



Le projet Écolience

Dossier de presse
Novembre 2022

SOMMAIRE

Écolience : l'union résiliente de l'écologie, de l'agriculture, de l'alimentation et des territoires	3
<hr/>	
I. L'utopie réaliste : quand un projet d'aujourd'hui rencontre l'agriculture de demain	4
<hr/>	
II. Une ampleur novatrice : quand les acteurs de la bio s'unissent autour d'un territoire	6
<hr/>	
III. Objectifs multiples pour projet unique : quand écologie, économie et territoire s'unissent	9
<hr/>	
IV. L'écologie : quand la bio ne suffit pas	12
<hr/>	
V. Un territoire résilient pour tous	16
<hr/>	
VI. Une résilience écologique pour la production et la valorisation du territoire	18
<hr/>	
VII. En résumé	20

Écolience : l'union résiliente de l'écologie, de l'agriculture, de l'alimentation et des territoires

UN PROJET UTOPIQUE ?

Le projet Écolience, c'est la volonté peut-être utopique de **bousculer l'agriculture d'aujourd'hui**.

Le projet Écolience, c'est l'ambition de lier **agriculture, écologie, territoire et société** autour d'un seul et même rêve.

Le projet Écolience, c'est imaginer un espace où l'on sème, cultive, élève, récolte, transforme tout sur place, du semis au produit fini et sans détour ou presque.

Le projet Écolience c'est finalement une idée toute simple : revisiter nos modèles de production et de consommation pour répondre dès aujourd'hui et sans attendre aux **enjeux de demain**.

UNE AMBITION AU SERVICE DE TOUS

Cette idée si simple devient pourtant presque irréaliste dès qu'on y mêle l'ambition de donner à un plus grand nombre de consommateurs l'accès à des **produits variés**, gourmands et bios.

Des farines, des pâtes alimentaires, du pain, des graines, des bières, des biscuits, des huiles, tous issus d'une graine cultivée en local, collectée, triée, transformée en farine, brassée ou prête à consommer. Sur le papier l'idée fait rêver, mais pour passer du rêve à la réalité, Marlène Castan et Frédéric Grünblatt, les porteurs de ce projet atypique, ainsi que leurs collaborateurs, ont dû faire preuve d'une grande adaptabilité.



I. L'utopie réaliste : quand un projet d'aujourd'hui rencontre l'agriculture de demain

À L'ORIGINE, DES ÉVIDENCES

Le projet Écolience est né avant tout d'une nécessité : **celle d'agir**.

Dans une ambiance générale qui prend acte du changement climatique, ses effets et ses enjeux, l'agriculture de demain se doit d'être positive et exemplaire. Proposer et expérimenter des **alternatives aux pesticides** et aux engrais chimiques, **réduire la consommation d'eau** par un choix de cultures moins gourmandes et destinées à l'alimentation humaine, tout en priorisant la **qualité nutritionnelle** et pas uniquement le rendement, pour **préserver l'écologie et l'économie de nos territoires, tel est le projet Écolience**.

UN PROJET D'ÉQUIPE

Derrière le projet Écolience, il y a toute une équipe mobilisée aux côtés de Marlène et Frédéric, initiateurs de ce projet. Ensemble, tous se sont penchés sur la question **de notre alimentation** et la nécessité d'y intégrer **une dimension citoyenne**. Parce que le rapport entre production, alimentation et territoire devient un véritable sujet de société.

PLUS D'ENGAGEMENTS, MOINS DE CONCESSIONS

À l'heure où nous faisons de moins en moins de concessions sur l'origine, la qualité et la fabrication des produits, le projet Écolience est né de cette prise de conscience nécessaire pour que nos modèles agricoles soient **plus vertueux, plus responsables, plus engagés** mais pas moins proches de la nature et des territoires.

Pour tous les acteurs de ce projet, de nouvelles tendances se dessinent : transition agro-écologique, relation au vivant, transparence, naturalité, remise en cause des aliments ultra-transformés, protéines alternatives, animation de territoire... Autant de nouvelles préoccupations qui nous appellent, voire nous obligent à agir.

UNE ALTERNATIVE : LE PROJET ÉCOLIENCIE

Utopique mais devenu réalité, **le projet Écolience** se veut être une **solution** à l'ensemble de ces enjeux désormais portés par **une ambition : collectif, écologique et territorial**, le projet entend prendre appui sur ces valeurs fortes et fédératrices.

UN PROJET DE TERRITOIRE FÉDÉRATEUR ET INNOVANT

Pour pouvoir agir en collectif, Marlène et Frédéric et tous celles et ceux qui les ont rejoints dans ce projet, ont partagé leur ambition commune avec les élus locaux :

Celle de faire du projet Écolience un **projet de territoire**, un projet à l'ambition fédératrice et innovante pour proposer à l'agriculture d'aujourd'hui de **bousculer ses modèles de production et de consommation**.

Collectif, le projet l'est dans sa volonté de réunir **agriculture et artisanat** autour d'une ferme et de ses ateliers, pour contribuer à une part importante de **l'autonomie alimentaire** de tout un territoire.

