

Ils conjuguent passion et savoir-faire

La Bretagne, traditionnellement terre d'élevage, voit émerger des productions végétales destinées à la consommation humaine. L'évolution du climat permet l'implantation de nouvelles cultures. Des projets de transformation à la ferme se développent dans des domaines variés, soulevant de nouvelles questions : techniques culturales, commercialisation en direct ou via des filières...



Dossier piloté par Didier Mahé, didier.mahe@bretagne.chambagri.fr

Nouvelles filières végétales

La Bretagne innove et se diversifie

De plus en plus de producteurs bretons se lancent dans les productions végétales. La tendance observée dans les années 2010 (+7 % en 10 ans) s'amplifie, avec des démarches de plus en plus variées.

À côté des cultures légumières et maraîchères, des productions de fruits et de pommes à cidre, ainsi que des producteurs de plantes aromatiques et médicinales, de nouvelles filières végétales émergent en Bretagne. En matière de commercialisation, les approches par filière avec différents opérateurs (collecteurs, transformateurs...) cohabitent avec des démarches en vente directe.

LA FILIÈRE LÉGUMINEUSE

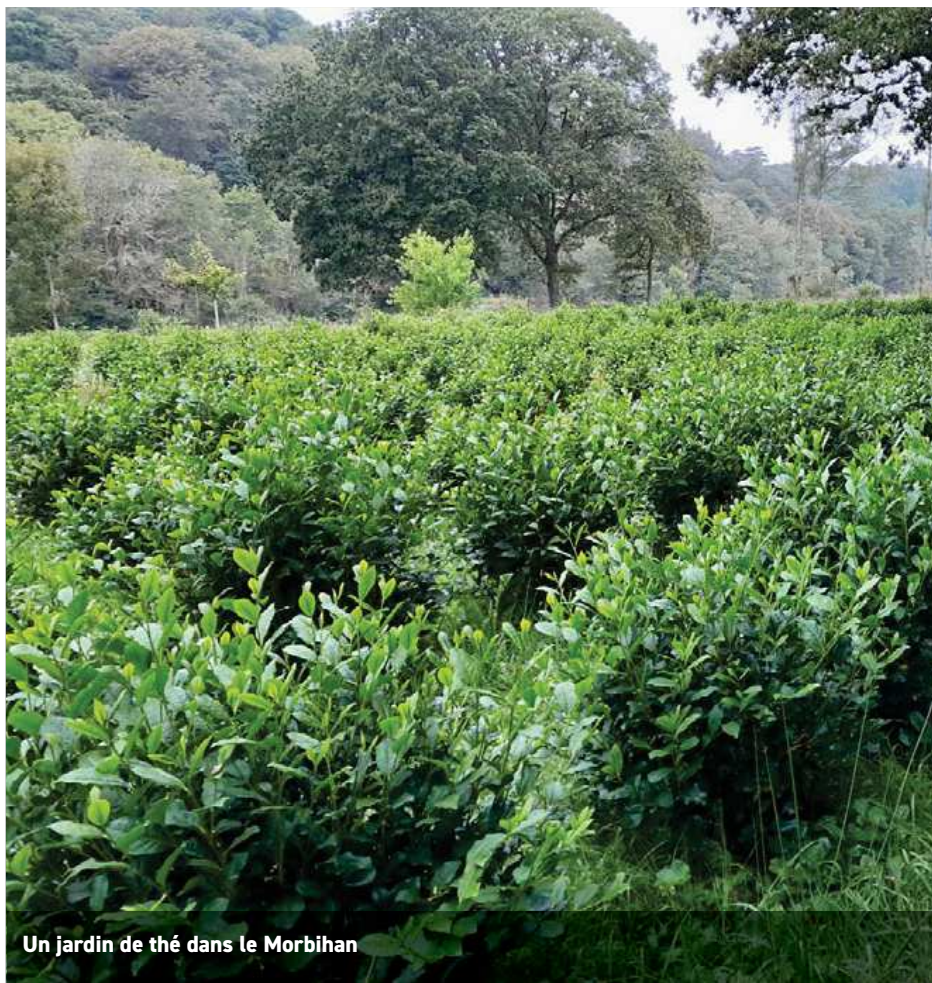
En Bretagne, environ 40 producteurs cultivent une centaine d'hectares de lentilles. Des travaux sont en cours sur les techniques de production, les choix d'association, la gestion de l'enherbement et la récolte. L'organisation de la filière est un enjeu majeur pour assurer des débouchés et garantir des prix de vente rémunérateurs.

LE BLÉ MEUNIER

Trois filières en production biologique rassemblent environ 50 producteurs, des meuniers et des boulangers. Au total, la Bretagne regroupe une centaine de paysans meuniers, paysans-boulangers ou paysans-pastiers, proposant des produits en circuits courts à destination des consommateurs et des professionnels.

