



Bourgogne Franche-Comté

TERRES DU PAYS D'OTHE



Historique :

2016 : lancement du projet, création de l'association « Agribio Vanne et Othe » (GIEE), puis l'association « Terres du Pays d'Othe ».

2017 : début de la commercialisation.

Objectif : favoriser le développement de l'AB sur l'aire d'alimentation des captages de la Vallée de la Vanne.

Statut : association

Taille : à ce jour, le collectif est composé par **5 producteur-rices** qui exploitent une surface totale de **1 000 ha**.

Zone : la filière s'étend sur l'aire d'alimentation des sources de la Vallée de la Vanne, gérée par Eau de Paris et qui alimente la capitale en eau potable.

Activité(s) : production et commercialisation de légumes secs (lentilles, pois chiches), huiles (colza, tournesol, cameline, chanvre) et produits transformés issus de farines locales (pâtes, pain).

CHIFFRES 2018



5

PRODUCTEUR-RICES



1 000 HA

Les différentes étapes parcourues

L'agriculture biologique, dans la mesure où ce système est mis en place durablement, est reconnue comme le mode de production le plus favorable à la préservation de la qualité de l'eau sur le long terme. Ceci s'explique notamment par l'absence d'utilisation de pesticides et d'engrais minéraux de synthèse, mais également grâce à une meilleure couverture et structuration du sol.

C'est pourquoi, en 2008, Eau de Paris a souhaité favoriser le développement de l'AB sur l'aire d'alimentation des captages de la Vallée de la Vanne. Cette aire de 46 800 ha, dont plus de la moitié sont des surfaces agricoles, est située majoritairement dans le département de l'Yonne, avec une partie s'étendant jusqu'à l'Aube. D'une capacité de production de 140 000 m³/j, ce territoire participe à l'alimentation en eau potable de villes locales et couvre également 15 à 20 % des besoins en eau de la ville de Paris.

La volonté de développer l'AB sur ce territoire passe par un accompagnement renforcé auprès des agriculteur-rices, via la mise en place dès le début d'un partenariat avec Bio Bourgogne sur la partie Yonne et de la Chambre d'agriculture de l'Aube pour la partie située dans l'Aube.

Cet accompagnement renforcé a conduit à une augmentation massive de la part du bio sur le territoire, passant en 10 ans de 1 % à 15 % des surfaces agricoles en AB, et de 5 à 37 agriculteur-rices bio.

Ceci a conduit à une réelle dynamique collective en agriculture biologique. Pérenniser les exploitations en agriculture biologique sur l'aire d'alimentation de captages constitue alors un point clef pour une préservation durable de la qualité de l'eau. C'est pourquoi en 2016, l'association Agribio Vanne et Othe a été créée et reconnue GIEE (Groupeement d'Intérêt Économique et Environnemental). Rassemblant en moyenne 20 agriculteur-rices bio du territoire, son objectif est de pérenniser les exploitations bio, en optimisant les techniques et

la rentabilité de ces dernières, tout en consolidant et valorisant l'incidence positive sur la qualité de l'eau.

Or la majeure partie des exploitations du GIEE, essentiellement des systèmes de grandes cultures, sont passées récemment à l'agriculture biologique ; certaines sont toujours en cours de conversion. L'objectif est donc notamment de mettre en œuvre des systèmes biologiques économiquement viables, au-delà de la période de conversion, en développant des débouchés durables. Dans cette optique, le GIEE a mis en place plusieurs projets de filières. Fin 2016, un projet de transformation-commercialisation s'est construit et a conduit à la constitution d'une association constituée de 5 producteur-rices bio : Terres du Pays d'Othe.

Activités

L'association Terres du Pays d'Othe réunit des agriculteur-rices assurant la transformation et la commercialisation de leurs propres produits. La force du collectif permet de proposer des produits à la fois bio et locaux, en quantité suffisante pour fournir la restauration collective.

Via ce projet les agriculteur-rices pourront diversifier davantage leur rotation, clef de voute des systèmes céréaliers biologiques, avec des cultures adaptées, qu'ils auront l'assurance de pouvoir transformer et valoriser. Si ce projet permet de répondre aux enjeux agroécologiques du territoire, il permet également d'augmenter l'autonomie des exploitations. La plateforme de tri-transformation et la création d'une marque permettent en effet de replacer les agriculteur-rices au centre du processus de transformation, leur prodiguant une meilleure maîtrise de leurs productions et renforçant ainsi la pérennité des exploitations en agriculture biologique sur les aires d'alimentation de captage en eau potable.

Une dynamique collective : travailler ensemble pour proposer des volumes suffisants en produits bio pour répondre à la demande des collectivités en local.

Une production bio qui préserve la ressource en eau et l'environnement.

En circuit court, cela signifie moins d'intermédiaires, le développement de l'économie locale, une provenance des produits identifiée, une juste rémunération des producteurs et une meilleure autonomie des fermes bio.

L'approvisionnement de la restauration collective : cantines scolaires, restauration d'entreprises, restauration hospitalière, traiteurs, etc.

Montage du projet

Investissements réalisés

Investissement matériel de transformation : machine à pâte, séchoir, ensacheuse, étiqueteuse, etc.

Financement / aides obtenus

Grâce à un appel à projet en 2016 piloté par l'Agence de l'Eau Seine Normandie sur la problématique « Protection de la ressource en eau potable », l'association a obtenu 80 % de subvention sur la réalisation d'une étude de marché. En 2018, deux nouvelles aides ont été obtenues, une via le PCAE mesure « transformation - commercialisation » à hauteur de 40 % sur le matériel de transformation, et une autre grâce au Fond de confiance Bourgogne Active ouvrant 80 % d'aide pour l'emploi d'un salarié-e à mi-temps sur 6 mois.

