4e édition - 2015-2016

# Les Trophées de l'Excellence Bio

## Présentation des 8 nominés

Concours organisé en partenariat
Crédit Agricole S.A. - Agence BIO

Remise des prix
le 3 mars 2016

CRÉDIT AGRICOLE
www.credit-agricole.com

Agence BIO
www.agencebio.org

# Les nominés

## Catégorie Transformateurs et Distributeurs

### Germ'Line

**Philippe Bourgois**
ZI Les Grivelles - 18600 SANCOINS
02 48 74 63 90 - 06 86 27 52 80
**contact@germline.fr - www.germline.fr**

### SCEA Bioloue

**Jean-Pierre Brétillot**
Rue des Fougeris
25330 LONGEVILLE
03 81 86 43 40 - 06 87 16 51 73
**bioloue@orange.fr**

### Stonyfield France

**Christophe Audouin**
150 boulevard Victor Hugo
93400 ST OUEN
01 49 48 50 00 - 06 24 01 35 01
**christophe.audouin@danone.com**

### BOTANIC® Serres du Salève

**Valérie Lintz**
Service développement durable et relations extérieures
300 rue Louis Rustin - CS 44106 - Archamps
74162 ST JULIEN EN GENEVOIS cedex
04 50 31 27 00 - LD 04 50 31 28 56
**vlintz@botanic.com - www.botanic.com**

Contact
Philippe Bourgois
**Germ'Line**
ZI Les Grivelles - 18600 SANCOINS
02 48 74 63 90 - 06 86 27 52 80
contact@germline.fr
www.germline.fr



# Le muesli de céréales germées, une nouvelle offre pour le petit-déjeuner

*Spécialiste de la production et de la commercialisation des graines germées en barquettes prêtes à l'emploi depuis sa création, Germ'line poursuit sa stratégie d'innovation. L'entreprise lance une gamme de mueslis pour des petits-déjeuners inédits contenant au minimum 68,5 % de flocons de céréales germées grâce à un système de déshydratation par technologie douce qui préserve tous les bienfaits de la germination. Jouant la carte française, l'entreprise s'appuie sur un partenariat avec un groupement de producteurs de l'Aude pour développer les surfaces de cultures de céréales tels que le blé, l'épeautre, le sarrasin, le seigle, et réintroduire des espèces spécifiques comme l'orge nue.*

## L'innovation

Quand on évoque les graines germées, on pense à quelque chose de croquant sous la dent et de frais en bouche. Ici, l'innovation est de proposer des céréales germées déshydratées grâce à une technologie douce sous forme de flocons. Elle permet d'offrir une gamme complète de céréales germées sous forme sèche pour le petit-déjeuner. Le tout en préservant les bienfaits de la germination (phénomène 100 % naturel) à savoir des enzymes, des acides aminés, des vitamines, des minéraux en quantité élevée et une énergie directement utilisable et hautement digestible. Cette nouvelle possibilité avec des ingrédients exclusivement d'origine végétale se décline nature ou sous formes d'assemblages : muesli chocolat-noisette, muesli superfruits, muesli fruits du soleil.

## Une filière française

Les céréales entrant dans la composition des mueslis proviennent exclusivement de France. Germ'line a structuré sa filière en amont en développant un partenariat avec un groupement de producteurs de l'Aude. Ce partenariat repose sur le développement de surfaces de cultures dédiées ainsi que sur la réintroduction d'espèces spécifiques – l'orge nue par exemple – répondant aux exigences particulières du préparateur bio. Les producteurs retenus dans le cadre de cette démarche sont organisés au sein de la Société coopérative d'intérêt collectif « Graines Équitables ». Cette structuration de filière sécurise les débouchés pour les producteurs et les approvisionnements pour le transformateur, détermine des prix fixes et justes pour chacun, favorise les circuits courts, et garantit la traçabilité aux consommateurs.

## L'entreprise

L'idée qui fait avancer les hommes et les femmes de Germ'line c'est de proposer le germé à tous les moments de la journée et sous toutes les formes. En frais, en barres céréales, en tartinades, en flocons de céréales… Installée dans le Cher, elle compte aujourd'hui 32 salariés et réalise 10 % de son chiffre d'affaires à l'exportation.

