

# BIOTOP

LE MAGAZINE DES AGRICULTEURS BIOLOGISTES ET BIODYNAMISTES DU 49



## Dans ce numéro...

- ◇ Edito ..... p.2
- ◇ Les actualités du GABB..... p.3 à 4
- ◇ **Les impacts du Covid-19** ..... p.5 à 6
- ◇ **Retour sur l'AG 2020** ..... p.6 à 9
- ◇ Collectif Alimentation ++ en Saumurois ... p.10
- ◇ Taille et greffe en Segréen ..... p.11
- ◇ Du pain bio pour la restau-co ..... p.12
- ◇ Formation « restauration collective » ..... p.13
- ◇ L'actualité en poésie ..... p.14
- ◇ Le retour **des formations** ! ..... p.14
- ◇ Le GABB a fait ..... p.15
- ◇ Vos **petites annonces** ! ..... p.16



Photos (de haut en bas) : Formation taille et greffe, distribution d'œufs à l'AMAP de Doué-la-Fontaine, Thierry Lecerf dans son fournil



Sylvie Fradin-Rabouin

Présidente

Agricultrice bovins,  
pâtes, chambre d'hôte

**BIOTOP est le bulletin  
d'information destiné  
aux adhérents du  
GABBAjou.**

4 numéros/an

Directeur et directrice  
de publication :

S.FRADIN-RABOUIN  
S.MERLET

Equipe de rédaction :

L'équipe salariée

Crédits photos :

GABBAjou

GABBANJOU

70 route de Nantes  
49610 Mûrs-Erigné  
Tel 02 41 37 19 39

C'est bientôt fini  
Enfin le bout du tunnel  
Et la bousculade !

Alors que l'on annonce l'épilogue du confinement avec beaucoup d'incertitudes, le temps du bilan s'impose dans nos fermes, accompagnés de nos proches, dans nos associations... Certains ont été durement impactés.

En ces temps difficiles, le GABBAjou s'est organisé pour poursuivre ses missions et vous accompagner le mieux possible. Nous avons essayé d'être présents en entretenant le lien avec nos adhérents par les lettres d'info, les permanences téléphoniques et les contacts. Rapidement une action collective (GABB, CIVAM, Confédération paysanne, CIAP49, Accueil Paysan...) a été construite pour interpeller les maires et le préfet afin de maintenir les marchés de nos communes (lettre au préfet, lettre type pour envoyer aux maires concernés). Nous avons travaillé pour répondre à l'urgence de certaines situations avec la disparition des contrats dans la restauration collective et la mise en relation des demandes et offres... Des élus se sont manifestés auprès de nous pour faire avancer l'AB sur leur territoire. Des perspectives !

Comme tout un chacun nous nous interrogeons : que va-t-il sortir de cet épisode marquant de notre vie ? Et si la crise du coronavirus pouvait encourager les consommateurs à choisir un mode de vie plus sain ? On a vu des familles passer en cuisine et s'interroger sur leurs achats alimentaires, sur l'équilibre même de leurs repas, sur l'intérêt du jardinage. Bien sûr les grandes surfaces ont été dévalisées... mais tous les producteurs qui pratiquent la vente directe aussi ! Le confinement et l'augmentation du temps libre ont permis de murir des réflexions, des besoins de Nature. Si beaucoup de ménages se sont essayés aux commandes en ligne, les producteurs se sont aussi rapidement adaptés en proposant marchés à la ferme, livraisons à domicile, regroupements de produits, de commandes... de la solidarité !

J'espère que les Français se recentreront sur l'essentiel ; ils ont eu un intermède pour réfléchir, une pause pour s'interroger sur leur alimentation, leur santé, pour décider de changer leur possible !

Alors même si le message du gouvernement ne nous est toujours pas favorable en soutenant l'agriculture intensive ; même si nous allons reprendre notre place dans la société trépidante, notre mouvement gagnera certainement quelque chose, quelques graines qui germeront pour accompagner le développement de l'Agriculture Biologique !

Sylvie Fradin-Rabouin

## Le Conseil d'Administration accueille de nouvelles recrues !

Nous sommes heureux d'accueillir au sein du Conseil d'Administration (CA) de nouvelles recrues et constatons avec plaisir l'arrivée de jeunes paysan.ne.s pour nous épauler. Nous souhaitons la bienvenue à :

◇ <b>Benoît PAVEC</b> (Ovins lait)	◇ <b>Julie BARRET</b> (Maraîchage)
◇ <b>Mélanie BONSERGENT</b> (Arboriculture)	◇ <b>Liv VINCEDEAU</b> (Viticulture)
◇ <b>Olivier SECHER</b> (Bovins lait)	◇ <b>Julien CESBRON</b> (Bovins, Volailles)

Nous remercions en parallèle les « anciens » qui choisissent de quitter le Conseil d'Administration après avoir offert leurs services pour faire avancer l'Agriculture Bio en Maine-et-Loire.

**Merci donc à toi, Catherine Delesveaux**, la viticultrice biodynamiste du groupe pour ton implication dans la commission communication, au CA et bureau du GABBAnjou, mais aussi au CA de la CAB. Tes interventions et...tes bouteilles nous manqueront !

**Merci également à toi, Alban Chauveau** pour ce que tu as pu donner.

*Bonne route à vous deux et à bientôt !*

*Les membres du Conseil d'Administration*

## Plusieurs arrivées et départs au sein de l'équipe en 2020



### => Pour 1 an, Marion Benoit remplace Mathy

« Ça y est, Mathy s'est envolée pour la Nouvelle Zélande ! Arrivée le 12 février, je reprends ses missions poste pour poste jusqu'à son retour début mars 2021. Entre le maraîchage, les semences potagères, les « gardiens d'abeilles », l'arboriculture et j'en passe...je ne vais pas m'ennuyer ! Après une formation agricole et un master en agro-écologie, j'ai passé 8 années à l'Institut de l'Élevage à accompagner les éleveurs bovins viande. Convaincue par l'agriculture biologique depuis toujours, j'ai souhaité changer de direction professionnelle en 2018. J'ai ainsi eu l'occasion de travailler dans le maraîchage bio (Jardin de Cocagne), avant mon arrivée dans le

réseau Bio. Je suis ravie d'intégrer aujourd'hui l'équipe du GABB Anjou et de travailler à vos côtés ! »



### => 3 ans après son arrivée, Emeline a de nouveaux projets

« Bonjour à tous et toutes ! Voilà, ça y est, c'est le départ. Départ du GABB et départ dans un nouveau projet. C'est avec un peu de tristesse que je vous quitte, mais c'est pour vous retrouver bientôt je l'espère « de l'autre côté », les pieds dans les bottes et les mains dans la terre sur une ferme. Ces trois années auront été riches d'enseignements, de découvertes, de belles rencontres, de travail et d'échanges. Merci à mes chers collègues avec qui la vie au bureau était chouette. Merci aux administrateurs, des employeurs avec lesquels la bonne ambiance est de rigueur. Merci à tous les paysans et paysannes que vous êtes, pour votre convivialité, votre accueil sur vos

fermes, les journées de formations, nos collaborations et les interactions. Portez vous bien et au plaisir de vous croiser chacun chacune ! »



### => C'est Héloïse Farges qui remplace Emeline

« Arrivée le 10 mars pour l'AG du GABBAnjou, je remplace Emeline Cornet sur les missions d'organisation de formations, d'accompagnement à l'installation et à la transmission, et sur la réglementation bio. Je m'appelle Héloïse Farges, j'ai suivie des études d'ingénieur spécialisées en productions végétales à l'ESA d'Angers. C'est au cours de celles-ci, par des stages et des rencontres, que l'agriculture durable et biologique m'est apparue comme une évidence et l'accompagnement de l'évolution des pratiques agricoles comme indispensable. Ayant vécue quelques expériences dans d'autres régions (Chargée de mission en verger-maraîcher au CIVAM

PACA, Chargée de mission statistiques à la DRAAF de La Réunion, animatrice en maraîchage à BIOBOURGOGNE, ouvrière agricole en Ariège), je suis revenue l'an passé dans mon Anjou natal en travaillant en tant qu'assistante d'enseignement à l'ESA. Aujourd'hui c'est avec grand plaisir et beaucoup de motivation que j'intègre de nouveau le réseau FNAB ! Malgré la période de confinement, nous faisons au mieux avec Emeline pour que je puisse assurer mes nouvelles fonctions! Au plaisir de vous rencontrer et de collaborer avec vous ! »

=> Et une poursuite en CDI pour Héléne ! Missions : communication, animation Bio Ribou Verdon, etc. Ravie :-)



## Coronavirus : le point sur la situation des filières bio

La pandémie et les dispositions qui l'accompagnent impactent les filières agricoles. Comme souvent en situation de crise, les filières bio se montrent plus résilientes que leurs homologues conventionnelles. CAB et GABB ont échangé avec plusieurs collecteurs et transformateurs pour connaître la situation pour chaque

### FILIERES ANIMALES

Les **filières laitières** traversent cette situation de crise au moment de l'année, où la production est la plus importante : le printemps.

