes de Caux sont un lieu de découverte où l'on peut admirer et acheter des plantes d'ornement, locales, aromatiques, des légumes perpétuels (à replanter) et des fruitiers. Pour les professionnels - maraîchers, arboriculteurs, paysagistes - c'est une belle adresse pour qui cherche des végétaux parfaitement adaptés à la région, de surcroît en agriculture biologique - c'est d'ailleurs une première, et les frères Bellili ont fait depuis un émule, un confrère pépiniériste qui s'est à son tour converti au bio ! Leur ligne directrice : pro-

duire un grand nombre de variétés en petite quantité, pour en préserver la qualité. En plus de la pépinière, les visiteurs viennent désormais s'approvisionner en fruits et légumes de pleins champs, forgés par les intempéries, goûteux, résistants, riches en vitamines et prêts à consommer. L'activité maraîchage est arrivée au terme de sa 3<sup>e</sup> année de conversion bio, de sorte qu'elle est désormais certifiée en agriculture biologique. Les deux frères montrent la voie à tous les professionnels de l'environnement, invités à adopter des pratiques agricoles vertueuses et durables, en s'appuyant sur les insectes, oiseaux et autres petits habitants de nos parcs, champs et haies. Avec les Chênes de Caux, le bio prend racine ! ■



- Des plants tant de consommation que d'ornement pour les jardins
- Une initiative qui peut être généralisée à toutes les régions
- La valorisation du travail des pépinières

### Et demain ?

Jean-Baptiste et Paul s'apprêtent à lancer les Journées de printemps des pépinières bio en Normandie afin de créer de nouvelles synergies entre tous les acteurs du paysage, qu'ils soient agriculteurs ou paysagistes, pour des végétaux vivriers ou ornementaux, pourvu qu'ils respectent la nature.



**Les ruchers du petit âne** Tanguy Collet - 37 rue sous  
la côte 25350 Mandeure [www.facebook.com/lesruchersdupetitane/](https://www.facebook.com/lesruchersdupetitane/)



9 pots en verre retournés,  
directement placés dans  
la ruche. Les abeilles  
viennent y construire leurs  
alvéoles et stocker le miel.

## LES ABEILLES FONT DU MIEL... EN POT !

*Récolter le miel directement dans des pots en verre, il fallait y penser. Tanguy Collet l'a tenté. Résultat : moins de manipulations, un miel encore plus naturel, en délicieux rayons.*



**E**n 2015, Tanguy a troqué sa vie de directeur technique dans le BTP contre celle d'apiculteur heureux 100% bio, créant un véritable projet de famille avec sa compagne, Régine, devenue maraîchère dans ce petit écrin du Doubs, à 15 km de Montbéliard. Tandis que madame cultive fruits et légumes bio dans les "Jardins du petit âne", sur deux hectares de jardins et de vergers, monsieur veille sur ses 55 ruches. Défenseur de l'environnement, administrateur de la Ligue de Protection des Oiseaux et correspondant Athénas, l'apiculteur n'utilise aucun intrant chimique, même quand il s'agit de lutter

contre le varroa, le parasite qui s'attaque aux abeilles. Il a recours à des produits naturels tels que l'huile essentielle de thym et veille à ce que ses ruches soient positionnées à plus de 3 km de toute culture utilisant des pesticides. La saison dernière, il a commencé à disposer des pots en verre d'une contenance de 500 g dans plusieurs de ses ruches pour récolter directement le miel en rayons et commercialiser les pots, tels quels. Proposée en vente directe cette année, et bientôt dans les magasins bio autour de Montbéliard, la présentation étonne autant qu'elle séduit : il faut creuser à la cuillère pour en extraire le miel ! Plus de pots en plastique, mais des pots en verre consignés, qui ne demandent qu'à se remplir de nouveau, dans une économie circulaire et... gourmande. ■

### Et demain ?

Dès la belle saison, Tanguy va mettre l'équivalent d'un rucher complet en production directe de miel en pots de verre, soit 20 ruches avec 9 ou 12 pots, dans des endroits différents pour proposer plusieurs variétés de miel. D'ici à cinq ans, l'apiculteur espère atteindre progressivement les 400 ruches.

