1 AGRICULTURE ET ALIMENTATION

CONTEXTE

Le secteur "agriculture et alimentation" est perçu par les acteurs économiques locaux comme l'un des secteurs qui a le plus progressé en matière d'économie verte depuis 2013. À l'échelle nationale d'abord, les consommateurs sont plus sensibles au "bien manger » et aux impacts de l'alimentation sur la santé (essor d'applications mobiles comme Yuka par exemple). La sensibilisation au gaspillage alimentaire est aussi de plus en plus forte : applications Too Good To Go, Phenix, campagne de valorisation des fruits et légumes "moches", re-valorisation des "invendus" (biscuits cassés ou trop cuits, coproduits) dans les chaines de production, etc. La mise en avant du local (par les consommateurs avec le mouvement de "locavorisme", et par les producteurs/distributeurs, qui vendent un produit en vendant le territoire, et vendent le territoire pour vendre le produit) et la croissance de la bio se poursuivent.
À l'échelle locale, le territoire se dote d'outils et participe à des projets pour promouvoir l'économie verte en matière d'agriculture et d'alimentation : Charte de l'Agriculture et de l'Urbanisme du Morbihan, Charte de l'agriculture et de l'alimentation du Pays de Lorient (2015, révisée en 2018), Conseil agricole et alimentaire du Pays de Lorient, Programme de recherche-action FRUGAL (Formes urbaines et gouvernance alimentaire), Lorient Agglomération membre de l'association Terres en villes et territoire d'expérimentation sur la logistique alimentaire, etc.

1

La Chambre d'Agriculture
Pays de Lorient-Quimperlé

> Accompagner l'installation, la transmission et les changements des pratiques

Entretien avec Jean-Marc LE CLANCHE, élu référent de l'antenne d'Hennebont, et Astrid VAN DER HECHT, chargée d'animation territoriale à l'antenne d'Hennebont

L'agriculture, une activité économique locale qui regroupe 1940 emplois et dont les enjeux touchent à la fois l'alimentation, l'environnement et les énergies renouvelables

Nourrir la population est la vocation première de l'agriculture, et les confinements successifs en 2020 ont accéléré certaines transitions en cours chez les agriculteurs, notamment en matière de distribution en circuits courts.
Pour rendre leur activité économique rentable, les agriculteurs sont de plus en plus nombreux à s'organiser en associations locales, afin de proposer des ventes directes pour écouler leur production en fixant eux-mêmes leurs prix de vente. Les consommateurs, eux, deviennent aussi de plus en plus attentifs à la provenance des produits alimentaires qu'ils achètent, et sont séduits par ces nouvelles relations de proximité avec les producteurs. L'essor des magasins et des marchés de producteurs locaux, d'épiceries associatives, le succès des drives fermiers, la poursuite des AMAP[1], l'implantation de distributeurs de produits locaux, attestent ces nouvelles tendances. Alors que l'étude menée en 2013 pointait déjà l'émergence de filières alimentaires locales, en 2020, plusieurs filières s'organisent, dont des filières locales de :

- protéines végétales : projet LEGGO (LEgumineuses à Graines Grand Ouest), porté par les Régions Bretagne, Pays de la Loire et Normandie, avec l'appui des Chambres régionales d'Agriculture, dont l'objectif est la mise en culture de 10 000 ha de légumineuses à graines, ce qui pourrait concerner 2000 agriculteurs
- lait UHT
  - produit par les agriculteurs du Pays de Lorient-Quimperlé
  - collecté, transformé et emballé par la coopérative Lorco à Pont-Scorff
  - distribué par deux structures différentes en restauration collective :
    - Sovéfrais (basé à Ploudaniel, 29), en restauration collective principalement, et dans quelques restaurants et supérettes - commercialisé sous la marque "So Breizh !"
    - Pomona (Réseau Passion froid) sous la marque propre de l'association des agriculteurs du Pays de Lorient "Breizh Positive "
- le Chou de Lorient : en instance de labellisation IGP (initiative de l'association Cohérence), et création d'un syndicat de producteurs de choux de Lorient.

Pour accompagner le développement de ces circuits courts, les collectivités ont un rôle à jouer pour soutenir la mise en place d'équipements mutualisés, comme l'implantation d'abattoirs (fixes ou mobiles) locaux ou de légumeries partagées, afin de permettre aux exploitants d'accéder à des outils proches de leurs établissements pour valoriser et transformer leurs produits.

(1) : AMAP : Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne : vente, dans des points relais, de paniers de produits frais en provenance directe des fermes de proximité

Des évolutions de pratiques de production agricole pour limiter l'impact sur l'environnement

Les agriculteurs sont parmi les premiers acteurs économiques à observer les dérèglements climatiques : récoltes de plus en plus précoces dans l'année, modification des cultures pour faire face à l'augmentation des risques hydriques et des manques d'eau (vers des plantes de plus en plus économes en eau, comme la culture de tournesols qui réapparait en Bretagne).