Lait de vache : Les laiteries et l'interprofession appellent à une modération de la production. Il n'y a pas de crise de la consommation, mais la demande est plus faible qu'avant la crise, avec de grandes différences en fonction des produits : le lait UHT se vend très bien, les fromages moins (arrêt de certains débouchés à l'export, fermeture des restaurants, arrêt de rayons fromages à la coupe...). Biolait, le plus grand collecteur de lait de vache bio, fait face comme l'an dernier à des excédents saisonniers et l'écoule sur un marché conventionnel très peu rémunérateur.

Lait de chèvre : La filière est plus impactée, car plus sensible à la saisonnalité et parce que les produits caprins profitent moins de la hausse des ventes en magasins. Autre problématique, de nombreux chevreaux normalement exportés vers l'Italie pour Pâques n'ont pas été vendus.

### FILIERES VEGETALES :

Maraîchage : En cette saison, les maraîchers sortent de la période de « soudure », où la diversité de légumes proposés à la vente est moins importante. Ils finissent d'écouler leurs stocks de légumes d'hiver et commencent à commercialiser les légumes primeurs. La filière est plus ou moins impactée selon le choix de productions et de commercialisation. **En vente directe**, la demande a explosé avec une part importante de nouveaux clients et un surcroît de travail pour les producteurs (gestion et préparation de commandes). **En libre-cueillette**, l'accueil à la ferme a dû être adapté voire suspendu. **En l'absence de marchés**, les maraîchers ont dû se réorganiser (ex : commandes en ligne avec livraison en points de dépôt privés). **En AMAP**, les distributions ont adopté les gestes barrières (préparation des paniers en amont, etc.) et des négociations ont parfois eu lieu avec les mairies dans le cas de distribution en lieux publics. **En magasins**, la demande a beaucoup augmenté. Des magasins (ex : Biocoop d'Angers) se sont organisés pour éviter les pénuries en travaillant avec des producteurs qui ne les approvisionnaient pas en temps normal. Les volumes perdus en RHD ont été compensés par l'augmentation des **ventes en gros** pour magasins et GMS. Globalement, les prix du marché sont à la hausse.



Production de plants : La demande explose avec de nouveaux clients dont les commandes ne sont pas toujours honorées.

En **filières viandes**, l'impact de la crise est plutôt positif à l'exception des productions de veaux et d'ovins.



Veaux, agneaux : Ces viandes sont peu consommées au quotidien et par conséquent moins demandées en période de confinement.

Bovins : Florent Nouet, animateur d'EBio, rapporte que la consommation de viande bovine connaît une bonne dynamique, surtout sur le steak haché en grandes surfaces, mais aussi sur les pièces en boucheries traditionnelles.

Porcs : Selon le groupement de producteurs Biodirect la consommation est bien présente et les ventes en hausse depuis le début du confinement.

Volailles de chair : L'association Volailles Bio de l'Ouest indique que la demande est forte en poulets et filets de dinde. La filière se porte donc bien malgré la crise.

Œufs bio : La filière doit faire face à une demande très forte principalement en magasins bio et en GMS. 

Viticulture : Des ventes fortement impactées par la fermeture de certains débouchés (vente directe, export). Des craintes de trésorerie face à des paiements bloqués et des salaires à payer en cette période de forte activité dans les vignes.

Grandes cultures : Selon COOP de France, le marché est un peu déstabilisé car des meuneries font des stocks de blé. La demande de farines a baissé en boulangerie, mais augmenté chez les particuliers. Les GMS et magasins bios connaissent des ruptures de stocks en farines lorsque les minoteries ont des difficultés à s'approvisionner en sachets de 1kg.



Petits fruits : Filière peu impactée pour le moment. Fortes interrogations concernant la libre-cueillette à la ferme censée débiter bientôt.

Arboriculture / PPAM : Filières peu impactées, mis à part les marchés de niche pour les PPAM (safran et fleurs fraîches en lien direct avec la RHD). La commercialisation en vente directe ainsi que sur les marchés plein air a beaucoup questionné en début de confinement mais des alternatives ont été trouvées assez rapidement (plus de demandes en magasins notamment). Une demande pour les produits locaux qui a explosé et qui a permis d'écouler les stocks de fruits d'hiver pour certains arboriculteurs.

Marion B. et Adrien



## Impacts sur les marchés de plein vent

Suite à une ordonnance du Conseil d'État, le Premier Ministre a annoncé, le lundi 23 mars, la fermeture des marchés de plein vent pour des raisons sanitaires. Notre réseau s'est rapidement mobilisé pour aider les producteurs à maintenir leurs marchés ou à trouver d'autres débouchés. Parallèlement, de nombreuses initiatives ont vu le jour ça et là. Retour sur ces différentes actions.

### Une belle mobilisation pour maintenir les marchés

Dès le 24 mars, le réseau (Confédération Paysanne, CIAP, CIVAM, GABBAjou et Accueil Paysan) a adressé un courrier au préfet de Maine-et-Loire pour lui demander la réouverture des marchés de plein vent en veillant à respecter les gestes barrières. Pour une plus grande efficacité, le GABBAjou a encouragé par courrier tous les maires du 49 disposant d'un marché à faire une demande de dérogation auprès de la préfecture. Il a également mis à disposition de ses adhérents un modèle de courrier à envoyer à leur mairie.

=> **Résultat :** Le vendredi 27 mars, la préfecture publiait une liste de 79 marchés autorisés en Maine-et-Loire en précisant par communiqué "seules les grandes villes en ont été exclues, car, dans la durée et malgré la bonne volonté des services municipaux, la promiscuité des chalands sur les lieux publics ouverts est difficile à contrôler et à interdire." Dans ce même communiqué,

le préfet rappelait que dans ces grandes agglomérations, l'offre alimentaire est largement plus conséquente qu'en milieu rural.

Pour être autorisés, les marchés ont dû appliquer les gestes barrières, à savoir :

- ◇ L'étalement des stands
- ◇ La régulation du nombre de personnes pour respecter les distances d'espacement entre clients
- ◇ Le sens unique de circulation à l'intérieur du marché
- ◇ Le marquage au sol, devant chaque étal, des distances d'un mètre à respecter entre chaque client
- ◇ L'affichage des mesures barrières sur chaque stand, mais aussi à l'entrée et à la sortie du marché
- ◇ L'interdiction pour les clients de toucher les denrées
- ◇ Le port de masques et de gants pour les producteurs
- ◇ La désinfection ou le lavage régulier des mains

### En l'absence de marché, s'organiser pour résister

Lorsque le maintien des marchés n'était pas possible, les producteurs ont dû s'organiser pour continuer à fournir des denrées biologiques locales à leurs clients. En voici quelques exemples :

#### > Organiser des livraisons et commandes en ligne

Très rapidement, les producteurs du marché bio Molière à Angers ont contacté tous leurs clients par mail et SMS pour leur proposer de passer commandes en ligne et de venir retirer leurs marchandises au bar « Le Maine » situé à proximité du marché habituel.



#### > Organiser un marché à la ferme

De son côté, Nicolas Oran, maraîcher à Corné, a mis en place un point de vente à la ferme le samedi matin. Pour acheter des légumes, les gens attendent et rentrent à tour de rôle dans le bâtiment. Ils ne passent pas de commandes mais choisissent les légumes sur l'étal. Pour respecter les gestes barrières, 2 personnes sont au service, 1 autre à l'encaissement. Le maraîcher est très surpris de l'affluence. Plus de 100 personnes se déplacent chaque semaine pour venir chercher leurs légumes, beaucoup de gens du coin et pas forcément les clients du marché Molière. Il espère que ces nouvelles habitudes continueront après le confinement.





