

PROJET DE DEVELOPPEMENT AGRICOLE ET RURAL

Terres
en villes

ONVAR

EVALUER ET RENOUVELLER LES MODALITES D'IMPLICATION
DES COLLECTIFS D'AGRICULTEURS ET DU DEVELOPPEMENT
AGRICOLE DANS LES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX
CO-CONSTRUITS PROMOUVANT L'AGROECOLOGIE

Septembre 2017

Chantier

3

Économie agricole et gouvernance alimentaire
des agglomérations

Ces fiches expérience s'inscrivent dans le projet de développement agricole de Terres en villes, pour lequel le Réseau a été reconnu Organisme National à Vocation Agricole et Rurale (ONVAR) en 2015. Financé par le CasDar, ce projet s'adresse directement aux agriculteurs et aux agents de développement agricole.

Traitant de la mobilisation du monde agricole dans les Projets Alimentaires Territoriaux, il est intégré au projet du Réseau Rural Français MCDR (Mobilisation Collective pour le Développement Rural), le RnPAT (Réseau national pour un Projet Alimentaire Territorial co-construit et partagé), dont Terres en villes est chef de file et co-pilote avec l'Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture.

Les fiches
expérience
Terres en villes

Le Club Pain Bio Ile-de-France : un espace de concertation entre les acteurs de la filière blé-farine-pain bio francilienne

Fiche n°5

Il vise à évaluer et renouveler les modalités d'implication des collectifs d'agriculteurs et du développement agricole dans les Projets Alimentaires Territoriaux d'agglomération co-construits et promouvant l'agro-écologie. Lieu ressources des projets et politiques agricoles et alimentaires des agglomérations et métropoles françaises, Terres en villes souhaite à terme produire des outils méthodologiques pour réussir la mobilisation du monde agricole dans les Projets Alimentaires Territoriaux.

Ces fiches sont les premiers livrables de ce projet. Elles mettent en lumière des initiatives agricoles et alimentaires innovantes en matière de gouvernance, d'expertises mobilisées et de conseils aux agriculteurs, analysées au regard de l'implication des agriculteurs et du développement agricole. Elles ont été réalisées à partir d'une étude documentaire et d'enquêtes auprès de personnes ressources.

Le Club Pain Bio Ile-de-France : un espace de concertation entre les acteurs de la filière blé-farine-pain bio francilienne

