



AGRIBIO
RHÔNE & LOIRE

Le réseau des agriculteurs bio

Assemblée générale

13 mars 2023 – Montrond-les-Bains

RAPPORT D'ACTIVITÉ

Chargés de missions



Les grands thèmes

- ✓ Production & filières
- ✓ Circuits-courts & communication
- ✓ Restauration collective
- ✓ Sensibilisation grand public et scolaire

Projet LaitCoLo Bio

Et si on se mettait ensemble, à plusieurs producteurs de lait bio, pour monter une **Laiterie Collective Locale et Bio** et approvisionner le bassin lyonnais?

- 5 réunions
- 1 grosse subvention d'animation et d'études
- 6 producteurs hyper motivés !



Formation Référent en bien-être animal

- Depuis le 01/01/2022, obligation de désigner un référent bien-être animal
- Formation obligatoire dans les élevages de porcs et de volailles et facultative pour les élevages de ruminants
- Cette formation, passionnante, a permis d'allier théorie et pratique!
- « Le + plus »: la vétérinaire est passée individuellement dans chaque élevage après pour bien ancrer les nouvelles compétences !



GIEE avec le collectif Fruits en Terre

Les producteurs de petits fruits en pleine terre: être support de l'action collective pour développer les petits fruits bio en Rhône et Loire

Juillet 2022 : GIEE validé avec 12 fermes membres et une trentaine concernées!

Poursuite de la dynamique d'échanges :

- 300 plants de framboisiers Meeker issus de la sélection participative et multipliés par le lycée de Montravel sont intégrés chez les producteurs en 2022
- des journées collectives : lancement du GIEE et bilan de campagne
- 1 voyage d'études dans le Cantal et en Nouvelle Aquitaine avec les producteurs de petits fruits de Haute Loire et Ardèche – 16 agriculteurs
- Les groupes de travail : suivi des essais, capitalisation et multiplication des plants, deviennent opérationnels!



Groupe écophyto-30 000 arboriculture

Renforcer l'utilisation de méthodes alternatives en fruits à pépins : être support de l'action collective pour développer l'arboriculture bio en Rhône et Loire

Juillet 2022 : renouvellement du groupe 30 000 ! La dynamique d'échanges dans le groupe se poursuit et sont organisés:

- des réunions bout de champ et journées collectives: journée d'appui TK, bilan de campagne
- 1 journée biodiversité et systèmes bas intrant à l'INRA de Gotheron et la ferme du Grand Laval – 50 participants
- 1 voyage d'étude permet à une dizaine d'arboriculteurs de se former en Suisse



Journées collectives maraîchage

« *Tout seul on va plus vite, ensemble on va plus loin* »

- Journée découverte d'un système maraîcher innovant bio – 40 participants aux jardins du bois joli à Ambierle
- Augmenter sa résilience face au changement climatique en maraîchage diversifié bio : planning, rotations, fertilisation, gestion du climat et des ravageurs sous abri – 30 participants aux Jardins de la Petite Côte à Thurins
- +de 40 maraîchers ont participé à une ou plusieurs réunions bout de champs sur le thème de la gestion de l'eau, des essais de réduction de travail du sol en maraîchage bio ou tout simplement pour des échanges TK de saison. Rencontres étaient organisées avec le BTM.
- Formation « optimiser sa production de plants maraîchers bio » – issue de la dynamique du groupe semences



La viti bio en Beaujolais : le DEPHY

- Objectifs :
 - Expérimenter des solutions alternatives aux traitements bio
 - Technique de stockage du carbone dans les sols
 - Créer de la référence pour la viti bio en Beaujolais
- Résultat / bénéfice pour l'agriculteur :
 - Expérimentations sur les fermes
 - Commandes groupées
 - Faire réseau
- Chiffres marquants :
 - 12 fermes partenaires
 - 4 réunions collectives / 5 transferts
 - 3 formations
 - 14 analyses de sol réalisées