## Les perspectives

Lancé au démarrage en exclusivité dans le réseau Biocoop durant trois mois, le produit permet une belle ouverture du marché des graines germées. Grâce à une date limite de consommation de 18 mois, l'entreprise peut expédier et exporter sans difficultés. Une réflexion est déjà en cours pour vendre en vrac en Belgique et dans les pays scandinaves. Côté filière, la diversification géographique des bassins de production sécurisent les approvisionnements. Outre l'Aude, un renforcement des liens avec les producteurs du Cher via le Groupement des agriculteurs biologiques du Cher s'est opéré. L'objectif est de mutualiser les accords. Par ailleurs, un rapprochement avec un GIE de producteurs de légumineuses de Vendée est en cours dans le but de développer les surfaces de quinoa français. Un quinoa qui entrera dans la recette de muesli de céréales germées sans gluten, mis sur le marché prochainement.

Contact
Jean-Pierre Brétillot
**SCEA Bioloue**
Rue des Fougeris
25330 LONGEVILLE
03 81 86 43 40 - 06 87 16 51 73
bioloue@orange.fr

# La saucisse de Morteau bio est arrivée !

*« La Belle de Morteau » ou « La bronzée des tuyés » comme on l'appelle sur les plateaux du Haut-Doubs, 100 % bio, est arrivée sur le marché en janvier 2016. Un produit qualitatif, résultat de dix-huit mois de travail, de réflexion, de concertation et d'action. Le projet réunit l'atelier de fabrication de charcuterie Haute-Loue Salaisons, la Minoterie Dornier et la fruitière à Comté de La Chaux-de-Gilley qui a plus de quarante ans d'expérience en bio. Au cœur du territoire, la démarche met en avant les circuits courts avec en point d'orgue la valorisation du lactosérum bio.*

## L'innovation

Pour faire une saucisse de Morteau (ou de Montbéliard) bio, il faut des porcs bio, des aliments bio, du petit-lait issu d'une fruitière à Comté bio pour l'engraissage, et des ingrédients bio. Haute-Loue Salaisons, spécialiste de la transformation de la viande de porc (produits issus de la salaison) a créé en 2015 la SCEA Bioloue pour élever localement des porcs bio. Dans un bâtiment de 800 m² construit la même année, les porcelets bio nés en Alsace et acheminés à l'âge de 40 jours environ reçoivent une alimentation bio à base exclusivement de lactosérum bio et de farine bio. Le petit-lait provient de fromageries 100% bio voisines, comme la fruitière de la Chaux-de-Gilley (Comté et Morbier Bio). Une façon de le valoriser en bio, de créer un débouché, ce qui n'était pas le cas auparavant. Quant à la farine bio, elle se compose de céréales (blé, pois, orge, son de blé, maïs…) bio locales, collectées directement chez les agriculteurs et transformées en aliments pour porcs par la minoterie Dornier, acteur majeur du développement de l'agriculture biologique dans le Grand-Est.

## Des circuits courts

Dans un rayon géographique très proche, tout était disponible : un savoir-faire technique de transformation de la viande de porc, un approvisionnement en matières premières d'origine bio, des acteurs bien fédérés et en recherche de débouchés.

## Les hommes

La saucisse de Morteau bio (et de Montbéliard) est le résultat de la passion des éleveurs et d'une volonté commune de

créer de nouveaux produits qualitatifs issus d'un savoir-faire ancestral dans le cadre d'une démarche innovante. Une véritable synergie locale pour une filière intégrée. C'est l'intelligence collective qui a permis de construire le projet et de le concrétiser jusqu'à la commercialisation du produit. Les acteurs de ce territoire montrent vraiment qu'il est possible d'innover, de se renouveler sans cesse pour le faire vivre en répondant aux nouvelles attentes des consommateurs de produits biologiques.

