

Lettre d'information de la Maison de la Bio Février 2021

Actu 2021

De nouveaux liens à créer entre professionnels de la bio

Symbole de la demande croissante des citoyens en produits bio locaux et de l'attrait d'une filière en développement pour les paysans, nous atteindrons les 1 000 fermes bio en Finistère en ce début d'année 2021 !

La Maison de l'Agriculture Biologique et le Groupement des Agriculteurs Biologiques, qui accompagnent le développement de l'Agriculture Biologique en Finistère depuis plus de 30 ans, se réjouissent de cette nouvelle.

A vos côtés, nous nous tenons prêts pour aller encore plus loin cette année, pour une agriculture durable, porteuse de sens et pour une alimentation saine et accessible à tou.te.s!

Nos bonnes résolutions pour 2021 : Encore plus de liens entre les professionnels de la bio avec la création d'un compte LinkedIn pour la MAB29 et une revue de presse sur les initiatives de nos adhérents

Qui dit nouvelle année, dit nouveaux liens à créer entre professionnels de la bio, nouveaux projets à construire ensemble... C'est pourquoi, cette année, nous nous efforcerons de mettre en avant les initiatives de nos adhérents. Nous vous proposons donc dans cette lettre d'informations, une nouvelle rubrique avec une revue de presse sur les nouveaux projets des professionnels de la bio finistérienne.



Vous pourrez également suivre nos actualités et celles de nos adhérents via la nouvelle page LinkedIn de la MAB29 et du GAB29. En une semaine, nous avons déjà 130 abonnés.

N'hésitez pas à nous suivre [en cliquant ici](#) et à nous envoyer vos informations pour que nous les partagions sur notre page !

Vos bonnes résolutions pour 2021 :



- Soutenir les actions de la MAB29 et le développement de la bio en Finistère en renouvelant votre adhésion

En ce début d'année, c'est aussi le moment de renouveler votre adhésion à la MAB29. Vous pouvez nous retourner le [formulaire ci-joint](#).

- Mettre à jour votre page sur Bonplanbio.fr

Pour ceux qui ne seraient pas encore référencés sur la cartographie interactive des points de vente [Bonplanbio.fr](#) ou ceux qui souhaiteraient mettre à jour leurs données, vous pouvez retourner le formulaire ou envoyer les modifications à faire à [Marion](#) :

- [Formulaire producteur](#)
- [Formulaire distributeur](#)
- [Formulaire transformateur](#)

Save the date

Atelier « Découverte de la RSE » (23 février)

Tout le monde en parle... Mais qu'est-ce qui se cache derrière ces 3 lettres RSE... ?

La Responsabilité Sociétale des Entreprises... Vous en faites sûrement déjà mais comment ça marche ? En quoi ça consiste ? En quoi mes engagements et mes valeurs peuvent déjà me permettre d'y prétendre, d'y répondre ? A quoi ça sert ?

Venez participer à cet atelier « découverte de la RSE » pour échanger, discuter et poser toutes les questions à ce sujet en webinaire le mardi 23 février 2021 – de 14h00 à 16h00.

L'atelier sera animé par Marianne Moutinard, Consultante-formatrice Qualité - RSE.

Au programme :

* **Décryptage** de la **RSE** : les fondamentaux, quels sont les outils et les moyens disponibles, "tout ce que chacun fait déjà"...

* **Témoignage** de l'entreprise **PODER** engagée dans une démarche RSE et labellisée Bioentreprisedurable (BioED)

* Temps d'échanges.

Gratuit et ouvert à tout opérateur certifié bio.

Vous recevrez le lien de connexion en retour de votre inscription.

N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations :

mab29.pichon@agrobio-bretagne.org – 02 98 25 16 79

Revue de presse « Y a de l'idée chez les bio » : L'actu des professionnels de la bio finistérienne

L'une des forces de la MAB est de créer du lien entre les professionnels de la bio finistérienne. C'est pourquoi, nous vous proposons une nouvelle rubrique pour vous présenter les nouveaux adhérents de la MAB mais aussi les évolutions et actualités des « anciens ». N'hésitez pas à nous faire part de vos actus qui pourraient intéresser les autres professionnels de la bio. L'objectif de cette rubrique est de vous tenir informés de ce qui se fait dans les entreprises bio finistériennes et de créer des ponts entre elles.