Collectif encore, tant Marlène et Frédéric n'imaginaient pas avancer sans des collaborateurs investis, des clients, des acteurs du territoire, des élus, des agriculteurs **partenaires et locaux** pour faire germer leurs ambitions, sans concessions.

UNE EXIGENCE PORTÉE PAR TOUS LES ACTEURS

Pour aller au bout de ses exigences, le projet entend collaborer avec l'ensemble des acteurs **d'un seul et même territoire**. Parce que nos campagnes se meurent alors qu'elles recèlent d'immenses richesses, entre patrimoine, traditions et **savoir-faire**, Écolience veut agir et que ce territoire renaisse.

UNE SOLUTION : ÉCOLIENCE

Parce que le projet Écolience est profondément tourné vers les nécessités de demain, parce qu'il agit en collectif pour proposer une nouvelle façon de concevoir nos modèles agricoles ; parce qu'il agit à l'échelle de tout un territoire sans nier les **impératifs sociaux et écologiques** que celui-ci impose, Écolience est plus qu'un projet et se définit comme une solution globale.

- **Une solution écologique, locale, biologique**, socialement juste et qualitative.
- Une solution alternative sur les questions de **souveraineté alimentaire** grâce à une production entièrement bio et locale.
- Une solution au **changement climatique** et à la nécessité de résilience de nos campagnes au sein de leur territoire.

II. Une ampleur novatrice : quand les acteurs de la bio s'unissent autour d'un territoire

Selon un sondage HARIS INTERACTIVE réalisé pour le magazine Challenges en août 2022, **84 % des Français** jugent qu'il faut faire des efforts en faveur de l'environnement. Inutile de poser la question : **100 % des acteurs d'Écolience** adhèrent à cette idée. Le projet, au regard de ses objectifs, propose un modèle de production plus vertueux.

COLLECTIF ET BIOLOGIQUE

En décembre 2018, le projet Écolience prend vie sur une exploitation agricole de **260 hectares**, qui finira sa transition en culture bio en 2021. Ces champs, répartis autour du corps de ferme, permettent la production de **22 cultures différentes**.

Réunir cette diversité de cultures, toutes à destination humaine, sur une même exploitation, c'était le début de l'ambition. La suite fut de construire un **partenariat vertueux** auprès du vivier de producteurs alentours pour qu'Écolience soit plus qu'une entreprise et s'épanouisse dans sa véritable vocation : être un projet de territoire.

ENSEMBLE POUR PRODUIRE PLUS

Ensemble, en 2022 la ferme d'Écolience et ses partenaires cumulent plus de **1 100 ha** et ont récolté plus de **1 800 tonnes de graines**, toutes à destination de l'alimentation humaine, le tout sans déroger à la règle des **100 km maximum** pour l'approvisionnement. Une réalité ambitieuse qui réussit le pari **de la diversité, de la qualité, du bio et du local**.

L'objectif du projet est de collecter environ 10 000 tonnes à l'horizon 2027.

AGIR POUR LA RÉSILIENCE

Pour le projet, s'inscrire dans un territoire c'est avant tout **agir pour la résilience** des femmes et des hommes qui le préservent et le valorisent. En travaillant avec tous les acteurs présents autour de la ferme, du semis au produit fini, la production rêvée à dimension locale, bio et responsable devient réalité.

Mais pour aller au bout de leurs exigences, L'équipe Écolience, Marlène et Frédéric sont allés plus loin : ils ont réuni l'ensemble de ces productions autour des ateliers de la ferme, **directement aux pieds des champs**.

REPENSER LA PRODUCTION

Parce qu'une nouvelle façon de voir l'agriculture c'est aussi repenser la production, il était indispensable de concevoir une **ligne directe** entre ingrédients et produits finis. Ainsi, produire sa propre farine, ou semoule, c'est s'assurer de détenir l'ingrédient essentiel de nombreux produits transformés comme les pâtes, les biscuits, le pain et par extension, de nombreux produits traiteurs sans transport supplémentaire.

À cette large offre de produits viendront s'ajouter en 2023 des produits issus du maraîchage, mais aussi des œufs et des produits laitiers.

3600 m² : UNE SUPERFICIE À LA HAUTEUR DU DÉFI

Avec **3600 m² de bâtiment** en plein cœur des champs, l'unité de fabrication d'Écolience est tout à la fois à l'échelle de ses ambitions et à **taille artisanale**. Le bâtiment s'organise autour de la **collecte de graines et de céréales**.

Étape 1 : Les productions de la ferme d'Écolience et celles des partenaires agriculteurs arrivent sur l'unité de stockage et de triage des graines.

Étape 2 : Ces matières premières sont nettoyées, triées, parfois décortiquées, puis stockées jusqu'à la mouture.

Étape 3 : Chaque atelier est ainsi approvisionné en farines, en malt, en huiles ou en graines, selon les besoins de chaque métier, le tout en circuit fermé à l'intérieur d'un même bâtiment.

