



La ferme

- Une exploitation 100 % bio sur 120 ha avec 90 vaches et autant de génisses toutes normandes pour leur aptitude fourragère
- Une production annuelle de 480 000 litres de lait dont plus de la moitié est transformée
- Un produit unique : le camembert de Normandie bio et fermier (3 000 camemberts par semaine)
- Deux associés et trois salariés
- Un chiffre d'affaires annuel de 550 000 euros

Parce que le secret vient du champ...

Patrick et Francine MERCIER sont associés sur une ferme normande dans le département de l'Orne, au cœur du bocage domfrontais, typique de par ses paysages vallonnés, ses pommiers et poiriers ainsi que ses vaches normandes. Pour valoriser ce bout de Normandie, ils ont entamé une démarche qualitative, il y a plus de 10 ans, et développé un produit unique : le camembert du Champ Secret qui réunit les signes officiels de qualité bio, fermier et AOP.

Un camembert de Normandie, bio et fermier

C'est par la transformation sous signe officiel de qualité AOP que tout a commencé. L'approche initiale était simple : faire un produit qui s'ancre dans son milieu et en exprime toute la richesse. Le camembert de Normandie s'imposait !

La ferme avait déjà des atouts : des vaches normandes au lait très goûtu et une volonté des associés de relocaliser l'économie et de préserver le savoir-faire face à l'industrialisation récente de ce fromage.

Patrick s'est alors investi dans l'interprofession « Fromagers, éleveurs de l'AOP camembert de Normandie ». En parallèle, il a supprimé l'ensilage et a été en 2002 l'un des premiers dans la région à investir dans le séchage en grange du foin. L'investissement le plus rentable qu'il ait fait, dit-il.

Malgré l'incompréhension, voire le dénigrement de ses collègues agriculteurs, il est devenu président de l'interprofession, portant haut et fort une exigence de qualité avec le souci permanent de ne pas tromper le consommateur. Il a ainsi mené la rédaction d'un cahier des charges pour l'AOP camembert de Normandie afin qu'il respecte la tradition : au moins 50 % de vaches normandes et six mois de pâturage, du lait cru et le moulage en cinq louches.

Patrick dénonce aujourd'hui l'usurpation du nom par les industriels qui, en sortant de l'AOP, se sont mis à vendre du camembert fabriqué en Normandie au lait thermisé ou micro-filtré, changement qui s'est opéré en toute discrétion bien sûr. Le combat est loin d'être gagné tant l'économique et le politique s'imbriquent. La plainte pour fraude déposée par l'interprofession concernant l'appellation « Fabriqué en Normandie » vient être déboutée en justice suite à un vice de forme.



Parole de producteur

Éleveurs laitiers depuis plus de 30 ans, nous sommes fiers de notre métier. L'exercice de notre profession a beaucoup évolué. Nous pratiquons désormais une agriculture biologique et durable qui garantit la santé du consommateur comme la protection de notre planète.

Patrick MERCIER



Et la bio dans tout ça ? L'amélioration continue de leurs pratiques a naturellement amené Patrick et sa femme à la bio. Aujourd'hui, la ferme du Champ Secret produit le seul camembert de Normandie bio et fermier !

Du « vrai » au service du consommateur, pour que la différence continue d'exister

Patrick dit aborder la mondialisation positivement et sereinement. La pression des contrôles est forte mais son produit est unique et reconnu, au-delà même des frontières nationales. Le prix n'est pas l'argument de vente. Qualité, savoir-faire, environnement, goût et emploi, autant de mots qui ont du sens pour Patrick et les consommateurs qui lui font confiance.

Il y a quelques années, certains critiquaient sa démarche qu'ils jugeaient excessive, avançant qu'il risquait de tout brouiller avec trois signes officiels de qualité. Une publicité dans un journal, des dégustations le samedi matin ont suffi à faire connaître le produit. Des chaînes de télévision interviewent régulièrement Patrick qui ne rencontre aucune difficulté pour écouler les 3 000 camemberts produits chaque semaine sur la ferme.