- Les nouveaux adhérents à la MAB29 :



TERENEZ
bière de bord de mer

[La Brasserie du Bout du Monde](#) propose une gamme de bières bio et a ouvert un nouvel espace de restauration et de vente dans la ZA de Quiella au Faou



[Les Bocaux d'Ana](#) : Installés au 13 rue Louis Pasteur à Brest, les Bocaux d'Ana proposent des produits bio et locaux en vrac



[Ti Coop](#), le supermarché coopératif, proposant notamment des produits bio et locaux, est situé rue Jean Jaurès à Brest

- Favoriser les liens entre producteurs et consommateurs

Des casiers connectés pour une vente simplifiée

Paul Canevet, producteur de céréales bio à Plonéour-Lanvern a conçu des distributeurs de produits pour répondre à ses besoins et à la demande des consommateurs.

A mi chemin entre distributeur automatique et site de vente en ligne, il a créé un système de casiers connectés à une application, où l'ensemble du processus, de commande et de paiement, s'effectue en ligne. Ce système est un levier pour développer la vente directe de produits bio locaux. Le client pourra choisir les produits disponibles et procèdera au paiement en ligne. Il pourra ensuite récupérer ses produits dans les casiers. Chaque producteur a accès au stock de ses casiers et peut les réapprovisionner lorsqu'ils sont vides.

Aujourd'hui, 400 casiers sur 3 sites différents (Plonéour-Lanvern, Combrit et Bénodet) proposent les produits de Paul et de 8 autres producteurs (fruits et légumes, pain, farines, huiles, oeufs, jus, tisanes, confitures, terrines...).

La principale difficulté réside aujourd'hui dans la recherche des lieux d'implantation qui doivent être passants et bien fléchés. Les autorisations d'implantation d'un lot de casiers sont parfois difficiles à obtenir et les locations d'emplacement coûteuses.

Pour soutenir la démarche et répondre à la demande des producteurs et citoyens du territoire en produits bio locaux en vente directe, les collectivités peuvent par exemple mettre à disposition des emplacements ou investir dans l'achat d'un distributeur qui serait mis à disposition des producteurs.

[Cliquez ici pour lire l'article complet dans le magazine Symbiose](#)

- **Paysan, meunier, boulanger, un héritage familial joliment mis en avant à Ergué-Gabéric**

<https://www.ouest-france.fr/bretagne/finistere/quatre-generations-de-paysans-et-de-meuniers-a-la-ferme-de-kerveguen-a-ergue-gaberic-7051951>

- **Favoriser l'accessibilité des produits bio**

Des « yaourt suspendus » offerts par les clients au CCAS : <https://www.ouest-france.fr/bretagne/saint-yvi-29140/saint-yvi-les-yaourts-suspendus-une-operation-solidaire-7133837>

- **Favoriser l'insertion par le maraîchage biologique**

<https://www.letelegramme.fr/finistere/brest/au-jardin-de-prelude-a-guipavas-on-cultive-bien-plus-que-des-legumes-bio-video-15-11-2020-12656865.php>

- **Créer du lien entre producteurs et transformateurs bio**

Un bel exemple d'échanges entre producteurs et transformateurs avec l'entreprise **Biobleud** à Ploudaniel et la **ferme de Vourch Vras** à Plabennec :

« Avez-vous déjà entendu parler de la règle des "5R" dans une démarche de réduction des déchets ? Refuser - Réduire - Réutiliser - Recycler - Rendre à la Terre. Cette règle peut s'appliquer aussi bien dans un cadre familial que dans un cadre professionnel.

Nos produits sont issus de la Terre et de la Nature (farine, beurre, citron, sel, eau). Des ingrédients Bio de qualité qui entrent dans la composition de nos pâtes à tarte. Lors de la fabrication de nos pâtes, des déchets organiques inhérents à notre production sont générés. Et c'est plus que frustrant de devoir jeter de la farine, du beurre...