## Les perspectives

Pour l'instant, la Morteau et la Montbéliard bio sont vendues dans les magasins spécialisés en bio et dans les locaux de l'entreprise Haute-Loue Salaisons à Longeville. Des discussions sont en cours avec un distributeur. Les premières ventes confortent le projet. En effet, les saucisses de Montbéliard et de Morteau Bio répondant aux deux cahiers des charges de l'IGP (Indication géographique protégée) et de l'AB, rencontrent leur public. Des signes positifs qui pourraient entrainer la construction d'un nouveau bâtiment, la montée en puissance de la valorisation du lactosérum bio et au final une réelle valeur ajoutée à la production porcine.

Contact
Christophe Audouin
**Stonyfield France**
150 boulevard Victor Hugo
93400 ST OUEN
01 49 48 50 00 - 06 24 01 35 01
christophe.audouin@danone.com



# Reine Mathilde, un programme inédit pour le développement de la production laitière bio en Basse-Normandie et au-delà

PROJET REINE MATHILDE

*Reine Mathilde est le nom d'un programme lancé en 2010 qui regroupe tous les acteurs de la filière afin de faire de la Basse-Normandie une région pilote dans la production et la transformation de lait bio. Impulsé par Stonyfield France (filiale de Danone) et coordonné par l'Institut de l'Élevage, ce projet est multipartenarial. Il est ouvert à tous : éleveurs laitiers biologiques et conventionnels, techniciens, enseignants, élèves, vétérinaires… afin de faire grandir la filière bio en innovant et développant les compétences de l'ensemble des acteurs régionaux.*

## L'innovation

Depuis cinq ans, de nombreux essais réalisés sur sept hectares au sein du GAEC Guilbert ont permis d'apporter des informations concrètes aux éleveurs sur les choix des cultures et des fourrages pour améliorer l'autonomie alimentaire et la résistance des élevages aux aléas climatiques. Depuis peu, le suivi technico-économique de trois nouvelles exploitations bio permet d'analyser la diversité des systèmes de production. Reine Mathilde s'appuie aussi sur un ensemble d'actions ouvertes à différents publics : accompagnement des vétérinaires avec la mise en place d'un nouveau programme de formation (50 % des vétérinaires bas-normands ont déjà été sensibilisés), diffusion d'informations auprès des enseignants grâce à des vidéos, apport de connaissances auprès des producteurs et des conseillers bio au travers de visites d'exploitations en France et à l'étranger… Tout est fait pour rendre l'information accessible, mutualiser l'expertise et faire connaître les résultats obtenus.

## Un partage des connaissances

Reine Mathilde, c'est aussi une nouvelle forme d'organisation. Diversifiée et collective, elle met autour de la table des acteurs de terrain différents, voire concurrents (Triballat, les 2 Vaches), et des financeurs avec un but commun, créer une synergie pour le développement de la filière. Ce mode de gouvernance génère des effets positifs. Il permet de progresser, d'innover, d'améliorer les performances. En effet, les actions pilotes pour dynamiser et moderniser la production de lait bio prennent tout leur sens si l'ensemble des acteurs de la filière partagent les mêmes enjeux.

## Les hommes

L'originalité du projet, c'est la grande diversité de ses acteurs. Ici, chacun apporte son savoir-faire et ses compétences dans une optique de décloisonnement : vécu des entreprises privées, pilotage des essais et mise en œuvre par les Chambres d'agriculture (Calvados, Manche, Orne, Normandie), Littoral Normand, le Groupement Régional d'Agriculture Biologique de Basse Normandie… et coordination par l'Institut de l'Élevage. Tous sont réunis, ensemble, pour un même objectif à savoir le développement de la production de lait bio.