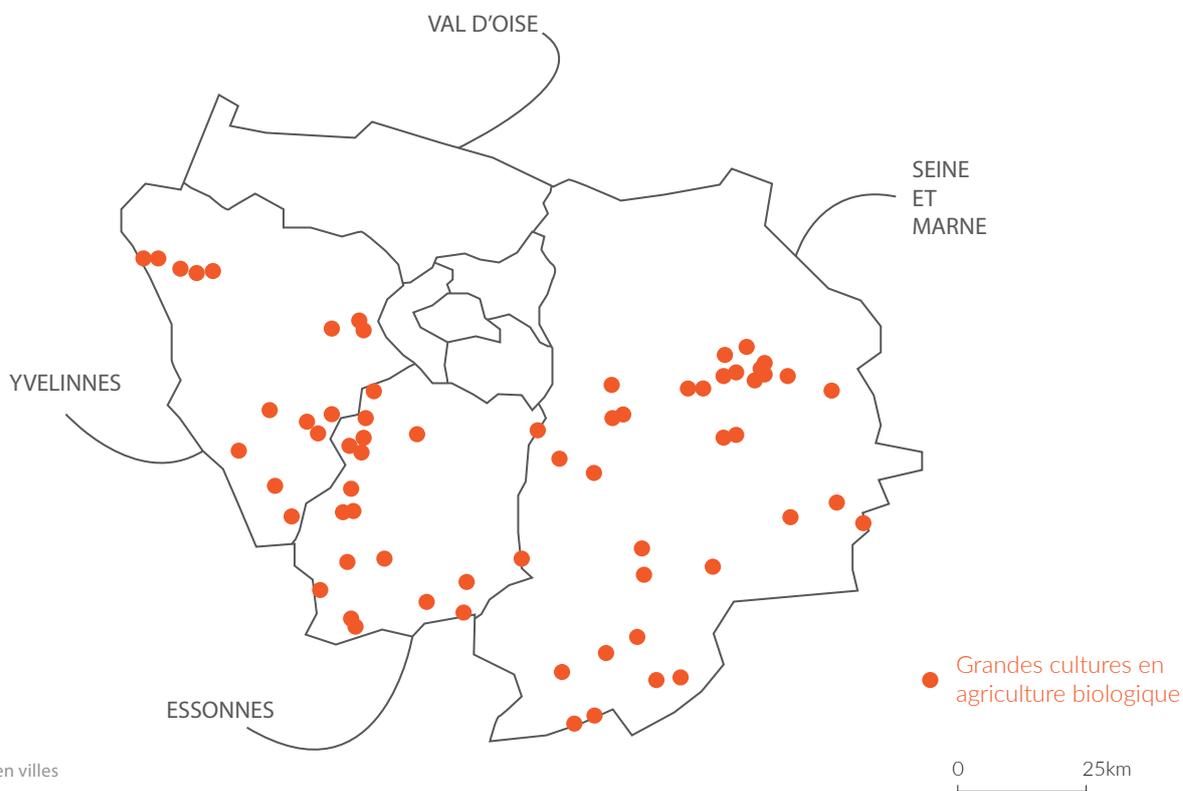
Résumé

Le Club Pain Bio Ile-de-France, lancé en 2015 a pris la suite de plusieurs démarches visant à mettre en place une fabrication de pain issu de filières en agriculture biologique locale. Il résulte d'une volonté d'améliorer la qualité des repas, en lien avec le Plan National Nutrition Santé, « Il a pour vocation de réunir l'ensemble des opérateurs franciliens de la filière Blé-Farine-Pain pour développer l'offre de pain biologique à base de blés et farines biologiques d'Ile-de-France ». (Communiqué de Presse CERVIA, GAB du 8 décembre 2015).

Catégories d'expérience

- Action alimentaire
- Agriculture urbaine et sociétale
- Agritourisme
- Aide à l'installation ou à la diversification
- Commercialisation
- Développement de la production biologique
- Filière territorialisée
- Marque territoriale
- Projet public de zone agricole périurbaine nourricière
- Sensibilisation des consommateurs et promotion des produits locaux

Localisation



Le territoire

Description

« L'Ile-de-France est une terre historiquement agricole. Près d'un tiers des 1 300 communes de la région sont implantées en zone rurale et les surfaces agricoles représentent plus de 48% du territoire. Paris, en son centre, en fait une région capitale. Partout sur le territoire, les espaces urbains côtoient le monde rural. A seulement quelques kilomètres des villes, de vastes étendues aux reliefs diversifiés voisinent plaines, vallées et champs à perte de vue. Au cœur de ce bassin de 12 millions de consommateurs, les cultures céréalières et moulins occupent une place déterminante » (CERVIA 2016).

Contexte socio-économique

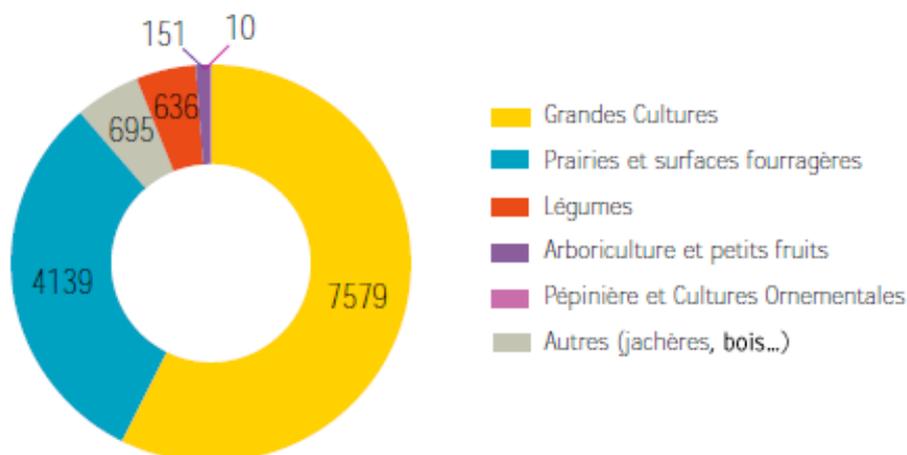
D'après l'observatoire de l'Agriculture Biologique d'Ile-de-France, sur les 569 000 ha de Surface Agricole Utile (SAU) de la région (1), Tous Modes de Productions Confondus (TMPC), près de 13 211 ha sont aujourd'hui cultivés en bio par 248 exploitations. Ainsi, ce sont 5,3% des exploitations agricoles franciliennes qui sont engagées en bio à fin 2016. Pour les grandes cultures, on décompte fin 2016, 9 119 ha pour 77 exploitations. Ce décompte inclut 3 installations en cours (dont 2 sur de nouvelles fermes), sur un total de 6 installations en Bio et 23 exploitations

grandes cultures en conversion sur un total de 51 : le secteur des grandes cultures en Ile-de-France est particulièrement dynamique. On compte 31% des exploitations Bio en grandes cultures et 57% des surfaces. Ce chiffre de pourcentage des surfaces grandes cultures en Bio est inférieur au chiffre Tous Modes de Productions Confondus (TMPC) pour lequel la part grandes cultures de l'agriculture en Ile-de-France est de 82%.