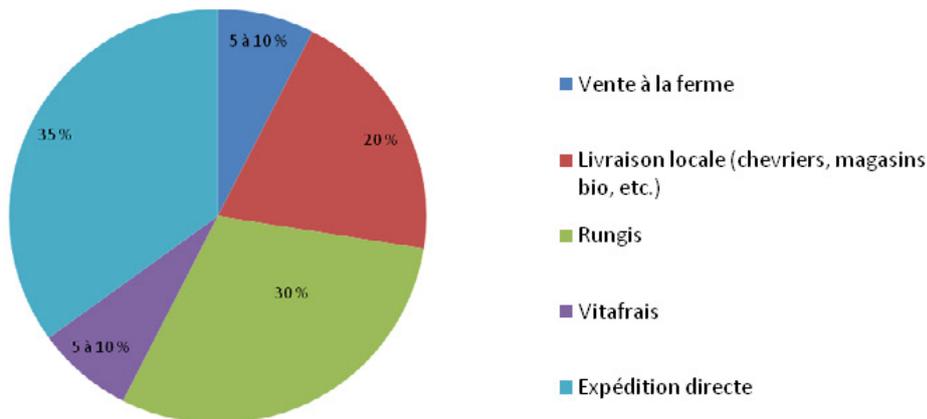
Des circuits diversifiés de commercialisation

Les camemberts du Champ Secret sont commercialisés un peu partout en France et même à l'étranger, en Suisse et en Allemagne. À côté des circuits « classiques » (Rungis, Vitafrais, fruitières de Comté, etc.), Patrick veille à son ancrage territorial. Il livre des détaillants normands et vend au prix de gros à des chevriers locaux qui complètent ainsi leur gamme. Il a également développé un système de commercialisation innovant, transparent : le libre-service sur la ferme. Dans un frigidaire, camemberts et produits dérivés (beurre et crème) sont disponibles. Une tirelire est posée à côté pour y glisser son règlement !

Conforté par sa réussite, Patrick est convaincu que la superposition des signes de qualité a de l'avenir : « Les AOP fromagères sont un premier pas vers la bio. Les deux cahiers des charges permettent une qualité globale unique du produit ».

Finaliste du concours InnovAB 2014

La ferme du Champ Secret a été finaliste du concours InnovAB en 2014. C'est un concours de création d'entreprises innovantes dans la filière bio sur le Grand Ouest dont les prix sont remis chaque année lors du Salon professionnel de la bio « [La terre est notre métier](#) » organisé à Guichen par la [FRAB Bretagne](#) et ses partenaires.

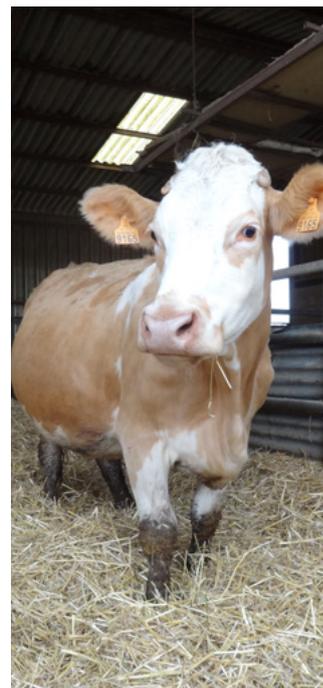


Depuis vingt ans, les producteurs s'engagent ensemble pour vendre leur lait

Lors du [précédent numéro](#), nous vous avons présenté les trois OP bio de mandat dont l'objet principal est de négocier, au nom de leurs adhérents, les prix et les règles d'évolution des volumes contractuels avec les laiteries. Deux OP dites commerciales structurent également le paysage laitier bio français. Zoom dans ce numéro sur leurs spécificités.

OP commerciales bio : qui sont-elles ?

	Biolait	Lait Bio du Maine
Nombre d'adhérents	650 adhérents	45 adhérents
Volume 2013	115 millions	9 millions
Zone géographique	France (55 départements)	Mayenne
Objectif principal	Permettre à tout producteur d'être valorisé en bio, quels que soient son volume et sa situation géographique.	Valoriser l'AB et le territoire du Maine par des produits de qualité : le fromage Entrammes en est le symbole.
Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none"> • Partenariats tripartites distribution / transfo / Biolait • Animation et développement par les producteurs • Livraison à la carte auprès de tous types d'outils de transformation • Démarche qualité Biolait pour progresser tous ensemble 	<ul style="list-style-type: none"> • Fromagerie artisanale • Adhérente à Bio Cohérence • Cahier des charges en lien avec la transformation au lait cru : 100 % bio, pas d'ensilage ni d'enrubannage • Coopérative style fruitière
Contact	biolait.eu Siège : 02 51 81 52 38	fromageriebiodumaine.com Siège : 02 43 64 39 90



© GAEC Thorey

OP commerciales : que font-elles ? À quoi servent-elles ?