Un grand nombre de pratiques sont ainsi mises en place par les agriculteurs afin de gaspiller moins de ressources, et d'émettre moins de gaz à effet de serre. On peut par exemple citer :

- les échanges parcellaires pour limiter les trop longs déplacements au sein d'une même exploitation, et réduire la consommation d'énergie et l'émission de GES ;
- la réduction des intrants afin de réduire les pollutions en nitrates dans les bassins versants ;
- le travail sur les sols, avec moins de labour pour éviter d'épuiser la ressource ;
- la réappropriation de l'agro-écologie, en réapprenant à travailler davantage avec les écosystèmes naturels (travail sur des plantes plus économes en eau notamment) ;
- la création de "Groupes 30 000", collectifs constitués d'agriculteurs qui mettent en place des systèmes et des techniques économes en produits phytopharmaceutiques.

La terre agricole est également le support de production d'éco-matériaux et de nouvelles énergies (méthanisation, champs éoliens ou photovoltaïques)

Ainsi, l'agriculture participe à l'économie verte d'autres secteurs d'activités, via :

- des cultures pour développer des éco-matériaux pour le secteur du bâtiment (isolant) : test en cours de culture de chanvre sur Languidic ;
- l'implantation de systèmes d'énergies renouvelables :
  - photovoltaïque
    - en toiture de bâtiments agricoles : Ploemeur, Impasse du Rhun (producteur de lait - Jean-Luc MADEC) Lanester, Saint-Nudec (producteurs de lait - Jocelyne et Jean-Marc CONGRATEL)
    - des trakers solaires orientables : Ploemeur (élevage de porcs - Cindy CHEGAR), Guidel (élevage de volailles - Jean-François SALVAR)

Kervignac (Ty Producteurs, magasins de 22 salariés sur le PA du Braigno)

  - méthanisation :

projet de 4 agriculteurs à Kervignac
projet de micro-méthanisation sur Groix
unité agricole sur Arzano depuis 2015

- la réflexion d'une convention entre la Chambre d'Agriculture et les EPCI locaux afin de valoriser le bois de bocage des agriculteurs.

La Chambre d'Agriculture veille toutefois à un équilibre raisonnable afin que l'occupation du foncier agricole pour le déploiement d'éco-matériaux et de nouvelles énergies ne menace pas la production alimentaire, vocation première de l'agriculture.

L'enjeu de la poursuite de ces activités réside dans le maintien à l'avenir des exploitations agricoles sur le territoire du Pays de Lorient-Quimperlé.

CHIFFRES CLÉS PAYS DE LORIENT QUIMPERLÉ - 2019

- 929 exploitations dont 174 en bio
- 1940 emplois agricoles
- 51 établissements agroalimentaires
- 5635 emplois salariés agroalimentaires

COORDONNÉES
Chambre d'Agriculture – Antenne d'Hennebont
ZA Le Braigno - 56700 KERVIGNAC
02 97 36 13 33
hennebont@bretagne.chambagri.fr
www.bretagne.synagri.com/synagri/accueilRegion

1

Optim'ism

Pays de Lorient-Quimperlé

> Transformer l'économie pour qu'elle soit plus résiliente et inclusive

Entretien avec Max SCHAFFER, Directeur

Optim'ism construit et teste la transition écologique dans la dimension économique et sociale

Cette entreprise solidaire développe de nombreuses activités sur le territoire de Lorient-Quimperlé, avec le souhait d'entreprendre durablement : maraichage bio, entretien écologique des espaces verts (Paysag'ism), déplacements et livraisons à vélo, tri et valorisation des déchets (Valor'ism)... Entretien avec Max Schaffer, Directeur depuis 2013.

Quelles évolutions depuis 2013 ?
Sur nos deux fermes de Riantec (Jardin de la Croizetière) et Pont-Scorff (Ferme de Saint-Urchaut), nous commercialisons chaque semaine 460 paniers en 2020, contre 120 en 2013. Par ailleurs, notre équipe est passée de 35 à 125 salariés en 8 ans ; c'est dire que notre activité répond à une demande grandissante des consommateurs. Notre chiffre d'affaires a évolué de 200 000 € en 2012, à un million aujourd'hui.
Nous nous attachons à faire de notre développement économique un vecteur de création d'emplois tout en limitant notre impact sur l'environnement ; c'est, je crois ce que vous qualifiez d'"économie verte".