En grandes cultures, 73% des exploitations sont conduites exclusivement en AB et 49% ont achevé la période de conversion. La conversion des exploitations vers l'agriculture biologique en Ile-de-France se fait de façon progressive (groupe de parcelles par groupe de parcelles).

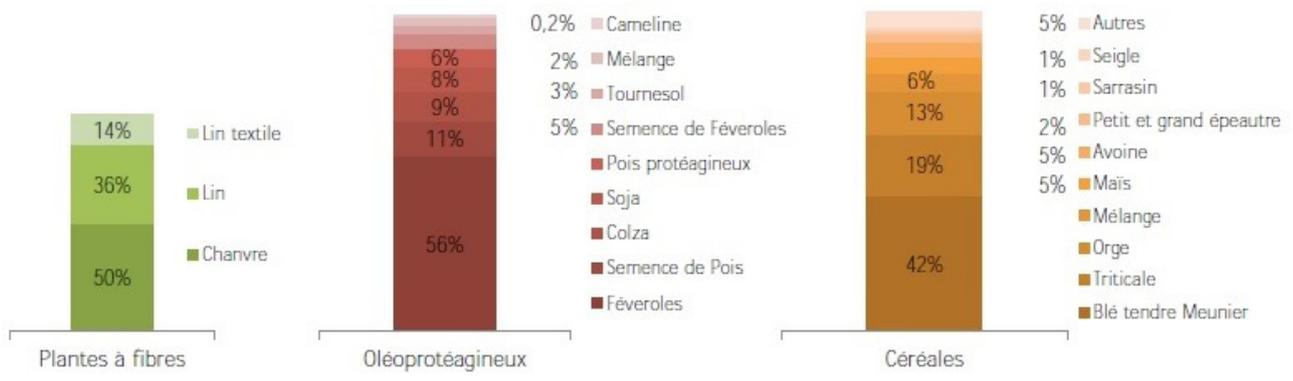
L'agriculture francilienne, depuis 2000, Tous Modes de Productions Confondus a perdu en moyenne 80 céréaliers par an, ce qui représente 2% du nombre actuel de céréaliers. En parallèle, l'agriculture Bio a gagné en moyenne 6 céréaliers par an ce qui représente 9% du nombre actuel de céréaliers bio.

Sans compter les installations et conversions en cours, on peut décompter 7 579 Ha en grandes cultures. Le blé fait partie de l'assolement classique et revient en général dans le cadre de la rotation tous les 3-4 ans, ce qui fait une surface d'environ 1 575 Ha de blé Bio sur l'Ile-de-France.



Répartition des surfaces (en hectare) produites en Agriculture Biologique en Ile-de-France par type de production (Observatoire Régional de l'Agriculture Biologique édition 2017 citant comme source : GAB)

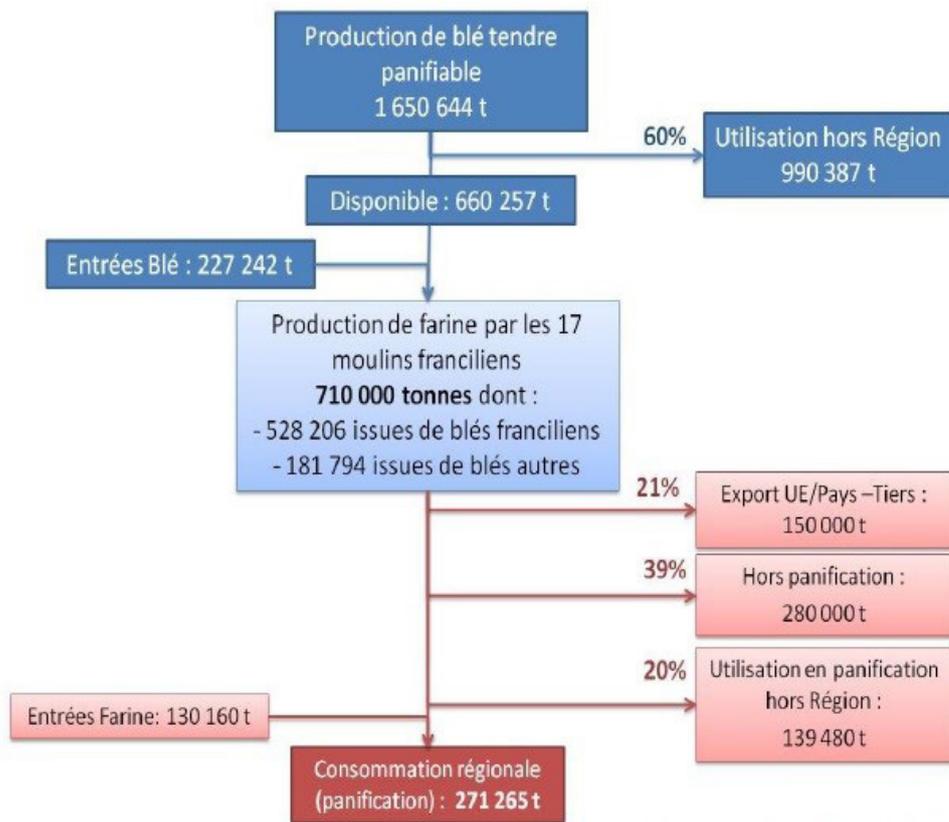
(1) Agreste (2010)



