

Les Trophées **SEPTUORS** 2018 de l'Innovation & de l'Economie de la **Haute-Garonne**



Agriculture : des reconversions gagnantes et innovantes

Après le Tarn il y a quelques semaines, le département de la Haute-Garonne accueille ce mois-ci la cérémonie des Septuors, version 2018. Cette manifestation, organisée par le groupe La Dépêche du Midi, met un coup de projecteur sur les réussites entrepreneuriales du territoire, dans plusieurs secteurs d'activités (environnement, services, commerce, santé, numérique, agroalimentaire et industrie). Elle est annuellement l'occasion de récompenser une entreprise particulièrement méritante dans son secteur et de présenter son activité aux lecteurs

et habitants de la région qui ne la connaissent peut-être pas. Cette année, une nouvelle fois des partenaires de premier plan ont souhaité s'associer à cette démarche valorisante pour l'économie à l'échelle locale. On compte autour de la CCI de la Haute-Garonne co-organisatrice, la Région Occitanie Pyrénées-Méditerranée, le Conseil départemental de la Haute-Garonne, Toulouse Métropole, mais aussi Cerfrance, Veolia, PréviFrance et Atalian.

Dans la catégorie Agriculture, les trois entreprises nominées sont le GAEC Doumeng à Auragne, Au Petit Grain Bio à Montclar-Lauragais et le GAEC Bacou à Fourquevaux. L'entreprise lauréate sera dévoilée lors d'une cérémonie qui se tiendra le 17 mai à la Cité de l'Espace de Toulouse, et le prix sera remis par le Président de la Chambre d'Agriculture de la Haute-Garonne via l'Union Européenne.

Le parrain du prix

La Commission Européenne en charge des questions Agriculture

Pourquoi l'Union Européenne a souhaité devenir partenaire de la cérémonie des Septuors ?

La Cérémonie des Septuors fait partie du projet «ALOE»: Agriculture Link Occitanie-Europe. Ce projet répondait tout à fait aux exigences requises pour l'obtention d'une subvention européenne comme défini dans le cadre de l'appel à propositions 2016/C 401/09 soutenant des actions d'information relatives à la politique agricole commune (PAC) que la Commission publie annuellement. Ce projet, innovant et original, sensibilise le public quant à l'importance du soutien de l'Union européenne à l'agriculture et au développement rural dans le cadre de la PAC.

Quelles évolutions pour la politique agricole de l'Union Européenne ?

La politique agricole de l'UE a considérablement évolué ces dernières décennies pour

aider les agriculteurs à faire face à de nouveaux défis, mais aussi pour répondre aux changements d'attitude de l'opinion publique. Grâce aux réformes successives, les agriculteurs peuvent désormais organiser leur production en fonction de la demande du marché et non des décisions prises à Bruxelles.

Les dernières réformes adoptées en 2013 mettent davantage l'accent sur des pratiques agricoles plus écologiques, la recherche et la diffusion des connaissances, un système de soutien aux agriculteurs plus juste, un rôle accru des agriculteurs dans la chaîne alimentaire. Elles visent également d'autres objectifs importants : aider les consommateurs à faire des choix en connaissance de cause au moyen de labels de qualité européens, favoriser l'innovation dans la production agricole et agro-alimentaire afin d'accroître la productivité et de réduire les incidences sur l'environnement, ou encore encourager des relations commerciales équitables avec les pays en développement, en réduisant les subventions européennes aux exportations agricoles et en facilitant les exportations de ces pays vers l'UE.