Le transfert de propriété du lait des adhérents à la structure, qui constitue la spécificité des OP commerciales, permet, si les adhérents le souhaitent, une décision collective des règles d'évolution de la production et une maîtrise des volumes mis sur le marché par l'OP. Biolait et Lait Bio du Maine ont ainsi choisi de conditionner les éventuelles demandes d'augmentation de volume de leurs adhérents à une cohérence globale et à des démarches de qualité, portant notamment sur l'alimentation des animaux et l'autonomie fourragère.

La gestion de la collecte par les OP permet de mutualiser les coûts et d'ouvrir de nouvelles collectes bio dans les zones peu denses ou éloignées des industries de transformation. Biolait a ainsi fait le choix de développer une collecte bio partout et pour tous, sorte de service public de la collecte. Une prise de risque rendue possible par son nombre important d'adhérents et qui, en retour, consolide sa place dans le paysage laitier bio français.

Les OP commerciales ont pour mission, comme leur nom l'indique, de commercialiser le lait collecté, ce qui nécessite un travail permanent de prospection et de partenariat. Elles sont donc en relation avec les transformateurs et les distributeurs pour les sensibiliser à l'agriculture biologique et discuter des messages à transmettre aux consommateurs. Biolait développe ainsi des partenariats de long terme avec des distributeurs qui se traduisent par la mise en place de marques partagées et des contrats tripartites avec des transformateurs. Biolait est alors identifié comme fournisseur de matière première sur le packaging des produits issus de ces partenariats. Lait Bio du Maine a elle fait le choix de transformer elle-même une partie du lait collecté en créant une fromagerie artisanale.

Statut et règlement intérieur précisent les obligations réciproques entre adhérents et OP et garantissent le fonctionnement démocratique.

Révision de la réglementation bio : où en est-on ? Quels impacts prévoir sur vos exploitations ?

Un règlement européen encadre la production biologique depuis 1991. Après une première refonte il y a cinq ans, il est à nouveau réexaminé. De nouvelles règles de production seront en vigueur dès 2017. Le point sur les travaux en cours avec Clara GASSER, chargée de mission réglementation à la FNAB.



Pourquoi modifier la réglementation ?

La Commission européenne souhaite une réglementation qui se rapproche des principes fondamentaux de la bio et limite au maximum le nombre de dérogations, tout en prenant en compte les demandes des consommateurs.

Qu'est-ce qui risque de changer pour les producteurs bio ?

Quelques règles plus strictes se profilent. L'interdiction des mutilations et la disparition de la quasi-totalité des dérogations sont proposées par la Commission européenne. La fin de l'utilisation de semences non bio, par exemple, serait un message efficace pour inciter les acteurs de la filière à développer la production bio, même s'il est primordial de rester vigilant sur la disponibilité, pour ne pas pénaliser les producteurs. En élevage, la question du maintien d'une diversité génétique suffisante se pose avec la fin de l'approvisionnement en reproducteurs non bio. Le lien au sol est également renforcé avec une part plus élevée d'aliments provenant de l'exploitation ou de la « région » même si ce terme n'est toujours pas clairement défini.

L'apparition de seuils de déclassement est-elle toujours d'actualité ?

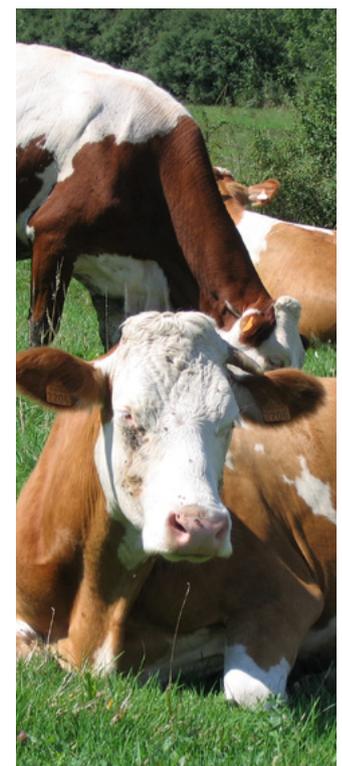
Il s'agirait de déclasser les produits présentant des traces de substances non autorisées en bio (pesticides) au-dessus d'un certain seuil. La Commission européenne souhaite en effet harmoniser les pratiques des organismes certificateurs européens à ce sujet et rassurer le consommateur. Il convient toutefois de rappeler que l'agriculture biologique se fixe des objectifs de moyens et non de résultats. De nombreuses questions se posent donc : quels seuils choisir ? Quelles analyses pratiquer et à quelle fréquence ? Quelle compensation prévoir en cas de déclassement ? Le cas échéant, comment financer ces compensations ?

