

7^{ème} édition
2020

LES TROPHÉES DE L'EXCELLENCE BIO

Présentation des 8 finalistes



CONCOURS
organisé en partenariat
CRÉDIT AGRICOLE S.A. & L'AGENCE BIO

Agence
BIO
agencebio.org



credit-agricole.com

CATÉGORIE PRODUCTEURS

P.4



À l'Air Houblonné (Bretagne)

Le challenge du houblon bio...

Si la Bretagne est une région riche en brasseries de qualité, que l'on peut y trouver de l'eau et du malt en quantité, le houblon, lui, restait aux abonnés absents. Désormais, Romain Chemin et son houblon bio changent la donne.

P.5



Association de Promotion de l'Agroforesterie en Guadeloupe

Dépasser les contraintes pour produire mieux.

Permettre l'installation de nouveaux agriculteurs sur le foncier réduit de la Guadeloupe, c'est le combat de Cédric Coutellier et de l'association.

P.6



Domaine Émile Grelier (Nouvelle-Aquitaine)

Le mariage réussi entre viticulture et agroforesterie.

Depuis 17 ans, en Gironde, le Domaine Émile Grelier n'est pas qu'un simple domaine viticole. En effet, là-bas, la nature et le bon sens paysan ont repris leurs droits, pour le meilleur.

P.7



SCI Graines équitables (Occitanie)

Des semis pour l'avenir.

Acteur depuis 6 ans au cœur de l'Occitanie, la SCIC regroupe 22 producteurs prônant l'agroécologie. Désireux de recréer un écosystème cohérent, ils font face aux sécheresses de la région et se préparent au réchauffement climatique...

CATÉGORIE ENTREPRISES - ASSOCIATIONS

BioDemain (Hauts-de-France)

Ce produit n'est pas (encore) Bio.

Deux étudiants achètent au prix du bio des produits issus d'exploitations en cours de conversion et comptent sur le soutien des consommateurs engagés. La marque BioDemain est née !

P.8



Groupement Régional Alimentaire de Proximité (Auvergne-Rhône-Alpes)

La force du collectif !

Dans la région Rhône-Alpes, le GRAP met à la disposition d'une cinquantaine de structures bio une logistique et un réseau communs.

P.9



Rutabago (Ile-de-France)

L'unique box à cuisiner 100 % bio.

Vous aimez cuisiner, mais vous n'avez pas le temps de faire les courses ? Trouver des idées de repas est un vrai casse-tête ? Vous voulez manger bio, bon et équitable ? Les paniers Rutabago sont nés !

P.10



France Cake Tradition (Hauts de France)

Un pain d'épices bio et local grâce à une filière de sucre de betteraves !

Fabricant historique de gâteaux bio dans le nord de la France, France Cake Tradition bouscule l'ordre établi et se lance dans la fabrication de pain d'épices au sucre de betteraves bio.

P.11



7^{ème} édition 2020



PRINCIPE DU CONCOURS

L'Agence BIO et le Crédit Agricole organisent la 7^{ème} édition des « Trophées de l'Excellence Bio ». Tous les ans, ce concours récompense des actions innovantes, exemplaires et reproductibles.

Ouvert à tous les acteurs bio qu'ils soient producteurs, entreprises, distributeurs ou associations, ce concours 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 60 dossiers reçus, et désigné deux lauréats et deux coups de cœur.

Le prix est remis dans le cadre du Salon International de l'Agriculture. Pour cette 7^{ème} édition, la cérémonie a lieu le 27 février.

JURY

Présidé par Isabelle Martinet, journaliste et animatrice TV spécialiste de la consommation des français, le jury est composé des membres du conseil d'administration de l'Agence BIO (la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique - FNAB), la Coopération Agricole, 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, de représentants du Crédit Agricole, de l'Institut Technique de l'Agriculture Biologique (ITAB).

PRIX

Les deux projets lauréats des Trophées de l'Excellence Bio (catégories producteurs et entreprises - associations) reçoivent chacun la somme de 6000 €. Les coups de cœur du jury reçoivent chacun la somme de 1500 €.

UN EXCELLENT CRU BIO !

L'Agence BIO et le Crédit Agricole sont engagés ensemble depuis de nombreuses années maintenant pour valoriser des initiatives remarquables et mettre en lumière le dynamisme d'une filière biologique qui se développe et où l'innovation est toujours aussi présente.