Traction animale en Beaujolais

- **Objectifs :**

- Apprendre ou se perfectionner
- Mutualiser les connaissances et savoir-faire

- **Résultat / bénéfice pour l'agriculteur :**

- 2 formations par an
- Journées d'échanges dans l'année
- Groupe WA d'échanges (matériel, techniques, animation)

- **Chiffres marquants :**

- 41 stagiaires en 2022
- 12 domaines viti en traction



Structuration d'une filière Farine

Objectifs :

- Trouver des débouchés en blé/farine, pour des boulangeries de la Loire = construire une micro-filière territorialisée.
- Accompagnée par AGRIBIO R&L, ADDEAR 42, De La Ferme au Quartier

La filière Farine

21 producteurs

9 farines testées

*Meunerie à la ferme ou
travail à façon par un
meunier*

3 boulangeries



- Voyage d'étude dans l'Aude
- Construction d'une charte
- Essais de panification + soirée dégustation
- Visite de la meunerie Molinae
- Road trip Farine sur 4 fermes et tests



Des légumes en restauration collective ?

Objectifs :

Comment fournir la restauration collective en légumes ? A quelles conditions ? Comment développer ce débouché ?

- Développement des volumes non bloquant
- Formation sur les critères Qualité de la RHD
- Accompagnement au calcul du coût de production : se situer, faire évoluer son système
- Evènement « Sécurisation des appros en légumes bio et locaux » pour les élus et chargés de mission Alimentation
- Planification et développement des débouchés : BAP + RSL

Partenariat avec Bio A Pro + Rhône Saône Légumes, dans le cadre du PAT de la Métropole de Lyon + appui de Dominique Berry, du BTM 69



*35 producteurs de LPC /
190 maraîchers + LPC*

2 formations

*Construction d'un Excel
Coût de production*

5 rdv individuels

*16 élu.e.s/chargé.e.s de
mission*



Salon BIOLOCAL : développer mes ventes

Rencontrer différents types d'acheteurs (magasin, restauration, etc.) pour développer mes ventes en circuits de proximité



Parution dans le répertoire à destination des acheteurs pro

Un nouveau point de vente collectif

- Magasin 100 % bio, 140 m², 13 agriculteurs associés
- Ouverture prévue mi-2023
- BRIGNAIS secteur Gare

Ce projet a pu aboutir, notamment grâce à l'implication d'AGRIBIO R&L depuis 2019 :

- 25 réunions animées
- Recherche de financements
- Recherche d'agriculteurs
- Recherche de locaux
- Rédaction des statuts
- Réalisation de 2 études de faisabilité

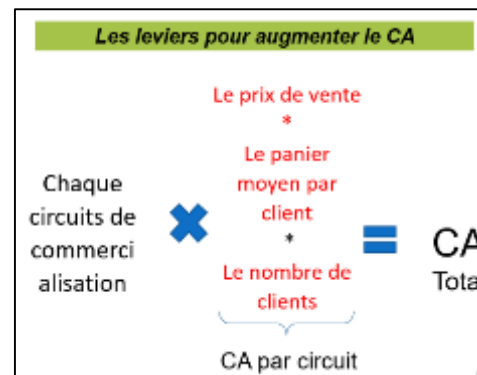


Optimiser ma commercialisation en circuits courts

- 2 RDV pour réfléchir à mes circuits et à mes pratiques de vente et de communication
- Participation aux « RDV commercialisation » début 2023 pour améliorer mes pratiques
- Commande de sacs kraft et de barquettes cartons pour commercialiser mes légumes et fruits
- Présentation de ma ferme dans le guide des bonnes adresses bio