Part des produits par type de surface en grandes cultures en AB en Ile-de-France (Observatoire Régional de l'Agriculture Biologique édition 2017 citant comme source : GAB)

L'IAU Ile-de-France, dans son fascicule n°2 de décembre 2015 intitulé : « Filières courtes de proximité au sein du système alimentaire francilien » mentionne les éléments suivant : « 10 coopératives collectent en Ile-de-France (3 bio et 7 mixtes – AB et conventionnel). Une seule coopérative a son siège social en Ile-de-France. 2 silos bio sont implantés dans la région : l'un à Bréval (78), l'autre à Maisse (91). [On compte] 4 moulins mixtes (AB et

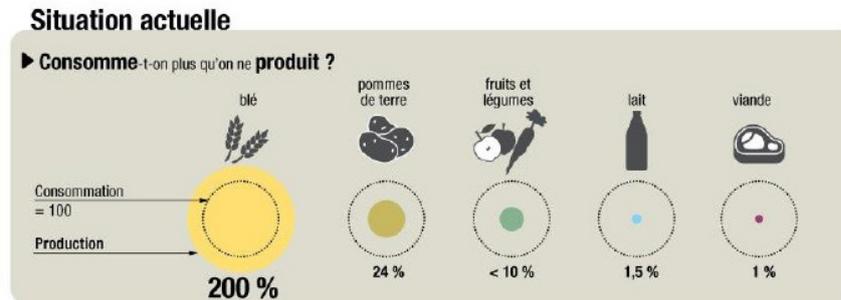
conventionnel) dont 3 font partie de la filière Pain « Bio Ile-de-France », animée depuis 2004 par le GAB ÎdF. 2 013 t de blé bio francilien ont été utilisées par les moulins en 2012. La région compte par ailleurs 3 paysans meuniers. En 2012, la région compte 6 paysans boulangers bio ». Dans le même ouvrage, l'IAU donne la structure globale de filière à travers le schéma suivant :



Elaboration AND sur sources diverses (Agreste, PRAD, FranceAgriMer)

Par rapport à ce schéma, la spécificité en Agriculture Biologique est la dépendance d'importation : actuellement au niveau national,

1/3 du blé Bio est importé, notamment d'Italie. L'IAU donne le schéma suivant pour caractériser la relation production/consommation :



Part théorique de ce que l'Ile-de-France produit par rapport à ce qu'elle consomme.

L'expérience

Historique

Pain d'Yveline

Même si celle-ci n'est pas directement liée, il est intéressant de mentionner dans un premier temps une expérience antérieure et similaire : celle du « Pain d'Yveline » (on note bien que « Yveline » est sans « s », du nom que portait anciennement la région de Rambouillet). Cette expérience a été portée par la Bergerie Nationale et a donné naissance à une association loi 1901 réunissant principalement agriculteurs, meuniers et boulangers. Lancée officiellement en 2002, cette marque n'a réellement fonctionné que quelques années. Un article du Parisien du 21 avril 2003 mentionne 8 agriculteurs, 25 boulangeries et les Moulins de Brasseuil. Cette expérience a surtout beaucoup apporté aux échanges entre les différents métiers de la filière, portant à connaissance la variabilité des farines issues d'un terroir aussi restreint. Cependant, ce point a été l'un des facteurs limitant de l'expérience. Un autre a été le faible ancrage territorial des boulangeries qui ne s'identifiaient pas forcément au territoire du sud des Yvelines. Une expérience « locavore » avant l'heure ! (2)

Le GAB Ile-de-France et la marque de pain « Bio Ile-de-France »

Cette problématique qualitative de la farine en relation avec le terroir a été résolue en s'orientant, cette fois, sur une production en Agriculture Biologique, vers le territoire d'Ile-de-France dans sa globalité (comportant des terroirs aussi diversifiés que la Beauce, la Brie, le Vexins,...). Créé en 2004 par le Groupement des Agriculteurs Bio d'Ile-de-France (GAB IdF) à l'initiative de céréaliers, la marque de pain Bio Ile-de-France a connu une évolution fortement liée à son animation par le GAB, mais aussi en lien avec les différents partenaires qui se sont joints au projet : le Centre Régional de Valorisation et d'Innovation Agricole et alimentaire (CERVIA), la Région Ile-de-France ainsi que des acteurs économiques, de recherche ou autre.

