



Synthèse des enquêtes

Sources des citations :

- agricultrice du collectif, faisant partie des initiateurs du projet ;
- *animatrice FD CIVAM du groupe* ;
- agriculteur à la retraite, un des membres fondateurs du groupe.

Caractérisation du collectif

Sous-groupe formé au sein d'un CIVAM, avec 7 exploitations agricoles dispersées sur la Loire-Atlantique (10 à 15 producteurs) qui produisent, transforment et vendent en direct. Cinq fermes produisent de la lentille, trois du chanvre, une du millet et une maraîchère du haricot demi-sec et du pois chiche. Face à l'enjeu environnemental, objectif d'adapter les régimes alimentaires et manger plus de protéines végétales. « *Démarche militante [...] d'offrir à tous une alimentation de qualité et bio.* »

Historique de la mise en place de la filière

Origine de la décision

« Une association - bureau d'étude, Solagro, qui a fait tout un travail de prospective sur l'alimentation et qui a écrit un modèle agricole qui pourrait être résilient par apport à nos problèmes environnementaux » : le scénario ATERRES 2050, « on s'y retrouvait déjà dans nos pratiques et qui nous a fait avancer un petit peu plus loin. » « Et ça a été un peu l'origine de la naissance du groupe au niveau du CIVAM. » Présentation du scénario ATERRES 2050 en AG FD CIVAM 44 où on a demandé aux agriculteurs de témoigner. « Suite à cette AG, nous avons décidé de monter un groupe pour développer les cultures destinées à l'alimentation humaine et d'essayer de travailler entre producteurs et consommateurs. » « Si on prend l'exemple de [...] la restauration collective, la plupart des lentilles sont d'Europe de l'Est. En local les débouchés existent, d'autant plus depuis la loi EGalim qui demande aux cuisiniers des collèges d'introduire un repas végétarien. »

Étapes du lancement de la filière

Lancement de la production de lentille en 2015 chez les initiateurs du groupe : « C'est la lentille qui nous paraissait la plus facile à mettre en œuvre en plein champ. Pas beaucoup de désherbage, on était incapable de passer trop de temps à désherber. [X], un paysan qu'on connaît à côté de Chartres en faisait, donc on savait à peu près ce qu'il fallait faire. » « *Ça a commencé par des petites expérimentations de quelques ares et aujourd'hui les 7 fermes font entre 1 et 4 hectares de productions.* » Certains agriculteurs ont aussi implanté de la lentille mais ont quitté le groupe car ils n'avaient pas de temps à consacrer à la démarche collective ou alors la culture n'a pas fonctionné.

Il y a eu des tests sur les autres cultures aussi mais il y a eu plus de difficulté pour tout ce qui n'était pas lentille. Par exemple le millet est moins connu à la vente par les consommateurs et il y a une étape de décorticage en plus, ce qui fait que les nouveaux arrivant dans le groupe sont moins attirés. Pour les pois chiche et haricots secs, il y a encore quelques difficultés techniques au champ, ou matérielles sur les étapes post-récolte. Tout ça fait que la plupart se tournent vers la lentille aujourd'hui : c'est facile à mettre en place après une prairie, il y a moins d'étapes post-récolte et au niveau des débouchés, c'est facile à écouler. « *La lentille c'est le socle commun.* »

« Au début il y avait quelques consommateurs avec nous pour réfléchir à la fois sur la production mais aussi sur la transformation et l'utilisation en cuisine. Assez vite on s'est rendu compte qu'on n'avait pas les mêmes questions.



C'était compliqué de mettre les deux ensembles. » Abandon de ce côté échange avec le consommateur. Chez les agriculteurs : « On ne savait pas trop vers où on allait, c'était plutôt de l'échange : "j'ai fait tant..." ». « On était plus sûr de la technique avec des visites de fermes, de CUMA. » Ces visites avaient notamment pour objectif la mise en commun du matériel : « les visites nous ont permis de voir que ce serait compliqué d'avoir du matos en commun vu la configuration du groupe. » « La question de la culture ne s'est pas posée : ce qui est compliqué c'est vraiment le tri et séchage. Ça demande beaucoup de logistique : plusieurs allers retours. Tri, stockage sont des sujets compliqués. » Il y a une volonté d'autonomie sur les premières étapes de tri et de séchage car elles interviennent vite après la récolte, mais sinon, la préparation des graines et la commercialisation peuvent se faire en commun.