Cette année, une soixantaine d'agriculteurs et d'entrepreneurs audacieux nous ont présenté leur candidature. Avec pour points communs ce même désir ardent de mener une activité économique dans le respect du vivant et cette même ingéniosité qui les amène à trouver des solutions viables à des problématiques environnementales et sociales complexes.

Les démarches des huit finalistes que nous avons retenus font écho aux attentes des consommateurs en matière d'alimentation bio. Si la santé reste un critère prépondérant dans les motivations d'achat de produits bio, veiller davantage à la provenance et aux conditions de production des ingrédients fait partie de ces signaux forts. Les produits bio apparaissent en effet comme un bon moyen de conjuguer exigence individuelle de mieux-être et dimension holistique de sauvegarde de la planète.

Finalement, les choix du jury se sont portés à la fois sur des filières biologiques émergentes, comme c'est le cas du houblon en Bretagne et du sucre de betterave dans le Nord, sur de jeunes entreprises innovantes et des entrepreneurs engagés pour la nature et l'alimentation. Avec un élément commun : la force du collectif.

Cette édition 2020 reflète donc parfaitement le bio d'aujourd'hui : nous construisons des bases solides pour l'avenir avec de nouvelles filières... et, ensemble, nous allons plus loin !



FLORENT GUHL

Directeur de l'Agence BIO



ÉRIC CAMPOS

Directeur de la responsabilité sociale et environnementale
Crédit Agricole S.A.

À L'AIR HOUBLONNÉ

Sur facebook : À l'air houblonné - Houblonnière bio
55 Le Gouvier - 56350 Allaire

LE CHALLENGE DU HOUBLON BIO...

Si la Bretagne est une région riche en brasseries de qualité, que l'on peut y trouver de l'eau et du malt en quantité, le houblon, lui, restait aux abonnés absents. Désormais, Romain Chemin et son houblon bio changent la donne.

Oui, s'il existe bien une culture de la bière en Bretagne, il n'y avait pas de culture de houblon.

Scandaleux ? Sans doute. C'est pour cela que Romain Chemin, après des années à travailler dans le secteur bio au sein de diverses entreprises françaises, a décidé de retourner à ses premières amours (le monde agricole et la reprise de la ferme familiale) et de vivre sa passion pour la bière artisanale. Son objectif est simple : Proposer du houblon bio local à des brasseries de la région et développer cette filière toute récente en Bretagne. Grâce à cette proximité, les brasseurs ont pu développer des harvest beer (bières de récolte nécessitant du houblon prélevé le jour même) très florales, herbacées avec une note de fraîcheur.

S'il en est aujourd'hui à sa deuxième récolte et a pu apporter houblon sec et houblon frais aux producteurs de bières, son projet n'a pas été facile à mettre en œuvre. En effet, sa formation à la culture du houblon et l'accès au matériel spécifique à cette plante l'a envoyé démarcher des houblonniers jusqu'en Allemagne. La culture du houblon bio est sensible aux maladies et ravageurs et nécessite une attention quotidienne similaire à un vignoble ou à un verger : protection du sol, apport d'engrais vert, préservation de la biodiversité sont au cœur de ses pratiques.

Pourtant, rien n'a empêché Romain Chemin de réaliser son rêve et l'amour du houblon, cette plante que l'on peut littéralement regarder pousser (jusqu'à 30 cm par jour certaines saisons!), l'a porté jour après jour. La filière brassicole bretonne a trouvé son chaînon manquant. Désormais, les différentes variétés de houblon subliment les bières bretonnes à base d'arômes et de saveurs de fruits exotiques, d'agrumes, de fruits noirs ... qui font la tendance actuelle des bières artisanales.

LES PLUS !

- La création d'une nouvelle activité agricole dans la région Bretagne.
- Le développement d'une filière bio permettant une baisse de l'impact carbone dû à l'importation de houblon.
- La production de houblon frais pour les bières de récolte.

ET DEMAIN ?

Romain Chemin désire augmenter la surface de production du houblon en Bretagne et, surtout, structurer cette nouvelle filière avec de nouveaux houblonniers, afin de mutualiser le matériel, particulièrement onéreux.

ASSOCIATION DE PROMOTION DE L'AGROFORESTERIE EN GUADELOUPE

Route de Plessis Nogent - 97115 Sainte-Rose

DÉPASSER LES CONTRAINTES POUR PRODUIRE MIEUX

Permettre l'installation de nouveaux agriculteurs sur le foncier réduit de la Guadeloupe, tout en leur fournissant un encadrement technique pour les produits de haute qualité labellisés bio qu'ils produisent, c'est le combat de Cédric Coutellier et de l'APAGWA.