Les principaux évènements sont les suivants : De 2004 à 2006, le pain Bio Ile-de-France est proposé à la restauration scolaire et est accompagné d'animations de la part du GAB. Ce développement, outre les intérêts nutritionnels que ce pain apporte, permet ainsi de sensibiliser

(2) Une fiche de la banque d'expérience de Terres en villes, décrivant ce projet au moment de son fonctionnement dans les détails, est disponible.

le jeune public aux problématiques agricoles de la région, à l'agriculture biologique et aux vertus environnementales qu'elle défend.

De 2006 à 2009 environ, le GAB décide de développer le réseau de distribution du pain Bio Ile-de-France en passant par la boulangerie artisanale. Dix boulangeries sont ainsi « recrutées » dans la démarche et distribuent la marque.

En 2009 est décidé l'arrêt de l'animation en boulangerie artisanale, qui est très lourde et concerne des volumes plus faibles. Les boulangeries vont se désengager progressivement en fonction de l'implication des meuniers et de leurs intérêts communs (boulangier-meunier) à rester dans la marque.

En 2010 est décidé l'arrêt progressif de l'animation sur la filière Pain Bio Ile-de-France, considérée comme bénéficiant d'une dynamique suffisante et de relations suffisamment matures au sein de la filière. Le GAB se consacre à d'autres priorités, notamment celle du lancement de la Coopérative Bio Ile-de-France qui sera lancée le 11 décembre 2014 sous la forme d'une Société Coopérative d'Intérêt Collectif et aura comme principal objectif la distribution de produits Bio en restauration collective.

Le GAB était propriétaire de la marque et omniprésent dans son développement et sa promotion. Or un frein à ce développement qui a été mentionné est le caractère militant de la démarche qui voulait mettre trop haut le niveau qualitatif du pain avec un cahier des charges 100% bio Ile-de-France (ce qui était tout à fait possible dans les années de lancement, vu le faible essor du bio au niveau de la consommation à l'époque) et une mouture « meule de pierre » correspondant à une qualité « artisanale », pour s'orienter vers un marché de restauration collective où le prix est un facteur très limitant.

Le CERVIA et la marque « Mangeons local en Ile-de-France »

De son côté, le CERVIA lance en 2011 sa marque « Mangeons local en Ile-de-France ». Celle-ci se décline en quatre signatures en fonction des familles de métiers et en deux marques produits bio et non bio.

Au niveau de la filière blé-farine-pain, la

démarche vise à accompagner les boulangers, meuniers et céréaliers de la région, pour créer du lien, resserrer les filières et mettre en avant les productions. Cette mouvance collective s'attache à valoriser les moulins transformant le blé d'Ile-de-France et les boulangers utilisant les farines locales, pour un parcours 100% francilien.



Le Club Pain Bio Ile-de-France

En novembre 2014, le Plan Bio Etat-Région d'Ile-de-France est adopté pour la période 2014-2020 par la Région. Ce plan prévoit en action 15.2 la création d'un nouveau club dédié au pain bio local en partenariat avec le CERVIA (le GAB y étant adhérent).

Le 24 novembre 2015 est donc lancé le Club Pain Bio Ile-de-France et une convention de partenariat entre le CERVIA et le GAB IdF pour l'animation du club est signée. Ce club a pour vocation de réunir l'ensemble des opérateurs franciliens de la filière blé-farine-pain pour développer l'offre de pain bio à base de blés et farines biologiques d'Ile-de-France. Il propose une nouvelle approche de la thématique, beaucoup moins figée que celle de la marque Pain Bio Ile-de-France. L'idée de ce club est d'être le plus inclusif possible pour permettre une mise en relation plus globale sur la thématique.

Au moment du lancement du Club Pain Bio Ile-de-France, le GAB annonçait les chiffres suivants : 3 800 t de blés disponibles pour faire du pain en 2015, soit plus de 4 500 t de pain bio Ile-de-France potentiel représentant 90 millions de portions de pain.

Aujourd'hui

Le Club Pain Bio Ile-de-France, depuis sa relance a surtout été un lieu d'échange et de structuration de la filière. Il s'agit d'une étape indispensable pour ensuite un développement des filières qui doit s'appuyer plus sur de la communication par la voie des marques dont il dispose.

Ce Club peut potentiellement s'appuyer sur les deux marques de ses porteurs : pain « Bio Ile-de-France » et pain « Mangeons Local en Ile-de-France Bio ».

L'utilisation de la marque du CERVIA permet une flexibilité par une adaptation du cahier des charges au contexte de la production de l'année et, en fonction de la récolte de blé annuelle. L'année 2016, par exemple, a été marquée par de fortes inondations qui ont eu des effets catastrophiques sur les récoltes (chiffre annoncé de 63% de la récolte perdue).