LA FILIÈRE THÉ BRETONNE

Environ 30 producteurs cultivent une dizaine d'hectares de thé. Chaque année, des formations permettent d'échanger sur la plantation, la transformation et la vente.



Un jardin de thé dans le Morbihan

Une marque qui s'appuie sur une charte de production, « Armor de thé », regroupe une dizaine de producteurs.

LE VIN EN BRETAGNE

Le retour d'une production disparue ne passe pas inaperçu. Soixante producteurs ont planté environ 130 ha de vigne, sur des sols superficiels, légers et pauvres en matière organique. L'organisation professionnelle s'affirme avec des associations dédiées à la valorisation de cette production.

LA FILIÈRE CHANVRE

Cette filière est confrontée aux défis de la valorisation des graines et des fibres. Trois collectifs échangent sur des aspects techniques et développent des ateliers locaux.

LES HUILES VÉGÉTALES

Un nombre croissant de producteurs de protéagineux diversifient leur offre avec des huiles de colza, tournesol, cameline et chanvre.

Christèle Burel

christele.burel@bretagne.chambagri.fr



LE SAVIEZ-VOUS ?

L'association L.E.G.G.O. soutient le développement commercial et technique de la filière légumineuse à graines (pois, féverole, lupin, lentilles, pois chiche, soja, haricots) en Bretagne, Normandie, Centre-Val de Loire et Pays de la Loire.

<https://www.leggo-asso.fr/>



Dans le cadre d'une formation, les participants préparent des conserves végétales.

Santé humaine

Maîtriser les risques en transformation végétale

Les normes de recevabilité des productions pour l'alimentation humaine sont plus exigeantes que pour celles destinées à l'alimentation animale, tant sur le plan sanitaire que technologique.

En alimentation humaine, le producteur doit mettre sur le marché des produits sains et les normes technologiques sont exigeantes, par exemple le taux de protéines des blés panifiables. La réglementation européenne encore appelée « Paquet hygiène » responsabilise le professionnel qui devra être en mesure d'apporter la preuve que son produit est sain.

DES RISQUES DE CONTAMINATION

D'un point de vue réglementaire, il existe peu de critères/normes microbiologiques sur les denrées végétales. Pour autant, des risques existent, notamment lors d'une application insuffisante des bonnes pratiques d'hygiène ou de la non-maîtrise du process de transformation. L'actualité récente nous l'a montrée :

- La contamination en septembre dernier d'un "pesto à l'ail des ours" de fabrication artisanale par du botulisme. Les services de l'État rappellent régulièrement d'être très vigilant sur certains process peu connus ou mal maîtrisés comme la lactofermentation, la fabrica-

tion des conserves végétales...

- La contamination de lots de farine de sarrasin bio par du datura et des personnes intoxiquées. Des contrôles sur les cultures avec des surcoûts générés par un passage de drone avant récolte, doivent être assurés, faute de quoi...

- Certains producteurs peuvent aussi être confrontés à des impossibilités de culture sur des sols contaminés (métaux lourds, plantes toxiques...)

Ainsi, de bonnes pratiques culturales, de récolte, de stockage et de transformation permettent de réduire des problèmes. On peut citer à titre d'exemple :

- La carie sur le blé tendre et dur et l'épeautre avec des récoltes dégagant une odeur nauséabonde de « poisson pourri ». En Ille-et-Vilaine, refus de lots avec des équipements (moissonneuse ou trieur mobile) suspectés de les avoir contaminés.
- La vesce « parfume » la farine même à très faible teneur et lui confère un goût amer.
- L'ergot infecte le plus souvent le seigle et le blé.

- Sur les jus de pomme et les compotes, la patuline liée à la pourriture sur les fruits transformés.

Les formations et accompagnements de la Chambre d'agriculture sont là pour épauler les producteurs dans la mise en place de ces productions et des activités de transformation et limiter autant que possible ces risques.

Anne Audoin

anne.audoin@bretagne.chambagri.fr



SE FORMER

La Chambre d'agriculture propose plusieurs formations sur la transformation des végétaux :

- Réussir la transformation des légumes, fruits et plantes aromatiques;
- Concevoir son laboratoire en transformation végétale;
- Mettre en place de bonnes pratiques d'hygiène et PMS en végétaux transformés;
- Fabriquer des liqueurs, apéritifs, boissons fermentées et vinaigres à base de fruits et plantes.

Diversification ou excédent de production

Boued Mir transforme vos légumes en bocaux

Découvrez Boued Mir, une conserverie artisanale qui propose aux agriculteurs de transformer leurs légumes en produits finis.