L'APAGWA a été créée en 2009 à la suite de demandes d'agriculteurs de suivre une formation spécialisée dans l'agroforesterie et la culture de sous-bois. En effet, les terres cultivables sont réduites dans les DOM-TOM et nombreux sont ceux qui veulent suivre l'exemple de Cédric Coutellier et de ses cultures de vanille bio et en agroforesterie.

Ce dernier cultive des orchidées dans un cadre exceptionnel. Au cœur de la forêt tropicale humide, dans le respect des cycles biogéochimiques, la vanille de Cédric est un produit de haute qualité. Chaque année depuis dix ans, quinze personnes sont formées à ces méthodes de culture si particulières.

Une agriculture biologique, bien sûr, mais qui pousse la labellisation bio encore plus loin, pour un respect maximal de la forêt et de sa biodiversité exceptionnelle. Une sorte de retour aux sources dont l'apport de matières organiques extérieures est totalement exclu. Oui, l'agriculteur doit trouver les solutions à ses problèmes dans la forêt même ! Mais où s'installer une fois la formation terminée ?

Ce casse-tête a été en partie résolu grâce à l'ONF de Guadeloupe et de l'APAGWA qui délivrent de nouvelles concessions aux stagiaires diplômés. Cette double labellisation agriculture biologique / agroforesterie est un gage de produits très qualitatifs et permet également la valorisation d'un projet permettant de résoudre les questions de respect de la biodiversité et de manque de surfaces cultivables.

LES PLUS !

- Mise en place de cultures bio dans le respect de la biodiversité exceptionnelle de la Guadeloupe.
- Une solution au problème foncier des DOM-TOM.
- Une double labellisation AB/agroforesterie, gage de produits de haute qualité.

ET DEMAIN ?

Comment cultiver la terre de façon encore plus résiliente et comment permettre à des agriculteurs de survivre alors que les surfaces sont si petites ? La solution de l'agroforesterie de l'APAGWA est si évidente que la Martinique s'intéresse déjà au projet !

DOMAINE ÉMILE GRELIER

domaine-emile-grelier.fr

2 Bis Piconnat - 33620 Lapouyade

LE MARIAGE RÉUSSI ENTRE VITICULTURE ET AGROFORESTERIE

Depuis 17 ans, en Gironde, le Domaine Émile Grelier n'est pas qu'un simple domaine viticole. En effet, là-bas, la nature et le bon sens paysan ont repris leurs droits, pour le meilleur.

Dans un département où la forte monoculture viticole est une vraie problématique, Delphine et Benoit Vinet ont choisi de replacer la vigne au cœur d'un véritable écosystème.

Sur leur vignoble, les arbres côtoient les pieds de vigne, offrant des repères aux oiseaux et aux chauves-souris qui régulent les insectes, recréant des corridors écologiques qui facilitent le déplacement de la faune, apportant ainsi une diversification de production. Le sol n'est plus labouré, afin d'éviter la libération du carbone. Il est semé de nombreuses plantes favorisant la multiplication des vers de terre - pour une meilleure stabilité et une portance accrue - et développant la matière organique. L'eau, élément essentiel, n'est pas oubliée ! Six mares ont été creusées dans le domaine.

C'est dans cet environnement que les vigneronnes s'émerveillent face au retour des orchidées sauvages, à la multiplication des insectes, dont les papillons et les libellules, au développement des batraciens, au retour des serpents, des rapaces et des oiseaux... Les bénéfices qui en découlent concernent autant l'environnement que le vin, lequel se conserve mieux et présente de meilleures notes aromatiques.

Mais Delphine et Benoît n'oublient pas de témoigner et de transmettre cette preuve qu'une autre viticulture est possible. Ils œuvrent à leur niveau pour générer une dynamique sur leur territoire et créer de l'espoir pour les générations futures, défendant des valeurs de bienveillance, respect, faire-ensemble et joie en milieu agricole !

LES PLUS !

- Une démarche écologique de longue haleine pour le retour de la biodiversité au sein de la vigne.
- Un projet qui sert aussi d'exemple grâce à l'organisation d'accueils, dont des formations.
- La création de « La Possiblerie », une action collective pour participer à la construction d'un espace paysan collaboratif en faveur du changement.

ET DEMAIN ?