« Depuis le début, on s'interroge sur le fait de créer une structure commerciale. » Volonté de vendre à la restauration collective : pour ce fait, ils ont rencontré en 2019 une structure locale de producteurs bio organisés pour distribuer en restauration collective : Manger Bio 44. Le but n'était pas de créer un outil mais de faire avec ce qu'il y avait déjà sur le territoire.

Mises en place de formation au sein du CIVAM, dont l'objectif est que les participants intègrent le collectif « pour de l'échange, mais aussi pour de la mutualisation de matériel et de commercialisation à plus grande échelle puisqu'il y a de la demande. » Certaines personnes sont dans le collectif mais n'ont pas commencé la production, ils ne veulent pas faire de la vente directe ni de transformation, et attendent la mise en place d'une filière de commercialisation.

Investissement matériel : pour le tri, les agriculteurs ont dû adhérer à une CUMA particulière qui fournit un trieur optique et une table densimétrique. Le séchage se fait à la ferme avec des grilles sur une remorque, mais « c'est un peu du bricolage ». Chaque ferme doit donc condamner une remorque pour cette tâche.

Caractérisation de la filière

En 2019 : 6 producteurs de lentilles sur 10 ha qui donne 5,5 tonnes de lentilles commercialisées. La donnée est inconnue sur les autres cultures car peu de mutualisation. La vente est réalisée à l'échelle individuelle. Il y a donc plusieurs types de commercialisation : beaucoup sont en vente directe (6 sur 7), certains commercialisent via des magasins spécialisés type Biocoop et la restauration collective, quelques-uns contractualisent avec une coopérative. Le sarrasin est produit pour faire des pâtes ou de la farine. Le colza et le tournesol servent à faire de l'huile. Le chanvre est produit pour sa graine et pour en faire de l'huile. Une petite partie part pour une savonnerie. L'huile de cameline est beaucoup vendue aux particuliers en direct via des canaux déjà existants. Le reste est vendu à deux Biocoops. Deux savonneries aussi en prennent un peu. Le tourteau de cameline peut être vendu à des chevrières en remplacement de tourteau de soja, de colza : « c'est moins cher qu'un tourteau commercial ».

Tous les membres sont des éleveurs (le travail du CIVAM porte sur les systèmes herbagers). Tous en bovins sauf un en volailles. Le noyau historique du groupe est constitué de structures qui tournent bien, en croisière. « On cherchait aussi à faire quelque chose qui nous rassemble au niveau de la ferme, une production qui nous refasse travailler ensemble, comme sur le lait on est en croisière et qu'on n'échange plus beaucoup. » Tous les producteurs sont en Agriculture Biologique : « *Être bio n'est pas une fin en soi, mais on se rend compte qu'adhérer et rejoindre la réflexion de diversification, de rééquilibrage des sources de protéines dans l'assiette comme au champ, il faut quand même être à l'aise avec son système, et donc nous on arrive à capter plutôt des gens en bio.* » « Pour faire de la vente directe dans ce genre de produits là, si ce n'est pas en bio je ne vois pas, il n'y a pas de réseau en fait, il n'y a pas de demande. »

Intégration de la culture « souvent c'est des gens qui sont en système herbager, donc la plupart du temps, c'est avec des prairies et peut-être un peu de céréales, et donc ils délaissent un petit peu quelques hectares de prairies pour faire en général quelques légumineuses. » Mélanges réalisés : par exemple lentille/camelina.

Organisation logistique

Malgré l'absence d'organisation collective, il y a des arrangements qui se font entre proches géographiques : transport pour triage, prêts de place dans des congélateurs etc. Entraide s'il manque un peu de semence sur une ferme. Séchage, décorticage et triage réalisés à la CUMA. Mutualisation des récoltes de lentille seulement. Sur tous les produits vendus, « *On s'est mis d'accord sur une fourchette de prix et un argumentaire derrière (c'est bio, c'est paysan, on veut une rémunération des agriculteurs du territoire).* »



Changements perçus, constats

La culture de la lentille est assez simple à mettre en œuvre une fois qu'elle est implantée, même s'il y a eu des échecs. En mélange avec la cameline, elle ne nécessite pas d'interventions avant récolte. Elle peut donc être menée en bio. « Si tu as de la surface à libérer ça peut être intéressant, notamment côté agronomique : ça apporte à la terre. » Pas d'utilisation de produits phytosanitaires. « C'est chez les éleveurs qu'il y a les meilleurs résultats. »