Accompagnement

■ **Bio Bourgogne** : l'association Bio Bourgogne accompagne cette filière depuis 10 ans. Bio Bourgogne apporte ses compétences et connaissances en conseil, en animation ; coordonne et accompagne les projets d'agriculteurs bio sur le territoire. Présente à chaque étape, l'association Bio Bourgogne veille à la mise en œuvre d'une filière biologique avec un système cohérent et durable.

Partenaires (et partenariat)

Eau de Paris est un partenaire de la première heure. Ce dernier pilote la démarche locale de protection de la ressource en eau, travaille de concert avec Bio Bourgogne dans l'accompagnement des agriculteurs et soutient Terre du Pays d'Othe en lui offrant de la visibilité et l'ouverture de nouveaux débouchés.

On peut souligner l'implication de l'Agence de l'Eau Seine Normandie via, entre autre, la subvention allouée au poste de Bio Bourgogne ouvert par Eau de Paris.

On retrouve également « Bourgogne Active » sur l'accompagnement à la création d'un emploi dédié au collectif.

Description des activités

Le collectif produit des légumes secs (lentilles, pois chiches), des huiles (colza, tournesol, cameline, chanvre) et une gamme de produits transformés issus de farines locales (Coquill'Othes au blé tendre, pain).

Débouchés

- Caisse des écoles du 11^e arrondissement de Paris > 9 400 repas par jour : Terres du Pays d'Othe fournit des lentilles et de l'huile depuis septembre 2017.
- Cantines de lycée et collèges de l'Yonne.

Garantie de volume

- Contrat à l'année.
- Prix fixes.
- Volumes limités.

Résultats/ Bilan/Évaluation

Augmentation des débouchés : cela a commencé avec la Caisse des écoles du 11^e arrondissement et pris de l'ampleur ensuite. Embauche d'un-e salarié-e à mi-temps fin 2018. De nouveaux investissements sont prévus (construction d'un local de transformation, nouveau matériel de triage, presse à huile, etc.).

Facteurs de réussite

Il demeure primordial d'aller à la rencontre d'autres exemples territoriaux, et ce, dès le début de la réflexion. L'association Terres Pays d'Othe s'est déplacée en Pays de la Loire pour apprendre des autres et éviter de reproduire certaines erreurs.

Difficultés rencontrées

Les difficultés relèvent du facteur humain. Un tel projet implique de rassembler des acteurs ayant une vision partagée de la coopération, et cela prend du temps.



© Terres Pays d'Othe

Besoins

Un tel projet implique de nombreuses compétences complémentaires : fédérer et animer un projet collectif, constituer une entreprise (création, rédaction de statuts), etc.

Projets, évolutions envisagées

- **Développer l'offre** pour fournir les collectivités locales.
- **Élargir la gamme en fonction des besoins** : légumes, pâtes, pain.
- **Fournir les magasins spécialisés** qui ont les mêmes valeurs que le collectif.



TÉMOIGNAGES

- Jérôme Vincent

Agriculteur à Terres du Pays d'Othe

« Le bio doit être local, pour une cohérence environnementale et un soutien à l'économie locale. Notre objectif est d'abord de garantir aux membres de l'association des prix à la production rémunérateurs pour sécuriser nos revenus à moyen terme et être moins dépendant-es de l'évolution des marchés bio. Créer des filières courtes sur notre secteur nous permet de capter de la valeur ajoutée sur nos produits, de pérenniser nos fermes pour être encore là demain en agriculture biologique et avoir un impact significatif sur l'environnement et la qualité de l'eau. »

- Lucile Bertin

Animatrice Bio Bourgogne

« Ce projet est un bel exemple de ce qui peut émaner lorsqu'un groupe est accompagné durablement. Grâce à une dynamique collective bio sur ce territoire, les agriculteur-rices sont encouragé-es à s'intéresser à l'agriculture biologique et se rencontrent régulièrement lors des actions menées spécifiquement sur le territoire : tours de plaines, visites techniques, bilans moisson, etc. La force du collectif amène à pouvoir fournir des produits de qualité, biologiques et locaux, qui participent à la protection de l'eau, dans des quantités suffisantes pour approvisionner la restauration collective. Le tout en direct des agriculteur-rices, qui peuvent alors dégager une juste rémunération de leurs produits et maîtriser leur filière de A à Z.

Je retiendrai également de cette expérience l'intérêt croissant des collectivités pour le bio mais également certains freins comme l'approvisionnement de la restauration collective verrouillé par des marchés publics souvent peu adaptés pour

des producteur-rices bio et locaux et une organisation interne qui peut être complexe à trouver.

Il est important de veiller à la très forte motivation de la part des producteur-rices car un tel projet est chronophage et tout est à créer, prendre en compte les besoins en compétences dans des domaines variés (administratif, juridique, matériel de transformation, commercialisation, communication, traçabilité, etc.) et que s'impliquer dans un projet collectif demande également une capacité à travailler en groupe.

Enfin, profitez des expériences similaires ! Des collectifs d'agriculteur-rices bio fleurissent un peu partout en France avec des projets de transformation et de vente directe. Leurs retours d'expériences sont précieux avant de démarrer.

Les collectivités locales ont leur rôle à jouer pour soutenir ce genre de projet, en leur proposant des marchés dans leurs restaurants collectifs, en communiquant sur le projet, en les soutenant financièrement, par exemple sur des locations de bâtiments de stockage et transformation. »