Quelles pratiques d'économie verte déployez-vous ?
Dans notre ferme de Saint-Urchaut à Pont-Scorff, nous limitons l'utilisation de carburant et travaillons la terre de manière plus respectueuse en utilisant la traction asine. Par ailleurs, nous concevons notre projet de réhabilitation et d'extension (de 6 à 9ha) de manière écologique, notamment en faisant appel à Aezeo[2] pour installer une éolienne, des panneaux solaires et un poêle brûleur. Les deux chambres de stockage ont été construites en bois (panneau et isolant), et la chambre froide utilise un fluide frigorigène naturel (le CO2). L'ensemble des sites et salariés est progressivement équipé de matériel informatique reconditionné (auprès de l'association Défis).
Nous proposons à nos clients, via "Paysag'ism", l'entretien et l'aménagement écologique d'espaces verts et naturels, à travers l'écopâturage (70 moutons et chèvres), la création de talus fleuris, etc.

Qu'est-ce qui vous différencie ?
Nous relions les univers en associant des financeurs privés, publics, les citoyens et les collectivités, pour développer des projets expérimentaux et novateurs sur le territoire. Ainsi, notre rôle est de tester de nouveaux modèles et services afin de répondre à des besoins de manière différente. En construisant et testant la transition écologique par la transformation de l'économie, en entreprenant des activités résilientes et génératrices d'emplois, nous sommes un acteur local de l'économie verte. "Si on veut amorcer la transition, il va falloir réinstaller des fermes de petites

(2) : Aezeo : Cf. article p. 82

tailles, qui créent des emplois autour de nos villes":

- **Jardins partagés** (Lorient et Lanester) : animation par Optim'ism
- **Verger citoyen Pom d'Amis** (Hennebont, 4ha) : plantation de 360 pommiers il y a 3 ans sur des terrains de la commune, via le financement participatif, par 150 écoliers et de nombreux bénévoles.
- **Micro-ferme maraichère bio** (Lorient, Bois du Château, 1ha) : pour tester de nouveaux modèles économiques sur une ferme urbaine, afin de favoriser l'accessibilité alimentaire des habitants du quartier. Optim'ism s'est engagé dans ce projet à former, pendant 2 ans, des personnes en recherche d'emploi, afin qu'elles reprennent la ferme après leur formation. En mars 2021, la ferme sera reprise par 2 des 5 salariés formés ; les 3 autres ont été accompagnés vers d'autres opportunités.
- **La Lande Fertile, ferme légumière bio** (Moëlan-sur-Mer, 17ha) : culture de légumes et protéines végétales pour la restauration collective (écoles, EHPAD) de Quimperlé Communauté, avec un projet de légumerie et de plateforme logistique de distribution ;
- **Ferme école à Kerguer** (Lanester, 20ha) : terres acquises par 300 propriétaires en juillet 2020 (création SCI Courte Échelle), afin de développer une ferme école sur une année de formation appliquée pour exploitants et salariés agricoles. Démarrage au printemps 2022.

Certains projets s'autonomisent et deviennent indépendants, d'autres permettent de recruter de nouveaux salariés. Tous contribuent au développement d'une alimentation saine et locale.

Optim'ism

CHIFFRES CLÉS

- Date de création : 1999
- 125 salariés, 65 bénévoles
- 700 adhérents
- 60 ha de terres bio

COORDONNÉES

Optim'ism
La Croizetière - 56670 RIANTEC
02 97 82 56 14
contact@optim-ism.fr
www.optim-ism.fr

© Optim'ism

N.B. : Voir aussi article sur les mobilités p. 78

1

Biocoop Les 7 Épis

Pays de Lorient-Quimperlé

> Les enjeux importants de la logistique pour développer la distribution des produits alimentaires locaux

© Biocoop

Entretien avec Mikaël COROLLER, président de la Biocoop Les 7 Épis

La Biocoop Les 7 Épis est une coopérative de consommateurs créée en 1986, et qui compte aujourd'hui 6 points de vente sur le Pays de Lorient-Quimperlé : Lorient Keryado, Lanester, Mellac, Lorient centre-ville, Guidel, et Riantec

Quelles sont les valeurs à la Biocoop Les 7 Épis ?

Nous sommes engagés auprès de nos clients consommateurs et fournisseurs producteurs, à vendre des produits biologiques de qualité et au juste prix. 1m² de magasin Biocoop équivaut à 1ha de terre agricole bio en France. La notion de "local" à la coopérative Biocoop Les 7 Epis, c'est à un rayon de 150 km maximum autour du magasin. Nous travaillons ainsi avec 170 producteurs locaux.

Quelles sont les actions déployées afin de limiter l'impact de vos activités sur l'environnement ?

- Énergies renouvelables :

Propriétaires des murs du magasin de Mellac, nous avons pu éco-concevoir le bâtiment, et investir dans l'installation d'un toit solaire photovoltaïque, réalisé grâce à un investissement collectif et citoyen des membres de l'association Bretagne Energies Citoyennes. En 2021, les travaux d'extension prévoient l'installation de panneaux photovoltaïques avec Oncimè (pour l'autoconsommation des réfrigérateurs et fours), et le parking sera végétalisé pour limiter l'imperméabilisation des sols. À Keryado, des panneaux solaires ont également été installés en toiture en 2019, financés par Oncimè et loués par la Biocoop.

