

LA TRANSITION ALIMENTAIRE EN ACTIONS



NOVEMBRE 2021

CATALOGUE D'INITIATIVES LOCALES AU SEIN DU PNR BOULES DE LA SEINE NORMANDE



L'arboriculture et l'élevage à la recherche du goût



Yves DEBOOS a repris en 2004 la ferme familiale avec une double activité d'arboriculteur en vente directe et d'élevage de bœuf à viande, dans le Parc naturel régional des Boucles de la Seine Normande. Il valorise le terroir de la vallée de Seine qui se prête particulièrement à la culture des fruits. Ses actions sont guidées par la recherche du goût.

AUTEUR(S)

DEBOOS YVES

Agriculteur en polyculture
(fruits, élevage)
jennifer.mayaud@pnr-seine-
normande.com
Fiche rédigée par **Jennifer
Mayaud**

PROGRAMME

Démarrage: 2004 reprise de
l'héritage familial qui se
transmet depuis 5/6
générations
Lieu de réalisation:
Jumièges
Origine et spécificités du
financement : le financement
de l'activité résulte d'un
équilibre, grâce à des
interactions entre les
activités d'élevage et de
vente directe de fruits ; et des
économies de dépenses
grâce à la modération des
phytosanitaires

ORGANISME(S)

YVES DEBOOS (MICRO SOCIÉTÉ)

Jumièges - 76480
2343 le Conihout 76480
Jumièges
1 Salariés

COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

14/09/2020

Appréciation(s) du comité

Source d'inspiration !

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Entreprises Entreprise

Bénéficiaires

Universel

Type d'action

Production agricole Micro-exploitations

 Localisation

France

Normandie

Seine Maritime

Domaine

Environnement

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation
saine

Sociaux Recherche d'une plus grande équité dans les
relations

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

ORIGINE ET CONTEXTE

La pratique d'Yves Deboos est déterminée par ses convictions (tendance bio) et sa volonté de simplification du travail. Sa ferme est une tentative de réponse locale aux dérives de la société de consommation. Cela fait suite au constat des excès de notre système reposant sur des automatismes et le systématisme, sans réflexion et analyse. Aujourd'hui, la consommation est en déphasage par rapport à la production. Par exemple, les fraises sont de plus en plus belles et rouges mais pratiquement plus aucune n'est produite en pleine terre, et le critère du goût n'est plus du tout central; c'en est même le dernier critère de production après le calibrage, les qualités de conservation etc... Yves a repris la ferme pour des raisons culturelles et historiques d'héritage patrimonial. La ferme représente également la transmission d'une idéologie. Il souhaite produire des fruits bons, s'ils peuvent être beaux, c'est bien, mais c'est secondaire.

OBJECTIFS

Remettre le goût et la production saine et respectueuses de l'environnement au centre des pratiques de consommation et de production
Poursuivre l'activité sur cette ligne là et d'y survivre : la production de qualité n'est pas nécessairement la plus rémunératrice

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Remise en place du pâturage dans les vergers hautes tiges, plutôt que la tonte mécanique.
Dans les vergers de pommiers intensifs, application des programmes bio au maximum, grâce au conseiller de la chambre d'agriculture locale sur le bio
Production de vache à viande allaitante en extérieur toute l'année
Alimentation du bétail à l'herbe et au foin uniquement
Recherche de foin de qualité avec prairies permanentes, en contrôlant les rumex
Races mixtes pour faciliter le vêlage sans intervention
Durée d'élevage conséquente à la pratique extensive qui entraîne une croissance du squelette et de la viande plus lente : 3,5 ans, le double de la pratique en étable

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

L'exploitation mène 12 bœufs par an à l'abattoir qui partent dans le système conventionnel.
Une vingtaine de variétés de pommes et de prunes sont vendues en vente directe avec 3 marchés par semaine.
L'exploitation est optimisée, avec plus de rendement sur les ventes en marché et un gain de temps. Le producteur réussit seul ce que ses parents réalisaient auparavant à deux