Delphine et Benoit Vinet ont la volonté de faire du vignoble et de « La Possiblerie » des lieux exemplaires qui donnent envie de faire autrement, de faire mieux, de faire heureux. Avec comme motivation principale l'avenir des générations futures.

SCI GRAINES ÉQUITABLES

graines-equitables.fr

12, route d'Aigues Vives - 11800 Laure Minervois

DES SEMIS POUR L'AVENIR

Actrice depuis six ans au cœur de l'Occitanie, la SCIC regroupe 22 producteurs bio prônant l'agroécologie. Désireux de recréer un écosystème cohérent, ils font face aux sécheresses de la région et se préparent au réchauffement climatique...

Retrouver une agriculture solidaire et écologique pour regagner son autonomie financière et vivre de son métier, voilà ce qui motive la SCIC et son gérant principal, Yann Bertin. La seule solution pour survivre en tant qu'agriculteur dans une région victime du manque d'eau reste la mutualisation « de tout ce qui fonctionne » et le retour à une agroécologie de bon sens... Au cœur de celle-ci : les graines. Blé ancien, luzerne, lentilles, féveroles... sont la clé du retour à un écosystème cohérent.

L'enherbement des cultures viticoles qui permet de résister au réchauffement climatique et de mieux stocker le carbone dans le sol n'en est qu'à ses débuts. Seulement 5 % du domaine viticole de la région utilise l'engrais vert, mais la SCIC dispose de partenaires de choix : les Bio Civam chargés de recueillir les besoins des viticulteurs. Et l'action de la SCIC ne s'arrête pas là. Comment maîtriser l'enherbement entre les vignes et, par la même occasion, limiter les risques d'incendie ? Quoi de plus écologique que de laisser des bergers y faire une transhumance !

Enfin, la transformation des friches viticoles en surfaces fourragères-légumineuses donnera aux éleveurs partenaires la possibilité d'obtenir du fourrage pour les années de sécheresse.

Même si les freins de la réglementation, le manque de financement et l'absence de contrats vraiment durables rendent la situation des exploitants fragiles, une vraie dynamique a bien été trouvée grâce aux partenariats avec les différentes filières pour la création d'un véritable écosystème.

LES PLUS !

- **Le retour à un écosystème cohérent dans une région très impactée par le réchauffement climatique.**
- **La mise en commun des techniques et des moyens qui permettent aux agriculteurs locaux de retrouver leur fierté.**
- **La mise en valeur de terres laissées en friche.**

ET DEMAIN ?

Pour Yann Bertin, il faut dès maintenant se préparer à l'évolution climatique et retourner à une agroécologie basée sur la polyculture et l'utilisation des engrais verts.



CATÉGORIE

ENTREPRISES - ASSOCIATIONS

BIODEMAIN

Biodemain.fr

1194, rue de la Vincourt - 59264 Mons-en-Pévèle

CE PRODUIT N'EST PAS (ENCORE) BIO

Deux étudiants achètent au prix du bio des produits issus d'exploitations en cours de conversion et comptent sur le soutien des consommateurs engagés. La marque BioDemain est née !

Mus par un fort désir de changer le monde à leur échelle, Maxime Durand et Stéphane Delebassé ont longtemps réfléchi à la meilleure manière d'aider les agriculteurs à passer au bio. C'est l'histoire d'un de leurs proches, contraint d'abandonner son métier d'agriculteur, qui les a conduits à créer BioDemain en août 2018.

Le principe est lumineux. La jeune entreprise sociale achète à un prix équitable les produits d'agriculteurs en cours de conversion biologique afin de leur permettre de passer cette période sans rencontrer de frein financier. L'entreprise les valorise sous la marque « BioDemain » et est transparente sur le fait que ces produits ne sont pas bio, mais soutiennent des agriculteurs qui rendent le monde meilleur. Présente dans différents magasins, notamment à Lille, dont elle est originaire, la marque propose une première gamme de produits composée de fruits, de légumes et de produits d'épicerie (jus de pomme, farine, miel...).

Sur l'étiquette des produits, c'est très clair : « Ce produit n'est pas (encore) bio. » Le « encore » étant primordial pour les jeunes créateurs militants, tout juste sortis de leur école d'ingénieurs.

Après quelques mois difficiles passés à rencontrer des exploitants méfiants, à stocker les produits dans le garage familial et à arpenter les routes des Hauts-de-France au volant de la camionnette de grand-mère, Maxime et Stéphane ont aujourd'hui réussi à convaincre de nombreux agriculteurs. Mais BioDemain n'en est qu'à ses débuts et, face à l'urgence climatique, la jeune entreprise veut se développer et aller encore plus loin.