### LES 3 «PLUS» DU PROJET

- Un produit sain, avec le moins de manipulations humaines possible
- Préservation de l'écosystème et respect des abeilles et de leur rôle cirier
- Vente directe sans intermédiaire et sans déchet, en circuit court

© DR



LES TROPHÉES DE  
**lauréat**  
6<sup>e</sup> ÉDITION  
L'EXCELLENCE BIO

**La ferme des Cochets** Association Gens du marais et d'ailleurs  
Mairie - 85300 Le Perrier <https://gensdumarais.wixsite.com/gensdumarais>

© Julien Sudraud, Juliette Hembert et Gaëtan Calmes

## L'ÉLEVAGE, À LA RECONQUÊTE DE LA BIODIVERSITÉ

*Au nord de la Vendée, entre marais et prairies naturelles, trois jeunes éleveurs de chèvres poitevines, vaches maraîchines et Bretonnes Pie Noir mènent un combat pour la préservation de la faune, la flore et la qualité des eaux.*



**D**ans ces prairies verdoyantes, encadrées par des labyrinthes de canaux et classées Natura 2000 et Ramsar\*, trois jeunes éleveurs et les membres de l'association Gens du marais et d'ailleurs comptent bien avancer main dans la main pour relever plusieurs défis liés à l'écologie et à l'économie sociale. Tout commence en 2017 par l'achat mutualisé de la ferme des Cochets composée de 82 hectares d'un seul tenant et 4000 m<sup>2</sup> de bâtiments au cœur du marais breton. Ici, l'ambition est d'ancrer sur le long terme les activités de trois éleveurs bio afin de redynamiser et tisser du lien avec les ru-



raux et les estivants, toujours plus soucieux de consommer local et bio. Dans le même temps, le projet est porté par des préoccupations écologiques fortes. Un plan de sauvegarde de la faune et la flore typiques des marais atlantiques est lancé : amphibiens, plantes protégées et oiseaux nicheurs seront inventoriés avec soin. Ces prairies humides, présentant un enjeu pour la préservation de la qualité de l'eau car situées en amont de zones de baignade et de conchyliculture, ont aussi pu être achetées grâce à la participation de l'Agence de l'eau Loire-Bretagne, de la Fondation Itancia et des consommateurs. Un collectif au service de la biodiversité sauvage et de l'agriculture paysanne! ■

\* Ramsar : traité international relatif aux zones humides et aux habitats des oiseaux d'eau.

### Et demain ?

L'association compte bientôt lancer la marque « Eleveurs de nature » qui soulignera l'engagement des éleveurs du marais breton dans la préservation de leur environnement.

### LES 3 «PLUS» DU PROJET

- Partenariat 100% circuits courts
- Protection de la biodiversité sauvage
- Encouragement de nouvelles vocations avec le réseau Paysans de nature, animé par la LPO



**Pleurette** Jürgen Engerisser  
1 rue du MIN - 59160 Lomme [www.pleurette.fr](http://www.pleurette.fr)

## DES PIEDS DE PLEUROTÉS RECYCLÉS EN DÉLICIEUSES RECETTES

*Une champignonnière éco-biologique produit Shiitake et pleurotes bio. Les pieds de ces derniers entrent dans des préparations culinaires végétariennes, éliminant ainsi tout gaspillage.*

L'idée a germé dans les Hauts de France, chez Jürgen Engerisser. Le fondateur de Pleurette a fait un double constat. La France importe une grande quantité de champignons étrangers, tandis que les écarts de production - les pieds notamment - ne sont pas recyclés. Forte de 13 salariés, Pleurette récolte chaque mois 2,4 tonnes de feuilles de pleurotes dans des containers maritimes de récupération, à Lomme. Les avantages sont nombreux : valorisation d'un matériel en fin de vie, culture très peu gourmande en

eau et en surfaces vertes, réduction des déchets agricoles et urbains. Les champignons sont vendus en vrac et en barquette, les rebuts de production et les invendus trouvent un débouché dans des recettes végétariennes, bio, sans gluten ni soja : à ce jour, 3 sauces façon bolo et 3 délices à tartiner, d'autres recettes étant en préparation dans leur labo. Sans oublier le « Kit Pleurette » qui permet de faire pousser deux à trois grappes de pleurotes dans votre cuisine ! La boucle vertueuse va jusqu'au recyclage des ballots de substrats épuisés qui peuvent être envoyés en méthanisation afin de produire une énergie verte, ou utilisés comme amendement agricole. ■



### Et demain ?

La solution proposée par Pleurette est duplicable à toutes les champignonnières qui ne valorisent pas leurs déchets de production. La ressource en matière première en Europe est estimée à 5 000 tonnes de pieds de champignons !