ORIGINALITÉ

L'originalité de ces activités de l'arboriculture et d'élevage c'est de faire passer le goût en premier, avant la couleur, l'équilibre ou la fermeté des produits. Cela nécessite un important effort de sensibilisation des clients qui ont des attentes plutôt culturelles : du croquant et de la couleur, la bonne taille ou des variétés dont le nom doit évoquer le local, et non pas des consonances anglaises par exemple
Accueil pédagogique ponctuels

PARTENARIAT(S)

Parc naturel régional de la Boucle de Seine Normandie
Chambre d'agriculture

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Les freins au développement sont structurels : le producteur est mal récompensé pour la mise en place de pratiques de préservation de l'environnement. Ce type de système de production privilégiant le goût coûterait trop cher. Comptablement parlant, l'acteur devrait cesser d'élever des animaux, actuellement l'éleveur compense ces coûts d'élevage sur l'activité arboricole. L'entrée dans un système plus conventionnel serait plus

rémunératrice.

Un agriculteur devrait vivre de son produit sans prime, aujourd'hui ce n'est pas possible !

Sur la filière fruits, il y a trop de concurrence déloyale, de fraude.

La satisfaction des clients est certaine, mais leur fidélité est relative. La clientèle n'est pas nécessairement en phase avec la qualité, la vente demande d'importants efforts de pédagogie. Du côté qualité de vie personnelle, ce qu'on investit en qualité se paie avec beaucoup d'efforts.

Le passage au label bio ne n'apparaît pas comme une solution, car il peut s'avérer stigmatisant d'en porter les valeurs

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Le producteur investit dans tout ce qui lui fait gagner du temps.

Améliorations futures possibles :

Une piste concerne la valorisation de cette pratique qui peut être estimée d'ordre patrimoniale. Comment valoriser les externalités positives, comme la satisfaction des touristes et des habitants qui prennent des photos de veaux sous les arbres ?

Une autre serait de nouer un partenariat avec d'autres éleveurs qui ont ses pratiques pour vendre sous label de qualité supérieure. Il faut organiser une filière, mais qui ne demande pas plus d'énergie (actuellement, le travail peut s'élever 90 heures/semaine)

Il n'est pas possible avec ce système d'élevage de débiter des animaux à la ferme extérieur car tous ses animaux, fécondés naturellement, arrivent prêts en automne. Comment vendre 12 bœufs tous arrivés au mois de septembre à la ferme ? Je ne peux pas les pousser pour les faire arriver en décalés car ce n'est plus naturel et on n'est plus dans la qualité.

Le passage au label bio ne n'apparaît pas comme une solution, car il peut s'avérer stigmatisant d'en porter les valeurs

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Il faut l'envie de faire du "bon" et de prendre le temps de faire du bon ! Pour illustrer cela, le producteur passe beaucoup de temps au printemps pour l'arrachage des rumex ou passer avec un petit pulvérisateur juste sur la plante, pour le goût de faire un beau champ !

Idées de sujet(s) de recherche fondamentale ou appliquée :

Le sujet de la traçabilité et de la labellisation. Le producteur est déçu par des labellisation qui ne serviraient toujours aux producteurs qu'ils devraient appuyer, avec des contrôles de la traçabilité est toujours « léger ». Sur les fruits de la vallée, possibilité de développer une labellisation qualitative, pour canaliser la clientèle sur les vrais acteurs du territoire.

la ferme Alterrenative : résiliente, autonome et ancrée sur son territoire



Alterrenative est une micro-ferme expérimentale avec des techniques de travail sur sol vivant, avec des engrais verts ou en association de cultures. Lancé en 2017 à Genneville, dans le Calvados, ce projet comprend également une AMAP et une association de pédagogie autour du développement durable.

AUTEUR(S)

CHUINE JULIEN

Propriétaire

julienchuine1987@gmail.com

Fiche rédigée par **Nottin Adrien**

PROGRAMME

Démarrage: 2017

Lieu de réalisation:
Genneville

Budget: 150000

Origine et spécificités du
financement : prêt bancaire -
fonds propres

ORGANISME(S)

ALTERRENATIVE

Genneville - 14600

Chemin de Troussebourg

1 Salariés / 30 Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

18/10/2019

Appréciation(s) du comité

Source d'inspiration !