Implantés aux pieds des champs, les ateliers se divisent en plusieurs pôles de production : huilerie, meunerie, micro-brasserie, atelier pastier, boulangerie, biscuiterie, traiteur, œufs, légumerie, laiterie, ensachage des graines et farines... ce ne sont pas moins de **12 micro ateliers** spécialement dédiés à la fabrication artisanale d'une seule famille de produits, qui cohabitent et interagissent dans un même espace.

UNE LOCALISATION STRATÉGIQUE

Ce choix de localisation des ateliers à **proximité directe des cultures**, s'inscrit dans une démarche à la fois écologique, locale mais aussi économique. En implantant sur le territoire l'ensemble de la ligne de production, le projet Écolience ouvre la voie à **l'économie circulaire et aux circuits intra-territoire** qui profitent autant au consommateur qu'au producteur et ainsi, à l'économie du territoire.

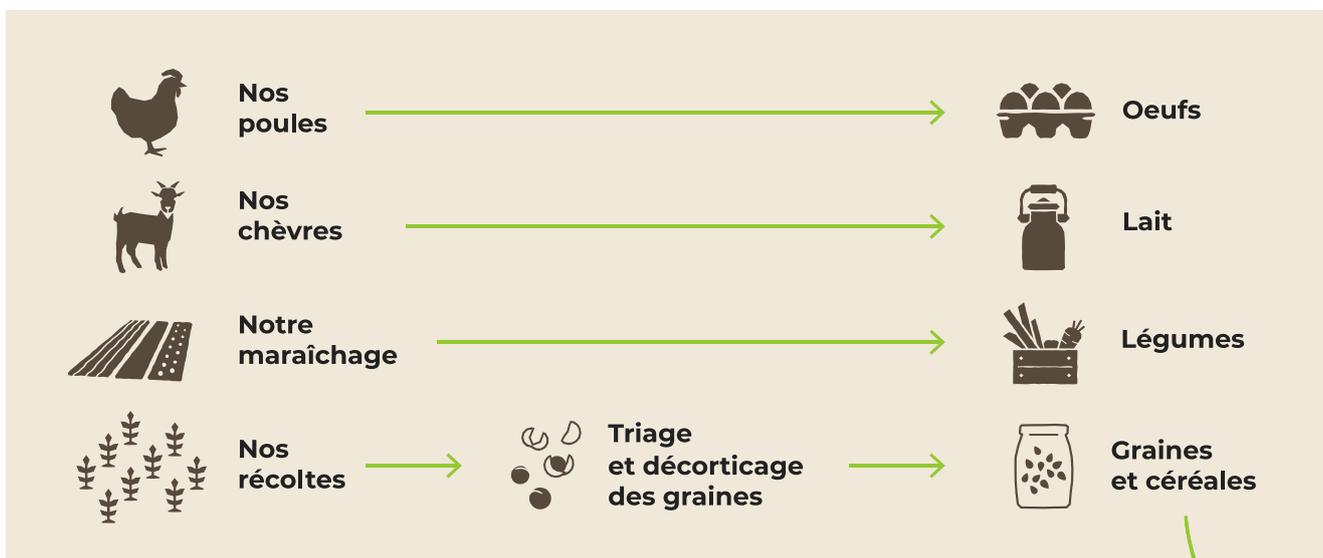
Ce qui fait la force du projet Écolience, c'est *in fine* la **production collective et locale**. Avec **rigueur**, chaque ingrédient est valorisé dans les ateliers de production pour que la force collective de chacun puisse nourrir ce projet. Avec **exigence**, le projet veille à ce que ses objectifs soient atteints sans dénaturer l'essentiel : le territoire, ses Hommes et sa Nature.

DES ATELIERS VARIÉS

Les productions localisées autour de la ferme d'Écolience, et celles des partenaires agriculteurs locaux, convergent toutes vers un seul point : les ateliers de production d'Écolience. Ce n'est pas un hasard si ces ateliers fabriquent une si grande variété de produits. Presque tous ont un point en commun : partir d'une **petite graine bio**. Qu'il s'agisse de blé, d'orge, de colza, d'épeautre, de graines de courge ou bien d'autres encore, ces graines seront consommées brutes, pressées dans l'huilerie ou transformées en farines.

Une production bio et locale

Les produits non transformés



2^{ème} transformation

1^{ère} transformation



III. Objectifs multiples pour projet unique : quand écologie, économie et territoire s'unissent

PAYSAN ET ARTISAN

Être **paysan tout en étant artisan**, c'est retrouver l'image que l'on se fait du monde rural et d'un mode de vie qui est en train de s'éteindre. Trouver des produits cultivés et transformés à la ferme n'est aujourd'hui plus un standard mais une exception à laquelle Écolience veut remédier. L'un des combats du projet Écolience est sans doute celui-ci : rassembler les savoir-faire de paysans et d'artisans autour de productions locales sur un territoire résilient.