## Les perspectives

Entre 2010 et 2014, le nombre d'éleveurs bio est passé de 163 à 259. Ce signal positif a rassuré les producteurs qui s'interrogeaient sur leur conversion. Il est clair qu'accompagner les producteurs dans leur réflexion et les aider à réaliser des diagnostics contribue à développer les conversions en bio. Aujourd'hui, la diffusion des acquis générés par cette démarche dépasse les limites de la Normandie. Le projet pourrait essaimer en Bretagne et dans les Pays de la Loire. Les opérations portes ouvertes, trois par an, accueillent de plus en plus de visiteurs. Côté production, d'autres laiteries, coopératives ou collecteurs de lait pourraient intégrer le projet. Quant à la distribution, non représentée à ce jour, elle est une des pistes d'élargissement. Un ajout qui viendrait compléter le projet déjà inscrit dans un cercle vertueux.

Contact
Valérie Lintz
Service développement durable et relations extérieures
**BOTANIC® Serres du Salève**
300 rue Louis Rustin - CS 44106 - Archamps
74162 ST JULIEN EN GENEVOIS cedex
04 50 31 27 00 - LD 04 50 31 28 56
vlintz@botanic.com - www.botanic.com

© botanic - Loïc Lagneau

# Des fraisiers bio à son balcon ou dans son jardin, c'est possible avec Botanic®

*C'est quand on cueille soi-même les fraises à son balcon ou dans son jardin qu'elles sont les meilleures en bouche ! Botanic® s'est engagé pour satisfaire ce besoin en proposant dans ses magasins des petits fruitiers bio dès 2011, puis des fraisiers bio au printemps 2013. Et ce au même prix que les produits conventionnels. Un résultat obtenu grâce à un partenariat mené avec Cerdys, spécialiste de la culture des plantes en pots.*

## L'innovation

Les petits fruitiers bio et fraisiers bio vendus en France ne sont pas arrivés en un clin d'œil. Pour y parvenir, Botanic® est passée par plusieurs phases de tests menés avec son partenaire Cerdys sur le site de La-Lande-aux-Nonnais (Maine-et-Loire). En 2009, l'entreprise a mis en place un partenariat avec Cerdys en lui garantissant des volumes d'achats, une façon d'encourager la prise de risque de mise en cultures. La première phase de test, 2009-2010 s'est portée sur un pot de deux litres en fibre de coco biodégradable et des cultures hors-sol sous serre. Le résultat n'a pas été concluant. La deuxième phase de test, 2010-2011, a mis en culture une sélection variétale courte avec des variétés productives et des plantes peu sensibles aux maladies et aux ravageurs. Cette fois, l'option choisie a été la culture en plein-champ avec au final de bons résultats. Le tout dans des pots de deux litres en plastique 100 % recyclé et recyclable.

## Créer un effet d'entraînement

Fort de son expérience en 2009 avec les plants potagers et aromatiques bio en pot Jiffy® et de celle des petits fruitiers, l'enseigne a poursuivi sa démarche en lançant au printemps 2013 les premiers plants de fraisiers bio en pot Jyffy® et barquette en bois. Aujourd'hui, la sélection des plants et l'anticipation des questions relatives à la culture ont progressé. Les cultures en bio bénéficient de haies vives et de prairies fleuries favorables à la biodiversité. Pour Cerdys, le bio représente 10 % de sa production et est dédiée à Botanic® mais sans contrat d'exclusivité ce qui laisse la possibilité à d'autres, de bénéficier de la technicité et du savoir-faire acquis sur les petits fruitiers bio.

## L'entreprise

L'enseigne de jardinerie au naturel qui compte 66 magasins en France a intégré le développement durable dans sa stratégie d'entreprise comme un levier de développement et non comme une contrainte. Depuis 2008, elle a retiré de ses rayons tous les engrais chimiques et les pesticides chimiques de synthèse. Après le lancement de plants potagers et de plants aromatiques bio en 2009, elle a souhaité aller plus loin. Elle prolonge son engagement en proposant des produits comestibles issus de l'agriculture biologique à ses clients, et accessibles à tous. En effet, le surcoût de production de 15 %, n'est pas répercuté sur le prix de vente. Une boucle complète qui va de la terre à l'assiette pour le plus grand nombre.