Les principaux moments de l'année sont les réunions de préparation de la récolte et post-récolte. En parallèle, un état des lieux (acteurs et volumes) est réalisé périodiquement.

Les coopératives (stockeuses), qui n'avaient au début pas d'intérêt dans la démarche car leur champ de collecte est bien plus vaste que l'Ile-de-France, sont devenues des interlocuteurs du Club Pain Bio Ile-de-France. De nouveaux types

de silos permettent maintenant d'allouer des cellules de stockages distinctes au blé Bio d'Ile-de-France. Certaines coopératives envisagent également avec leurs producteurs des transferts directs de blé de l'exploitation au meunier.

Dans tous les cas, peu de producteurs souhaitent maintenant travailler en direct avec la meunerie. La coopérative a l'avantage d'acheter l'ensemble de la production de l'exploitation alors que la meunerie ne s'occuperait que du blé, laissant l'exploitation commercialiser le reste de l'assolement par ses propres moyens.

Pour la réalisation de ses mélanges de blés, les Moulins de Brasseuil expliquent que le meunier récupère des échantillons, produit des moutures d'essais et fait des tests de panification, il note les blés et en fonction des résultats, décide des mélanges qu'il réalisera entre les blés reçus. Quand il opère avec des coopératives, le meunier travaille avec des blés ayant déjà été mélangés une première fois.

La traçabilité est une obligation mais peut être réalisée avec plus ou moins de précision. Les Moulins de Brasseuil insistent particulièrement sur ce point en vidant toujours les silos avant tout nouvel arrivage. Cette traçabilité permet également de donner rapidement des retours à ses fournisseurs.

LE GAB ILE-DE-FRANCE

« Depuis 1988, le Groupement des Agriculteurs Biologiques de la région Ile-de-France (GAB IdF) rassemble les producteurs franciliens engagés en Agriculture Biologique. Il répond aux besoins des producteurs, défend leurs intérêts auprès des pouvoirs publics et des organisations professionnelles et sécurise leurs activités. [...] Le GAB IdF assure un travail de promotion et de structuration des filières agricoles. Il est notamment à l'origine du concept « pain Bio Ile-de-France » et de l'émergence de la SCIC Coopérative Bio d'Ile-de-France. [...] Membre du réseau des Groupements Régionaux d'Agriculteurs Biologiques fédéré à l'échelle nationale par la FNAB [...], le GAB IdF est aussi relais francilien de l'Agence Bio, observatoire régional de l'Agriculture biologique francilienne (ORAB), structure associée de l'ITAB, animateur du Plan Bio Etat-Région, membre du Conseil d'administration du CERVIA, membre du pôle Abiosol et adhérent au réseau Graine IdF. » (3)



• GAB IdF •

Agriculteurs BIO d'Ile-de-France

(3) Site internet du GAB Ile-de-France : www.bioiledefrance.fr

LE CERVIA

Créé en 2007, le CERVIA (CEntre Régional de Valorisation et d'Innovation Agricole et alimentaire) est une association de loi 1901 associée à la Région Île-de-France.

Il « œuvre pour la promotion et la valorisation du territoire, des produits et des savoir-faire agricoles et alimentaires franciliens et soutient la pérennisation des entreprises alimentaires sur le territoire. [II] a pour mission de construire un projet régional partagé par l'ensemble des acteurs de la filière alimentaire « du champ à l'assiette », en dégagant les atouts propres à la région-capitale. Il s'investit fortement dans trois grands axes d'intervention : soutien aux entreprises et aux filières, diffusion technologique, sensibilisation des consommateurs et valorisation des métiers ». (4)

Le CERVIA Paris Ile-de-France a pour membres fondateurs la Région Ile-de-France, principal financeur, la Chambre Régionale d'agriculture d'Ile-de-France et l'association Régionale des Industries Agro-Alimentaires (ARIA). Son président est, depuis avril 2016, Gérard HEBERT, conseiller régional et représentant la Région d'Ile-de-France.

Les membres de l'association sont répartis en deux collèges :

- Les membres fondateurs.
- Les membres actifs, ceux-ci se répartissant en trois collèges : « Les institutionnels et organismes partenaires », « Le secteur de l'agriculture » (dont fait partie le GAB) et « Le secteur de l'agroalimentaire et de l'alimentation ».

(4) Site internet du CERVIA <http://www.cervia.fr>

Perspectives

Le Club Pain Bio Ile-de-France commence à gagner en légitimité, les acteurs des filières qui le composent commencent à se connaître et la confiance à s'instaurer. Petit à petit le collectif devrait devenir porteur de projets que ses membres lui confieraient. L'un des principaux éléments déjà à l'esprit est le développement de la filière via la communication.

Il y a cette idée de développer la commercialisation via la marque : poursuivre le développement de la restauration collective, mais aussi éventuellement redévelopper la présence de la marque dans les boulangeries artisanales par l'intermédiaire des meuniers.