En août 2024, Marie Breton a fondé Boued Mir, une conserverie artisanale située à Lanmeur, près de Morlaix. Boued Mir offre deux services : l'achat de légumes invendus ou déclassés à prix réduit pour les transformer et les commercialiser sous sa propre marque, ou la transformation des légumes directement pour le compte des producteurs. Cette démarche permet de valoriser les excédents de production et de diversifier les revenus des agriculteurs, tout en contribuant à la réduction du gaspillage alimentaire.

La conserverie propose une gamme variée de tartinables, soupes et sauces à base de légumes bretons, avec des saveurs originales pour chaque saison telles que l'aubergine, citron confit et curry breton, ou encore le poivron, pois chiche et ail rôti pour la gamme été. Marie Breton, ingénieure agronome, combine ses compétences pour offrir des produits de qualité tout en soutenant l'économie locale. Boued Mir s'approvisionne exclusivement auprès d'agriculteurs bretons, renforçant les liens avec les producteurs locaux.

La prestation de Boued Mir décharge les agriculteurs d'un travail considérable, incluant le nettoyage et la découpe des légumes, la préparation, la cuisson, l'assemblage, la mise en pot, la stérilisation et l'étiquetage. La conserverie dispose d'un laboratoire aux normes et d'équipements spécifiques tels qu'un autoclave et une capsuleuse semi-automatique pour garantir la qualité des produits finis.

Pour transformer leurs légumes, les producteurs doivent anticiper plusieurs mois à l'avance, surtout pour de nouvelles recettes. Boued Mir est à



Le laboratoire de Boued Mir, équipé pour la transformation des légumes avec précision et qualité

l'écoute des demandes spécifiques, et est capable de réaliser des petites productions. Marie Breton souhaite également développer sa gamme avec des fruits.

**Matthieu Maillard
et Florence Travert**

matthieu.maillard@bretagne.chambagri.fr



ALLEZ PLUS LOIN

Pour retrouver « Boued Mir » et d'autres prestataires pour accompagner votre développement, rendez-vous sur le site bretagne.chambres-agriculture.fr et tapez « annuaire » dans l'espace dédié à la recherche.

bretagne.chambres-agriculture.fr/



Elle a dit

Edwige Guillon,

Ferme de la Belle Nöe à Plerneuf (22)

Membre associé de la Chambre d'agriculture

« En 2022, avec Sébastien, mon conjoint, nous avons réduit l'atelier porc et avons lancé une diversification de l'assolement en céréales en oléoprotéagineux. Cela nécessite une exigence dans la conduite culturale et le suivi agronomique. Afin de valoriser nos complémentarités et nos compétences — Sébastien à la production, moi à la commercialisation — nous avons développé une approche filière avec transformation et commercialisation en farines et huiles. Les moteurs de notre projet ? Créer de la valeur ajoutée, rechercher l'autonomie et la relation avec les consommateurs. Nous venons d'ailleurs d'adhérer au réseau Bienvenue à la ferme et nous ouvrons un magasin à la ferme avec les produits de différents producteurs et artisans. En juin, nous ferons découvrir notre activité dans le cadre d'Innov'Action. »

Paysan boulanger bio

Du grain à la farine, parcours de précurseurs

La retraite approche pour Cécile et Thierry Hermeline, paysan boulanger à Querrien (29), passionnés d'agronomie, de céréales et d'alimentation. Depuis 40 ans, ils cultivent, transforment et vendent à une clientèle fidèle. Retour sur leur histoire.

« Mon goût pour les cultures est né lorsque j'étais enfant à Villeneuve-Saint-Odile, centre agricole pour déficients visuels. Une histoire familiale, ma grand-tante en était la responsable. Cette expérience m'a fait choisir comme sujet pour mon diplôme en économie sociale, les protéines végétales dans notre alimentation. Thierry, lui, était boulanger à Saint-Brieuc. Il y fera son stage agricole aussi à Plénée-jugon.

PASSAGE PAR LE PERCHE EN NORMANDIE

Nous voulions être des paysans boulangers à une période où personne n'imaginait cette activité. En Bretagne, il n'y avait pas de terres pour nous. Notre installation s'est faite par hasard et avec beaucoup d'obstination, sur une ferme à l'abandon dans le Perche. Après une dizaine d'années, nous avons une vingtaine d'hectares. Les rendements étaient bons : 60 quintaux en blé bio, avec du sans-labour, des rotations de trèfle, féverole, luzerne, et progressivement l'introduction de blés anciens. Personne ne faisait cela. Nous avons démarré le pain à l'ancienne avec les deux fours banaux qui dataient d'avant la Révolution et avaient resservi pendant la guerre. Les portes ouvertes "Bienvenue à la ferme" ont été un grand succès, c'était nouveau. Nous avons finalement pu investir avec stockage, silo, vis à grain, four à gueulard latéral et un magasin pour accueillir les clients.