4 lots des plantes printemps				5 lots des plantes automnes				vente au client	
Lot	Quantité	Unité	Coût	Lot	Quantité	Unité	Coût	Prix de vente	CA
1	1000	kg	1000	1	1000	kg	1000	1500	1500000
2	1000	kg	1000	2	1000	kg	1000	1500	1500000
3	1000	kg	1000	3	1000	kg	1000	1500	1500000
4	1000	kg	1000	4	1000	kg	1000	1500	1500000
5	1000	kg	1000	5	1000	kg	1000	1500	1500000
Coût de la vente à 2023				Coût de la vente à 2023				Coût de la vente à 2023	
2000				2000				2000	
CA Total				CA Total				CA Total	
2000000				2000000				2000000	



Road-trip bio local de la Loire

Objectifs :

- Faire connaître les acteurs du Sud Loire engagés pour une restauration collective bio
- Sensibiliser à l'importance de considérer l'ensemble des facteurs de production d'un repas pour intégrer plus de produits bio locaux

Visites :

- Ferme d'Aymeric Chatel
- Plateforme de compostage de Compost'ond
- Plateforme De la Ferme au Quartier
- Cuisine centrale d'Ethic Table



Le road-trip de la Loire

1 journée en car

2 éditions

45 participants

(élus, gestionnaires, cuisiniers)

4 acteurs rencontrés

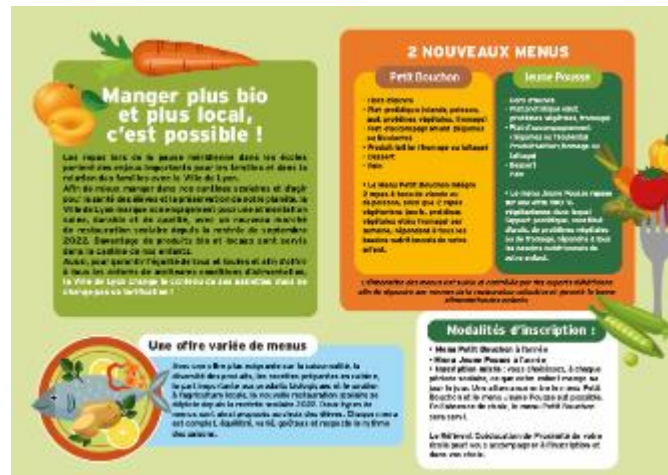
Commission agricole de la ville de Lyon

Objectifs :

- Accompagner le prestataire au respect de ses engagements sur les approvisionnements : mettre en relation avec les fournisseurs bio locaux
- Sensibiliser le prestataire et la ville aux enjeux de production

La restauration scolaire de la Ville de Lyon
 1 cuisine centrale
 129 cantines
 26 500 repas/jours
 50% de produits bio
 50% à moins de 200km

2 commissions agricoles/an réunissant la Ville (service alimentation et service éducation), le prestataire, la Chambre d'Agriculture et AGRIBIO.



Défi Collèges À Alimentation Positive



Objectifs :

- Augmenter la part de mes ventes en RHF via l'augmentation de bio et local servi sur le midi (accompagnement réalisé par AGRIBIO R&L)
- Sensibiliser les convives à une alimentation saine et de qualité (via de l'accueil sur la ferme et des temps de dégustation).



+19,6 points d'augmentation de part de bio servi sur le repas du midi au collège Paul Eluard de Vénissieux (passant de 6% à 25,6%).



Accompagner l'autonomie alimentaire des étudiants lyonnais

Objectif: accompagner les étudiants pour les sensibiliser à une alimentation saine et durable et les orienter vers des producteurs bio et locaux.

100 étudiants suivis (250 dans tout le projet)

Accompagnement d'AGRIBIO R&L :

- une conférence sur l'AB,
- une visite de mon Gaec Boule d'Or à Curis-au-Mont-d'Or,
- un atelier cuisine avec la Légumerie.

Résultats: L'accompagnement a permis de faire évoluer les pratiques des étudiants:

- Portent plus d'importance à l'origine des produits
- Réalisent des achats qui favorisent l'économie locale
- Sont plus attentifs au respect du bien-être animal



Les financeurs d'AGRIBIO

