



## Solidarité pendant le confinement :

Les éleveurs et les PME se regroupent pour approvisionner la grande distribution en produits locaux et régionaux !

### Ces acteurs qui prennent leurs destins en main

Ils sont engagés dans la même filière, celle d'une agriculture à vocation santé portée par Bleu-Blanc-Cœur. Ce lien leur a permis de nouer des contacts lors de différents temps forts dans l'année (Salon International de l'Agriculture, Assemblée Générale...).

Au fur et à mesure des échanges ; des liens d'amitié se sont tissés c'est donc de façon naturelle qu'ils ont mutualisé leurs forces dès l'annonce de la période de confinement.

Collectivement, ils décident donc de s'organiser et de mettre en commun leurs moyens pour construire une offre de produits locaux et Bleu-Blanc-Cœur à destination des magasins de la grande distribution lors de cette période.

### Qui sont-ils ?

**Fabrice Hégron**, éleveur laitier (44)

« En Direct des Eleveurs »



Producteur de lait en Loire Atlantique, Fabrice Hégron en fin d'année 2010 s'est posé une question simple : « Comment être agriculteur en 2020 ? ».

La réponse qu'il a trouvée : produire, transformer et vendre nous même nos produits. Dans cette folle aventure, une vingtaine d'autres éleveurs l'ont rejoint et ils ont construit ensemble leur propre laiterie pour commercialiser leur lait à la marque « En Direct des Eleveurs ».

Un choix qui prend tout son sens aujourd'hui. Il décide donc de s'allier aux autres producteurs engagés du Grand Ouest pour unir les forces et les moyens.

**Jean-Paul Mériaux**, éleveur de veaux (85)

« Le Veau de nos Eleveurs »



Éleveur de veaux et directeur de la CEVAP (Coopérative des Éleveurs de Vendée, Anjou, Poitou), Jean-Paul Mériaux est engagé depuis 11 ans dans la démarche Bleu-Blanc-Cœur.

Ensemble, avec les autres éleveurs de la coopérative, ils ont lancé l'année dernière la marque « Le Veau de nos Eleveurs » afin de pousser le concept de la transparence vers les consommateurs encore plus loin.

Ses engagements : une agriculture vertueuse qui permet une juste rémunération des éleveurs et il est prêt à relever le défi collectivement !

## Qui sont-ils ?

### Jany Gerbier, éleveur de pigeonneaux (86) « Pigeonneaux du Poitou »



Jany Gerbier est le seul producteur de pigeonneaux Bleu-Blanc-Cœur en France, il s'est engagé dans la filière en 2004 pour les atouts nutritionnels et les engagements environnementaux de la démarche.

Il produit, transforme et commercialise lui-même ses produits avec sa femme Chantal. Déjà présent dans la grande distribution, une part de son marché concerne également les restaurants. Face à la crise sanitaire que traverse la France, il lui faut donc trouver de nouveaux débouchés.

Rapidement, il a donc fait appel au réseau d'éleveurs Bleu-Blanc-Cœur pour trouver des solutions.

### Julien Guillaume, éleveur de volailles (56) « Les volailles Guilleroises »



Basé avec ses frères à Guilliers, Julien Guillaume est un éleveur (œufs et volailles) historique de l'association Bleu-Blanc-Cœur.

Il est notamment investi dans la commercialisation des produits en direct grâce à des magasins de producteurs mais aussi dans la grande distribution.

Comme les autres acteurs de la filière œufs, Julien est plutôt concerné par des ruptures de stock que la recherche de débouchés mais il est convaincu que pour « l'après crise » il faut commencer à consolider les gammes tout de suite !

### Mickaël Croiseau, éleveur de bovins (72) « Bœuf Fermier du Maine »



Mickaël Croiseau est un éleveur passionné qui représente l'association « Bœuf Fermier du Maine » qui commercialise de la viande bovine Bleu-Blanc-Cœur et Label Rouge.

Leurs points de ventes sont multiples : bouchers, restaurants parisiens, grande distribution... mais en tant de crise, c'est pour lui important de se concerter entre éleveurs. Son objectif : offrir à la grande distribution une gamme de produits de base locaux et de grande qualité.

### Guillaume Bouleau, éleveur laitier (61) « Fleurs de Ferme »



Guillaume Bouleau est éleveur laitier dans l'Orne, pour lui le confinement ne bouscule pas les habitudes quotidiennes ; il faut produire et nourrir les Français.

Sa gamme de produits laitiers, il est fier de l'étoffer avec les autres éleveurs Bleu-Blanc-Cœur car il estime qu'ils partagent ensemble les mêmes valeurs.

Pouvoir rendre accessible des produits de première nécessité qualitatifs c'est son travail de tous les jours... et cela prend encore plus de sens aujourd'hui...

## Qui sont-ils ?

### La Minoterie Girardeau (44)



La minoterie Girardeau est une entreprise familiale implantée en Loire Atlantique. Depuis son origine, l'entreprise a choisi d'aller vers les artisans boulangers dans une passion partagée pour le pain de belle facture. L'amour du bel ouvrage réunit ses boulangers, pâtisseries et cuisiniers autour de farines de qualité, de mélanges inédits et de saveurs originales.