## Début mars, le GABB faisait son AG dans le Baugeois !

Le 10 mars, une quarantaine d'adhérents se retrouvaient à Jarzé pour l'Assemblée Générale, heureux et fiers des actions entreprises en 2019 pour le développement de la bio en Maine-et-Loire. A cette époque, le corona-virus était déjà en pleine expansion, mais nul n'aurait imaginé les événements à venir, à commencer par la mise en confinement. Ce jour là, les discussions allaient bon train pour une bio toujours plus forte, plus stricte, autonome et résiliente. Voici ce que nous vous proposons de retenir de cette journée.

### En 2020, pensez à rejoindre des groupes!

Le GABB est là pour accompagner les paysans bio à toutes les étapes de leur carrière, de l'installation à la transmission, conversion incluse. Cet accompagnement technique, économique ou social, passe par du suivi individuel, des formations, mais aussi par la création de groupes d'échanges, tels que les groupes « maraîchage » et « gardiens d'abeilles » qui comptent aujourd'hui chacun une dizaine de membres.

Pour ces personnes, participer à un groupe est un bon moyen d'échanger avec d'autres, de trouver des réponses concrètes et locales à leurs questions...

D'autres groupes sont sans doute encore à créer pour vous permettre d'avancer collectivement sur des sujets cruciaux, tels que la gestion de l'eau, la préservation de la biodiversité, la gestion des déchets sur les fermes ou encore la conduite de la fertilisation.

=> *Faites nous part de vos intérêts, nous nous chargerons de former un groupe !*

### Du grains à moudre avec Bio Ribou Verdon

Comme les années précédentes, le GABB continue d'animer l'association de producteurs choletais « Bio Ribou Verdon ». Fort de sa première expérience « blés /farines », le groupe souhaite aller plus loin : structurer une filière « légumes secs » et réfléchir collectivement aux débouchés « viandes ». Tout un programme!

=> *Une 1ère journée de formation Légumes secs est fixée le 16/06 à Saint-Pierre-des-Echaubrognes. Ouvert à tous. Inscription : [hchaslegabbanjou@orange.fr](mailto:hchaslegabbanjou@orange.fr)*



Juin 2019, le groupe Bio Ribou Verdon parle

### Le GABB rivé sur la nouvelle réglementation !

En 2020, l'équipe est au rendez-vous pour vous expliquer et vous aider à mettre en place la nouvelle réglementation bio. Parallèlement, elle reste en vigilance sur les dossiers syndicaux, tels que les Zones de Non Traitement (ZNT) et les serres chauffées (Cf. actions menées en 2019).

=> *Plus d'info : Héloïse se tient à votre disposition.*

### Impacter le territoire localement

Le GABB poursuit ses actions avec les collectivités. Il vient d'éditer un catalogue de prestations (= ensemble des actions pouvant être mises en place par une collectivité pour développer la bio sur son territoire) et prévoit de rencontrer les nouveaux élus dès que possible. Avec la loi Egalim, un marché local est à conquérir.

=> *En cas de « pour-parler » bio avec votre mairie, pensez à solliciter Marion R. et ses précieux conseils.*

### Plus de référent.e.s pour être incontournable?

Autre défi, le GABB poursuit l'augmentation du nombre de ses adhérents et espère trouver parmi eux suffisamment de volontaires pour devenir le ou la référent(e) (animal ou végétal) de son territoire. Le rôle consiste à appuyer l'équipe dans ses missions, à rendre les actions plus efficaces et à confirmer la place du GABB comme acteur incontournable pour le développement de la bio en 49.

=> *Plus d'info : [nsevauxgabbanjou@orange.fr](mailto:nsevauxgabbanjou@orange.fr)*

### 1000<sup>ième</sup> ferme bio en Maine-et-Loire : la vache!

Le 49 passera bientôt la barre des 1000 fermes bio! Pour marquer le coup, le GABB prévoit de tous vous rassembler, dans le Choletais, le vendredi 2 octobre :

- ◇ L'après-midi pour parler « transmission » ;
- ◇ Le soir pour partager un moment de convivialité ;

Cet événement sera aussi l'occasion de faire parler de la bio dans les médias, de partager nos préoccupations aux élus, et de rappeler au grand public l'importance d'une consommation responsable.

=> *Renseignements : [hchaslegabbanjou@orange.fr](mailto:hchaslegabbanjou@orange.fr)*



## AG suite - Un atelier pour parler transmission / installation !

Au GABB, l'Assemblée Générale est aussi l'occasion de réfléchir en atelier. Le thème de l'installation et la transmission a été traité au GAEC de la Croix Rouge, à Echemiré. Ce temps d'échanges et de témoignages a permis de faire ressortir des freins à la transmission des fermes et de proposer des pistes d'actions pour favoriser une continuité entre les cédants et les porteurs

### Transmettre sa ferme, une vraie préoccupation

L'atelier a débuté par la visite du GAEC de la Croix Rouge, qui compte 120 vaches laitières, 4 associés et une production d'électricité (panneaux photovoltaïques). C'est Fabien, le dernier installé après son frère en 2015 et membre du CA GABB, qui nous a fait la visite. Un oncle et une tante font également partie du GAEC, tandis que le père de Fabien est en retraite depuis 2019. Fabien a raconté son parcours d'installation et les difficultés rencontrées, avec en parallèle, le parcours de ses aînés qui réfléchissent à leur départ dans les prochaines années. La compagne de Fabien va bientôt rejoindre la ferme. Il reste à trouver une autre personne. En Pays de La Loire, il y a 1 installation pour 3 départs à la retraite. Les difficultés pour trouver de nouveaux associés sont bien réelles. Les paysans ont besoin d'être accompagnés dans leurs démarches à la rencontre des porteurs de projet.



Pierre et Françoise (à gauche) témoignent de leur transmission

### Un exemple de transmission réussie

Pierre et Françoise Bodet, anciens **marâchers à Saint Georges sur Layon**, sont parvenus à transmettre leur ferme de 1,6 ha en 2019, après 3 années de difficultés à trouver un repreneur (stages parrainages qui n'ont pas abouti). Lors de l'atelier, ils ont pu illustrer avec recul les éléments qui ont pu freiner une transmission rapide. D'après eux, leur volonté initiale de garder la maison d'habitation en cédant l'outil de travail a pu compliquer la transmission, tout comme l'organisation de la ferme adaptée à 2 UTH, alors que les potentiels repreneurs souhaitaient s'installer en individuel. Pour réussir leur transmission, ils ont dû chercher à s'adapter aux profils des nouveaux porteurs de projet et accepter de vendre la maison d'habitation afin de proposer une cohérence de lieu de vie pour le repreneur. Leur ferme a pu être transmise officiellement, en 2019, à Alexandre Monteiro après 4 mois de passation.

### Un thème aussi traité à l'AG du CIVAM AD49

5 jours plus tôt, le CIVAM AD49 dédiait son AG à la transmission avec pour objectif de répondre à la question : « *Comment concrètement peut-on donner envie et permettre de s'installer sur des fermes d'élevage en agriculture durable ?* ». Olivier Cesbron, agriculteur laitier et administrateur du CIVAM, a pu offrir aux participants une synthèse des pistes d'actions mises en avant lors de cette journée. Celle-ci a servi de socle aux discussions.