UNE ORGANISATION LOCALE

De cette exigence est née une organisation territoriale : au cœur du **territoire Poitevin**, toute la production s'organise dans un rayon de **100 km autour de la ferme**. À moins de **40 km** de la ferme d'Écolience, ce ne sont pas moins de **460 producteurs bios** qui sont localisés autour du projet, garants du potentiel d'approvisionnement d'Écolience. Et lorsque l'on élargit ce cercle vertueux à **100 km**, le nombre monte à **2 700 producteurs bios** ; un nombre conséquent qui permet au projet de proposer une véritable offre alimentaire souveraine pour l'ensemble du territoire.

UNION ET DYNAMIQUE TERRITORIALE

Engagée et bio, c'est bien cette union de tous les acteurs du territoire à l'échelle ultra-locale qui oriente le projet Écolience vers un objectif de **dynamique territoriale** : permettre à un ensemble de partenaires agriculteurs bios et locaux de retrouver une dynamique économique à l'échelle de leur territoire. Plus encore, le projet entend renouer avec cette idée de **souveraineté alimentaire** au niveau local, trop souvent oubliée dans nos modèles agricoles actuels.

Être heureux dans son alimentation passe aussi par la satisfaction de se nourrir avec des produits qui allient le bon et le bien, pour un territoire, pour ses acteurs ; pour les humains et la Nature.

UNE VOCATION AUX ALLURES ANCESTRALES

La vocation d'Écolience c'est avant tout de **transformer les produits de la ferme**. On cultive à la ferme ce dont on a besoin dans les ateliers. Et dans les ateliers, on utilise prioritairement ce qui est produit à la ferme et dans celles de nos partenaires agriculteurs locaux.

- **Ne pas gaspiller**, produire seulement ce dont on a besoin, et uniquement ce qui pourra être consommé dans sa totalité.
- Faire des **produits frais** avec des produits frais.
- Fédérer des agriculteurs partenaires ou susciter des vocations pour le passage en bio.

La logique d'Écolience repose essentiellement sur le bon sens, la **responsabilité environnementale**, la **revalorisation des territoires**.

UNE LIGNE DE PRODUCTION SANS DÉTOUR

Produire durable c'est avoir un regard responsable sur notre consommation et sur tous les aspects de la fabrication, qu'il s'agisse des questions énergétiques ou de problématiques liées aux quantités utilisées et par ricochet, des co-produits générés.

Mais produire durable c'est aussi installer un climat de **confiance** au sein du territoire, où chacun est valorisé pour son **savoir-faire** et la **qualité** de ses produits, et non pas uniquement la recherche du meilleur rendement.

L'objectif de la production au sein des ateliers d'Écolience est de faire de cet atout collectif un véritable **tremplin pour la globalité de l'économie** du territoire.

- Avec la création d'emplois stables et durables.
- Avec un approvisionnement local.
- Et avec une transformation aux pieds des champs.

Car le projet Écolience se veut moteur économique, pour une **production durable, écologique et sociale**.

SAVOIR-FAIRE : ENTRE PRINCIPE ET NÉCESSITÉ

Le savoir-faire artisanal : un principe au cœur du modèle de production du projet qui a pour double objectif de **rendre sa valeur à la fabrication** en atelier tout en mettant en avant des techniques de production à la pointe de la **technologie et de l'innovation**.

En s'inscrivant dans une démarche artisanale, le projet Écolience n'oublie pas pour autant les **objectifs de production** d'aujourd'hui axés sur l'efficacité, la rapidité et la disponibilité.

OBJECTIF ÉCOLIENCE

Le projet Écolience, s'il était un rêve, a désormais un objectif bien concret : **la valorisation d'une production locale et bio**, sans faire de détour, à la manière des fermes d'autrefois où le producteur était en charge de l'ensemble de la chaîne d'activités mais adapté au mode de vie de notre époque et à l'échelle de ses besoins.

Le projet innove aussi dans sa **conception novatrice de la production bio** de demain. Le défi lancé est de taille car il vise à mettre en avant des savoir-faire artisanaux dans des ateliers de production aux pieds des champs. En produisant et en transformant des ingrédients bios et locaux, le projet nourrit l'ambition d'une **véritable économie circulaire** vertueuse, et d'une réelle **légitimité** dans sa réponse aux enjeux de **transition écologique**.

L'efficacité de la production tient à la capacité du projet à être à la fois écologique, économiquement pertinent au niveau du territoire, socialement engagé et innovant dans sa capacité de réponse aux enjeux qui se profilent derrière le changement climatique.

IV. L'écologie : quand la bio ne suffit pas

Le projet Écolience c'est aussi une vision novatrice presque futuriste des modes de production et de fabrication écologiques. **Elle se traduit en chiffres et en CO₂ émis.**

CAPTER LE CO₂ AU LIEU D'EN ÉMETTRE

83, c'est le nombre qui correspond aux tonnes de CO₂ que **les cultures du projet séquestrent**. Car oui, grâce à la diversité de cultures, qui au-delà d'un défi de production, est un véritable engagement pour la **biodiversité et la transition écologique**, ce sont 83 tonnes de CO₂ qui sont séquestrées.