La mixité est-elle remise en cause ?

La fin de la mixité proposée dans le texte permettrait de garantir la cohérence et la crédibilité des exploitations bio. Cependant, une conversion progressive est souvent nécessaire, particulièrement en grandes cultures. Un délai supplémentaire pour chaque producteur inscrit dans un projet de conversion totale ne garantirait-il pas une certaine souplesse pour permettre à tous d'atteindre le 100 % bio ? Ce sujet suscite de nombreux débats en France au sein des organisations professionnelles et à Bruxelles.

La proposition actuelle de texte a-t-elle des chances d'aboutir ?

L'examen du texte par le Conseil et le Parlement européen devrait permettre de soulever les questions les plus problématiques et offrir aux organisations professionnelles la possibilité de s'exprimer. Une majorité d'États membres s'est déjà prononcée pour rejeter la fin de la mixité notamment. Il est donc important que les producteurs s'expriment pour continuer d'avoir un rôle central dans la définition du contenu de la réglementation.



L'INRA démontre que la polyculture bio est rentable

L'INRA de Mirecourt a dévoilé récemment ses résultats d'expérimentations sur deux systèmes de polyculture-élevage bovins laitiers conduits dans une logique d'autonomie en agriculture biologique. Les expérimentations menées démontrent que conduire des systèmes agricoles autonomes ayant très peu recours aux intrants et préservant la biodiversité est possible tout en maintenant une rentabilité économique élevée.

Présentation du dispositif expérimental

Depuis 2004, le dispositif expérimental de l'[unité de recherche Aster](#) (Agro-Systèmes Territoires Ressources) du centre INRA de Nancy-Lorraine met au point deux systèmes laitiers bio (un système herbager et un système de polyculture-élevage), visant l'autonomie (pas ou très peu de recours aux intrants). Ce dispositif est composé d'un parcellaire de 240 hectares en terres assolées et prairies permanentes et d'un troupeau de 100 vaches laitières et sa suite (140 génisses pour le renouvellement des troupeaux). Les principes adoptés consistent à valoriser l'hétérogénéité du milieu, maximiser la surface cultivée pour l'alimentation humaine, limiter les pertes d'éléments et limiter le plus possible l'usage des intrants. [...]

Résultats obtenus

Cette expérimentation « système » a débouché sur des niveaux d'autonomie des systèmes agricoles très élevés. En effet, très peu d'intrants sont achetés alors même que le niveau de production agricole reste élevé. Afin d'optimiser la production en fonction du potentiel des sols, une analyse préalable des territoires a permis de définir les zones dédiées aux cultures et celles aux prairies. Un suivi de populations de carabes et d'adventices a montré que la biodiversité est préservée et est mobilisée comme une ressource pour l'agriculture (services écosystémiques). Les deux systèmes sont respectueux de l'environnement, les émissions des gaz à effet de serre dans l'atmosphère et les pertes d'azote dans l'eau sont faibles. Enfin, la rentabilité économique des systèmes est plus élevée que lors des années où le domaine était en agriculture conventionnelle : le produit brut a augmenté (+25 % sur 10 ans) et les charges opérationnelles ont été divisées par deux, notamment grâce à la réduction des achats d'intrants.

Source : [communiqué Inra](#)



Ferme de Hyaumet © Laurent MOINET

Contact



Catherine MIGNOLET (INRA)

Mail : mignolet@mirecourt.inra.fr

Tél. : 03 29 38 55 10

Directrice de publication : Stéphanie PAGEOT (FNAB)

Comité de rédaction : Jacques CHIRON (LBF), Éric GUIHÉRY (FNAB), Basile GAUBERT (Corabio), Anne UZUREAU (CAB Pays-de-la-Loire) et Cécile VIRIAT (OPABA)

Rédaction : Claire TOURET, Clara GASSER et Anne HAEGELIN (FNAB)

Secrétariat de rédaction : Marion WADOUX (FNAB)

Conception graphique : Compote de Com' (www.compote-de-com.com)

Maquettage : Arthur BRUNET (FNAB)

Photo de couverture : Antoine COUTURIER (Corabio)



• FNAB •

Fédération Nationale
d'Agriculture **BIOLOGIQUE**



Avec la contribution financière
du compte d'affectation spéciale
«développement agricole et rural»

Cette publication bénéficie du soutien du ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Forêt. Sa responsabilité ne saurait toutefois être engagée.