### Alors, comment agir pour la transmission ? Les participants ont identifié plusieurs pistes d'actions !

Côté « cédants »	Côté « Structures d'accompagnement »
<ul style="list-style-type: none"> <li>◇ Réorganiser la structure pour l'adapter à de nouveaux projets</li> <li>◇ Accepter d'accueillir des projets issus de visions différentes</li> <li>◇ Rester ouvert sur le changement d'atelier</li> <li>◇ Initier les 1ères démarches de transmission minimum 4 ans avant l'arrêt de l'activité (pour organiser une nouvelle vie, surtout en cas de vente de la maison d'habitation)</li> <li>◇ Favoriser les Fermes ouvertes pour témoigner de sa transmission</li> <li>◇ Témoigner dans les écoles lorsque l'on a cédé ou repris une ferme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◇ Communiquer sur les systèmes durables/bio avec des cas concrets</li> <li>◇ Faire connaître le métier d'agriculteur dans les écoles</li> <li>◇ Adapter les outils de communication aux NIMA (Non Issus du Milieu Agricole)</li> <li>◇ Proposer un document commun avec les autres structures d'accompagnement Installation/ Transmission</li> <li>◇ Intégrer les élus et les Plan Alimentaires Territoriaux (PAT)</li> <li>◇ Mieux réfléchir et accompagner les installations collectives</li> <li>◇ Faire évoluer la perception du métier</li> <li>◇ Organiser des Ciné-débats sur la thématique</li> <li>◇ Valoriser les métiers de l'élevage dans la presse</li> </ul>

Le GABB a ensuite distribué 2 synthèses d'études réalisées par le CIVAM 35 Installation Transmission en élevage :

- **Analyse des freins à l'installation en élevage bovin lait des personnes non issues du milieu agricole**
- **Les éléments influençant les futurs cédants dans la perception de la transmissibilité de leur ferme laitière**

=> Ces synthèses sont à télécharger sur notre site internet, Espace Producteurs/Transmettre sa ferme.

Contact : **Héloïse Farges** : hfargesgabbanjou@orange.fr- 02 41 37 19 39

*Héloïse*



## AG suite - Le Monde bouge, les fermes aussi !

La pandémie nous l'a montré depuis : les fermes bio évoluent dans des contextes de plus en plus changeants, incertains avec lesquels elles doivent apprendre à composer pour continuer à exister demain. En atelier, les participants ont listé de grands changements à venir et des pistes d'actions

### Un programme... ... fait de menaces et d'opportunités !

D'après les participants, les changements auxquels les fermes devront s'adapter seront d'ordre :

◇ **Climatique** : manque d'eau l'été, excès d'eau l'hiver, propagation de plantes invasives tropicales, prolifération d'insectes indésirables, événements extrêmes...

◇ **Economique** : concurrence de la bio industrielle, hausse des spéculations foncières, dépendance aux énergies fossiles, évolution des marchés dans un contexte de mondialisation toujours aussi forte...

◇ **Règlementaire** : législation de plus en plus déconnectée de la base... avenir des aides PAC ?

◇ **Social**, avec des impacts sur :

⇒ **Le consommateur** : désintérêt pour la viande, souci du bien-être animal, goût pour le bio, le local, le pratique, l'immédiat, le rapide...)

⇒ **L'organisation des fermes** : pénuries de main d'œuvre agricole salariée, arrivée de nouveaux profils de porteurs de projets, importance de l'équilibre travail/famille, des libertés et prises de décisions collectives, hausse des partenariats, des CUMA, de l'entraide...

### A chaque problème son bout de solution !

Pour répondre efficacement aux **aléas climatiques**, les participants suggèrent de remplacer définitivement le maïs par des cultures plus économes en eau, de renforcer les cultures de printemps, de diversifier les assolements, d'allonger les rotations, de tester l'agroforesterie... quitte à devoir parfois faire évoluer le parc de matériels.

**Côté consommateurs de demain**, ils conseillent de renforcer les « circuits courts » et de renforcer le « bien-être animal » (abattage à la ferme, etc.).

**Côté métiers**, ils incitent les cédants à faire preuve d'écoute et d'ouverture pour accueillir et faire confiance aux nouveaux porteurs de projets, sans craindre par exemple la création en collectif d'ateliers de transformation à la ferme. Ils suggèrent de mieux rémunérer les salariés et d'offrir à tous une image plus attractive du métier.

Enfin, l'avenir des fermes passent également par **leur indépendance économique et financière**. Il est d'après eux important d'être propriétaire de ses bâtiments, de fabriquer ses semences (blés paysans, maïs pop...), d'autoproduire ses aliments (méteil, foin, enrubannage...), de s'assurer de la complémentarité des ateliers (animal/végétal), de varier les débouchés (marchés, magasins, collectivités, AMAP, internet...) et de garder la maîtrise des prix (négociation collective avec les magasins, etc.).

### La ferme du Point du jour : un exemple 360°

En acceptant d'accueillir l'atelier, François Cornuault et son associé Emmanuel Dinand ont offert aux participants un bel exemple de ferme attentive aux changements. *C'est-à-dire ?*

D'abord animateur à la FDCUMA 49, François a rapidement souhaité s'installer pour monter un atelier de fabrication de pâtes bios. Il a eu la chance de rencontrer et d'associer à son projet Emmanuel, un jeune amoureux des bêtes, et Vincent, un agriculteur âgé d'une cinquantaine d'années, en bio depuis 1998 sur Jarzé. Ensemble, ils se sont compris et organisés pour faire de la « ferme du point du jour » un projet viable permettant d'installer François et Emmanuel avant le départ à la retraite de Vincent. Pari réussi. Aujourd'hui, François et Emmanuel exercent seuls sur la ferme (257 ha) et emploient depuis 2016 un salarié.



François (à droite) dans l'atelier de fabrication de pâtes

Pour pérenniser leur ferme, les associés ont toujours misé sur l'autonomie, la complémentarité entre les ateliers et la diversité des débouchés. Ils élèvent 80 vaches limousines nourries à l'herbe (aux prés 9 mois par an) et aux céréales autoproduites. La viande est commercialisée par UNEBIO ou en vente directe (colis tous les mois). Ils veillent au choix des rotations (alternance blé/prairie, essais de moha...) et cultivent 130 ha, dont 70 ha de blés anciens transformés à la ferme en pâtes sèches. Le procédé de fabrication est artisanal pour un rendu de qualité (moulin à meule de pierre, séchage à basse température...). Les pâtes sont vendues en magasins bios, AMAP, collectivités, à la ferme...

Pour préserver leur vie de famille, ils n'habitent pas sur la ferme, partent en vacances (4 sem/an) et s'imposent des horaires à ne pas dépasser (8h30—18h30).

Et parce qu'il est important de cultiver un temps d'avance, ils prévoient d'adapter leurs matériels (herse plus petite...) et de construire un bâtiment dédié à la vente et à l'accueil des salariés. Tout un programme!



## Retour AG : un atelier pour parler Biovoisinage !

L'AG a été pour une quinzaine de personnes l'occasion de découvrir l'organisation du GAEC La cour du Moulin et d'échanger ensuite sur le thème du "Biovoisinage", les conflits pouvant exister localement, les solutions que le GABB devrait proposer à ses adhérents, etc. Voici un aperçu de cet après-midi aux échanges animés.

### 🌿 Ils nous ont accueillis !

C'est sur une superficie de 50 hectares que Stéphane et Guillaume Brière cultivent des pommes et des poires en biodynamie. Pour écouler leurs productions, le GAEC livre ses fruits aux Coteaux Nantais et fait de la vente directe de fruits et de jus de pommes. La ferme cultive également de la luzerne, qu'elle échange contre du fumier bio avec un voisin éleveur. Lors de la visite, Stéphane et Guillaume nous ont présenté les vergers et les installations de stockage.



### 🌿 Biovoisinage : quel constat ?

Les retours d'adhérents maraîchers ou bien viticulteurs qui reçoivent des remarques désagréables de voisins lorsqu'ils sortent leurs pulvérisateurs ne sont pas rares, même s'il s'agit d'applications bios ou biodynamiques. Il existe une forte pression sociale par rapport à l'utilisation de pesticides et de traitements chimiques (et c'est une bonne chose), mais les agriculteurs bio sont régulièrement critiqués à tort.

### 🌿 Un maire engagé

Une quinzaine de personnes ont participé à l'atelier, dont Hugues Vaulerin, maire de St Jean de la Croix, et premier maire angevin à avoir pris un arrêté anti-pesticides sur sa commune. L'atelier a été l'occasion pour lui d'expliquer sa démarche aux participants : à travers cette action, il a voulu alerter les pouvoirs publics et forcer à un vrai débat sur l'agriculture pour le bien-être de tous et notamment des agriculteurs, qui sont les premières victimes des produits phytosanitaires. Son but n'est pas d'incriminer les agriculteurs ou de stigmatiser le monde agricole mais de parler du problème : la nocivité des produits phytosanitaires.