- Déchets :

Par ailleurs, nous essayons de limiter les déchets : opération "journée sans sachet", généralisation de la vente en vrac et des contenants consignés, etc.

- Transports :

Nous sensibilisons déjà nos salariés à privilégier les modes doux dans leurs trajets domicile-travail, en prenant en charge 50% de la location via Vel'Orient, ainsi qu'en mettant en place une prime vélo non plafonnée ; certains salariés viennent des communes du nord de l'agglomération tous les jours à vélo !

Pour nos clients, nous avons réalisé une enquête qui nous a appris que plus de la moitié font moins de 5km en voiture pour venir à nos magasins. Depuis, nous avons réalisé une carte avec des itinéraires vélos agréables à effectuer pour rejoindre nos points de vente. Nous accueillons également le collectif Syklett[3] pour des ateliers de réparation et marquage vélos sur nos parkings et encourager la mobilité douce.

(3) : Collectif Syklett : Cf. article p. 79

Concernant la logistique, pour assurer les navettes internes entre le magasin de Lorient Keryado et celui du centre-ville, ainsi que pour les livraisons de repas en milieu urbain, nous faisons appel à Feel à Vélo[4]. Nous travaillons également, avec la STB (société de transport Biocoop), à réduire l'impact des livraisons de nos activités : camions moins polluants, transports à vide limités au strict minimum, etc. Enfin, pour les produits dont nous ne pouvons pas nous approvisionner en local (café, chocolat, etc.), nous favorisons le transport à la voile et faisons appel à TOWT.

Quels sont selon vous les enjeux de l'économie verte sur le territoire ?

Justement, l'enjeu majeur se situe je pense sur la logistique et les déplacements : comment faire pour optimiser les transports de marchandises, et limiter l'impact de la mobilité des consommateurs pour s'approvisionner ? Ainsi, Lorient, ville portuaire par excellence, pourrait devenir un point d'accueil breton au commerce à la voile afin de favoriser la propulsion vélique dans le transport de marchandises. Par ailleurs, pour accélérer la pratique du vélo sur le pays de Lorient-Quimperlé, il est nécessaire de densifier le maillage des pistes cyclables entre les centre-villes et les zones d'activités (ZA), et au sein même des ZA, et d'optimiser la traversée transrade à vélo.

Enfin, le déploiement d'outils mutualisés pourrait faciliter et accélérer les changements de pratiques. Le développement du vrac et des contenants consignés par exemple justifierait l'implantation d'une unité de nettoyage mutualisée pour l'ensemble des acteurs investis dans la démarche (Biocoop et autres distributeurs, restaurants qui font de la vente à emporter, festivals, etc.).

biocoop | Les 7 Épis

CHIFFRES CLÉS

- Date de création : 1986
- 120 salariés
- 6 magasins et 1 restaurant

COORDONNÉES

Biocoop Les 7 Épis
2, rue Antoine de Saint-Exupéry,
ZA de Keryado – 56100 LORIENT
02 97 37 58 92
keryado@biocoop-les7epis.bzh
www.biocoop-les7epis.bzh

(4) : Feel à Vélo : Cf. article p. 78

1

Le Comptoir d'Ici

Lorient

> La solution en ligne pour manger bio, local, et de saison, chaque semaine

© Le Comptoir d'ici

Entretien avec Mathilde JAMIER-VIDECOQ, créatrice et gérante du Comptoir d'Ici

Mathilde a sélectionné 35 producteurs, éleveurs et transformateurs locaux afin de proposer l'achat en ligne d'une sélection de produits alimentaires, d'hygiène, et du quotidien (maison, cuisine, entretien, papeterie, accessoires zéro déchet)

Pourquoi avoir créé Le Comptoir d'Ici ?
En 2017, le drive au sein des grandes et moyennes surfaces était en plein essor, mais il n'existait pas de solution de ce type valorisant les produits locaux. J'ai alors souhaité créer une plateforme en ligne aussi pratique que le drive, avec un système de commandes et de retraits / livraisons, mais en proposant uniquement des produits locaux du Pays de Lorient. Je pars du principe que, pour que le changement s'inscrive dans la durée, il est préférable de rentrer dans les usages déjà en place. Ainsi, Le Comptoir d'Ici a surfé sur la vague du drive en maintenant les habitudes de modes d'approvisionnement (commandes en ligne, drive et livraisons), mais en changeant celles de provenance des produits achetés.