510, c'est le nombre qui correspond aux tonnes de CO₂ qui ne sont plus émises aujourd'hui. Car comparé à 2018, avant la transition bio, la même exploitation cumulait **427 tonnes d'émission de CO₂**. Soit un écart spectaculaire de **510 tonnes de CO₂ économisées* pour la planète**.

Pour que l'émission de CO₂ devienne négative, il aura fallu cumuler une série de mesures et de pratiques vertueuses et surtout faire simplement preuve de bon sens. Parmi ces pratiques, la diversité de cultures induit une meilleure régénérescence des sols et de fait, réduit les besoins en fertilisants. Et combinée à une **agriculture entièrement biologique**, à base de couverts végétaux (engrais verts) et de fumiers, et un travail des sols simplifié pour éviter le labour autant que possible, elle **permet à la ferme d'Écolience de séquestrer le CO₂ au lieu d'en émettre**.

Faire du négatif pour être positif ! Voilà qui illustre bien la résilience du projet de territoire Écolience.

*Sources : SOIL CAPITAL 2022

PRODUCTION, TRANSFORMATION, DISTRIBUTION : L'ÉCOLOGIE PRESQUE SANS DÉTOUR

562, c'est le nombre d'allers-retours Paris-New York en avion que le projet économisera, soit **590 tonnes de CO₂**. Un gain environnemental qui s'explique aussi par la réduction du transport des matières premières, la transformation locale et la distribution prioritairement régionale.

PRODUCTION ET TRANSPORT OPTIMISÉS

Côté production et transport, le projet Écolience dans sa globalité s'articulera d'ici 5 ans autour de **4 000 à 5 000 hectares de surface de production en agriculture biologique**. Un ensemble de cultures qui elles non plus n'émettront pas de CO₂. Et parce que ces parcelles ne se situent pas à New-York, c'est bien de **circuits courts** dont il s'agira. Même si l'objectif fixé est de 100 km, il y a en réalité moins de **10 km en 2022 de distance moyenne** pondérée parcourue pour le transport des cultures vers les ateliers de production. Dans cette démarche ultra-locale, la production et le transport n'émettent que **47 tonnes de CO₂***, là où un projet agro-alimentaire standard, de taille équivalente en émettrait **211 tonnes***.

ET CÔTÉ TRANSFORMATION ?

Pour ce qui est de la transformation, le projet Écolience n'entendait pas non plus faire de concessions. Une grande partie de l'énergie servant à alimenter les ateliers est ainsi produite par des **panneaux photovoltaïques** installés en toiture et sur des ombrières. Cette action est une mesure de plus pour permettre une émission de seulement **117 tonnes de CO₂***, au lieu des **408 tonnes*** à projet équivalent.

UNE DISTRIBUTION LOCALE

Enfin, avec **un objectif de 60 % de la production** prioritairement distribués à des professionnels dans un rayon de **200 km** autour de la ferme, ce ne sont que **71 tonnes de CO₂*** qui sont émises, au lieu des **206 tonnes*** pour un projet conventionnel de même envergure.

UNE ÉVIDENCE ÉCOLOGIQUE

Le projet a fait ses comptes et le bilan est plus qu'encourageant : au final, la somme de ces engagements et de cette exigence permet de **réduire de 1 690 tonnes par an les émissions de CO₂***. Une économie vertueuse, bonne pour les Hommes et pour la Nature, qui sert l'ambition d'un nouveau modèle de production et de consommation. Une ambition environnementale mais aussi sociale, au service de la **protection de l'écosystème territorial**.

*Toutes ces données chiffrées sont issues d'une étude réalisée par AGRO-PARITECH service "Études", en janvier 2022.

UN SYSTÈME CIRCULAIRE

Du semis au produit fini, les exigences du projet Écolience vont jusqu'à faire en sorte que chacun des éléments de la production, chacun des ingrédients, chacun des savoir-faire de nos artisans soient valorisés. Pour cela, tout le système de production agit comme un **cercle vertueux** afin que tout ce qui est comestible soit nécessairement utilisé, valorisé, sans rien concéder au gaspillage.

Au-delà des bovins nourris exclusivement à l'herbe et au foin, la ferme d'Écolience a accueilli cet été un **troupeau de chèvres de race Poitevine**, réputées rustiques, locales et capables de produire un lait d'une **qualité fromagère** exceptionnelle.

UNE VALORISATION VERTUEUSE DES CO-PRODUITS

On entend par cette dénomination l'ensemble des produits issus de la production principale : le son pour le blé, les tourteaux issues de l'huilerie, les drèches de brasserie, le petit lait, les épluchures... Un ensemble d'éléments comestibles pour beaucoup d'animaux. Ainsi, le système circulaire des ateliers permet une **valorisation de ces co-produits** qui se retrouvent dans la nourriture des chèvres, des bovins ou en compost pour les cultures de la ferme.

Une valorisation qui **s'inscrit dans une logique d'économie circulaire** par une juste redistribution de ce qui, dans de nombreux cas, est jeté sans être réutilisé, après avoir souvent parcouru de nombreux kilomètres.

TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Sans faire de concession le projet Écolience souhaite démontrer finalement qu'une **transition écologique ambitieuse** est possible et accessible à tous.

Loin de l'image d'Épinal dont nous aimons tous nous souvenir, loin de l'idée de la ferme familiale où nos grands-parents allaient chercher le lait, quelques fromages, des légumes ou du saucisson, l'agriculture est devenue autre chose... Elle s'est professionnalisée, intensifiée, les fermes ont grandi, elles se sont mues en exploitations parfois mono-produit et les métiers intermédiaires se sont multipliés, laissant à chacun sa spécialité. Certains produisent des semences, d'autres les cultivent, d'autres encore les collectent, font du négoce, transforment, commercialisent ou distribuent... Chaque métier a ses règles et sa complexité et tous les réunir relève **du défi**.

L'ÉCOLOGIE AU PRÉSENT

Un projet presque utopique oui, mais qui par sa résilience et celle de tout un territoire, par les **économies en émissions de CO₂**, par une empreinte carbone très limitée, par des cultures **peu gourmandes en eau**, par des ateliers de production presque autosuffisants en énergie verte... peut s'inscrire dans **une démarche profondément tournée vers la transition écologique**. Un projet bio, local, écologique, social et territorial ; un projet audacieux.

À CHAQUE CHANGEMENT UNE SOLUTION

Faire face à un changement c'est trouver toutes les solutions possibles et nécessaires pour faire mieux, faire du bon et le bien avec ce qui est à notre disposition. Marlène, Frédéric et toute leur équipe font face : face au changement climatique, face à un contexte sanitaire et social plus que précaire, face à une situation alimentaire mondiale qui devient de plus en plus tendue, et source d'inquiétude pour de nombreux français.

UN PROJET NOVATEUR

Le projet Écolience se veut être novateur à la fois dans son **fonctionnement** mais aussi dans sa capacité à changer les choses, à proposer de nouveaux modèles de production en faveur de **l'alimentation heureuse** de demain. Avec un projet qui réunira d'ici 5 ans pas moins de **10 000 tonnes** de produits dans un **rayonnement essentiellement local**, avec des productions variées, avec des ateliers permettant la transformation de ces productions en **9 gammes distinctes**... Écolience, et à travers lui l'ensemble du territoire Poitevin, se donne les moyens de répondre à ces changements sociaux, économiques et alimentaires.

EN QUÊTE DE SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Le défi du projet c'est de montrer que du semis au produit fini, de l'ingrédient à l'assiette, du producteur au consommateur, il est possible de mobiliser tout un territoire pour prétendre à une **souveraineté alimentaire**. Entièrement bio, entièrement local, complètement écologique et sans concession, le projet Écolience aspire à élever cette notion de souveraineté alimentaire à l'échelle d'un territoire.

En bousculant les modèles institués en faveur de la production unique et intensive, en alliant toutes les **productions à l'échelle locale** pour la transformation en gammes variées et en distribuant l'ensemble de ces productions régionalement, le projet relève le défi de la souveraineté alimentaire. Un défi qui est aussi en faveur de l'économie circulaire du territoire, de l'écologie et de la société.

V. Un territoire résilient pour tous

Le principe de résilience est intervenu aux prémices du projet, alors qu'il n'était encore qu'utopie. S'appuyer sur la **transition en bio** de plusieurs partenaires agriculteurs pour donner un autre sens à la production, à la terre, à la nature. Organiser un **circuit restreint, 100 km** autour de la ferme pour que l'immense majorité des ingrédients soient locaux, bios mais aussi et surtout, sans presque aucun détour entre le semis et le produit fini. La résilience passe par cette ambition de **changer les modèles institués** pour aller vers plus de **proximité**, plus de lien direct, plus d'équité entre terre et agriculteur, producteur et consommateur et du champ à l'assiette.

ÉCOLIENNE : EMPLOIS DE TERRITOIRE

Parce que depuis le début Marlène et Frédéric conçoivent ce projet en collectif, le territoire se devait d'être considéré comme un **tremplin à la fois agricole et économique**.

Riche en savoir-faire, le territoire Poitevin offre à Écolienne la possibilité de faire de ses ateliers de véritables moteurs économiques. D'ici 2026, l'ambition est de créer pas moins de **65 emplois directs** dans les différents ateliers. Un chiffre conséquent pour des métiers liés à **l'artisanat** que l'on sait de plus en plus fragilisés par l'automatisation des systèmes de production.

S'inscrire comme un projet de territoire, c'est aller à l'encontre des idées préconçues pour entrer en résilience. Parce qu'Écolienne est ambitieux, il entend faire face à **l'exode rural** qui vide nos campagnes de savoir-faire précieux. Avec un projet de cette ampleur, c'est toute **l'économie du territoire** qui se voit boostée, au niveau économique mais aussi et surtout social.