### LES 3 «PLUS» DU PROJET

- Pas d'utilisation d'espace végétal
- Recyclage de résidus alimentaires
- Filière intégrée bio et duplicable

By Pleurette, façon bolo, 100% végétal. Goût nature, olives et duo de poivrons.



**Herboristerie créole** Rémi et Séverine Asensio  
97212 Saint-Joseph - Martinique [herboristeriecreole.com](http://herboristeriecreole.com)

## MARTINIQUE : DES PLANTES MÉDICINALES EN INFUSETTES

*Remettre au goût du jour les plantes traditionnelles, en les adaptant aux nouveaux modes de consommation : c'est le pari d'un couple de passionnés qui fait revivre la pharmacopée des Antilles.*

Se soigner avec ce que la nature a de plus précieux à offrir, c'est ce en quoi ont cru les fondateurs de l'Herboristerie créole. Respectivement ingénieur en agro-écologie et chimiste cosmétique, Rémi et Séverine ont débuté cette activité en 2015, avec un triple objectif : redonner toute sa valeur à la biodiversité martiniquaise, créer une exploitation bio, basée sur la permaculture et l'agroforesterie, faire revivre la pharmacopée et les traditions ancestrales



des Caraïbes. Ensemble, ils ont identifié et replanté une quarantaine d'espèces végétales locales, connues pour leurs bienfaits. L'atoumo, par exemple, utilisé depuis des siècles dans les Antilles : une plante de la famille du gingembre source d'antioxydants traditionnellement utilisée pour combattre les petits maux de l'hiver. Récoltées à maturité, les plantes sont traitées

par Séverine dans le respect des bonnes pratiques de laboratoire (BPL), suivant un protocole très strict. Ils proposent également un large choix de cosmétiques, de compléments alimentaires, d'infusions en vrac et trois variétés de sirops (atoumo, groseille pays et brisée citronnelle) le tout sous deux marques déposées. Dernières nées au labo : des infusettes prêtes à l'emploi dont le dosage est contrôlé par un pharmacien conseil. Leurs produits sont commercialisés dans un réseau de proximité : pharmacies, épiceries fines, boutiques bio et touristiques. Aussi disponibles par correspondance. ■

par Séverine dans le respect des bonnes pratiques de laboratoire (BPL), suivant un protocole très strict. Ils proposent également un large choix de cosmétiques, de compléments alimentaires, d'infusions en vrac et trois variétés de sirops (atoumo, groseille pays et brisée citronnelle) le tout sous deux marques déposées. Dernières nées au labo : des infusettes prêtes à l'emploi dont le dosage est contrôlé par un pharmacien conseil. Leurs produits sont commercialisés dans un réseau de proximité : pharmacies, épiceries fines, boutiques bio et touristiques. Aussi disponibles par correspondance. ■

### Et demain ?

De nouveaux mélanges de plantes sont en préparation. Le couple espère fédérer les filières de production caribéennes, pour redonner vie à la culture des plantes médicinales dans toutes les îles.

Rémi et Séverine Asensio, les créateurs de l'Herboristerie créole. Ci-dessous, leur dernière création : les infusettes.



### LES 3 «PLUS» DU PROJET

- Mise en valeur de la biodiversité tropicale made in France
- Maîtrise de l'ensemble de la filière, de la production à la commercialisation
- Lancement de la vente par correspondance



**Bodin Bio** *Les Terres Douces*  
85210 Sainte-Hermine [www.bodinbio.fr](http://www.bodinbio.fr)

## UNE VOLAILLE RESPONSABLE, DE LA FERME À L'ASSIETTE

*A Sainte-Hermine, l'établissement vendéen Bodin développe avec Auchan une filière volaille 100% Bio. L'objectif ? Assurer la pérennité de 118 élevages locaux tout en améliorant les pratiques écoresponsables.*