LES PLUS !

- **Une démarche utile** pour aider concrètement les agriculteurs en cours de transition vers l'agriculture biologique.
- **Une transparence totale** sur la provenance des produits et les agriculteurs qui en sont à l'origine.
- **Une action de sensibilisation** écologique et sociale qui compte sur l'implication des consommateurs.

ET DEMAIN ?

Pour Maxime et Stéphane, le bio doit devenir « la norme » ! En attendant, la marque souhaite étendre sa présence en magasins spécialisés.



CATÉGORIE

ENTREPRISES - ASSOCIATIONS

GROUPEMENT RÉGIONAL ALIMENTAIRE DE PROXIMITÉ

Grap.coop

3 grande rue Feuillants - 69001 Lyon

LA FORCE DU COLLECTIF !

Dans la région Auvergne-Rhône-Alpes, le GRAP met à la disposition d'une cinquantaine de structures bio une logistique et un réseau

En 2010, de nombreuses nouvelles solutions de consommation bio voyaient le jour (les paniers paysans, le vrac...). Pourtant, si toutes ces alternatives avaient des besoins organisationnels et logistiques similaires, elles restaient isolées et pouvaient avoir des difficultés d'ordre organisationnel. Elles n'avaient pas toutes le bon support. C'est suite à cette observation que le GRAP est né avec au cœur de son ADN l'envie d'une alimentation durable et le choix de la mutualisation comme vecteur de pérennisation.

Aujourd'hui, véritable coopérative de l'alimentation bio locale autour de Lyon, le GRAP regroupe 50 structures telles que des épiceries, des artisans (restaurateurs, chocolatiers...) en lien avec des agriculteurs. Le groupement mutualise l'emploi et les services et favorise les circuits courts grâce à un système de livraisons mutualisées de produits de producteurs locaux, tout en donnant à chacun un pouvoir de décision.

Mais fort de son succès, la coopérative est en cours d'évolution. Par exemple, des acteurs de plus en plus nombreux nécessitent une décentralisation de certaines décisions jusqu'alors prises en assemblée générale.

La logistique s'est elle aussi alourdie, ce qui a entraîné la création d'un logiciel informatique qui lui est affecté. Autant de changements nécessaires à la perpétuation du travail accompli, la construction de filières fortes, la viabilité des activités accompagnées et le refus de l'isolement des métiers.

LES PLUS !

- **Une mutualisation efficace** de la logistique de produits en circuit court et des réseaux pour une cinquantaine de structures.
- **Le développement de circuits courts** et de filières fortes, ce qui renforce les liens ville-campagne.
- **Une modernisation** qui va permettre l'expansion du groupement, sans qu'il perde son ADN profondément humain et équitable.

ET DEMAIN ?

Le GRAP est voué à se développer, à s'agrandir, et c'est ce qu'il fait déjà tous les jours. Il pourrait aussi servir d'exemple à d'autres structures dans d'autres régions, comme prochainement en Auvergne. Le Groupement régional alimentaire de proximité veut aussi s'ouvrir aux producteurs là où, à l'heure actuelle, il n'accueille que des distributeurs et des transformateurs, et adapter ses services pour les orienter vers les artisans des métiers de bouche.

RUTABAGO

Rutabago.com

189 rue d'Aubervilliers - 75018 Paris

L'UNIQUE BOX À CUISINER 100 % BIO

Vous aimez cuisiner, mais vous n'avez pas le temps de faire les courses ? Trouver des idées de repas est un vrai casse-tête ? Vous voulez manger bio, bon et équitable ? Les paniers Rutabago sont nés !

En 2016, bien avant que le concept de charge mentale soit sur toutes les lèvres, les créateurs de Rutabago s'intéressaient déjà au challenge que représente la gestion des repas pour les foyers. Mais Younès, Pierre et Mathieu, rejoints par Caroline et Peggy, sont des amateurs de « bonne bouffe », prônant le bio et l'équitable... Il n'était donc pas question de proposer des paniers imparfaits.