### 🌿 Quelles actions soufflées au GABB ?

Les participants ont beaucoup échangé, partagé leurs expériences, puis dégagé sans détail 3 actions à mettre en oeuvre par le GABB :

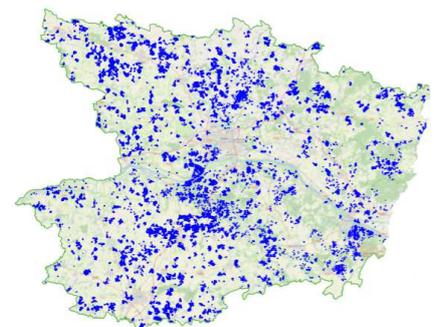
- ◇ La conception d'une **plaquette de communication à l'attention du grand public**
- ◇ La distribution de **panneaux à placer en bords de champs** pour indiquer la présence de cultures bios ou conduites en biodynamie
- ◇ L'organisation de **temps d'échanges et de discussions entre producteurs et riverains.**

## Envie de connaître les parcelles bio près de chez vous ?

Vous en rêviez, Adrien l'a faite : **la carte permettant de localiser les parcelles du Maine-et-Loire engagées en « agriculture biologique »** d'après les données 2018 du Registre Parcellaire Graphique (RPG).

Le RPG répertorie les parcelles des exploitations ayant fait une demande d'aides PAC, soit au niveau national près de 80% des surfaces bio.

Pour connaître **le détail des parcelles autour de chez vous**, nous vous invitons à consulter la carte disponible sur le site du GABBAnjou



Surfaces bleues = bio



## Un Collectif à Alimentation Positive en Saumurois !

Il existe depuis fin 2018 un Collectif à Alimentation Positive (CAP) dans le Saumurois avec pour objectif de promouvoir une alimentation de qualité auprès des familles du territoire. Retour sur la genèse de ce collectif et les actions entreprises depuis sa création. D'abord un défi Famille A Alimentation Positive (défi FAAP)!

### 🌿 A l'origine du collectif... un défi "Famille"



L'Histoire du collectif remonte à 2017, date à laquelle le GABB organisait un **défi Familles à Alimentation Positive** (défi FAAP) dans le Saumurois afin de **favoriser la consommation par les ménages de produits biologiques, locaux, à coûts maîtrisés et en se faisant plaisir**. Le GABB avait lancé un appel à candidatures pour recruter des structures sociales et culturelles du territoire capables d'animer le projet auprès des familles. Au total, **Six structures** s'étaient manifestées pour faire partie de l'aventure, à savoir :

- ◇ Le Centre d'Animation Sociale Entente Vallée de Beaufort en Anjou
- ◇ Le Centre Socioculturel du Douessin de Doué en Anjou
- ◇ Le Centre Social et Culturel Intercommunal Roland Charrier (Montreuil-Bellay)
- ◇ L'Université Populaire du Saumurois
- ◇ La Maison des Jeunes et de la Culture de Saumur
- ◇ L'AMAP de Saumur et la mairie de Chacé

Une fois sélectionnées, les structures ont reçu en 4 séances un socle de connaissances communes sur l'agriculture et l'alimentation positive :

- **Séance 1** : visite d'une ferme + réflexions sur la qualité, l'accessibilité et la sécurité alimentaire
- **Séance 2** : découverte des outils du défi FAAP
- **Séance 3** : manger autrement et à bas coût grâce aux légumineuses + atelier culinaire
- **Séance 4** : importance du plaisir, l'alimentation et nos 5 sens



Visite du GAEC PACHAMAMA à Dénézé

Elles ont ensuite été chargées de recruter des familles intéressées, de **former des équipes** et d'organiser pour elles des actions de septembre 2017 à juin 2018. Elles ont par exemples proposées **des ateliers culinaires, des visites de fermes, des soirées thématiques ou encore des ateliers jardinage**. La fin du défi FAAP a été marquée par une belle journée de bilan entre participants, en juin 2018, au GAEC de la Riffarderie à Saint-Georges-sur-Layon.

### 🌿 Fin 2018, la naissance du collectif !

Bien que le défi soit terminé, les structures relais étaient toujours aussi motivées pour faire changer les modes de consommation en organisant des événements autour de l'agriculture et de l'alimentation. Aussi, rapidement après la fin du défi, elles ont eu l'idée de créer un Collectif. Aujourd'hui, celui-ci est composé des **5 structures suivantes** :



En 2019, le collectif s'est fixé pour objectif de travailler selon les 3 axes suivants :

- Proposer des pots sains et locaux aux associations et collectivités du territoire ;
- Organiser des ateliers cuisine ambulants ;
- Créer un réseau de distribution de produits sains et locaux.

En 2019, il a également organisé 6 événements lors de la semaine du goût : 3 ateliers culinaires, 1 ciné-débat, 1 intervention sur le marché et 1 matinée conviviale sur l'alimentation.

### 🌿 Et pour 2020 ?

Malgré le confinement, 2020 sera l'occasion pour le collectif d'amorcer de nouveaux projets.

=> Il terminera la formation débutée cet hiver avec Nicolas Thurault, ancien chef de cuisine du collège Jean Monnet à Angers, pour apprendre à créer et mettre en place des buffets sains.

=> Il prévoit également un film dans le cadre du festival Alimentterre et compte organiser des ateliers cuisines pendant la semaine du goût (octobre 2020).



## Taille et greffe des arbres fruitiers haute-tige

15 producteurs ont été accueillis à Chazé sur Argos dans le cadre de la formation « Taille et greffe des arbres fruitiers haute-tige » en ce début d'année, avec pour objectif d'acquérir de l'autonomie dans la mise en place et l'entretien de leurs arbres fruitiers. Grégory FAUPIN, pépiniériste spécialisé dans les arbres fruitiers, a ainsi accompagné le groupe et transmis ses connaissances lors des 2 journées passées sur sa ferme. Après un bref temps de théorie en salle, la place a vite été laissée à la pratique, au grand bonheur des stagiaires !

### 🌿 Pourquoi greffer ?

Le greffage est une technique de multiplication qui consiste à mettre en contact le cambium de deux végétaux : le greffon (dont on veut récolter la production) et le porte-greffe (la plante support, dont on utilise les racines). Il offre plusieurs avantages : rendre les arbres plus vigoureux et/ou résistants à certaines maladies, permettre une adaptation au type de sol, conserver la pureté des variétés ou encore rendre comestible un « paysage sauvage » avec le surgreffage de greffons comestibles.

=> Le choix du porte-greffe et du greffon, le choix du type de greffe et les différentes étapes d'un greffage ont été abordés. Nos stagiaires ont ainsi pu expérimenter le greffage à l'anglaise, en fente et en couronne et sont repartis le soir même avec du matériel greffé à planter sur leurs fermes.

### 🌿 2 participants témoignent !

Bruno ROCHARD – viticulteur à Rablay-sur-Layon,  
et Céline JOLIVOT – maraichère à Vernuil.

#### ◆ Qu'est ce que vous retenir de cette formation ?

B : « Pour la taille, j'ai appris à faire la différence entre des bourgeons à bois et à fleur. Ça m'a permis de comprendre pourquoi j'avais des arbres sans fruits certaines années ! Pour le greffage, je retiens que c'est moins compliqué que ce que je pensais, mais il faut bien réfléchir en amont à ce qu'on veut faire ».

C : « Les enseignements demandent à être mis en pratique régulièrement. Je repars en me disant que je peux mettre en pratique la taille facilement. Pour la greffe c'est plus complexe, la technicité est plus pointue, ça ne s'improvise pas. Difficile de faire un beau biseau comme Gregory ! ».

#### ◆ Qu'avez vous testé depuis la formation ?

B : « J'ai testé la greffe dès le lendemain de la formation. J'ai essayé de greffer du cerisier sur du merisier, aussi bien en fente qu'en couronne et ça a marché. J'ai aussi fait une greffe en couronne de néflier sur de l'aubépine, greffon donné par Gregory lors de la formation. J'ai également pratiqué la taille, j'attends de voir le résultat sur la production fruitière ! ».



C : « J'ai pratiqué la taille dès le lendemain de la formation. J'avais un poirier Williams, très âgé mais avec de très bonnes poires. Je l'ai taillé et j'ai récupéré quelques branches que j'ai pu greffer lors du 2<sup>ème</sup> jour de la formation. Je suis donc repartie de la formation avec quelques arbres greffés que j'ai mis en place chez moi. J'ai également pu récupérer chez Grégory des portes greffes de cognassier que j'ai mis en terre. Je mettrai du poirier dessus quand ils seront bien enracinés car il y a plus de chance que ça réussissent quand le porte greffe est déjà en place ».