L'aventure avicole débute en 1979 sur les marchés des Pays de la Loire, où Jean Bodin vend ses premiers poulets biologiques. Au fil du temps, l'établissement travaille à la mise en place d'élevages respectueux en plein air de poulets et autres volailles dans la tradition bio, tout en assurant leur transformation. A partir de 2011, Bodin Bio s'associe progressivement avec le groupe Auchan pour créer une filière responsable et profitable à tous ses acteurs : éleveurs, employés de l'usine de transformation et consommateurs. Le défi est double : accroître la qualité en respec-

tant la biodiversité de la filière volaille bio, répondre aux demandes sociétales (bien-être animal, rémunération des éleveurs). En 2017, la filière est officiellement créée et innove rapidement. Après les volailles brutes (volailles entières, cuisses, filets), des recettes sont mises au point pour répondre aux attentes des consommateurs. Dès 2019, des lardons Lyré Bio, élaborés à partir de cuisse de dinde, arrivent en rayon et le blanc de volaille Lyré sera sans sel nitrés. Bodin Bio s'engage à faire évoluer ses pratiques en matière de responsabilité sociétale, selon les recommandations d'Auchan. Ce dernier soutient l'entreprise dans son travail auprès des éleveurs et dans ses pratiques au service du bien-être animal, notamment. ■

### Et demain ?

Bodin souhaite poursuivre le partenariat durable avec Auchan dans le respect de leurs 4 piliers (économie, social, environnement, consommateur) et leurs 5 combats (lutte contre les pesticides et l'antibiorésistance par exemple). Avec la volonté d'améliorer continuellement la gamme dans un contexte de forte croissance du marché de la filière volaille Bio.



- Une filière collaborative avec les consommateurs
- Démarche RSE couvrant tous les métiers de la filière
- Développement d'une gamme de charcuterie sans sel nitré



**Union des Éleveurs Bio**  
23 rue Nicolas Appert - 61000 Alençon [www.unebio.fr](http://www.unebio.fr)

## LE PORC BIO À LA CONQUÊTE DU GRAND-EST

*Il a fallu seulement un an à Auchan et Unébio pour mettre sur pied une filière porc 100% bio. Forte d'un partenariat avec un transformateur et un spécialiste en salaisons, cette production arrive désormais en région Grand-Est.*



Benoit Lion, producteur de porcs bio à Moulicent (61), un des visages de la filière pour la distribution.

En 1995, Auchan amorce la commercialisation de viande bio. Pour répondre à sa demande, une première filière de bovins est mise sur pied à Alençon. Elle va se structurer jusqu'à donner naissance en 2004 à l'Union des Éleveurs Bio qui veulent parler d'une seule voix avec leurs partenaires transformateurs et distributeurs. Organisé sur un modèle coopératif et régional, ce réseau rassemble aujourd'hui dans toute la France plus de 2500 éleveurs bio de bovins, d'ovins, de porcs et de volaille. Parti de l'Ouest il y a 15 ans, le mouvement gagne d'autres régions : après les Pays de la Loire,

la Nouvelle-Aquitaine et la Bretagne, la région Grand-Est développe sa filière afin de répondre à l'engouement des consommateurs pour le porc bio. Grâce à une coopération avec Holvia (abattage, transformation), Festein d'Alsace (spécialités de charcuterie, salaisons, recettes traiteur) et Auchan pour la distribution, un écosystème autour du porc de qualité est né au printemps 2018. En plus de la garantie d'un engagement sur le long terme et d'un prix rémunérateur, les 40 éleveurs sont incités à l'autonomie alimentaire (production de leurs grandes cultures et fabrication de leur aliment à la ferme). Chaque semaine, 50 porcs équilibrés sont ainsi valorisés sous forme de viande fraîche, charcuterie, saucisses et plats cuisinés. ■



### Et demain ?

Unébio va se renforcer dans l'Est de la France, comme elle l'a déjà fait dans le grand Ouest. A moyen terme, ce n'est pas seulement la filière porcine qui sera concernée, mais bien l'ensemble des viandes bio - bovine, ovine, vitelline, avicole.



- Installation de jeunes agriculteurs grâce aux prix rémunérateurs
- Ancrage territorial de la filière
- Valorisation de l'animal entier (boucherie et charcuterie)

Les  
**TROPHÉES**  
de  
**L'EXCELLENCE BIO**

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

**CONCOURS ORGANISÉ EN PARTENARIAT**



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



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

Avec le soutien opérationnel de