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Entreprises Entreprise

Bénéficiaires

Universel

Type d'action

Production agricole Micro-exploitations

 Localisation

France

Normandie

Eure

Domaine

Environnement

Agriculture

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Environnementaux Dépollution des modes de production agricole (introduction d'alternatives aux intrants chimiques, pesticides, fongicides...)

Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

Culturels Entretien du patrimoine naturel

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

ORIGINE ET CONTEXTE

Après plusieurs expériences professionnelles et un début d'activité en arboriculture, Julien Chuine a voulu se reconverter dans un domaine couplant agronomie écologique et indépendance. En 2016, il s'installe sur une portion de vallée, proche d'une rivière et y débute son activité de maraîchage. Désireux de renouer avec une vie simple et plus proche de la nature, son projet se veut respectueux de l'environnement, expérimental, résilient, et a pour objectif de préserver, voire d'enrichir la richesse des sols.

OBJECTIFS

La résilience de la ferme

L'entretien et le maintien d'un sol vivant et des organismes liés, et d'une manière plus générale de la biodiversité

L'expérimentation et la valorisation de techniques de culture écologiques

La production d'aliments sains et leurs ventes dans des circuits de proximité.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Aménagement de la ferme, installation de serres et de hangars

L'utilisation d'engrais verts et de quelques intrants et paillages organiques afin de conserver un sol vivant et nutritif

L'utilisation d'associations de cultures

La sélection des graines d'années en années pour avoir les meilleurs résultats possibles

La vente par une AMAP créée au Havre, dans un magasin associatif à Honfleur et au semi-gros (en lien avec des commerçants locaux).

Les produits cultivés sont des tomates, des betteraves, des choux, des carottes, des courges, etc. Une association nommée Alterrenative, elle aussi, a également été créée afin de promouvoir l'écologie à la ferme ou sur d'autres lieux.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Les résultats sont les suivants :

Mr Chuine est proche de l'équilibre financier qu'il va sûrement atteindre cette année, et va donc pouvoir se rémunérer

La clientèle est plus constante et l'AMAP fournit de 20 à 30 paniers par semaines

Les pieds de tomates sont de plus en plus vigoureux grâce à la sélection des graines

Mr Chuine peut accorder plus de temps à ses cultures par rapport au début de son activité.

ORIGINALITÉ

L'expérimentation et l'utilisation de techniques inspirées de différents mouvements (biodynamie, permaculture..) sans porter une étiquette précise et des lectures agronomiques de Mr Chuine.

La ferme est également liée à une AMAP et une association de sensibilisation

PARTENARIAT(S)

Alterrenative a des partenariats avec Fanny Dance (une école danse havraise) et les Zazou (un bar à jeux) pour les ventes en AMAP. La ferme est également membre du réseau Maraîchage Sol Vivant.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

La réticence de certains acteurs, notamment parmi les grands acteurs de l'agriculture orientés vers le conventionnel, vis-à-vis de ce genre de projet.

La recherche de foncier peut s'avérer difficile

Cette activité prend beaucoup de temps surtout lorsque l'on est seul.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

La constitution ou l'appartenance à un réseau et l'entraide forme une solution aux difficultés citées précédemment.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

La curiosité et l'envie d'apprendre et d'expérimenter
La polyvalence
L'ouverture à d'autres acteurs et producteurs
La persévérance

POUR EN SAVOIR PLUS

https://actu.fr/normandie/genneville_14299/a-cote-honfleur-laboratoire-agronome-julien-chuine-prend-forme_16258020.html

Le GAEC de la ferme de Colombos vise l'autonomie par la diversification et la vente directe



Peggy et Christophe GRENIER-FRESTEL exploitent une ferme très diversifiée où se côtoient chèvres laitières, vaches allaitantes, porcs et poules pondeuses. L'ensemble de la production est vendue en direct localement ou à Paris. Les associés souhaitent avant tout être le plus autonomes possible et proposer à leurs clients des produits originaux.