Comment ça fonctionne ?
Chaque vendredi, nous procédons à une mise à jour des produits à vendre sur le site et en informons nos clients via une newsletter. Les clients passent commande en ligne du samedi au mardi, avant 11h11. Les bons de commande sont envoyés aux producteurs, qui ne produisent donc que ce qui est acheté, ce qui réduit le gaspillage alimentaire. Le mercredi, nous effectuons une tournée mutualisée auprès des producteurs pour récupérer les produits commandés et optimiser les déplacements. Le jeudi, la moitié de nos clients viennent chercher leurs commandes dans notre local à Lorient, 40% utilisent les points de retrait locaux (actuellement au nombre de 17, sur les communes de Lorient, Lanester, Larmor-Plage, Ploemeur, Guidel, Locmiquélic et Port-Louis). Nous livrons à domicile pour 10% de nos clients, via notamment le service Feel à Vélo[5].

Quelles sont vos perspectives de développement ?
Fin 2020, suite aux deux confinements et en l'absence de marchés de Noël, nous avons mis en place Le Comptoir de Noël, afin de permettre aux artisans locaux d'art de vendre en ligne leurs créations. Cette période nous a permis de tester la vente de boissons et produits secs festifs en boutique. Nous sommes désormais installés dans un plus grand local dans le quartier de la Perrière à Lorient. Pour aller plus loin, nous proposons depuis 2021 des abonnements en direction des entreprises (pour les entreprises et leurs salariés), et nous pourrions également mettre en place des

(5) : Feel à Vélo : Cf. article p. 78

partenariats avec les hébergeurs touristiques, afin de mettre à disposition des touristes qui arrivent en début de séjour des produits locaux à déguster et à tester. Enfin, dommage que la monnaie locale ne fonctionne pas en ligne car ça aurait eu du sens dans notre projet.

LE COMPTOIR D'ICI

CHIFFRES CLÉS

- Date de création : 2017
- 2 salariés

Fin des commandes chaque mardi à 11h11
Retraits et livraisons : le jeudi.

COORDONNÉES

Le Comptoir d'Ici
2 bis rue de Seignelay – 56100 LORIENT
07 67 16 79 88
mathilde@lecomptoirdici.fr
www.lecomptoirdici.fr

La Malterie de Bretagne

Scaër

> Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) de production de malt bio issu d'orges brassicoles produites en Bretagne

© AudéLor

Entretien avec Jean-Noël ATTARD président

En relocalisant le maltage en Bretagne grâce à la création de ce nouvel outil industriel, et puisque les producteurs d'orge et les brasseurs locaux se multiplient, la filière brassicole 100% bretonne se développe

Comment est née La Malterie de Bretagne ?
L'idée a germé lors d'une rencontre avec les membres de l'Association De La Terre à la Bière, qui cherchaient à structurer une filière brassicole 100% bretonne et biologique, depuis les producteurs d'orge jusqu'aux brasseurs, en passant par les malteurs. Aucun outil de maltage dimensionné à l'échelle régionale n'existait en Bretagne, alors que les surfaces régionales d'orge brassicole biologique augmentaient déjà (de 100ha en 2012 à plus de 700ha en 2019). Alors associé gérant d'Energie du Finistère (production d'énergie), j'ai porté le projet de la Malterie de Bretagne auprès de l'Agence Bio et de BPI, et nous avons été retenus dans le cadre de l'appel à projets Inno Avenir Filières de Bretagne pour créer et développer une malterie coopérative dans le cadre d'une démarche collaborative conduisant à un équipement industriel adapté. C'est ainsi que s'est créée la SCIC Malterie de Bretagne en 2018, en rassemblant de multiples acteurs : l'Association De La Terre à la Bière (près de 90 agriculteurs et 40 brasseurs dont les plus connus sont Lancelot, Coreff, Brasserie de Bretagne), des collecteurs de céréales et des facilitateurs (malteur belge, Energie du Finistère, etc.).

Comment procédez-vous pour le maltage ?
Les paysans producteurs d'orge bio livrent leur production directement à La Malterie, ou par l'intermédiaire de collecteurs de céréales (qui les stockent en attendant leur transformation). Le maltage consiste à faire germer l'orge afin que le contenu du grain soit transformé par le développement d'enzymes. Trois étapes sont nécessaires : la trempe (pour hydrater le grain), la germination (pour la transformation interne du grain), et le touraillage[6] (séchage pour interrompre la germination et finaliser la transformation). Le tout est effectué dans notre bâtiment à Scaër. L'orge, ainsi transformée en malt, est la matière première de la fabrication de la bière. A La Malterie de Bretagne, ce process traditionnel a été revisité pour que ces trois opérations successives soient réalisées dans un seul équipement innovant. En plus du gain de temps (moins de 7 jours au lieu de 8 à 9 jours), ce process innovant nous permet de limiter les consommations en eau et en énergies, en privilégiant le trempage par aspersion plutôt que par immersion, et en réduisant le temps du séchage.

(6) :Touraillage : séchage par air chaud du malt provenant de l'orge germiné.