Emmanuelle et Vefa ont souvent réfléchi à comment obtenir un cercle vertueux autour de nos déchets organiques de production. C'est par la rencontre avec Virgile Bleunven de la Ferme Bio voisine de Vourch'Vras en début d'année 2020 que nous avons pu "Rendre à la Terre" une partie de nos précieux déchets.

Les restes de nos pâtes à tartes viennent nourrir les petits cochons à moins de 10 km de l'usine. Si l'essai est concluant, on aimerait le dupliquer dans d'autres fermes bio du territoire.

Vous qui nous suivez, si vous avez des pistes locales bretonnes n'hésitez pas à nous les communiquer. ».

- **De nouvelles productions pour diversifier son activité**

Des éponges luffa à Plougonven : <https://www.letelegramme.fr/finistere/morlaix/marie-rolland-la-maraichere-qui-fait-pousser-des-eponges-luffa-03-01-2021-12682906.php>

Du quinoa bio à Ergué-Gabéric : <https://www.letelegramme.fr/soir/jonas-producteur-de-quinoa-bio-30-10-2020-12648383.php>

Des glaces bio à Crozon : <https://www.letelegramme.fr/finistere/crozon/de-la-glance-bio-toute-l-annee-sur-la-presqu-ile-de-crozon-26-08-2020-12604333.php>

- **De nouveaux magasins bio**

Biomonde à Quimper : https://actu.fr/bretagne/quimper_29232/quimper-un-nouveau-magasin-a-l-enseigne-biomonde-va-ouvrir_37393549.html?fbclid=IwAR1hjyxoBuPz4Ays7xH5oVjINzdtRaDaFMCPXGJ0yeMWN97nsdGQof3Lvpg

Biocoop à Plouzané : <https://www.letelegramme.fr/finistere/plouzane/ouverture-d-un-nouveau-magasin-biocoop-a-plouzane-04-01-2021-12683510.php>

La Vie Claire à Crozon : <https://www.ouest-france.fr/bretagne/crozon-29160/crozon-la-vie-claire-ouvre-un-magasin-100-bio-a-morgat-7101513>

- **Bourse d'échange GAB29/MAB29**

Le GAB29 et la MAB vous proposent une bourse d'échange : offres d'emploi, échange, vente... à consulter [en cliquant ici](#)

N'hésitez pas à nous faire remonter vos infos :
Contact : a.lannuzel@agrobio-bretagne.org – 02 98 25 58 18

Commercialisation

Des collectivités cherchent des professionnels bio pour étoffer leur marché :

- **La municipalité de Pleuven est à la recherche de producteurs et commerçants bio pour son nouveau marché du samedi matin (8h-13h).** Ce marché sera situé entre la mairie et son parc et disposera donc d'une bonne visibilité directement de l'axe Fouesnant-Quimper. Les premiers candidats bénéficieront d'une exonération de droit de place pendant 6 mois.

Contact en mairie (02 98 54 60 50) ou par mail auprès de Laurent FRANCHETEAU, conseiller municipal délégué à la vie économique (laurent.francheteau@pleuven.bzh).

- **La municipalité de Concarneau cherche à étoffer son offre en produits sur son marché bio du mercredi après-midi (16h-19h).** Le marché a 12 ans et il y a de la place pour de nouveaux producteurs, artisans ou commerçants bio.

Toutes les informations auprès de Christophe DAVIAUD (02 98 50 38 38 - christophe.daviaud@concarneau.fr).

Développement des filières

Structuration et développement des filières de céréales bio en Finistère – recensement des besoins pour une meilleur relocalisation des approvisionnements



La MAB29 a sondé les transformateurs bio du Finistère sur leurs besoins en céréales bio à destination de l'alimentation humaine. L'objectif est de mieux connaître les produits recherchés par ces professionnels locaux : les types de céréales utilisées, les volumes actuels et le potentiel à relocaliser, les qualités particulières attendues.

Merci aux professionnels d'avoir répondu. Vous retrouverez les résultats et la synthèse dans la prochaine lettre MAB !

Si ce projet vous intéresse, il n'est pas trop tard pour vous manifester et participer au groupe de travail.

*Pour toute information complémentaire, contactez Cathy PICHON :
02 98 25 16 79 ou mab29.pichon@agrobio-bretagne.org*