AUTEUR(S)

**GRENIER-FRESTEL
CHRISTOPHE**
Chef d'exploitation
grenierfrestel@orange.fr
Fiche rédigée par **Wesley
Riochet**

PROGRAMME

Démarrage: 2012
Lieu de réalisation:
Bouquelon

ORGANISME(S)

**GAEC DE LA FERME DE
COLOMBOS**
Bouquelon - 27500
403 chemin de Boël, 27500
Bouquelon
1 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

14/09/2020

Appréciation(s) du comité

Source d'inspiration !

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Bénéficiaires

Universel

Type d'action

Production agricole Agroécologie

📍 Localisation

France

Normandie

Eure

Domaine

Environnement

Agriculture

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Sociaux Création et renforcement du lien social

Environnementaux Dépollution des modes de production agricole (introduction d'alternatives aux intrants chimiques, pesticides, fongicides...)

ORIGINE ET CONTEXTE

Le groupement agricole d'exploitation en commun (GAEC) de la Ferme de Colombos est composé de deux associés : Peggy et Christophe Grenier-Frestel. Peggy reprend un élevage de chèvres laitières en 2009.

Christophe décide de quitter son métier de commercial pour rejoindre sa compagne sur l'exploitation et diversifier les productions en se lançant dans l'élevage de vaches allaitantes. Le couple est animé par les valeurs de respect de l'environnement, de rejet de l'agriculture industrielle et par le souhait d'être le plus autonome possible. Ainsi, le couple s'engage rapidement dans la vente directe des produits de l'exploitation sur les marchés de Paris, où les débouchés sont importants. A l'origine, la ferme est spécialisée dans la fabrication de lait et fromages de chèvres. La diversification s'est faite progressivement : poules pondeuses, porcs, viande de bœuf, desserts lactés. D'abord produit pour la consommation personnelle, les éleveurs ont pris l'habitude de vendre l'excédent sur les marchés parisiens ou en local.

OBJECTIFS

Les associés ont pour objectifs :

D'avoir une exploitation la plus autonome possible ;

D'avoir un métier le sentiment de participer activement à la société ;

D'être en contact direct avec la clientèle pour bénéficier de leurs retours et ainsi améliorer les produits ;

De proposer des produits atypiques et sortant de l'ordinaire ;

D'avoir plusieurs débouchés différents afin d'être résilient en cas de problème

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Diversification des productions permettant de proposer une large gamme de produits aux clients et accueil d'un maraîcher au magasin pour diversifier ses produits.

Vente en direct pour avoir une grande autonomie de décision, notamment dans la fixation des prix de vente ;

Ouverture d'un magasin à la ferme pour approvisionner en local et vente des produits dans plusieurs magasins de producteurs (Bois-Guillaume, Belbeuf, Le Havre) et sur des marchés parisiens;

Installation d'un jeune éleveur hors cadre familial sur une partie de l'exploitation (poulet de chair et vache laitière) pour diversifier la gamme de produits vendus.

Auto-construction des bâtiments et installation de panneaux photovoltaïques sur la toiture afin de disposer d'une source de revenus supplémentaires ;

Recherche-développement pour la création de desserts lactés à base de lait de chèvre.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

De bons résultats économiques : augmentation des prix de vente ;

Une grande autonomie de décision et d'actions ;

Retour positif de la clientèle sur les produits proposés à la vente ;

Création d'un magasin à la ferme pouvant approvisionner une partie des habitants du village (450 habitants) ;

Installation d'un jeune éleveur ;

ORIGINALITÉ

Exploitation très autonome et avec des productions très diversifiées ;

Toute la production est vendue en direct ;

Travail de recherche-développement pour la création de produits transformés (dessert lacté au lait de chèvre).

Participation de la clientèle pour le test de nouveaux produits.

Les 34 ha de la ferme font vivre confortablement 3 personnes ;

PARTENARIAT(S)

Réseau des CIVAM normands ;

Association des Vendeurs Directs de Produits Laitiers de Normandie (AVDPL) ;

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Pas d'abattoir avec transformation, mise sous vide et découpe à proximité. Les animaux sont envoyés à 190 km de l'exploitation pour être abattus.