#### ◆ Un résumé de la journée en quelques mots ?

B : « Une formation pratique, on apprend vite et bien! Des attentes différentes pour des projets et productions différentes, des échanges très intéressants entre les personnes du groupe. J'ai été assez emballé par la rapidité de l'apprentissage, liée aux compétences de Gregory qui est vraiment très pédagogue. En conclusion : une ambiance très sympa, de belles journées, à la fois sur le plan humain et sur l'apprentissage ».

C : « Il est possible d'apprendre la taille et la greffe en seulement 2 jours! Notamment grâce à la clarté des explications de Gregory et au bon équilibre entre temps en salle/ temps à l'extérieur. Le lieu présente des supports très différents : des arbres d'une vingtaine d'années à tailler avec des perches et en parallèle des questionnements différents sur de plus jeunes arbres. Il est intéressant de voir le panel des possibles. »

## Pain Bio Ribou Verdon : un nouveau boulanger pour ne rien lâcher!

Depuis plusieurs mois, 3 collèges (République, Trémolières, Colbert) et 2 lycées (Mode et Renaudeau) de la ville de Cholet sont approvisionnés en pains confectionnés à partir de farine Bio Ribou Verdon. Les collégiens et lycéens mangent du pain bio et local 2 à 4 fois par semaine ! Il s'agit d'une belle réussite... à condition toutefois de savoir rester vigilant.

Après plusieurs mois d'organisation satisfaisante, l'association Bio Ribou Verdon a été informée d'un dysfonctionnement. La boulangerie engagée pour faire les pains avait cessé toutes commandes auprès de la Meunerie Puyletard (anciennement Meunerie de Nieul), seule habilitée à moudre le blé Bio Ribou Verdon. **Le contrat n'était plus respecté.**



Les producteurs Bio Ribou Verdon ont rapidement fait appel au GABB **pour reprendre la situation en main**. Dès février, Marion a réuni des représentants de l'association Bio Ribou Verdon, la meunerie Puyletard, les établissements scolaires concernés et Thierry Lecerc, boulanger de Montbault Fournil **volontaire pour remplacer l'ancien boulanger**. Lors de cette réunion, les établissements scolaires se sont engagés à tester le pain de Thierry auprès de leur personnel (goût, texture, format pour les trancheuses...), puis de leurs convives.

Thierry produit **un pain semi-complet de haute qualité nutritionnelle** (farine T80 moulue sur meule de pierre) au levain et cuit au feu de bois, autrement dit un pain très différent de celui auquel les convives étaient habitués.



*Thierry dans son fournil*

Pour faciliter la transition, il prévoit **plusieurs animations dans les établissements** avec le soutien du GABBAnjou. Il est allé en mars à la rencontre des convives du collège Trémolières sur le temps du déjeuner, avec Marion, animatrice restauration collective. Les échanges ont permis d'obtenir des avis gustatifs, de montrer les ingrédients utilisés, d'expliquer les étapes de fabrication du pain et le lien existant entre "pain" et "qualité de l'eau" : **« Manger bio et local, c'est déjà agir sur la qualité de l'eau ! »**

Marion R



## Création d'un groupe d'échange entre cuisiniers

Depuis fin 2019, les cuisiniers de plusieurs restaurants pilotes du projet « approvisionnement des restaurants collectifs du choletais en produits bio » forment un groupe d'échange. Tous souhaitent atteindre les objectifs fixés par la loi EGAlim, avec un intérêt particulier pour les mesures concernant l'introduction de repas végétariens et de produits biologiques locaux.

Une 1ère réunion leur a permis de faire connaissance, de se remémorer le contenu et le calendrier de la loi EGAlim et d'échanger des recettes végétariennes ayant déjà été testées en restaurants scolaires. Les lasagnes aux légumes et le chili sin carne ont par exemple connu un franc succès!



Pour la deuxième réunion, nous avons sollicité Nicolas Thurault, ancien chef de cuisine du collège Jean Monnet à Angers et formateur cuisinier depuis 2005, pour expliquer sa démarche et ses actions.

En effet, lorsqu'il était cuisinier au collège, Nicolas Thurault a mis en place différentes astuces pour améliorer la qualité des repas, telles que :

- ◇ Des approvisionnements avec 50% de produits biologiques et 80% de produits locaux ;
- ◇ Une cuisson basse température pour les viandes
- ◇ Des repas végétariens
- ◇ Une adaptation des quantités et réduction de la taille des assiettes pour diminuer le gaspillage alimentaire
- ◇ La mise en place d'un salade-bar et d'un dessert-bar sur la ligne de self
- ◇ La participation à la démarche « Mon Restau Responsable »
- ◇ Etc.

Enfin, l'intervenant a mis en avant que c'est la somme de toutes ces actions qui permet d'intégrer plus de produits bio locaux.

Une autre réunion est prévue dans les prochains mois, à caler en fonction de la fin du confinement.

Contact : **Marion Rohrbacher** : mrohrbachergabbanjou@orange.fr - 02 41 37 19 39

Marion R



## Une journée pour apprendre à se projeter en restauration collective

La formation « Restauration collective : fonctionnement, réglementation et plateforme de distribution » organisée avec Hélène O de MangerBio44 en février à Cholet, a rassemblé huit producteurs.trices intéressé.e.s par ce débouché. Les informations et les échanges étaient nombreux. Organisée en 4 temps, cette journée a permis aux participants de :

### ... bien connaître le secteur de la restau-Co

En binôme avec Hélène O, en charge de la structuration de filière à MangerBio44, Marion R. animatrice restauration collective au GABB a répondu aux questions des stagiaires concernant l'introduction de produits biologiques en restauration collective (réglementation, agréments, contractualisation, marchés publics, étiquetage, etc.). Pour livrer un restaurant collectif, il est par exemple important d'identifier le mode de gestion (directe ou concédée), la structure en charge des décisions (commune, association, établissements scolaires), la personne gérant le budget et les moyens dont dispose l'équipe en cuisine. Si le cuisinier est seul et qu'il ne dispose pas de matériel de découpe, il sera compliqué pour lui d'accepter des produits frais. Marion a traité ensuite de la réglementation et de la logistique, avec un focus sur la loi EGAlim dont certaines mesures concernent la restauration collective (approvisionnements, gaspillage alimentaire, repas végétariens...).

### ... comprendre l'organisation en cuisine

Après un déjeuner au self du collège, les participants ont visité les cuisines en suivant la « marche en avant », de la réception des marchandises jusqu'à la table de débarrassage. Mickaël Hardouin, le chef de cuisine, a expliqué le fonctionnement de son restaurant scolaire, ses contraintes et façons de travailler. Il prépare chaque jour 200 repas et s'approvisionne régulièrement en produits biologiques et/ou locaux (exemples : produits laitiers de la Maison Gaborit, pâtes semi-complètes de la ferme des Pâtis, viandes de boeuf, de porcs et de volailles du Comptoir des Viandes Bio, etc.). Il propose régulièrement des plats alternatifs tels que burgers végétariens, crumbles aux légumes ou gâteaux aux légumineuses. Ces recettes permettent de sensibiliser les convives en leur éveillant les papilles avec de nouveaux goûts. Pour y parvenir, il doit composer avec un certain nombre de contraintes telles que les mesures d'hygiène, le budget ou encore l'équilibre alimentaire.



Le chef Mickaël dans les cuisines du collège

### ... glaner des conseils de producteurs

Après la visite des cuisines, les participants ont reçu 2 témoignages, ceux des fermes « Trem'lait » de Trémentines et « Les Trois Chênes » du Longeron. Celles-ci ont retracé leurs parcours, leur organisation et les choix qui les ont guidés vers la restauration collective. Grâce à la RHD, ces fermes peuvent anticiper les quantités et écouler de gros volumes de produits laitiers avec la satisfaction de fournir des aliments de qualité sur leurs territoires.

### ... découvrir la plateforme MangerBio44

Pour terminer, Hélène O a présenté MangerBio44 ([www.mangerbio44.fr](http://www.mangerbio44.fr)), le fonctionnement, la logistique et la rémunération des adhérents.