PARTENAIRES AGRICULTEURS ET LOCAUX

Écolienne a la chance de pouvoir s'associer à des **agriculteurs locaux et bios** pour mutualiser les productions et ainsi, être plus forts. Le projet Écolienne c'est l'ambition de faire entrer en résilience tout un territoire agricole. Aide à la transition en bio, partenariat avec des agriculteurs locaux dans un rayon de 100 km, ateliers aux pieds des champs... Un ensemble d'idées qui mises bout à bout, esquissent l'horizon d'un **nouveau modèle d'agriculture**.

Un modèle auquel tous les agriculteurs d'un territoire peuvent s'allier. Un modèle où, à plusieurs, on produit plus, sans déroger à des **engagements** précieux pour **l'environnement** et les Hommes. **Un modèle diversifié** contre la monoculture et pour la diversité, avec pas moins de 22 cultures au service d'une large gamme de produits.

Un écosystème en résilience : Écolience

ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Le principe de **l'économie circulaire** vise à produire de manière durable, en limitant la consommation et le gaspillage des ressources. Il limite aussi la production des déchets et cherche toujours à les valoriser pour que rien ne se perde et que tout se transforme. Chez Écolience, ce principe est adopté à chaque étape de la production.

POUR LES DISTRIBUTEURS...

Concernant la distribution, l'objectif est de vendre **60 % de la production** aux professionnels dans un rayon de 200 km. Un chiffre qui limite les déplacements, ce qui **réduit les émissions de CO₂ et de GES**, tout en optimisant la valorisation de produits locaux qui sont transformés et redistribués en local.

... ET POUR LES CONSOMMATEURS

Enfin, pour ce qui concerne les consommateurs, les produits sont essentiellement distribués dans les magasins bios de la **région Nouvelle-Aquitaine**. Une économie circulaire ici encore, où l'ensemble de la production locale est inséré dans le système de **consommation territoriale**. Une économie circulaire qui profite au consommateur, au distributeur et au producteur, pour limiter les détours entre **le champ et l'assiette**.

VI. Une résilience écologique pour la production et la valorisation du territoire

En accord avec nos **engagements socio-économiques**, nous mettons à profit les innovations du projet Écolience pour la **préservation de l'environnement**, de la **biodiversité** et du **territoire**.

En ce sens, l'ensemble des décisions que nous prenons pour la ferme d'Écolience se fait en accord avec un certain nombre de moyens et **d'engagements locaux et régionaux** pour faire de ce projet un projet responsable, durable et **écologiquement résilient**.

NÉO TERRA : UN PROJET DANS LE PROJET

Toujours dans l'optique de travailler en collectif, le projet Écolience s'est associé à la feuille de route du **projet Néo Terra**, initié par la région Nouvelle-Aquitaine, pour la **transition écologique et énergétique du territoire**.

Néo Terra met en place **11 ambitions** pour des engagements et des actions en lien à la fois avec l'écologie et l'économie du territoire. Un moyen qui fixe des objectifs concrets, chiffrés et réalisables par tous.

Sur ces 11 ambitions, le projet Écolience s'engage sur **7 d'entre elles** :

- L'objectif "**zéro déchet**" pour l'ensemble de la chaîne de production.
- La préservation des terres agricoles et forestières, par le biais **d'implantations de haies et d'arbres** sur l'ensemble de la ferme.
- La transition agro-écologique, par la production **d'ingrédients bios en local** servant à la production de produits plus sains et plus respectueux.
- La **préservation de la biodiversité**, par une agriculture écologique se souciant de la vie microbienne et des insectes peuplant les champs et l'environnement alentour.
- La transition des entreprises, dans laquelle le projet s'intègre parfaitement du fait d'une **construction sobre d'un bâtiment** optimisé pour la production et la fabrication en un seul lieu.
- Un nouveau mix énergétique qu'Écolience met en place en **valorisant les énergies vertes** (photovoltaïque notamment) et en **visant l'autosuffisance** à la ferme.

• Enfin, la **préservation de la ressource en eau** est permise grâce à une production optimisée dans le but de consommer le moins d'eau possible, et par une diversité de cultures qui dans les champs, limite les besoins en eau.

DES AMBITIONS POUR LE TERRITOIRE

Par l'adhésion aux ambitions du **projet Néo Terra**, le projet Écolience agit pour la nature mais aussi pour le territoire. Si la production d'ingrédients bios est au cœur des préoccupations du projet, aller plus loin en instaurant des **principes écologiques** pour la réduction de la consommation en énergie était une nécessité.

RÉSILIENCE : SOCIALE, LOCALE, ÉCONOMIQUE ET CERTIFIÉE

La résilience du territoire s'orchestre autour de nombreux aspects :

Socialement d'abord, grâce à la **création d'emplois**, au soutien dynamique du savoir-faire et des traditions, présents sur le territoire.

En **local**, grâce aux **partenaires agriculteurs locaux** fédérés autour du projet, grâce au conditionnement qui se fait dans des ateliers aux pieds des champs et grâce à une **redistribution** prioritairement dans un rayon de **200 km** autour de la ferme.