Difficultés pour l'accès au foncier. C'est un facteur limitant pour le développement de plusieurs projets (notamment pour la culture d'aliments pour les animaux) ;

Difficultés à trouver des salariés qualifiés, engagés et de confiance pour faire la traite et les marchés le week-end ;

Impact du COVID :

Localement, les ventes ont été multipliées par 3 (vente au magasin) avec l'arrivée de nouveaux clients ;

A Paris, étant donné la fermeture des marchés parisiens, il a été constaté une réduction de 70% du chiffre d'affaire. Pour pallier à cela, les associés ont augmenté la part de revente. Ils ont ainsi contacté plusieurs producteurs locaux pour leur acheter la production qu'ils ne pouvaient plus écouler et sont allés la vendre à Paris avec leurs propres produits.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Pas de délégation des tâches principales ;

Limitation du chiffre d'affaire pour éviter de passer au régime d'imposition réel. Cela limite donc l'augmentation de la taille de l'exploitation ;

Améliorations futures possibles :

Souhait de création d'un atelier de découpe de la viande à la ferme ;

Projet de cultiver des variétés anciennes de céréales (du type petit épeautre) pour faire de la farine vendue en direct voire leur propre pain à la ferme ;

Passage à la monotraite pour les chèvres pour se dégager du temps ;

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Forte implication des deux associés ;

Grande rigueur dans l'ensemble des activités (élevage, transformation, vente) ;

Proposition de produits atypiques, peu vendus ailleurs (dessert au lait de chèvre) ;

La ferme des Venelles, un élevage extensif entretenant les milieux



La ferme des Venelles est une exploitation d'élevage bovin (et dans de plus faibles proportions ovin) biologique, s'intégrant parfaitement dans les paysages et dans l'environnement de la vallée de la Seine. Le bien-être animal et l'entretien des espaces naturels sont au cœur de ses activités. C'est un élevage extensif qui produit une viande de qualité tout en entretenant les prairies et les haies.

AUTEUR(S)

DURAND FREDERIC

propriétaire de l'exploitation

frederic.durand1979@gmail.com

Fiche rédigée par **Adrien Nottin**

PROGRAMME

Démarrage: 2000

Lieu de réalisation: Seine-Maritime

ORGANISME(S)

LA FERME DES VENELLES

Bardouville - 76480

1354 chemin du Roy

1 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

02/10/2019

Domaine

Environnement

Agriculture

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Environnementaux Maintien et amélioration de la biodiversité

Environnementaux Préservation de la qualité / fertilité des sols

Environnementaux Dépollution des modes de production agricole (introduction d'alternatives aux intrants chimiques, pesticides, fongicides...)

 Localisation

France

Normandie

Seine Maritime

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Bénéficiaires

Universel

Type d'action

Production agricole Agroécologie

ORIGINE ET CONTEXTE

M. Durand a repris l'exploitation en 2000, dans l'optique de pratiquer une agriculture respectueuse de l'environnement. Labellisé en agriculture biologique depuis 2016, il n'a pas cherché à avoir la certification liée à l'agriculture biologique durant les 15 premières années, bien que son exploitation suivait la quasi-totalité des principes et critères liés à cette certification.

La ferme se situe sur un territoire marqué par les prairies et les marais, des milieux qui fonctionnent et se pérennisent avec ce type d'élevage.

OBJECTIFS

Le bien être du cheptel

L'entretien des haies et des prairies par l'activité d'élevage

Le respect de l'environnement

La production d'aliments sains

L'autonomie vis-à-vis des firmes agro-industrielles et du marché

ACTIONS MISES EN OEUVRE

L'essentiel des actions s'articule autour des animaux : production de la nourriture, surveillance et gestion des groupes.

Le cheptel est nourri avec :

Les prairies

Du foin produit par la ferme

Des plantes protéagineuses produites par la ferme comme de la luzerne.

Les haies sont valorisées grâce aux déchets de tailles, vendus en bois-énergie ou utilisés en paillage pour les animaux.