Pour développer la filière et ces nouveaux process, l'Association De la Terre à la Bière a beaucoup échangé avec :

- les agriculteurs afin
  - d'intégrer l'orge dans la rotation de leurs cultures (l'orge brassicole est souvent une très bonne culture après les légumineuses par exemple),
  - d'adapter la production locale en réduisant le taux de protéine des céréales pour éviter que la bière ne mousse de trop,
  - de trouver la variété d'orge qui soit la mieux adaptée à la trempe par aspersion plutôt qu'au trempage par immersion,
- les brasseurs pour répondre à leur demande de malts.

Quels sont vos projets de développement ?
Les besoins de malt en Bretagne sont estimés à environ 2000 tonnes par an, et notre premier germoir a une capacité de production annuelle de 450 tonnes. Nous installons actuellement notre deuxième germoir, afin de doubler notre production annuelle. Il sera opérationnel au 1er septembre 2021. Nous projetons ensuite de mettre en place un système de récupération de chaleur, dans le but de développer un circuit fermé d'énergie sous forme de pompe à chaleur pour la récupération thermique. Par ailleurs, nous souhaiterions investir afin de disposer de davantage de silos pour stocker sur place l'orge à transformer et le malt produit. La demande en malt augmente, autant pour la production de bières que pour la production de maltose dans l'agroalimentaire ; ce pourrait être une évolution à terme.

© La Malterie de Bretagne

CHIFFRES CLÉS

- 2018 : Création de la SCIC
- 2 salariés
- 100 sociétaires
- 2000 tonnes / an : objectif de production annuelle de malt à moyen terme

COORDONNÉES

La Malterie de Bretagne
10 rue Louis Le Moaligou – 29390 SCAËR
07 62 34 48 91
contact@malterie.bzh

1

Ter Ferme

Ploemeur

> L'univers agroécologique de Kerdroual

© Ter Ferme

Entretien avec Olivier MAZEAS, maraîcher

Après un doctorat sur les changements climatiques, Olivier Mazeas est un maraicher engagé dans une production alimentaire respectueuse de la nature et de l'écologie scientifique

Votre vision de l'économie verte dans l'agriculture

Pour moi, l'économie verte dans les pratiques agricoles, c'est l'écologie scientifique, en utilisant l'efficacité profonde que l'on trouve dans la nature. En fait, c'est faire l'économie de l'économie, en pensant d'abord sobriété pour une meilleure efficacité. Concrètement, avant même de penser à faire mieux, plus, ou avec plus, je cherche à faire avec moins. Les technologies coûteuses (en énergie, ressources matérielles, argent, ressources humaines) vendues comme des solutions à tout, me semblent être des leurres, ou a minima, à considérer à la marge. C'est un peu comme dans le domaine des énergies ou des déchets ; avant même de penser à installer des panneaux solaires ou des éoliennes, à trier, exporter et recycler nos déchets, cherchons à changer nos pratiques pour réduire nos consommations énergétiques et notre production de déchets. Cette prise de conscience de la nécessité à consommer moins et à préserver la nature passe par la sensibilisation et l'éducation ; c'est pour cela que j'organise des ateliers et parcours pédagogiques pour enfants et adultes (10% de mes revenus annuels). La sobriété dans nos pratiques transformera notre développement économique vers plus de durabilité et de résilience, ce qui nous aidera à absorber les chocs et éviter les crises

Le non travail du sol

La sobriété sur mon exploitation, c'est être "le plus fainéant possible". Au quotidien, je ne travaille pas ma terre, mais profite de la biodiversité et de son équilibre naturel. On ne fera jamais mieux que le travail effectué par la vie du sol, alors pourquoi se fatiguer à être contre-productif ? Je compose simplement avec le vivant et ne fais que respecter ce qui se passe naturellement. Les micro-organismes stockent du carbone dans le sol, et le non travail de la terre évite de l'oxyder. Cela participe à la préservation des ressources, en plus de n'émettre aucune émission de GES. Mon type d'agriculture permet de stocker plus de carbone qu'il n'en émet. Ce modèle permet d'acquérir très rapidement une rentabilité économique, puisqu'il ne nécessite pas de charges. Sans tracteur ni outils coûteux, et sans carburant, l'investissement financier est transformé en investissement de temps présent, efficace pour un futur meilleur.

Vos techniques naturelles en maraichage
Je n'ai que trois types d'amendements ou intrants :

- Le compost, fabriqué par Lorient Agglomération à partir des biodéchets des ménages. Cette initiative est une très belle cohérence territoriale d'économie circulaire ; les déchets de cuisine des habitants reviennent dans les champs amender les futures productions agricoles ; la boucle est bouclée ;
- Le paillage, issu de fougères et feuilles mortes récupérées dans la nature, et des matières broyées par les élagueurs locaux. Je le pratique beaucoup pour protéger le sol des rayons du soleil, et pour une meilleure pénétration de l'air et de l'eau. Il contribue à réduire l'érosion des sols et les besoins en arrosage, il empêche l'apparition des mauvaises herbes et stimule la vie du sol par son apport en matière organique en surface, comme en forêt ;
- Les coquilles d'huitres broyées (provenant de l'usine de Kervellerin), qui évitent que le sol ne devienne trop acide.