## Les perspectives

En 2016, Botanic® propose 17 choix de petits fruits - framboisiers, cassissiers, groseilliers, myrtilliers, figuiers - et des fraisiers avec des variétés différentes. L'objectif est de pouvoir proposer une offre complète en bio mais aujourd'hui certaines variétés, comme le groseillier à maquereaux par exemple, ne sont pas encore disponibles. Pour monter en puissance, l'option choisie est de développer les recherches et les tests afin d'accroître les variétés proposées aux clients, pas d'augmenter les volumes existants.

© botanic - Loïc Lagneau

# Les nominés

## Catégorie Producteurs

### EARL Terres Libres

**Nicolas Brahic**
Hameau Coulet
34520 ST MAURICE NAVACELLES
04 67 96 31 12 - 06 15 12 31 74
earlterreslibres@mcom.fr
**www.terres-libres.fr**

### Paris Cocagne - Fleurs de Cocagne

**François Bataillard**
22 rue de la Mare - 91630 AVRAINVILLE
01 60 82 94 96 - 06 60 89 95 08
dirtech@fleursdecocagne.fr
**www.reseaucocagne.asso.fr/fleurs-cocagne**

### EARL La ferme du domaine

**Julien Cesbron**
Le Domaine
49750 CHANZEAUX
02 41 44 54 19 - 06 04 14 67 22
lafermedudomaine.chanzeaux@orange.fr
**www.avifaf.fr**

### Fildirosa

**Jacques Abbatucci**
20140 SERRA DI FERRO
06 08 69 94 45 - 06 45 59 26 07
ferme-fildirosa@wanadoo.fr
**http://vachetigre.com**

Contact
Nicolas Brahic
**EARL Terres libres**
Hameau Coulet
34520 ST MAURICE NAVACELLES
04 67 96 31 12 - 06 15 12 31 74
earlterreslibres@mcom.fr
www.terres-libres.fr

# Recréer une liaison vertueuse entre le sol et le paysage pour assurer la durabilité d'un élevage

*Ouvrir le milieu forestier, prévenir le feu et redonner des surfaces de parcours au cheptel, c'est la solution proposée par Nicolas Brahic, éleveur de porcs et d'ovins sur le Larzac méridional, grâce notamment à un système de coupe sans déstructuration du sol. Au-delà de la transformation d'une contrainte issue du milieu naturel en atout, l'action s'inscrit dans une démarche globale d'optimisation de la gestion agro-sylvo-pastorale d'un élevage.*

## L'innovation

Sur une exploitation de 250 hectares dont 35 seulement de plaines non boisées, Nicolas Brahic, éleveur de porcs et d'ovins est confronté à des broussailles envahissantes et endémiques qui restreignent l'espace nutritionnel de ses troupeaux. Pour résoudre cette difficulté, il crée en 2012 la société forestière Buxor qui va construire une machine répondant à ce problème. Elle sera opérationnelle dès juillet 2013. Prélèvement de la broussaille sans déstructurer le sol, broyage immédiat des coupes, récupération du broyat hydraté déposé ensuite sur les sols... Ce processus de nettoyage du sous-bois génère un cercle vertueux qui stimule les arbres nobles, initie la repousse de plantes herbacées au sol, rend de nouveaux espaces accessibles aux moutons, aux truies et à leurs portées.

## Au-delà du débroussaillage

Un pré-compostage d'une durée de trois à six mois permet d'obtenir une matière qui va enrichir les sols de culture et reconstruire ou entretenir une fertilisation naturelle. Une partie va alors servir de litière pour les truies et améliorer les zones piétinées par les animaux. L'autre va devenir le substrat d'un élevage de larves de coléoptères sapro-xylophages comme les cétoines dorées qui mangent et digèrent le bois. Deux atouts dans cet enchaînement : d'un côté, l'éleveur peut s'affranchir de l'achat coûteux de céréales externes pour son élevage, de l'autre, la récupération de la chaleur des tas de pré-compost dispense de toute autre source d'énergie pour la maison et la ferme, à l'exception du carburant des moteurs thermiques des véhicules.