Aujourd'hui, les box Rutabago se composent d'ingrédients de saison et de fiches recettes associées, le tout livré directement chez le consommateur. « Traditionnelle », « Évasion », « Végan » ou « Spéciale Bébé », il y en a pour toutes les envies ! Reste alors juste le plaisir de cuisiner avec des produits provenant majoritairement de circuits courts, 100 % bio et prédosés, pour éviter le gaspillage ! Reste aussi la satisfaction de savoir que la plupart des emballages sont recyclables ou biodégradables et que les invendus sont redistribués aux plus démunis. Rutabago, c'est aussi une gouvernance éthique et responsable, vingt salariés qui possèdent déjà 3 % des parts de la société (10 % d'ici 2023) et des équipes de chefs et de diététiciens qui travaillent sur des recettes délicieuses et équilibrées.

Enfin, en 2019, Rutabago s'est associé à Biocoop, enrichissant alors sa sélection de producteurs partenaires, tous deux partageant la même envie : démocratiser le « bien manger » et le « mieux consommer ».

LES PLUS !

- Des box zéro-gâchis, avec des ingrédients 100 % bio et équitables.
- Une gestion éthique et solidaire qui soutient les plus démunis.
- Des menus délicieux mis au point par des chefs et des diététiciens.

ET DEMAIN ?

Tout ce que Rutabago met en place aujourd'hui converge vers le même objectif : contribuer à bâtir une société plus équilibrée et léguer une empreinte positive pour les générations futures. L'entreprise milite chaque jour pour que le bio responsable soit la norme de demain, partout et pour tous.



CATÉGORIE

ENTREPRISES - ASSOCIATIONS

FRANCE CAKE TRADITION

Francecaketradition.fr

112a, rue d'Hondschoote - 59200 Tourcoing

UN PAIN D'ÉPICES BIO ET LOCAL GRÂCE À UNE FILIÈRE DE SUCRE DE BETTERAVES !

Fabricant historique de gâteaux bio dans le nord de la France, France Cake Tradition bouscule l'ordre établi et se lance dans la fabrication de pain d'épices au sucre de betteraves bio.

Dans le pays premier producteur mondial de betteraves à sucre, la betterave bio était, jusqu'il y a quelques années, inexistante. Les raisons ? Un marché très concentré, peu concerné par le bio et une utilisation du sucre de canne quasi systématique en pâtisserie. Depuis presque six ans cependant, une entreprise dirigée par Stéphane Debeunne, France Cake Tradition, fabricant de gâteaux bio historique, s'intéresse à la betterave biologique. En effet, remplacer le sucre de canne brésilien dans la confection de gâteaux pourrait diminuer drastiquement l'empreinte carbone de l'entreprise, tout en ouvrant un nouveau marché aux agriculteurs de la région désireux de passer au bio.

France Cake Tradition est membre fondateur du groupe de travail sur le sucre de betterave bio régional qui réunit notamment Biocoop, le Synabio, les producteurs Via Bio en Hauts-de-France ainsi que l'ISA, école d'ingénieurs en agroalimentaire de Lille. Marqués par le manque d'échanges entre le monde agricole et l'industrie, ils cherchent à créer une toute nouvelle filière équitable, du paysan au consommateur.

Une première récolte de betteraves bio a eu lieu il y a trois ans. Une méthode de transformation des betteraves par centrifugation naturelle est utilisée donnant un sirop foncé au bon goût de végétal.

Ce procédé est moins énergivore et moins destructeur que celui des sucreries traditionnelles. Il conserve donc plus de minéraux et de fibres qu'un sucre de canne classique.

Le défi suivant fut de mettre en œuvre une recette valorisant au mieux les qualités de ce produit et ce fut un pain d'épices qui vit le jour ! Bientôt disponible dans les magasins Biocoop, cette gourmandise n'est qu'une première étape pour France Cake Tradition qui compte bien travailler encore le sirop qu'elle a créé afin de pouvoir l'adapter à toutes sortes de créations culinaires et, ainsi, consolider cette nouvelle filière.

LES PLUS !

- Une opportunité fantastique pour les producteurs de betteraves de passer au bio dans la région.
- De succulents gâteaux permettant d'éliminer l'empreinte carbone due au transport du sucre de canne.

ET DEMAIN ?

France Cake Tradition, labellisée entreprise durable, n'a qu'un seul objectif : proposer les meilleurs gâteaux du marché ayant l'empreinte carbone la plus faible... et ce n'est qu'un début !

Grâce à des débouchés assurés, d'autres agriculteurs pourraient entamer la conversion de parcelles de betteraves vers l'agriculture biologique. Une extension possible en Bretagne a déjà été identifiée...



L'INNOVATION AU COEUR DU DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CONCOURS

organisé en partenariat



credit-agricole.com

© Agence BIO
Février 2020



Impression Crédit Agricole
Immobilier Services