### ... et former un nouveau groupe de producteurs

La formation a été très appréciée par les stagiaires (contenu, format,...) qui ont depuis demandé à :

- ◇ Former un groupe de travail « restau-Co »
- ◇ Elargir la plateforme MangerBio44 (ou de créer d'autres plateformes locales sur le territoire à destination de la restauration collective).

Le GABB a depuis déposé un projet auprès de la DRAAF pour la création d'un groupe « restauration collective ». Celui-ci permettra à ses membres d'approfondir la thématique (visites de fermes, de plateformes...) et d'obtenir des clés et outils pour leur propre projet d'approvisionnement de la restau-Co.

## « La distanciation ... »

En avril, ils l'ont fini  
 La méga multi chapelle  
 dans laquelle ils s'interpellent  
 d'avoir gagné leur pari :  
 courgettes et concombres plantés  
 dans leurs 2000 m<sup>2</sup>  
 n'ont pas l'air confinés !  
 le thermomètre a oscillé  
 entre -1° et 28° degré,  
 de quoi prendre des sueurs  
 ça bouscule les travailleurs  
 et tout le cycle du vivant  
 qui doit s'adapter à ce temps.  
 Mais les hérissons persèverent  
 A poursuivre leurs moulti- tâches  
 A l'abri dans les serres  
 Biner, désherber, irriguer  
 Semer, planter, récolter  
 Sans oublier les attaches  
 De tomates, aubergines et poivrons  
 Et le défi de la saison  
 patate douce à bouturer  
 pour arriver à 4000 plants  
 qui s'égailleront dans les champs...  
 de quoi faire rêver petits et grands  
 en période de confinement !

c'est ça la distanciation ...  
 ... à la mode hérissons !

Par Violaine Dubset,  
 administratrice GABB  
 et maraîchère à l'EARL Champ des hérissons

## « Marché »

De toi je suis privée  
 Mais de mes valeurs  
 Je ne me défais  
 Maraîchers, fromagers  
 Je vous soutiendrai  
 M'alimenter  
 Et faire vivre la localité  
 C'est un vrai souhait  
 Des légumes frais  
 Je ne m'en lasserai jamais  
 Trop de joie à les découper  
 Et à les incorporer dans ma poêle  
 Marchands  
 Votre Éthique  
 Est plus forte que tout ce fric  
 Certes pas payés  
 Beaucoup plus qu'un smic  
 Mais quelle fierté  
 Vous devez en tirer  
 De ce si Beau Métier  
 Se nourrir sainement  
 Et plus industriellement  
 Le voilà le beau défi  
 Que vous relevez joyeusement  
 Parfois tristement  
 Alors bien aimés Marchands  
 Je vous comprends  
 Cela est injuste de fermer  
 Ce qui nous permet de la renforcer notre immunité  
 En ces temps de crise pour l'Humanité.

Par Amandine, consommatrice angevine

## PROVERBES AGRICOLES

« Le boulanger fait le pain, mais  
 le fumier fait le grain. »

« Point de culture sans prés,  
 comme sans fumier point de  
 blé. »

« Ne remets pas au lendemain  
 ce que tu peux faire le jour ou  
 le matin. »

Les proverbes et dictons agricoles (1865)



## Formations à venir

En raison de la période de confinement, le programme des formations a été perturbé. Certaines formations seront reportées à partir de septembre 2020. Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à nous contacter Héloïse : [hfargessgabbanjou@orange.fr](mailto:hfargessgabbanjou@orange.fr)



**Géobiologie sur les fermes : INITIATION**  
 Approche des nuisances et rééquilibrage  
 Sur 2 jours : **1 date à définir + lundi 29 juin**  
 Lieux : Fermes des participants  
 Intervenante : M-F FOURRIER, Géobiologue



**Géobiologie : APPROFONDISSEMENT**  
 Approche des nuisances et rééquilibrage  
 Sur 2 jours : **11 et 12 mai / 22 et 23 juin**  
 Lieux : Fermes des participants  
 Avec : M PAINSONNEAU et M-F FOURRIER



**Connaître les préparations biodynamiques**  
 Date : **Vendredi 15 mai**  
 Lieu : Somloire (49)  
 Intervenants : Hervé SIMONNEAU et Patrick THOMAS, Agriculteurs biodynamistes



**Se perfectionner à la pratique du Shiatsu en élevage : APPROFONDISSEMENT**  
 Date : **mi-juin, à confirmer**  
 Lieu : Ferme d'un participant  
 Intervenante : Isabelle DORSO, Patricienne en Shiatsu



**Se diversifier avec un atelier de production de petits fruits bio**  
 2 jours : **juin (à définir), puis à l'automne**  
 Lieux : J1 à Lusanger (44) - J2 à Murs-Erigné  
 Intervenante : Cécile LECHAT, productrice de petits fruits depuis 13 ans



**Choisir les légumes secs à cultiver sur sa ferme et apprendre à les commercialiser**  
 2 jours : **Mardi 16 juin et jeudi 2 juillet**  
 Lieu : Saint Pierre des Echaubrognes (79), puis Vendrennes (85)

## Le GABB Anjou a organisé (en plus des journées de formation) :

13 janvier	Réunion Collectif à Alimentation Positive à Saumur
14 janvier	Réunion défi Territoire à Alimentation Positive à Saumur
15 janvier	Intervention sur le débouché de la restauration collective auprès des étudiants de la licence Pro Agriculture Biologique à Angers
23 janvier	Réunion d'équipe du GABBAnjou
27 janvier	Réunion défi Territoire à Alimentation Positive à Gennes
28 janvier	<b>CA du GABBAnjou</b>
28 janvier	Réunion défi Territoire à Alimentation Positive à Doué la Fontaine
30 janvier	Réunion bilan de l'année 2 du projet MBLE à Angers
10 février	Réunion pain Bio Ribou Verdon à Cholet
13 février	AG Association Bio Ribou Verdon
14 février	Animations pédagogiques sur l'agriculture biologique et l'impact de nos modes de consommation sur l'environnement au collège public de Beaufort
20 février	Réunion défi Territoire à Alimentation Positive à Gennes
25 février	<b>Bureau du GABBAnjou</b>
2 mars	Animation sur le pain au collège Trémolières à Cholet
3 mars	Animations pédagogiques sur l'agriculture biologique et l'impact de nos modes de consommation sur l'environnement au collège public de Beaufort
10 mars	<b>AG du GABBAnjou</b>
12 mars	Groupe d'échanges cuisiniers à Maulévrier
13 mars	Formation théorique sur les buffets sains et locaux pour le Collectif à Alimentation Positive
	CA CAB (en visio)
	AG CAB (en visio)

## Le GABB Anjou a participé à :

10 janvier	Comité technique Vivéa à Mûrs-Erigné
20 janvier	Réunion Vivéa cahier des charges : "gérer ses ressources humaines et s'organiser au travail"
21 janvier	Réunion téléphonique FNAB sur les porteurs de projet
27 janvier	Réunion PAT Angers Loire Métropole
6 et 7 février	Formation de Marion Rohrbacher aux marchés publics à Paris
11 février	Commission Territoire CAB à Angers
12 février	Jury BPREA à l'ESA
24 février	COTEC PAT Agglomération Saumur Val de Loire à Saumur
5 mars	Comité Technique restauration collective CAB à Mûrs-Erigné
5 mars	AG du CIVAM AD49
13 mars	Commission technique Installation/Transmission CAB à Angers
19 mars	COTEC téléphonique PAT Agglomération Saumur Val de Loire
24 mars	Réunion téléphonique FNAB sur la certification des organismes de formation