Semer, récolter, commercialiser, et... c'est tout.
Ce modèle d'agriculture me permet d'adopter une situation de quasi autonomie. Ma seule dépendance est dans la nature et la "consommation" de terres fertiles. Mon installation sur ce site périurbain de Kerdroual ne résulte pas du hasard. Je recherchais un lieu riche en continuités écologiques et écosystèmes fonctionnels (oiseaux, insectes, champignons, racines, bactéries), tout en restant à proximité des services et en proposant un accès facile aux clients (alimentaires comme pédagogiques), puisque je ne pratique que de la vente directe et uniquement sur place. Ma production est certifiée bio.
Pour la suite, je souhaite continuer à me servir de la science écologique pour produire une alimentation locale de qualité, installer un nouveau système plus adapté à mon sol pour déplacer plus facilement les serres, et optimiser l'activité estivale afin de produire davantage pour l'hiver.

CHIFFRES CLÉS

- 2015 : Installation
- 1 emploi
- 4ha de terrain pour l'accueil pédagogique, dont 1000m² cultivés en maraichage (1/3 en serres) et 3000 m² de verger

COORDONNÉES
Ter Ferme
Rue Saint-Tugdual, Village de Kerdroual – 56270 PLOEMEUR
07 82 46 18 02
omazeas@gmail.com
www.facebook.com/terdecultures

© Ter Ferme

CocciMarket
Locmiquélic

> Enseigne nationale de commerces de proximité exploités par des indépendants

© CocciMarket

Entretien avec Alice JARDEL et Gilles LAFONT, gérants

Alice Jardel et Gilles Lafont ont repris cette supérette en 2017 et œuvrent au quotidien pour proposer à leurs clients un maximum de produits locaux et bio

Orientation vers un maximum de produits locaux et bio

Nous relevons d'une enseigne nationale, mais sommes indépendants pour 70% de nos achats. Venant de Savoie et à notre arrivée en 2017, nous souhaitions orienter ce commerce de proximité vers la vente de produits bio et locaux principalement. Cette orientation correspondait parfaitement à la demande de la clientèle, puisque certains de nos clients nous ont même fait connaitre et mis en relation avec des producteurs locaux. Aujourd'hui, nous travaillons avec une quarantaine de producteurs et fournisseurs régionaux. Evidemment, pour certains produits du terroir, nous nous approvisionnons au-delà de la Bretagne, comme pour les vins naturels ou biologiques, ou les fromages de Savoie et du Béarn. Nous nous devons de nous fournir à hauteur de 30% de notre achalandage auprès de notre centrale CocciMarket ; pour le reste, nous travaillons en direct avec des producteurs, ou avec Biowest, qui nous oriente vers des grossistes en épicerie et vrac bio dont une agence commerciale est située sur Riantec.

Nos actions pour limiter l'impact environnemental de nos activités

Toutes les vitrines réfrigérées ont été remplacées par des vitrines avec portes, et l'éclairage en leds a été installé ; ces opérations nous ont permis de diviser par deux notre consommation d'électricité. Côté mobilité, 100% de nos salariés habitent à proximité du magasin, et viennent au travail à pied. Nous avons installé également un parking à vélos devant le magasin pour nos clients cyclistes. Concernant les déchets, nous avons décidé d'arrêter la diffusion des prospectus de promotion dès juin 2021. Par ailleurs, pour limiter les emballages, nous favorisons la vente en vrac. Notre magasin a d'ailleurs été la première supérette CocciMarket à être équipée de 2 meubles avec 32 trémies au total de vrac bio (produits secs, miel à venir, etc.). Les cartons empilables issus de notre approvisionnement sont distribués aux clients pour être réutilisés. Enfin, nous travaillons avec un producteur de yaourts au lait de brebis, qui récupère les pots vides en verre ramenés par les clients.

Pour limiter le gaspillage, sensibiliser et éduquer notre clientèle, nous avons mis au point notre propre "campagne" en insérant des publicités sur les lieux de vente. Elles visent notamment à avertir nos clients lors du choix de leurs produits ; par exemple ré-

cupérer un produit à date plus longue au fond d'un rayon provoque bien souvent le gaspillage de ceux restant devant, à date plus courte… Nous avons également attribué un rayon pour les produits secs aux dates limites d'utilisation optimale (DLUO) dépassées et à prix bradés, que nos clients apprécient beaucoup.