Les entreprises nominées



GAEC Bacou

Le GAEC Bacou remet les arbres au cœur de son système de production

Au cœur du Lauragais, à Fourquevaux, Mathilde Riomet et Yann Bacou sont des agriculteurs qui participent à la construction du vivant en essayant de connecter agriculture et alimentation, agriculteurs et consommateurs, et pour cela, ils utilisent les fonctionnalités de la Nature. Sur l'atelier « grandes cultures », c'est Yann qui est aux manettes. Pour cela, il se sert des plantes, en les associant savamment pour lutter contre l'érosion et permettre au sol de retrouver sa fertilité et ses propres moyens de défense. « Nous sommes aussi ferme pilote dans le cadre du projet européen « Agri-adapt », qui permet de mettre en réseau des agriculteurs et des experts pour travailler à l'adaptation des exploitations agricoles au changement climatique » lance-t-il. Les grains qu'il produit sont en partie valorisés par l'atelier « volailles » que Mathilde a démarré sur l'exploitation fin 2017. Pour le bien-être des poules, ils ont planté 400 arbres de 30 espèces différentes dans les parcours enherbés des volailles. On parle ici d'agroforesterie. « Pour nos volailles, l'arbre est essentiel pour mieux explorer leur parcours, source de bien-être et de nourritures (herbe, fruits, vers...) aussi pour se procurer un abri et de l'ombre. Planter des arbres permet aussi d'atténuer les changements climatiques et stocker le carbone de l'air » dit-elle. De plus, elle s'appuie sur un système de commercialisation particulier qui consiste à créer des espaces de vente de produits qui collent à de nouveaux modes de consommation : des tournées pour livrer en direct chez les clients ou sur leur lieu de travail, bientôt une boutique en ligne avec un « drive à la maison », ou encore un point de vente physique à la ferme.



AU PETIT GRAIN BIO
Laurent Paul

« Au Petit Grain Bio » : une conversion en bio gagnante

A la tête d'une exploitation céréalière du Lauragais de près de 100 hectares qui fonctionnait en mode conventionnel de 1997 jusqu'en 2009, Laurent Paul a modifié son activité pour passer en agriculture biologique. « J'ai souhaité répondre à des convictions personnelles et faire face à une évolution sociétale en passant en bio et en créant une vente directe pour alimenter le marché au plus près des consommateurs » argue-t-il. « Je suis donc passé de deux cultures, blé dur et tournesol, à aujourd'hui, dix cultures avec par exemple la relance d'une ancienne variété de blé au gluten plus digeste, de la farine de sarrasin, du pois chiche, du lin, de la lentille ou encore du pois cassé ». Pour poursuivre sa démarche, l'agriculteur travaille en agroécologie, et n'a pas recours à l'irrigation, et ne fait pas appel à des entrants extérieurs à la ferme. Le développement de la vente directe, « Au Petit Grain Bio » a nécessité en 2015 l'installation de Nathalie Paul et la création du GAEC, ainsi que l'agrandissement de la meunerie et l'investissement d'un second moulin puisque l'exploitation était déjà dotée d'un moulin en meule de pierre pour travailler le blé. « Quant aux débouchés, ils sont nombreux et divers selon les légumineuses produites. Pour le lin par exemple, il intéresse les coopératives type Biocoop et des boulangeries partenaires, mais aussi des entreprises voisines comme Coussin Zenitude qui reconvertit les graines de lin dans des bouillottes sèches » explique-t-il. Pour la partie vente directe, « Au Petit Grain Bio » est connectée aussi bien aux particuliers qu'aux groupements de particuliers, à la restauration privée et collective, aux centrales d'achat bio, qu'aux boulangeries avec des volumes aléatoires.



GAEC DOUMENG

Le GAEC Doumeng donne vie aux glaces « Les P'tits laitiers »

Dans la famille Doumeng, il y a Jean-François, Jean et Paul, tous trois à la tête d'une exploitation agricole qui traditionnellement faisait dans le Lauragais, à Auragne, une activité de polycultures et d'élevage avec des vaches laitières comme on en trouve un peu partout dans notre région. Pour redonner une nouvelle dynamique à l'exploitation, le GAEC Doumeng se lance il y a 5 ans dans un pari, celui de fabriquer des glaces fermières à partir du lait de ses propres vaches. Amoureux d'authenticité et de nature, le fils en tête se lance donc dans l'aventure pour fabriquer au sein de la ferme familiale, des glaces crémeuses qui ont la douceur d'un souvenir d'enfance. Il a fallu dans un premier temps agrandir le troupeau, passant à 90 vaches, remettre aux normes un bâtiment de la ferme dédié à la transformation puis se former au métier de glacier et enfin concevoir des recettes originales. Pour cela, pas besoin d'aller très loin, les crèmes glacées seront fabriquées à partir de fruits de producteurs que l'on retrouve hebdomadairement au marché d'Auriverve. Sous le nom « Les P'tits Laitiers », les glaces fermières sont sans colorant et sans arôme artificiel : rhum-raison, fraise, fleur de lait, miel-quinua, orange, noisette... Il y en a pour tous les goûts... et on les retrouve aussi bien en vente directe à la ferme que dans des magasins de producteurs, ou encore dans certains restaurants locaux, dans les fêtes de village, les marchés... En 2017, le GAEC Doumeng a fabriqué 5 000 litres de crèmes glacées !