La viande est vendue en vente directe (en caisse) et à 80% en circuit long avec un distributeur associatif biologique d'envergure nationale.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Sur toutes les parcelles de l'exploitation, les milieux sont entretenus et des espèces remarquables peuvent être observées (oiseaux, insectes...)

La certification en agriculture biologique a permis une meilleure valorisation des produits

Cette même certification a permis de stabiliser la clientèle.

ORIGINALITÉ

Cette initiative s'illustre par la volonté d'intégrer le cadre écologique de la vallée de Seine.

PARTENARIAT(S)

M. Durand a l'habitude d'interagir avec le PNR des boucles de la Seine Normande en ce qui concerne les mesures agro-environnementales et l'entretien des prairies.

Il est également membre d'UNEBIO (Union des éleveurs bio) qui commercialise la majorité de ses produits.

Des financements de la part du Département (Seine-Maritime), de la Métropole Rouen Normandie, de l'Agence de l'eau Seine normande et de la Région (Normandie) ont permis certains investissements (notamment pour le développement de la vente directe).

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Pression financière et nécessité d'investissements importants lors de l'installation hors cadre familiale et durant les premières années

Manque de certifications intermédiaires pour une agriculture durable mais ne répondant pas forcément totalement au cahier des charges de l'agriculture biologique

Activité chronophage et difficultés à embaucher.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

La conversion en agriculture biologique certifiée

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

La prise en compte de l'attente des clients et l'harmonie entre production et consommateurs

La volonté de se concentrer sur ses productions en favorisant l'indépendance et la résilience de l'exploitation.

Réintroduction du canard Duclair et développement d'une filière dans le PNR des boucles de la Seine normande



En 2019, le Parc naturel régional des boucles de Seine normande a internalisé la production de canetons et le lancement de la filière canards de Duclair. Cette race locale est particulièrement intéressante pour ses qualités gustatives et pour sa rusticité (biodiversité domestique) qui permet la mise en place de conditions d'élevage plus naturelles.

AUTEUR(S)

MAYAUD JENNIFER

Chargée de mission
alimentation et filières
jennifer.mayaud@pnr-seine-
normande.com

Fiche rédigée par **Marie
Cosse**

PROGRAMME

Démarrage: 2014

Lieu de réalisation: Maison
du Parc

Budget: 35300

ORGANISME(S)

**PARC NATUREL
RÉGIONAL DES BOUCLES
DE SEINE NORMANDE**

la Mailleraye-sur-Seine -
76940

692 route du petit pont,
50 Salariés

COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

01/07/2020

Appréciation(s) du comité

Innovant !

Source d'inspiration !

Type de structure

Établissement public Etablissement public

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Universel

Agriculteurs

Type d'action

Production agricole Production de niche et de terroir

📍 Localisation

France

Normandie

Normandie

Seine Maritime

Eure

Domaine

Environnement

Agriculture

Aménagement, développement local

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Services d'accompagnement

Type d'objectif

Pédagogiques Amélioration de l'accès à l'information

Développement local Création indirecte d'emplois

Développement local Structuration/maintien de filières
locales

ORIGINE ET CONTEXTE

La fermeture du dernier élevage de canard de Duclair en 2014 a conduit le Parc naturel régional des boucles de Seine normande à recueillir les derniers spécimens d'élevage de cette race locale. Depuis, le Parc a mis en place un programme de multiplication et développement de la filière, avec la création de parquets de reproduction et l'installation d'un bâtiment d'incubation en 2019. Ce canard rustique est particulièrement adapté à la Normandie et à des conditions d'élevage plus naturelles. Les caractéristiques gustatives sont exceptionnelles, la légende de ce canard est bien connue des plus grands chefs étoilés, qui ne peuvent pas s'en procurer ! C'est donc dans un objectif de préservation de la biodiversité domestique et de développement durable des circuits courts que le Parc s'est engagé dans cette mission un peu hors normes.

OBJECTIFS

Pérennité de la filière canards de Duclair

Marque Parc pour les élevages de canards de Duclair aux standards d'élevage particuliers

Mise en place d'un nouveau modèle de filière avec une autonomie des éleveurs sur toutes les étapes de la filière : incubation, élevage et vente

Mise en réseau des éleveurs de la filière, en France et au-delà !