Cécile Hermeline propose des livrets portant sur les blés, le blé noir, l'orge, l'avoine, le seigle et le millet, avec une partie botanique, agronomique et culturelle (les céréales à la base de l'alimentation en Bretagne, le millet dans la région de Baud, la bouillie d'avoine dans de nombreux secteurs).

LES PLUS DE LA FARINE FRAÎCHEMENT MOULUE

Ce retour en Bretagne, lié à des raisons de santé, s'est fait sur une petite structure avec deux meules de pierre, l'un réglé pour le blé, l'autre pour l'épeautre, le seigle et le blé noir. Nous travaillons avec une farine fraîchement moulue, c'est une farine avec une richesse enzymatique, plus complexe à transformer, qui pour nous et nos clients apporte un confort digestif. Notre clientèle s'est faite facilement, avec un beau réseau de solidarité. »

Propos recueillis par Didier Mahé

Didier.mahe@bretagne.chambagri.fr

PRENEZ-DATE

- Le 3 juin, Forum Circuits courts - Agritourisme, Rennes
 - 9 h, visite de magasin et distributeur de produits fermiers
 - 11 à 17 h, Maison de l'agriculture : témoignages et entreprises spécialisées (labo fermier, suivi sanitaire, intrants spécifiques, commercialisation, agritourisme...)
 - Les 4 et 5 juin, webinaires
- Programme : bretagne.chambres-agriculture.fr/

Je m'inscris :

<https://tinyurl.com/2025forum-cc>

Reprendre la ferme familiale et repartir sur une autre production

Adrien Métayer, paysan distillateur dans le Morbihan

Quand s'est posée la question de l'avenir de la ferme familiale, Adrien Métayer a fait le choix de revenir avec un projet personnel. Il s'est installé à côté de Pontivy sur la ferme devenue céréalière pour produire des spiritueux.

« C'est au Sourn, près de Pontivy, que tout a commencé en 2020. Après une expérience de responsable de production en France et à l'international, j'ai voulu revenir à la ferme avec un projet qui me tenait à cœur. J'ai choisi une activité à petits volumes, avec des prix maîtrisés et sans fortes contraintes sanitaires. Familier de la production laitière et de la transformation, j'ai opté pour les spiritueux : pas de risques bactériens ni de problèmes de conservation. Nous avons arrêté la production laitière, et nos cultures, commercialisées en filières longues, servent aussi à transformer une partie de l'orge, du blé, du sarrasin et du maïs en spiritueux : gin, genebra et, bientôt, whisky.



La distillerie du Maout élabore du gin, du genebra et bientôt du whisky.

les collègues distillateurs ont accueilli notre démarche en nous apportant de précieux conseils. »

Vous pourrez retrouver Adrien ce printemps et cet été sur des événements Bienvenue à la ferme. Plus d'info sur <https://www.bienvenue-a-la-ferme.com>

L'ATOUT DE LA FERME FAMILIALE

Lors de ma formation en génie des procédés, j'ai appris à dimensionner un alambic. Notre gamme de produits est née grâce à des plantes locales, recueillies à l'abbaye de Daoulas, avec l'aide d'un œnologue spécialisé en spiritueux. L'étude de marché a confirmé l'évolution des habitudes de consommation post-Covid, notamment le retour du cocktail. Côté commercialisation, notre point de vente à Quimper est stratégiquement placé pour attirer les touristes. En BPREA, j'ai pris conscience de la chance d'avoir une structure agricole, du foncier et de l'expérience acquise à la ferme depuis l'enfance. Le réseau de soutien a été précieux, et

Propos recueillis par Didier Mahé

didier.mahe@bretagne.chambagri.fr



Elle a dit

Morgane Talidec,
conseillère Circuits courts Innovation Produit
à la Chambre d'agriculture

« Nous épaulons les agriculteurs dès la phase de réflexion pour la création de leur gamme de produits transformés en production végétale. Nous les guidons sur l'étude de marché, le choix des produits, la conception du laboratoire et le matériel nécessaire. Grâce à notre expertise, nous les aidons aussi à trouver des solutions d'emballage et de conditionnement. Notre expérience sur des projets variés, à base de tomate ou de pomme de terre notamment, témoigne de notre savoir-faire. Nos accompagnements, modulables et individualisés, permettent à chaque agriculteur de choisir les appuis qui lui sont réellement utiles. »



EN SAVOIR PLUS

Se former pour fabriquer des liqueurs, apéritifs, boissons fermentées et vinaigres à base de fruits et plantes :

tinyurl.com/transformer-boissons