

Communiqué de presse – jeudi 11 mars 2021

Agri for Good : Bretagne Développement Innovation aux côtés des agriculteurs



Agriculture biologique, élevage en plein air, autonomie alimentaire et énergétique, la Ferme du Bigna a misé sur un modèle d'économie circulaire pour se développer. L'exploitation, située sur le territoire du Mené (22), commercialise ses produits transformés (conserves, huiles de chanvre) en circuits courts. Dimitri Guérin et Ronan Rocaboy portent leurs choix écologiques tout en s'investissant dans des projets d'innovation utiles à la rentabilité de leur projet. Accompagnée par Bretagne Développement Innovation au travers du programme AGRETIC, la Ferme du Bigna teste une solution numérique avec la start-up Alma Food depuis janvier. Objectif de cette expérimentation de 18 mois : automatiser un étiquetage alimentaire communicant et informatif et doper la commercialisation des produits.

En reprenant l'exploitation familiale il y a 4 ans, Dimitri Guérin et Ronan Rocaboy se sont inscrits dans une dynamique d'éco-responsabilité agricole, aussi appelée « Agri for good ».

A [La Ferme du Bigna](#), l'élevage de porcs et de volailles est extensif, les sols sont respectés, les ressources sont valorisées... La ferme, de 40 hectares exploitables et 20 hectares de prairies, a son propre laboratoire de transformation et découpe de porcs et volailles frais. Aidée par l'ESAT pour la transformation et le conditionnement de ses produits, l'exploitation vend ses terrines, rillettes, huile de chanvre et de colza en circuits courts.

La réglementation sur l'étiquetage et le juste prix du « consommer local »

Avec la crise sanitaire, la vente en circuits courts explose. Les agriculteurs et petits transformateurs comme Dimitri Guérin et Ronan Rocaboy doivent s'adapter.

Cependant, la réglementation liée à l'étiquetage n'est pas la même d'un circuit de distribution à l'autre. *« La vente directe de produits transformés est aujourd'hui soumise à un étiquetage réglementaire plus souple que sur les produits vendus en libre-service, lance Dimitri Guérin. Mais, les informations nutritionnelles qui figurent sur les étiquettes intéressent les consommateurs ! »*

Ce qui fait le prix d'un produit – la valeur des ingrédients, la valeur sociale ou environnementale - est souvent méconnu des consommateurs. En affichant ces informations sur une étiquette, cela rend sa valeur au produit et permet de le vendre au juste prix.

Les bons contacts au bon moment

Partant de cette problématique issue du terrain, Bretagne Développement Innovation (BDI) a accompagné la Ferme du Bigna à trouver des interlocuteurs et des solutions.

« *Nous partons toujours des besoins exprimés par les professionnels. Même si la technologie n'est pas la priorité de Dimitri et Ronan, ils l'utilisent quand elle sert leur démarche globale et les fait progresser* », explique [Guillaume Briend](#), en charge du [programme AGRETIC](#) chez BDI. Ce dernier a mis les agriculteurs en relation avec Hélène Féchant, dirigeante d'[Alma Food](#). Ensuite, ils ont répondu ensemble à l'[appel à projet régional « Expérimentation d'innovations numériques »](#).

Expérimenter une solution numérique pour mieux informer les consommateurs et pour mieux vendre

Lauréats de l'appel à projet régional, les deux trentenaires et l'équipe d'Hélène Féchant expérimentent depuis le mois de janvier une [application numérique afin d'automatiser la création d'étiquettes](#). Ces informations sont à la fois légales et commerciales avec la composition, les allergènes, les valeurs nutritionnelles, les labels, les origines... Cette expérimentation vise à tester avec les agriculteurs, la sélection des ingrédients et des étapes de procédés nécessaires aux calculs. A terme, l'objectif est d'apporter une valeur ajoutée au produit, de prendre une longueur d'avance et de pouvoir diversifier les canaux de distribution. « *On se voit quasiment toutes les semaines, indique Dimitri Guérin, c'est une construction commune. On s'apporte mutuellement. Pour nous, c'est une manière d'anticiper de futures normes* ».

« *Dimitri et Ronan jouent vraiment leur rôle d'expérimentateurs avec notre équipe. Ils sont investis, exigeants et nous challengent. Leur esprit critique permet au projet de bien avancer* », affirme Hélène Féchant d'Alma Food. « *Pour nous, le cadre de ce dispositif nous aide à amorcer et à tester in situ notre technologie.* », poursuit la dirigeante.

Cet appel à projet régional « Expérimentation d'innovations numériques » est lancé deux fois par an. Comme pour ce projet de la Ferme du Bigna, ce dispositif aboutit à la mise sur le marché de nouvelles technologies et apporte un échange de compétences entre les expérimentateurs et les apporteurs de solutions numériques.

A propos d'AGRETIC

Le programme régional AGRETIC vise à développer l'usage des technologies numériques dans les filières agricoles et agroalimentaire bretonnes. Il s'inscrit dans la [stratégie régionale du « Bien-manger pour tous »](#). Financé par la Région Bretagne, ce programme est piloté par Bretagne Développement Innovation, en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de Bretagne.

Chiffres AGRETIC :

Environ **80 entreprises accompagnées par an** en moyenne : montage de dossier pour l'appel à projet régional ; interventions ou exposition lors de journées techniques, ateliers ou stages ; concours AGRETIC ; salons professionnels (CFIA, SPACE).

Chiffres Appel à projet régional « Expérimentation d'innovations numériques » :

Sur les 20 dossiers accompagnés par AGRETIC ces 3 dernières années dans l'AAP régional d'expérimentation d'innovations numériques, 16 ont été lauréats, ce qui représente un coût global projets de 1,7M€ dont 540 k€ d'aides de la Région Bretagne.

Contacts presse :

Bretagne Développement Innovation

Chrystèle Guy - 07 82 21 81 35 – c.guy@bdi.fr

Espace presse : <https://www.bdi.fr/fr/presse/>

Agence Oxygen

Emmanuelle Catheline - 06 79 06 36 11 - emmanuelle.c@oxygen-rp.com

Christelle Roignant - 06 83 81 61 61 - christelle@oxygen-rp.com