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Vente des canetons à un jour

Développement et transmission du protocole d'incubation des canards de Duclair

Organisation de réunions de filière

Lancement d'une stratégie marketing et de démarches pour la mise en place d'une marque

Travail sur les débouchés

Animation d'un réseau d'entraide des éleveurs

Travail en partenariat sur le Pedigree du canard de Duclair

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Installation de deux éleveurs sur le territoire du Parc

Travail en réseau avec deux éleveurs hors territoire du Parc

Mise en place de 6 parquets de reproductions, d'une volière et d'un bâtiment d'incubation à la Maison du Parc

ORIGINALITÉ

En quoi ce programme est original :

L'originalité se situe dans l'intervention d'un organisme public pour remettre en route une activité qui fait sens mais qui ne pourrait pas être rentable dans un premier temps car il s'agit d'inventer un nouveau modèle. Les pouvoirs ne sont pas intéressés par ces effectifs et ces races marginales, l'activité de vente de canetons de 1 jour n'est rentable qu'à partir de milliers de canetons par semaine, il fallait donc un acteur sans pression financière directe favoriser l'émergence d'un écosystème favorable à la mise en place de cette filière. Au final, un fonctionnement décentralisé de la filière est en train de s'inventer avec des éleveurs réunis autour de standards d'élevage de grande qualité

Pour favoriser cette aptitude à l'innovation, l'élevage des canards de Duclair reste toujours une activité complémentaire pour les éleveurs, il s'agit simplement de diversifier leur offre, sans pression financière importante

C'est particulièrement intéressant dans notre région en déficit de production de volaille, de relancer un dynamisme avec des standards d'élevage élevés

PARTENARIAT(S)

Région Normandie

Collectif de sauvegarde des races avicoles normande CSRAN

Association de promotion du canard de Duclair

Éleveurs, gastronomes et distributeurs de la région

Couvoir Grimaud Frère

Parc de Clères

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Les freins au développement sont techniques et d'ordre organisationnels en interne : il est difficile pour une collectivité publique de s'adapter aux impératifs de l'élevage, et mettre en place l'organisation nécessaire à la dimension complexe de la recherche sur l'incubation, l'accès à l'eau...

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Minimiser au maximum les pertes d'informations et maximiser les échanges sur les savoirs et expérimentation de chacun, le plus largement possible

Améliorations futures possibles :

Un important travail sur le pedigree est reporté à l'année prochaine à cause du confinement arrivé en pleine période de ponte

Des pistes sont en cours de réflexion sur des expérimentations de symbioses dans l'installation des canards en activité complémentaire ex : entretien du désherbage des vergers et baisse des désagréments liés aux insectes en bergerie.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Se concentrer sur les acteurs positifs qui sont motivés et organiser un dialogue le plus vaste possible avec ceux-ci

La chèvrerie du Courtil, une exploitation éthique et attachée à son territoire



La chèvrerie du Courtil est une ferme créée en 2017 à Jumièges dans le Parc Naturel des Boucles de la Seine Normande et vertueuse sur bien des sujets. Axée sur la vente directe et la valorisation de l'héritage de la boucle de la Seine, elle produit principalement des fromages vendus sur le marché ou sur le site de la ferme. Loïc Patin, le propriétaire de la chèvrerie a également à cœur de préserver l'environnement et la biodiversité, notamment en entretenant les prairies et en élevant des chèvres des fossés, une espèce typique de Normandie et de Bretagne, à préserver. L'accueil à but pédagogique de nombreux publics renforce l'impact local et durable de cette initiative.



AUTEUR(S)

PATIN LOÏC

Propriétaire et exploitant
loic.patin@gmail.com
Fiche rédigée par **Adrien Nottin**

PROGRAMME

Démarrage: Janvier 2018
Lieu de réalisation:
Jumièges
Budget: 30000

ORGANISME(S)

LA CHÈVRERIE DU COURTIL

Jumièges - 76480
469 Rue Guillaume le Conquérant
1 Salariés

COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

20/09/2019

Domaine

Environnement

Agriculture

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Environnementaux Décarbonation, performance énergétique

Environnementaux Maintien et amélioration de la biodiversité

Environnementaux Dépollution des modes de production agricole (introduction d'alternatives aux intrants chimiques, pesticides, fongicides...)