« On y passe beaucoup de temps, faut se motiver. C'est clair que pour des éleveurs laitiers, économiquement, c'est sans doute plus intéressant de rester à 100% en prairie et élevage que de faire de la diversification aujourd'hui, ça me paraît clair. La motivation elle est vraiment philosophique, elle n'est pas économique. Je ne pense pas qu'on perde trop d'argent mais c'est un peu du militantisme quand même, faut avouer la chose comme elle est, ce n'est pas une opportunité économique. »

Ressources mobilisées, appuis

Ressources internes :

- Appui du FD CIVAM via l'animatrice. « L'appui des animatrices a été indispensable » : appui à la structuration, organisation des réunions, formations, journées, relances... ;
- « Des ressources on en a très peu, c'est les expériences des uns des autres, c'est beaucoup d'échanges entre nous, on fait des journées bout de champs [...]. » « Les références techniques n'ont pas forcément manqué : on s'en est forgé nous-même. Je ne sais pas si ça aurait été utile : c'est bien aussi de créer ses propres outils en commun au sein du groupe. Les références économiques et la connaissance des marchés ont aussi été partagées au sein du groupe. » ;
- Le groupe se réunit physiquement environ quatre fois dans l'année, dont en général deux journées de formation. Les thématiques des formations sont sur des choses assez techniques et plutôt sur le triage, séchage, stockage et commercialisation.

Partenariats, appuis extérieurs :

- Multiples échanges : « On travaille aussi dans des PAT (Projet Alimentaire de Territoire) pour la sensibilisation à l'introduction de protéines végétales, sur la CCEG par exemple (Communauté de Commune d'Erdre & Gesvres). On travaille à approvisionner un groupement d'approvisionnement de collectivité (cantines scolaires). » ;
- Une formation de 3 jours a été mise en place sur les problématiques que le groupe aborde, avec leur intervention « Pour que les agriculteurs/rices qui s'y intéressent puissent avoir un socle commun et rejoindre ensuite le groupe historique. » Porte ouverte organisée en 2019 dans le cadre du PAT d'une communauté de communes du département ;
- Echanges en termes technique et commercial avec un autre groupe du CIVAM, un groupe de chanvriers dont la filière est plus ancienne et plus développée ;
- Appui du GAB sur plusieurs aspects ;
- Beaucoup d'échanges au sein de la CUMA spécialisée dans le triage des graines.

Mode de gouvernance

Pas de responsabilités définies au sein du groupe car il est informel. Les décisions sont prises au consensus.

Les facteurs ayant pu rendre difficile la mise en place de la filière

- Peu de connaissances sur les cultures : la raison de certains échecs est très mal connue. « Il y a très peu de références dans nos régions [documents, fiches], il y a forcément des adaptations par région. » ;
- Grandes contraintes sur le séchage, le triage et le stockage : le stockage doit impérativement se faire en cellule froide etc. Les problèmes ont été levés grâce à des solutions à la ferme car les volumes sont encore petits, mais si la production augmente, cela ne sera plus possible ;
- Pertes variables d'une ferme et d'une année à l'autre entre récolte et commercialisation ;
- Temps d'implication dans la diversification et dans un collectif important « La diversification sur une ferme c'est toujours plus de travail, plus d'ennuis, faut mettre les choses en place, ce n'est pas si évident que ça. » ;
- Prix plus cher qui doit être accepté par les autres maillons de la filière et les consommateurs : « Il faut que se développe une motivation de tous les gens qui gravitent autour de cette filière-là quoi. Ce n'est pas évident. »

Les facteurs ayant favorisé la mise en place de la filière

« Comme on est obligé de mettre une légumineuse par semaine dans les cantines suite à la loi EGalim, on a un levier de discussion et de développement des légumineuses pour l'alimentation humaine. »

Avantages et inconvénients liés au collectif d'agriculteurs, dans la construction de la filière

- Motivation autre qu'économique de la part du groupe « La motivation elle est vraiment philosophique, elle n'est pas économique. Je ne pense pas qu'on perde trop d'argent mais c'est un peu du militantisme quand même, faut avouer la chose comme elle est, ce n'est pas une opportunité économique. » ;
- Au sein du CIVAM : beaucoup d'échanges se font entre le groupe de producteurs de chanvre, groupe plus ancien qui a développé une filière, et le groupe alimentation humaine.

Mais :

- « On est un petit groupe donc ça n'avance pas très vite. » Trop petits volumes produits pour la vente aux collectivités. De plus, le groupe est dispersé sur le département « *Besoin d'étoffer le groupe pour créer de la mutualisation de matériel qui reste le principal frein à la diversification* ».

