

# Ils ont la biodiversité chevillée au cœur, mais «ne voteront peut-être pas pour le même candidat»

À quelques semaines de l'élection présidentielle, qui se déroulera les 10 et 24 avril, nous lançons une série d'articles sur les préoccupations des électeurs vendéens. Nourrir localement, maîtriser la chaîne de production et les prix de vente, tels sont les buts de ces agriculteurs. Du côté de Chantonay, l'union fait la force au GIE Légumes secs bio de Vendée.

Sébastien Schwab, agriculteur du Gaec Ursule à Chantonay ; Daniel Villeneuve, un des cofondateurs du GIE avec Bruno Joguet (absent sur la photo) qui le préside. Ce dernier est aussi codirigeant de la SARL Bio-Triage avec Simon Berland (à droite), éleveur et cultivateur au Langon.  
| OUEST-FRANCEAfficher le diaporama



Ouest-France Roselyne SÉNÉ. Publié le 31/01/2022 à 20h00

La protection de l'environnement est l'un des thèmes de la campagne présidentielle. Pour les 18 agriculteurs bio membres du Groupement d'intérêt économique (GIE) Légumes secs bios de Vendée, c'est un art de vivre, un moteur.

Même si les convictions sont fortes, il n'est pas question de parler politique ou élection dans cette « mini-coopérative démocratique où chacun possède une voix ». À croire que la discrétion fait les bons amis. « On ne votera peut-être pas pour le même candidat », glisse tout juste Sébastien Schwab, du Gaec Ursule.

La préoccupation est de continuer à valoriser les productions de légumes secs et légumineuses, et de faire fonctionner la petite société Bio-Triage. Installées depuis un an et demi dans le [bâtiment qui abritait l'abattoir Doux, à Chantonay](#), ses machines y trient et ensachent haricots, lentilles, pois chiche, sarrasin et tournesol décortiqués, lin, millet, quinoa, épeautre, etc.

« Du vrai durable, celui que permet la nature »

L'outil de travail, qui génère deux emplois, répond au besoin d'autonomie. « Il nous permet d'avoir la main sur le stockage et de livrer rapidement dans un rayon de 150 km », indique Simon Berland, cogérant de la SARL et éleveur cultivateur au Langon. Il garantit aussi la qualité des produits et la traçabilité, de la parcelle au client.

Installé à Petosse et passé en bio en 1999, Daniel Villeneuve est l'un des trois pionniers qui ont posé les bases du GIE. « Je ne voulais pas transmettre à mes enfants de l'eau polluée », résume-t-il simplement. « Le vrai durable » est son credo : « Pas celui de façade vers lequel se dirige la société, mais celui que permet la nature. »

« Ce qui anime les membres du GIE, c'est la biodiversité et l'avenir de l'environnement avec la fin des pesticides », éclaire Simon Berland

Les échantillons des productions sont conservés dans une pièce dédiée. | OUEST-FRANCE

Leur idée, il y a plus de quinze ans, a été « d'orienter des productions vers l'alimentation humaine pour le local », met en perspective Sébastien Schwab. Gros hic : « Le marché n'existait pas, rembobine Daniel Villeneuve. Les grossistes s'approvisionnaient à l'étranger. » Il a fallu monter les filières de toutes pièces. Les techniciens du sol ont enfilé l'habit de vendeurs « avec une bonne dose de culot, de la volonté et un peu folie ».

Des prix qui tiennent compte des coûts de production

Le GIE né en 2010 a permis de peser dans les négociations, un enjeu qui résonne dans l'actualité. Objectif : « Être indépendant du système de commerce ». « Nous avons pu fixer des prix permettant de faire face aux aléas des cultures et aux coûts du tri, éclaire le défricheur. La confiance avec les opérateurs s'est construite sur le long terme. La relation humaine, c'est ce qui fait la différence avec les autres structures. On y met notre cœur. »

L'essentiel, justement, n'est-il pas de pouvoir imposer son prix ? « C'est plutôt de savoir où va la production et comment est répartie la valeur ajoutée, ajuste Simon

Berland. Aujourd'hui, nous officialisons les choses avec le label Bio partenaire. » Cette certification du commerce équitable implique que chaque acteur respecte la répartition de la valeur dans la chaîne de production.

Les sacs de graines sont stockés dans un espace dédié où la température et l'hygrométrie sont contrôlées. | OUEST-FRANCE

Aujourd'hui, les 500 tonnes annuelles de graines sèches sont dispatchées vers la restauration collective, les industriels et des magasins. Mille tonnes de légumes verts et de pois prennent le chemin des conserveries.

Les vents sont porteurs. Le Covid-19 a donné envie de consommer local. Les législateurs ont tenté d'apporter des éléments de solution à la problématique agricole et « [la loi Egalim dynamise la demande](#) », estime Simon Berland. Les plans alimentaires territoriaux lancés par une loi de 2014 commencent à prendre corps. Du coup, « nous intéressons de plus en plus les décideurs du territoire » [en quête de denrées pour les cantines et cuisines centrales.](#)

L'évolution conforte dans ses choix cette équipe, habituée à se débrouiller par ses propres moyens. « Rien n'est acquis », tempère Daniel Villeneuve. Le GIE mise plutôt sur ses atouts : la diversité des produits et l'innovation. D'aucun rêve de muer le bâtiment de 14 000 m<sup>2</sup> en un pôle bio.

Oubliez la folie des grandeurs : elle n'a pas droit de cité. « On ne veut pas faire des masses de volume et accepter plein d'agriculteurs au GIE, cadre le chef d'exploitation. La collaboration et le partage sont indispensables. Il faut garder l'esprit de départ. »