## Les hommes

C'est grâce à une réflexion, nourrie d'échanges et d'un esprit entrepreneurial avéré, que la solution proposée a pu être mise en place. La démarche s'appuie sur un partenariat étroit entre la société forestière Buxor qui a construit la machine pince-sécateur, l'association Kermit pour la production de larves, et la société BRF génération, pour la technique de Bois Raméal Fragmenté, par ailleurs connue sous le nom de méthode Jean Pain. Au final, l'exploitation produit une viande très qualitative et goûteuse que l'on retrouve à la table de nombreux restaurants.

## Les perspectives

Le système qui recrée une relation vertueuse entre le sol et le paysage est reproductible dans les régions qui disposent de ressources forestières suffisantes et de terres cultivées. Il génère une plus grande autonomie en termes d'achat de céréales et de dépenses énergétiques. Des atouts précieux qui s'inscrivent dans une démarche respectueuse de l'environnement et moins émettrice de gaz à effet de serre.

Contact
François Bataillard
**Paris cocagne - Fleurs de cocagne**
22 rue de la Mare - 91630 AVRAINVILLE
01 60 82 94 96 - 06 60 89 95 08
dirtech@fleursdecocagne.fr
www.reseaucocagne.asso.fr/fleurs-cocagne



# Des roses bio et solidaires en Ile-de-France

*Spécialisé dans le maraîchage bio d'insertion, le réseau Cocagne a créé la première offre de fleurs engagées en Ile-de-France à partir d'une exploitation horticole située à Avrainville dans l'Essonne. Sur ce site, le travail réalisé par une équipe en majorité de femmes en difficultés, va de la production jusqu'au métier de fleuriste. Et la démarche permet de proposer aux Franciliens les premiers bouquets de roses bio.*

## L'innovation

Après une expérimentation portée par Semailles, un Jardin de Cocagne en Avignon, sur la culture de fleurs annuelles, le Réseau Cocagne a tenté la production de roses biologiques en Ile-de-France afin de produire la première rose bio, locale et solidaire. Un sacré défi quand on sait que plus de 80 % des fleurs coupées vendues en France sont produites à l'étranger avec un sérieux impact écologique. Au printemps 2014, le projet prend la direction d'Avrainville dans l'Essonne et s'installe sur une ancienne exploitation horticole non bio avec 8 000 m² de serres en verre. Complètement abandonné, le site nécessite un gros travail de préparation et de réhabilitation afin de pouvoir engager la production de fleurs à partir des 18 000 pieds de rosiers présents, dont vingt-neuf variétés et seulement quatre odorantes. Aujourd'hui, les risques sont maîtrisés, la production est sécurisée et contact est pris avec l'organisme certificateur bio en vue d'une certification des fleurs en mai 2017. Bien sûr, la maîtrise de la culture doit encore s'affiner pour améliorer les rendements et des tests se poursuivent afin de cerner les bonnes pratiques en termes de choix d'arrosage ou de fréquences de porte-greffe par exemple… Pour diversifier l'offre, le feuillage bio va être développé afin de l'intégrer aux bouquets. Une solution qui va permettre d'accroître le nombre de bouquets sans augmenter la production de fleurs. Et d'apporter une nouvelle activité proche de celle des espaces verts aux personnes en insertion.

## Du beau pour tous

Fidèle à l'éthique et à la vocation du Réseau Cocagne, à savoir permettre à chacun au travers d'une activité en insertion de retrouver sa dignité et le chemin de l'emploi, Fleurs de Cocagne ouvre de nouvelles possibilités à des personnes en difficulté. Elles peuvent par la diversité des tâches - semis et plantation, culture et récolte, confection de bouquets, vente et livraison - retrouver petit à petit confiance en elles tout en côtoyant le beau. Une approche peu courante dans l'univers de l'insertion.

## L'équipe

Le site a accueilli 26 personnes en 2015, dont une quinzaine sont sur place en permanence. La priorité est d'opter pour des personnes en insertion. Fleurs de Cocagne se charge de les accompagner pour pérenniser leur retour à l'emploi dans un domaine où les compétences acquises sont transférables.