Les difficultés rencontrées

La gestion des consignes est cependant compliquée ; un fournisseur de cidre nous le propose mais nous nous heurtons à des difficultés de volumes de stockage, et cela demande une organisation logistique et/ou un investissement important dans une centrale de lavage. Aussi, certaines marques bio refusent de nous approvisionner n'étant pas magasin spécialisé bio mais enseigne de grande et moyenne distribution nationale. Enfin, pour compléter nos ambitions, nous ne souhaitions commercialiser que des produits de saison. Nous avions par exemple cessé de vendre des tomates en hiver, mais malheureusement, la demande de la clientèle était trop forte. Nous avons donc réintégré les tomates dans nos rayons, toute l'année.

Les perspectives de développement

Nous avons plusieurs actions en cours de réflexion ou de déploiement :

- Projet d'acheter un véhicule électrique pour remplacer le véhicule de livraisons ;
- Souhait de développer la vente de produits bio d'hygiène corporelle et produits d'entretien en vrac ;
- Souhait de ne plus vendre de sacs cabas ;
- Projet d'acquisition d'une machine pour confectionner sur place du jus d'oranges bio avec des bouteilles en verre ;
- Avis aux producteurs : nous sommes à la recherche d'un jambon blanc bio et local à proposer à la coupe…

CHIFFRES CLÉS

- 2017 : reprise du commerce
- 5 emplois
- 70% des produits à vendre indépendants de la centrale nationale

COORDONNÉES

2, ruelle de l'Église – 56570 LOCMIQUÉLIC
02 97 33 82 15
Cocci.56dis@gmail.com
www.facebook.com/Coccimarket-Locmiquélic

Et aussi :
d'autres initiatives-acteurs cités ou identifiés dans la presse (liste non exhaustive)

- **Marchés**
  - Marchés bio : Lorient le mardi, Quéven le jeudi
  - Marchés de producteurs locaux : Pont-Scorff le mercredi, Plouay le jeudi, Inzinzac-Lochrist le samedi, Guidel l'été
- **Poursuite des AMAP** : de 12 (en 2013) à 14 (en 2020)
- **Circuits courts en ligne**
  - Plateforme régionale : www.produits-locaux.bzh/fr
  - Via Terroirs : www.paysdelorient.viaterroirs.fr
  - Acheter en Pays de Lorient
  - Ti Miam : www.timiam.bzh
  - Groupe Facebook "Manger durable et local en Pays de Lorient" (-Quimperlé), créé dans le cadre de l'expérimentation Ti Miam
- **Circuits courts en drive ou magasins de producteurs**
  - LANG'ducteurs (Languidic)
  - Ty Producteurs (Kervignac)
  - Beg-Runio (Quéven)
  - Mady&Co (Hennebont)
  - Court-Circuit (Clohars-Carnoët)
  - Association Double Plouc (Plouay, Bubry)
- **Épiceries récemment installées**
  - GASE aux DUC : groupement d'achat service épicerie (Locmiquélic)
  - Épiceries :
    - Épissure (Arzano) : épicerie associative, approvisionnement local, vrac
    - L'Épicerie coopérative (Riec-sur-Bélon) épicerie associative
    - 100% Vrac : Lucie au vrac (Lorient), La Belle vrac (Quimperlé), La Terre native (Hennebont)
- **Restaurants**
  - Zéro déchet / produits locaux / produits de saison : Code Ø, L'Envol, Extra-Ordinaire, Dynamo, Le Jardin Gourmand, Le Poulpe, Brow Coli, Sources, L'Amphitryon (tous à Lorient)
  - Pratique du lombricompostage : Le Carpe Diem (Merlevenez)
- **Produits locaux pour la restauration collective et les GMS**
  - Cuisine centrale de Quéven : 20% de produits bio et 65% de produits locaux (<60km)
  - Proxim'affaires : Speed dating pour favoriser les échanges entre producteurs, restaurateurs, commerçants et enseignes de GMS, organisé par la Chambre d'Agriculture et Audélor, (avec la CMA, la CCI, et en partenariat avec la Région Bretagne, Lorient Agglomération, le CRC) sur le Pays de Lorient (Programme Leader, octobre 2014)
- **Jardins**
  - Partagés
  - Les Jardins Solidaires de Kerbellec (Saint-Thurien)
- **Bara'Laezh** (Riec-sur-Bélon) : culture de céréales et fabrication de pain bio, élevage de vaches laitières et fabrication de yaourts
- **Brasseries et cidreries locales** : La Brasserie de l'imprimerie (Bannalec), Cidrerie et distillerie de l'Apothicaire et micro-cidrerie Des Bouteilles à l'Amère (Clohars-Carnoët), Cidrerie Au Pressoir du Bélon (Riec-sur-Bélon), La Belle Joie (Kervignac), La BorDée (Lorient), La Bière de Groix, etc.
- **Ty Pouce** (Quimperlé) : microferme urbaine et café-restaurant solidaire
- **Les Incroyables Comestibles** : Lorient, Lanester, Rédéné, Quimperlé, Scaër.