**Matériels, vaches, fourrages, etc.**

- ◇ Vends **graines de lin**. Hervé SIMONNEAU, à Somloire. Tél : 02 41 55 91 73
- ◇ Suite tempête et en prévision de remplacement de matériel, j'ai à vendre : **un tunnel de 8,50m x 65m** environ 2000 €, **un tunnel de 6m x 28m** avec un fronton et une porte en bon état et un fronton et une porte à ressouder, à démonter sur place 600€ à débattre. Nicolas HAEZBROUCK, La Membrolle sur Longuenée. 06 33 06 85 80
- ◇ Vends **orge bio** pour alimentation animale en big bag (1,5 t.). Frédéric Gauthier, Ferme du Bois Madame, 49320 Grézillé. Tél : 06 87 23 32 55
- ◇ Vente permanente de **génisses laitières** de tous âges en croisement d'absorption montbéliarde (issues de taureaux Montbéliard sélection et association éleveurs libres Franche Comté : comté aoc) et de vaches taries ou en lait. Contact : Ferme de la Fouardière, Sainte Gemmes d'Andigné, Tél : 06 07 15 42 99
- ◇ Vends **big bag neuf** 1,250 t. 140\*95\*95 Tél : 06 30 27 46 60. Expédition en sus.
- ◇ A réserver, **foin** à Chazé-Henry. Tél : 06 30 27 46 60
- ◇ Vends 1 tonne de **mélange céréalier** à Chazé-Henry. Tél : 06 30 27 46 60
- ◇ Recherche **génisses normandes** avec garantie sanitaire âgées de 15 à 20 mois pour le mois de septembre 2020. Faire offres. Denis Delaunay. 06 44 71 68 64
- ◇ Vend en 49, 8 génisses prêtes à faire et 3 vaches prêtes à faire en BIO, race Primholstein, vélages fin juin et début juillet. Prix à débattre. 06 13 51 38 91

**Fermes, bâtiments, associés...**

- ◇ Combrée (Nord-Ouest du 49). **Exploitation en céréales bio** depuis 20 ans avec un pôle transformation (fabrication de pâtes sèches) en plein développement, recherche homme motivé pour un poste à temps plein en CDI de responsable de l'activité transformation. Ses tâches seront principalement la production des pâtes, le conditionnement, les livraisons, avec une évolution souhaitée sur la partie commerciale (Suivi clientèle, animations commerciales). Autonomie, rigueur, qualités relationnelles et sens des responsabilités sont des points forts dont devra disposer le(s) candidat(s). Sensibilité à la production biologique indispensable. Expérience en alimentaire souhaitée. CDI à compter de début septembre. Période de formation à prévoir en juin ou juillet. Si intéressé(e), envoyez par mail CV et lettre de motivation. Contact : Mats et Grégoire Gabillard, Combrée d'Anjou. [matsgabillard@live.fr](mailto:matsgabillard@live.fr) 06 32 45 45 99
- ◇ Saumurois. Domaine viticole cherche à diversifier et développer son activité (permaculture/maraichage) **en embauchant un(e) jeune qui aurait un projet d'installation**. Une expérience minimum est demandée. 02 41 38 78 94. [brendan.domainequiberteau@orange.fr](mailto:brendan.domainequiberteau@orange.fr)
- ◇ Cède **ferme bio (41 ha) d'élevage volailles et bovins allaitants** à mi chemin entre Angers et Cholet, à 6 km de Chemillé dans un grand secteur d'agriculture bio sur un bocage préservé. 3 poulaillers de 400 m2 avec parcours, et 800 m2 de bâtiments de stockage et d'élevage bovin (transformables pour une autre activité). CUMA dynamique, réseau bio, école, commerce et à proximité, vente directe volaille et viande bovine, location vente de 9,5 ha avec bâtiments et parcours, SAU restante de 31 ha en location, 2 UTH actuellement, maison d'habitation sur place, disponible fin 2020 début 2021. [f.c.gelineau@gmail.com](mailto:f.c.gelineau@gmail.com) 06 28 36 57 96, et [patrice.batardiere@gmail.com](mailto:patrice.batardiere@gmail.com) 06041 73 56
- ◇ Propose **10 ha à 40 ha de surface en BIO irrigables**, conviendrait pour des cultures spécialisées (maraichage, pépinière, plantes médicinales), en prestation de service près de Chemillé en Anjou. Tél: 07 84 92 20 37
- ◇ Eleveur de **bovins allaitants bio** à **Andrezé**, recherche **un associé** pour remplacer un départ en retraite. Ouvert à d'autres productions. Contact : Hervé BONDU au 06 68 60 60 40
- ◇ La ronde des fruits recherche **candidats à l'installation avec reprise progressive**. Ferme de 11 ha de terre (2 ha de petits fruits, 2 ha d'arbres fruitiers et 7 ha de terres cultivables (rotation d'herbe et céréales). Production fruitière très diversifiées permettant une présence tout au long de l'année sur nos divers lieux de vente. Atelier de transfo à la ferme : confitures, gelées, ... Un atelier de poules pondeuses (250) sous verger de pommier (diversification). La totalité de nos produits sont écoulés en vente directe et locale (marchés, amaps, magasins...). Reprise idéale pour projet collectif (couple ou associés). Jean-Luc Thibault, [jeanluc.thibault59@yahoo.fr](mailto:jeanluc.thibault59@yahoo.fr) 06 34 95 86 69
- ◇ Vends **exploitation caprine bio** + maison 4 chambres, 90 places, 25 ha, fromagerie 90 m2. Tél : 07 50 89 69 32
- ◇ Layon. Cède **ferme Bio de 80 ha**, à 35 km au sud d'Angers, pour début 2022. Ateliers **bovins allaitants(38) avec bœufs, pâtes, accueil à la ferme** à l'étage de la maison d'habitation (chambres et table d'hôtes). D'autres ateliers sont envisageables (région de vignes et PAM), nous sommes ouverts à toutes propositions. La ferme est en location ou en achat possible. Elle comprend 70 ha regroupés autour des bâtiments adaptés à l'élevage. La production est écoulée en VD, en AMAP

et à la table d'hôtes. Peu de matériel, plusieurs CUMA à proximité. Milieu favorable à la Bio avec d'autres fermes bio contigües et à proximité. Possibilité de parrainage ou autre. Village avec écoles, médecin et commerces. Si vous êtes intéressés et si voulez nous exposer votre projet contactez nous : 02 41 78 90 59

- ◇ GAEC des Peltries à Somloire (49) recherche en prévision du départ à la retraite d'un associé (2-3 ans), **un ou plusieurs porteurs de projet pour créer un collectif**. Ferme en polyculture élevage vaches allaitantes, porcs, céréales à paille et farine boulangère, en biodynamie depuis 12 ans. Commercialisation en circuit divers. Nicolas 06 15 08 76 78 / Hervé 07 86 27 04 65 ou [simonneanicolas@yahoo.fr](mailto:simonneanicolas@yahoo.fr)
- ◇ Recherche **porteurs de projet pour reprise à plusieurs**. Le site : ferme laitière en bio, 110 ha drainés. 35 km à l'ouest d'Angers, nord Loire. Terres adaptées pour polyculture élevage. Bâtiments d'élevage et maison d'habitation. Souhait des cédants que la ferme soit reprise en bio, ouverts à un partage entre plusieurs repreneurs. Bertrand Tual 06 24 48 85 75
- ◇ Domaine de Poizieux - Vends bâtiments à aménager (500 m<sup>2</sup> au sol + greniers) et ses terres entre 3 et 17 hectares. Contact : Claire Billaux 06 75 66 04 95
- ◇ A vendre ou à louer ferme laitière dans le nord ouest d'Angers, secteur Segré. Possibilité de diviser la ferme en deux exploitations. Actuellement le site est composé de 400 000 litres de lait bio, de 110 ha de terres groupées et drainées, et d'une production de blé panifiable en association avec un boulanger. Deux maisons d'habitations, une ancienne maison à rénover et une des années 1985, ainsi que des bâtiments agricoles. Tout projet agricole peut y être envisagé. Tél : 06 34 17 08 94 / 06 66 48 25 47

- ◇ Ferme Bio 3 associés. Volailles de chair, œufs, lapins, moutons, huile. Totalité en vente directe sur 52 ha. FAF, abatage à la ferme, pressage de l'huile à la ferme. Recherche associé pour départ en retraite fin 2020 et 2024. Salarier possible dans un 1er temps. Tél : 06 31 64 65 47. Mail : ferme-du-petit-montergon.fr

**Autres**

- ◇ L'AMAP le Panier bio Segréen (La Fouardière, 49500 Ste Gemmes d'Andigné) **recherche un boulanger** (ou paysan boulanger) bio pour des livraisons de pain (quantité moyenne : 20 à 25 kg de pain / semaine) hebdomadaires les lundis de 18h30 à 19h30. Contrat 6 mois.

Toutes les annonces à jour  
sur [www.gabbanjou.com](http://www.gabbanjou.com)