Chez Girardeau, les mélanges de farines et recettes sont faits dans le respect des produits, avec la parfaite connaissance des techniques de boulangerie. L'histoire de Girardeau, c'est aussi l'histoire du renouveau des métiers de bouche, des boulangeries, pâtisseries et restaurants qui ont su redonner à leurs clients le goût du bon, du vrai et de l'exigence. C'est aussi des engagements forts dans des filières comme par exemple Bleu-Blanc-Cœur.

### Les Salaisons Clermont (35)



Depuis plus de 50 ans, les salaisons Clermont, implantées à Liffré, mettent en œuvre un savoir-faire traditionnel pour offrir une large gamme de produits aux recettes créatives et aux saveurs authentiques.

L'esprit d'innovation qui anime les équipes permet de proposer des produits élaborés de grande qualité qui correspondent aux attentes des consommateurs. C'est une des raisons pour lesquelles ils se sont engagés à produire sous le cahier des charges de l'association Bleu-Blanc-Cœur.

### La Maison Quillard (44)



Depuis 1980, la maison Quillard est implantée à Carquefou, en Loire Atlantique. Elle fabrique depuis deux générations des produits de tradition charcutière de qualité vendus notamment dans le secteur de la grande distribution.

Leur gamme est constituée de produits traditionnels, à l'ancienne et de saveurs authentiques : la fumaison à l'ancienne dans nos fumoirs traditionnels, la cuisson au four en chaleur sèche pour les pâtés et une gamme de charcuterie Bleu-Blanc-Cœur.

### Bretagne Lapins



Bretagne Lapins est une PME spécialisée dans l'abattage et la découpe de viandes de lapins.

La viande de lapins est réputée diététique. Depuis plusieurs années, chez Bretagne lapins, on a adopté le cahier des ressources Bleu-Blanc-Cœur pour offrir aux consommateurs des produits à la fois sains et savoureux.





## Quels sont les objectifs de leur alliance ?

**Leur premier objectif est la construction d'une gamme qui comprendra tous les produits de première nécessité.**

Pour cela, ils ont tous simplifié leurs offres pour répondre aux attentes des magasins et des consommateurs (exemple : nombreux sont les rayons de boucherie traditionnelle fermés dans les grandes surfaces). Ils se sont également alliés avec des PME et TPE régionales ayant des expertises en la matière et adhérentes de l'association Bleu-Blanc-Cœur.

« Il nous fallait trouver des solutions pour écouler nos produits suite à la perte de nos débouchés en restauration collective. »

« Nous offrons à la grande distribution, une gamme de produits qui correspond aux achats actuels : des produits de base (lait, viande, œufs, pain...) à la fois locaux, de grande qualité et denses nutritionnellement (Bleu-Blanc-Cœur). »

**Communiquer ensemble sur leur vision de l'agriculture : la santé de la fourche à la fourchette.**

Depuis des années, ils sont convaincus qu'en alimentant mieux les animaux, il y a de réels bénéfices santé dans leurs élevages et que c'est un plus pour les consommateurs. La santé dès le sol, ils le défendent tout au long de l'année. Faire une gamme collective c'est pour eux prouver qu'ils sont nombreux à déjà travailler dans ce sens et que les produits sont donc disponibles et accessibles au plus grand nombre.

## Comment vont-ils s'organiser ?

**Un mot d'ordre dans leur organisation : la mutualisation.**

Les directeurs des magasins et autres employés sont très sollicités, l'idée est donc de prendre des contacts pour le collectif. Tous les éleveurs ne sont pas non plus équipés des mêmes moyens logistiques, ils vont donc partager leurs solutions.



## A propos de Bleu-Blanc-Cœur

Née il y a 20 de l'engagement collectif de producteurs, scientifiques, agronomes, consommateurs et professionnels de santé, Bleu-Blanc-Cœur est une association qui fédère 800 acteurs de la chaîne alimentaire, 7 000 éleveurs, 1 300 professionnels de la santé et de nombreux scientifiques indépendants.

Le cahier des ressources de Bleu-Blanc-Cœur est strict et impose aux producteurs engagés dans la démarche des objectifs de moyens et de résultats. Le contrôle de la qualité des produits est un élément clé du processus

La démarche de Bleu-Blanc-Cœur a fait l'objet de 5 études cliniques et 420 publications scientifiques validant l'impact bénéfique pour la santé humaine d'une bonne alimentation animale (herbe, luzerne, lin, légumineuses...).

### Nathalie Kerhoas

Directrice de l'association Bleu-Blanc-Cœur  
[nathalie.kerhoas@bleu-blanc-coeur.com](mailto:nathalie.kerhoas@bleu-blanc-coeur.com)

06 12 51 07 06

### Les éleveurs :

Fabrice Hégron : 07 71 79 19 74

Jean-Paul Mériaux : 06 08 05 06 13