## Les perspectives

Comme dans toutes les démarches du Réseau Cocagne, les circuits courts sont prioritaires. Les bouquets sont donc distribués uniquement en Ile-de-France pour les adhérents de Paris Cocagne en lien avec les points de retrait des paniers à Vauhallan (Essonne) et Magny-les-Hameaux (Yvelines), et aussi dans le réseau La Ruche qui dit oui. On peut également les acheter dans les magasins Botanic (Brétigny-sur-Orge) et Naturéo proches du site de production, chez quelques fleuristes indépendants et dans les entreprises partenaires du projet. À terme, ils pourront être vendus en ligne.

Contact
Julien Cesbron
**EARL La ferme du domaine**
Le Domaine
49750 CHANZEAUX
02 41 44 54 19 - 06 04 14 67 22
lafermedudomaine.chanzeaux@orange.fr
www.avifaf.fr

# AviFAF, un outil informatique précieux pour les éleveurs de volailles biologiques

*Pour accompagner les éleveurs avicoles biologiques dans la formulation et la fabrication d'aliments à la ferme, la Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire a mis au point un outil informatique. Testé in situ, il s'est développé puis affiné au fil du temps grâce aux retours d'utilisateurs. Dans un esprit de partage des connaissances, il est désormais accessible sur internet afin que chacun puisse s'en emparer et progresser.*

## L'innovation

AviFAF est un outil inédit d'aide à la formulation d'aliments fabriqués à la ferme par les éleveurs de volaille. Il permet de donner des repères et des références qui faisaient défaut sur les besoins des animaux dans un secteur où la durée d'élevage est d'au moins 81 jours. Cette source d'information précieuse permet ainsi à l'éleveur de mieux valoriser les matières premières qu'il produit lui-même et de satisfaire au mieux les besoins des volailles en cohérence avec l'objectif d'autonomie alimentaire maximale, un des fondements de la bio. Grâce à ces informations, l'éleveur peut utiliser de nouvelles matières premières et se sent soutenu pour passer à une alimentation 100 % bio de ses volailles, en testant différents scénarii afin de trouver le meilleur rapport technico-économique.

## Une construction partenariale

Le point de départ de l'outil AviFAF, c'est le programme Avialim Bio lancé en 2011. Financé par le Casdar (ministère de l'Agriculture) et piloté par la chambre régionale d'agriculture des Pays de la Loire, celui-ci visait à trouver des solutions techniques pour les éleveurs fabricants d'aliments du bétail. Très vite, une enquête menée en 2012 auprès d'une trentaine d'éleveurs en circuits courts (Pays de la Loire, Drôme, Sud-Ouest) a permis d'identifier leurs besoins et d'écrire le cahier des charges nécessaire à la conception d'un outil adapté. Grâce à de nombreux tests chez les éleveurs, au travail des développeurs et à l'apport des chercheurs de l'Institut national de la recherche agronomique (Inra), l'outil a été finalisé dans une version sous Excel avant d'être accessible dans une version web.

## Les hommes

Au lieu de construire un outil en amont, à partir de schémas préconçus, les concepteurs ont laissé dès le départ une large place à l'échange avec les utilisateurs éleveurs. Cette stratégie s'est confirmée au fil de l'amélioration de l'outil en s'appuyant en particulier sur Julien Cesbron. Installé depuis sept ans sur la ferme de soixante hectares de son père déjà en bio à Chanzeaux (Maine-et-Loire), il est devenu le testeur officiel de l'outil, voire même son ambassadeur. Il affiche une économie annuelle de 3600 euros grâce à l'utilisation d'Avifaf, une belle réussite.

## Les perspectives

L'outil est désormais disponible sur Internet via une cotisation de 40 € par an auprès de la chambre d'agriculture. Il est conçu pour les éleveurs biologiques en productions avicoles et se décline aussi bien pour les volailles de chair, les poules pondeuses que les pintades. Pour un gain en maitrise, en autonomie, en cohérence et en performance. Du bonus à portée de clic !