Cette dimension locale résiliente est aussi due au soutien de France Relance, des élus locaux, de la Région, du Département, de la communauté de communes ou encore du Grand Poitiers, qui soutiennent cette initiative. Une initiative locale et innovante, reconnue dans le cadre du **Programme National pour l'Alimentation** (PNA).

Économiquement, parce que l'ensemble de cette production profite à la **dynamique économique du territoire** : création d'emplois, approvisionnement et distribution prioritairement régionaux, économie circulaire... autant d'actions qui permettent au territoire d'entrer en **résilience économique** pour sa résurgence.

Enfin, la **certification Agriculture Biologique** appuie ces engagements sociaux, locaux et économiques au service d'une ambition : faire que ces valeurs s'inscrivent dans une démarche profondément tournée vers la **transition écologique**, l'agriculture biologique et la **consommation responsable**, afin de répondre aux défis imposés par le changement climatique.

VII. En résumé

Par ses engagements et ses valeurs, le projet Écolience nous force à **reconsidérer** à la fois socialement, économiquement et écologiquement, tous nos **modèles de production actuels**. Plus qu'une reconsidération, le projet implique de se tourner vers **l'avenir** pour concilier ces innovations avec l'artisanat et la productivité..

UNE PRODUCTION DIFFÉRENCIÉE

- Grâce à un vivier d'agriculteurs locaux travaillant en agriculture biologique, le projet Écolience peut s'approvisionner dans un **rayon de 100 km** autour de la ferme.
- Grâce à des ateliers aux pieds des champs, la ligne de production se fait sans détour, du semis au produit fini, en **un seul et même endroit**.
- Grâce à cette organisation locale, l'objectif est aussi de distribuer **60 % de la production** dans un rayon de **200 km** autour de la ferme.

Le projet Écolience, c'est une **production différenciée** :

- Parce qu'elle produit en **quantité** des produits de **qualité**.
- Parce qu'elle ne délocalise pas ses ateliers et travaille des ingrédients locaux.
- Parce qu'elle permet la mise en avant **d'un savoir-faire, et d'un artisanat en local**.
- Parce qu'enfin, elle s'adapte aux changements climatiques, sociaux et économiques avec **résilience**.

CONSOMMATION ET PRODUCTION : QUAND ÉCOLOGIE RIME AVEC SOUVERAINETÉ

Si le projet Écolience veut bousculer les modèles de **production**, ces enjeux s'appliquent aussi à la **consommation**.

Écologique, tourné vers les **énergies vertes**, avec des émissions **de CO₂ réduites** et des engagements en faveur de la **biodiversité**, des économies d'eau et de la transition écologique... le projet Écolience agit pour que la consommation de demain soit plus saine et plus responsable, en prenant des engagements directement au sein de l'entreprise et **en faveur des consommateurs**.

En réduisant la distance entre producteur et consommateur, le projet n'entend pas seulement minimiser l'impact écologique de la production, de l'acheminement et de la distribution. Avec un objectif de production de **10 000 tonnes de produits**, le projet entend répondre aux **enjeux de souveraineté alimentaire**, à l'échelle du territoire.

L'AVENIR EST DANS LA RÉSILIENCE

Si le projet Écolience devait être résumé, nous parlerions **d'un projet tourné vers l'avenir, porté par des femmes et des hommes du territoire qui œuvrent pour sa résilience écologique, locale et économique**.

Un projet d'ampleur qui peut prétendre à la **résurgence** de tout le territoire. Un projet qui ne fait aucune concession, que ce soit sur l'origine locale de ses produits, sur leur certification bio, sur leur transformation dans des **ateliers artisanaux** ou sur leur consommation, plus durable, plus responsable et plus saine.

Un projet qui met en avant tout un arsenal de **mesures écologiques**, pour des émissions de CO₂ deux fois moins conséquentes que pour un projet agro-alimentaire standard de taille équivalente, pour une utilisation des énergies vertes privilégiée et déjà implantée au cœur des ateliers de la ferme. Pour une réduction de la **consommation en eau** qui passe par une diversité de cultures en faveur de la **régénérescence des sols**. Pour un modèle agricole qui préserve la biodiversité, la vie microbienne, les insectes, la flore et la faune.

Un projet avec des **valeurs sociales fortes**, tournées vers la reconnaissance des métiers artisanaux comme piliers de notre **savoir-faire**. Un moteur d'emploi, pour la dynamique économique de tout le territoire, qui passe par ses femmes, ses hommes, ses talents et ses aptitudes.

Un projet qui aujourd'hui, se tourne vers l'avenir pour aller plus loin dans la bio, plus loin dans les mesures écologiques, plus loin dans les ressources disponibles sur le territoire ; **plus loin dans la résilience.**



SAS ÉCOLIENGE

Lieudit Bellevue 86250 GENOUILLÉ

CONTACT PRESSE

MARLÈNE CASTAN

Directrice générale associée

06 86 67 54 14

m.castan@ecolience.fr

CLAUDE MARY

Directeur général

07 88 45 51 40

c.mary@ecolience.fr

FRÉDÉRIC GRÜNBLATT

Président

06 88 82 00 57

f.grunblatt@mcfg.fr