Au niveau de la visibilité de l'offre vis-à-vis du consommateur, l'idée serait de créer une carte interactive pour que les consommateurs puissent savoir où trouver du pain bio local en Ile-de-France.



Le collectif

Description

Le Club Pain Bio Ile-de-France regroupe céréaliers, meuniers, coopératives, boulangers et collectivités intéressés par un pain bio local. Il est ouvert à toutes personnes morales ou physiques produisant, travaillant ou plus globalement étant concernées par du blé bio local. L'idée était d'installer un système d'adhésion, mais cela n'a pas été mis en place car cela aurait créé des contraintes qui n'auraient pas forcément été acceptées.

En ce qui concerne la gestion du club, elle est assurée par le GAB et le CERVIA.

Modèle économique

Le modèle économique du club Pain Bio Ile-de-France est principalement basé sur des subventions dans le cadre du Plan Bio Etat-Région.

Les structures de développement agricole

Dans l'historique du projet, des animations ont été réalisées par le GAB IdF, qui a ensuite mis en place un réseau relais au niveau des équipes pédagogiques des établissements sur les sujets de l'agriculture biologique en général. Les supports utilisés sont des expositions sur l'agriculture biologique, sur le pain bio, des communications autour de plaquettes, de documents et d'affiches, des animations lors du temps repas, jeux. C'est surtout le chargé de mission Restauration collective qui a en charge ce volet. Le chargé de mission Filières se joint parfois à ces animations, en dépendance plus des financements que des structures visées.

Au niveau de la marque Pain Bio Ile-de-France et maintenant au niveau du Club Pain Bio Ile-de-France, le GAB a principalement un rôle d'animateur de réseau.

Le CERVIA est acteur et partenaire du Club.

Du fait de la forte dépendance de l'institution avec la Région, de l'alternance politique récente de celle-ci et de la mise en place de la nouvelle politique, le CERVIA a connu une période où il a été très peu présent dans le Club Pain Bio Ile-de-France, laissant la prédominance de l'animation au GAB.

La Chambre d'agriculture a un rôle d'accompagnement technique des céréaliers bio de la région. Un accompagnement principalement individuel.

Les meuniers étant à la jonction entre l'amont et l'aval de la filière, ils ont un rôle particulièrement important de mise en relation. Des journées de sensibilisation au métier de meunier et aux demandes de la meunerie vis-à-vis des agriculteurs sont organisées. Les Moulins de Brasseuil mentionnent l'organisation de 5 à 6

journées de ce type par an. C'est aux agriculteurs de choisir les variétés qu'ils vont semer en fonction de la connaissance de leur territoire et de ses spécificités, mais les interactions avec les meuniers permettent une meilleure compréhension des besoins réciproques, de ce que devient le produit et des impératifs que vont avoir les meuniers pour réaliser les mélanges de blés qui leur permettront d'assurer la production des farines nécessaires. Ces journées permettent également de sensibiliser des agriculteurs conventionnels par rapport à la structuration de la filière Bio.

La recherche a un rôle important dans la sélection variétale pour trouver des variétés d'un côté adaptées au territoire pédoclimatique de l'Ile-de-France et de l'autre côté présentant des caractéristiques économiques (rendements), techniques (panification) et qualitatives optimales. On retrouve Arvalis et l'Institut Technique de l'Agriculture Biologique (ITAB) qui travaillent en lien plus avec la Chambre d'agriculture, ainsi que l'INRA et son projet PICRI (Partenariats Institutions-Citoyens pour la Recherche et l'Innovation) plus en lien avec des organisations comme le Réseau Semences Paysannes, Nature & Progrès Ile-de-France et le GAB IdF.

Les coopératives (stockeuses), par leur position d'acheteurs mais aussi de fournisseurs et de conseillers, occupent une place stratégique dans le fonctionnement de leurs producteurs sociétaires et sont susceptibles d'être un fort appui au niveau du fonctionnement de ces derniers voire de leur conversion vers l'agriculture biologique.

Les modalités d'implication des agriculteurs et du développement agricole

Le développement agricole

L'accompagnement agricole, dans le cadre des filières « blé-farine-pain » Bio Ile-de-France est segmenté, d'un côté en conseil technique, mené principalement par la Chambre d'agriculture, et de l'autre côté en animation de réseau, principalement menée par le GAB Ile-de-France, en communication, par le GAB et le CERVIA.

Le Club Pain Bio Ile-de-France a apporté une ouverture du fait de la double animation par le GAB et le CERVIA. Au niveau du CERVIA, la conjoncture de changement de présidence de la région mais aussi de l'institution même ont mis l'institution en retrait mais son lien avec l'aval des filières a eu un impact sur l'ouverture du Club.