Contact
Jacques Abbatucci
**Fildirosa**
20140 SERRA DI FERRO
06 08 69 94 45 – 06 45 59 26 07
ferme-fildirosa@wanadoo.fr
http://vachetigre.com



# La vache-tigre revit au cœur de l'Île de Beauté, une approche très aboutie en termes d'autonomie

*C'est en Corse du Sud entre Ajaccio et Propriano, à l'embouchure du Taravo, que Jacques Abbatucci gère son exploitation agricole biologique dans le respect des traditions d'élevage et de l'environnement tout en utilisant des outils performants. Avec comme fil rouge, l'autonomie de production et énergétique, la valorisation de son produit de A à Z et la diversification.*

© Eric diMarcantonio

## L'innovation

©Pertusatofilms

Dès le départ, l'éleveur fait le choix d'une race rustique, la « Vache Tigre », issue d'une authentique souche bovine corse, repérable par sa robe bringée. Aujourd'hui, il est à la tête de 250 vaches. En liberté sur les centaines d'hectares composés de prairies et de maquis en coteaux, elles se nourrissent à leur rythme des essences végétales du maquis, des feuilles d'oliviers et des glands selon les saisons, ce qui donne un goût particulier à la viande. L'intégralité de l'alimentation est produite par l'exploitation : orge, sorgho, foin, paille, avoine… Elle est variée grâce notamment à un apport de foin quotidien produit en totale autonomie suite à l'irrigation et au travail des prairies de plaine. L'herbe est fauchée dans la plaine, soit pour être distribuée fraîche, soit pour être conditionnée en bottes de foin et assurer une alimentation abondante toute l'année. Un travail sur les parcours des bêtes est effectué parcelle par parcelle à raison d'une quinzaine d'hectares par an, dans le respect du territoire et de son aménagement paysager, et dans le souci du maintien des sols et de leur fertilité. Sur le plan énergétique, l'exploitation a opté pour la production de carburant biodiesel pour le fonctionnement du matériel agricole. Il est réalisé à partir du recyclage d'huile de friture usagée. C'est une installation de production d'eau chaude solaire qui permet la fabrication du biocarburant.

## Une valorisation maximale

Côté produit, la qualité de la viande de veaux repose sur la sélection des vaches choisies pour leur rusticité et leur adaptation aux conditions d'élevage en Corse. L'objectif est de parvenir à une valorisation maximale du produit à forte typicité, notamment un goût remarquable et une tendreté irréprochable. Il est ainsi commercialisé en Veau Broche grâce à la conception et la réalisation de tournebroches adaptés lors de réceptions qui accueillent plus de 150 convives. Par ailleurs, un atelier d'embrochage et de découpe a été créé au sein de l'exploitation afin de pouvoir réaliser la vente sous vide aux restaurateurs Corses et du continent. Dernièrement, les peaux bringées, tannées par la tannerie Arnal à Rodez (Aveyron) selon une méthode de tannage végétal, vont ouvrir une porte sur de nouveaux débouchés comme les tapis et les sacs. La première gamme de maroquinerie devrait voir le jour fin 2016 grâce à la société Sun Belt à Mazamet (Tarn).

## Les hommes

Éleveur passionné et autodidacte, Jacques Abbatucci mène avec une équipe de cinq salariés un travail de longue haleine qui lui permet depuis 13 ans de commercialiser l'intégralité de sa production, et de développer des produits dérivés avec une reconquête de terres sur le maquis de manière douce en cohérence avec la bio.

## Les perspectives

La recherche d'autonomie énergétique et fourragère n'est pas uniquement adaptée ni réservée à l'insularité. Elle est une réponse à une autre forme d'agriculture et de développement respectueux du terroir, du territoire, de pratiques anciennes tout en utilisant les outils du XXIe siècle. Un bel exemple qui montre que l'agriculture biologique est cohérente et notamment apporte des bienfaits économiques et sociaux aux territoires.

Agence BIO

CRÉDIT AGRICOLE

Rédaction : Isabel Soubelet.

Édité par Crédit Agricole S.A.

Conception et réalisation : Crédit Agricole Immobilier Facility, Production Graphique.

IMPRIM'VERT

papiers Avec Ecofolio tous les papiers se recyclent.