

Revue de presse

Finistère. L'agriculture bio appréhende l'après Covid-19

La pandémie de Covid-19 n'a épargné personne. Le monde de l'agriculture biologique bretonne a également été impacté et a dû se réadapter pendant le confinement.



Sylvain Huchette, gérant de France Haliotis, près de ses bassins d'algues et d'ormeaux, à Plouguerneau. | OUEST-FRANCE

L'agriculture biologique bretonne fait partie des secteurs qui a dû se réinventer pendant le confinement. Beaucoup ont dû revoir leur logistique et leur manière de vendre, non sans difficultés.

Cependant, une enquête de la Maison de la bio (MAB), une association finistérienne qui regroupe les consommateurs et producteurs de l'agriculture biologique, révèle que la majorité des 35 opérateurs bio interrogés ont « bien vécu » ce moment, même si certains ont subi les répercussions de la crise.

Chute du chiffre d'affaires...

« **Tous les produits de la mer ont beaucoup moins été consommés pendant le confinement et c'est toute la filière qui s'est retrouvée impactée** », analyse Sylvain Huchette, gérant de France Haliotis, une entreprise qui produit des ormeaux à Plouguerneau (Finistère). L'exploitation réalise normalement entre 85 et 90 % de son chiffre d'affaires dans le secteur de la restauration. Le confinement a bousculé ses activités et Sylvain Huchette a perdu le plus gros de sa vente. Il a toutefois pu compter sur le fonds de solidarité et le chômage partiel, voire total, pour maintenir ses emplois et une partie de sa trésorerie.

Même constat pour Anne-Hélène Cotten, qui tient une exploitation laitière bio à Saint-Yvi. L'éleveuse réalisait 70 % de ses ventes avec les collectivités. Avec les aides de l'État, elle a pu placer deux de ses salariés en chômage partiel. En plus de la vente directe, la productrice a

également profité de la réouverture des marchés en juin. Pour Fabien Pommier, producteur de pain à la ferme de Bara'laezh, à Riec-sur-Bélon, la réorientation de son activité a été plus difficile à gérer. Toutefois, la vente directe à sa ferme lui a quand même permis de « **limiter la casse** », affirme-t-il.

...et grand boom de la vente directe

Vincent Quéniat, éleveur à Guerlesquin ne sait comment expliquer cette appétence pour le bio. « **J'ai du mal à faire le lien entre Covid-19 et bio, mais il y a bien eu une augmentation de la consommation.** » Avant la pandémie, le gros de sa production était vendu aux collectivités. Il aurait pu subir de plein fouet les répercussions de la fermeture des restaurations collectives mais il a su réadapter sa logistique. Durant la période de confinement, des paniers ont été préparés pour des clients en vente directe.

[Virgile Bleunven](#), producteur de porcs bio à Plabennec et vendeur sur le marché de Kérinou a créé un site internet d'e-commerce de produits locaux et bio pendant le confinement : [BioBigus](#). « **De 180 paniers au moment du confinement, j'en vends désormais 40 par semaine** », constate-t-il.

Charges à payer, baisse des ventes depuis le déconfinement, ou encore plans sociaux : c'est aujourd'hui que le secteur de l'agriculture biologique finistérienne rencontre le plus de difficultés selon certains. Dans cette même logique, Vincent Quéniat, qui réalisait une partie de sa vente dans les restaurants professionnels à Lannion, pourrait être impacté par les [suppressions d'emplois à Nokia](#).

Plus de bio en restauration collective



Rédaction Paysan Breton 22 juillet 2020



La Maison de la bio œuvre depuis plus de 20 ans sur le sujet de la restauration collective.

La loi Égalim a pour objectif d'atteindre 20 % d'alimentation bio en restauration collective. La Mab 29 contribue au développement de cette fourniture de nourriture en formant les cuisiniers et en menant des actions dans les collèges.

Le prédiagnostic proposé par la Maison de l'agriculture biologique du Finistère porte ses fruits. « Nous travaillons sur le sujet de la restauration collective depuis 20 ans, nous sentons l'impact de ces travaux », note Valérie Lazennec, productrice de Brest en charge de ce dossier dans l'association. Ces prédiagnostics gratuits grâce à une aide départementale sont accompagnés par « la formation de cuisiniers, pour apprendre à travailler des produits bio sans augmenter le prix des repas. Nous accompagnons aussi les fournisseurs, pour leur montrer ce que les producteurs peuvent leur fournir ». La richesse de la gamme de produits finistériens est consultable facilement (site mangerbio.fr), où 68 fournisseurs sont présents sur une carte interactive. « Chacun peut ainsi voir où se situent les fournisseurs, afin d'avoir des produits les plus locaux possibles », ajoute Cathy Pichon, chargée de mission restauration collective à la Mab 29.

Viser les collèges

Florence Busson explique que « 3 collèges sur 4 ont augmenté leur part d'alimentation biologique en maîtrisant leur budget et en créant une émulation entre établissement ». Certaines de ces écoles ont même réussi à diminuer le budget de leurs repas tout en passant par des fournisseurs bio. Cette baisse des tarifs est possible « en changeant les pratiques, en travaillant des produits bruts et en s'approvisionnant en circuit court. Les repas végétariens hebdomadaires ont aussi contribué à augmenter la part de bio tout en maîtrisant les coûts ». Le Conseil départemental a mis la main à la pâte pour arriver à cette alimentation plus locale et biologique en lançant en partenariat avec la Mab 29 le défi « Collège à alimentation positive » auprès de la communauté éducative volontaire ayant une part inférieure à 15 % de produits bio dans les restaurants scolaires. La Mab 29 est dédiée au développement de la bio, et repose sur « 4 collèges, représentés par des paysans, des consommateurs, des transformateurs et des distributeurs », précise Philippe Arnaud, président de la Mab 29.

En quête de blé meunier

La filière biologique manque de céréales meunières. « Nous allons lancer des actions car nous sommes déficitaires. Il y a de fortes possibilités de développer ces blés meuniers, en les intégrant dans la rotation de maraîchers ou chez des éleveurs laitiers. Certains céréaliers spécialisés souhaitent aussi se convertir à la bio », explique Yves Canevet, boulanger. Ces actions se concrétiseront par des enquêtes larges en boulangerie, biscuiterie et crêperie, afin de définir les besoins et les attentes d'approvisionnements locaux.