On note la présence dans la démarche d'interlocuteurs qui ont accompagné les démarches antérieures :

- Les agriculteurs Bio représentés par le GAB,
- Des meuniers dont les Moulins de Brasseuil qui étaient déjà dans la démarche « Pain d'Yveline », qui ont participé au développement du Pain « Bio Ile-de-France », qui sont impliqués dans la marque « Mangeons LOCAL en Ile-de-France Bio ».

On note également l'entrée dans la démarche de nouveaux acteurs qui étaient peu présents jusque-là dans les différentes démarches :

- Les coopératives agricoles plus présentes dans le stockage qui du fait de périmètre de collectes plus large que l'Ile-de-France n'étaient pas intéressés par les démarches. Avec les améliorations de traçabilités et le développement de ces marchés, elles sont maintenant plus parties prenantes.
- Des boulangers industriels plus intéressés par la démarche depuis l'ouverture du cahier des charges à une mouture en cylindre

correspondant à un rapport qualité prix mieux adapté à la restauration collective.

L'intérêt de ces nouveaux acteurs dans le Club montre la pertinence de la nouvelle stratégie du Club et témoigne de son potentiel de développement.

La fiche Pain d'Yveline (Terres en villes, 2004) apportait les recommandations méthodologiques suivantes : « Les agriculteurs et les autres acteurs impliqués ne vivent pas de cette activité, il est donc essentielle d'avoir une animation durable dans ce type de projets, sous peine de devoir faire face à un désengagement des acteurs. [...] Cette initiative a été un projet innovant en Ile-de-France qui a contribué à illustrer le débat sur les circuits courts et sur la question de l'identité agricole de la région. Sa durabilité propre est en revanche étroitement liée à la qualité de son animation, car il va à contre-courant des systèmes en vigueur. ».

On nuancera ces propos avec la différence de contexte entre Yveline et Ile-de-France, Conventionnel et Bio et surtout le fait que près de 15 ans ont appuyé à un changement dans les attentes des consommateurs : ces expériences correspondent mieux au temps actuel !

La place des agriculteurs

Elle est prépondérante : au niveau de la gouvernance, la place du GAB est importante dans tout le processus, or le GAB est un syndicat agricole et se doit de représenter les agriculteurs Bio avant tout. L'une des critiques qui lui a été faite est de passer trop de temps sur de l'animation de réseau (notamment le travail de promotion du produit en restauration collective) au détriment du développement du réseau d'agriculteurs céréaliers Bio en Ile-de-France.

Le lien des agriculteurs avec le reste de la filière est rendu possible par la diversité des interlocuteurs qui entrent dans la démarche.

L'innovation

Le caractère innovant du Club Pain Bio Ile-de-France repose à la fois sur la mise en place d'une filière locale sur les grandes cultures, des productions plus rarement concernées par les circuits de proximité, mais surtout sur la création d'un espace de concertation multi-acteurs qui a permis de mettre le plus de monde possible autour de la table.

L'agroécologie

Le développement de l'agriculture bio au niveau des productions céréalières en Ile-de-France est au cœur de l'expérience. Ce développement passe par l'adaptation de variétés de céréales aux besoins de la filière qui doivent être autant au niveau des conditions pédo-climatiques, travail qui a poussé des chercheurs à explorer et adapter des variétés de blé locales, mais aussi aux demandes du marché (en rendements et en qualité de panification). On peut donc mentionner des travaux en lien avec la biodiversité et l'adaptation aux conditions de production locales, deux thèmes importants au niveau de l'agroécologie.

Le GAB a particulièrement travaillé sur la restauration collective et notamment le levier qu'il constitue pour la sensibilisation à la proximité et au bio.

Contacts

Hugo Guggenbuhl

GAB Ile-de-France

Chargé de mission Filières

01.84.83.01.80

h.guggenbuhl@bioiledefrance.fr

Olivier Deseine

Les moulins de Brasseuil

Meunier

01.34.77.33.30

olivier.deseine@moulindebrasseuil.com

Bastien Fitoussi

Ancien chargé de mission GAB Ile de France

Coop de France

Responsable filières Bio

01.44.17.57.10

bastien.fitoussi@coopdefrance.coop

CERVIA

01 55 34 37 00

info@cervia.fr

Terres en villes :

Serge Bonnefoy

Secrétaire technique

serge.bonnefoy@terresenvilles.org

04 76 20 68 28

Léa Viret

Stagiaire

lea.viret@terresenvilles.org

01 40 41 84 12

Paul Mazerand

Chargé de mission

paul.mazerand@terresenvilles.org

01 40 41 84 12



Terres en villes

Le réseau français des acteurs des politiques agricoles et alimentaires d'agglomérations

www.terresenvilles.org

40, avenue Marcelin Berthelot 22, rue Joubert
CS92608 - 38036 Grenoble Cedex 2 75009 Paris

AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE :



Cette action est cofinancée par le Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.