Culturels Entretien du patrimoine naturel

📍 Localisation

France

Normandie

Seine Maritime

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Entreprises Entreprise

Bénéficiaires

Universel

Type d'action

Transformation Transformation produits de niche / terroir

ORIGINE ET CONTEXTE

La sensibilité pour l'environnement de Mr Patin et son envie d'avoir un impact vertueux sur le territoire l'ont poussé à créer la chèvrerie du Courtil.

La boucle de la Seine où la ferme est située est marquée par un terroir ancien et diversifié. Les paysages issus de ce terroir et des patrimoines naturels ont eu un poids sur le choix de M. Patin en termes de situation géographique et de choix de valorisation des prairies.

OBJECTIFS

- Le bien être des chèvres produisant le lait et des autres animaux
- L'ancrage dans le local et la valorisation des produits agricoles du territoire
- La sensibilisation des différents publics aux enjeux de l'activité agricole, de l'alimentation et de l'environnement grâce à l'accueil pédagogique
- L'entretien des prairies, des haies et des fossés propres aux milieux naturels et paysages issus de l'agriculture historique locale et la préservation de leur biodiversité .

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Les techniques liées aux « pâtures tournants » (alternances entre différents animaux sur différentes prairies et entre les phases de pâture et de fauche)
- L'utilisation de boucs en location pour les collectivités décidant de pratiquer l'éco-pâturage afin d'entretenir des parcelles publiques (y compris des zones naturelles)
- La traite du lait à la main
- La transformation du lait en fromage
- La vente de ces produits en vente directe à échelle très locale.
- La ferme accueille des lycéens, des écoliers, des centres aérés ou des personnes en situation de handicap lors de sorties pédagogiques.

La ferme a un cheptel de 40 chèvres laitières (dont 35 chèvres des fossés), une vache (et son veau), des oies, des poules et un chien de berger.

Le bâtiment principal a été construit avec une grande partie de matériaux de récupération et locaux.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Les résultats sont les suivants :

- Une salariée a pu être embauchée à mi-temps en saison.
- La chèvrerie fédère une clientèle stable achète régulièrement les produits de la ferme, qui permet également la création de liens sociaux
- La ferme a atteint un équilibre financier, notamment avec le soutien du service de l'éco-pâturage
- Les parcelles de prairies utilisées se distinguent par une forte biodiversité végétale.

ORIGINALITÉ

L'originalité de cette initiative tient dans son caractère ultra local, du fait de la vente directe et de proximité et de l'ouverture de la ferme à la population locale.

PARTENARIAT(S)

Le Parc naturel régional des boucles de la Seine Normande, le réseau des Civam normands et d'autres producteurs locaux.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- La difficulté à trouver du foncier, notamment quand on est loin d'un modèle agricole conventionnel
- L'activité est assez chronophage du fait de la faible mécanisation.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Le fait d'avoir engagé une salariée, d'accueillir du woofing ou de pouvoir compter sur ses proches.

Améliorations futures possibles :

- La ferme n'est pas certifiée biologique car M. Patin n'a pas de fournisseur local de céréales biologiques pour une partie de l'alimentation des chèvres. Cependant un approvisionnement certifié biologique de ces aliments pourrait permettre une future certification.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

- Être ouvert à différentes formations (notamment pratiques) afin de définir les modalités et le réalisme du projet
- Échanger avec les acteurs locaux et créer des liens (et choisir les bon interlocuteurs).

POUR EN SAVOIR PLUS

A propos de la chèvre des fossés : <http://www.capgenes.com/les-races-caprines/la-chevre-des-fosses/>

La ferme des Coudreaux, entre respect du terroir et de l'environnement



François-Xavier Craquelin a fait de sa ferme, depuis sa reprise familiale en 2002, un espace de productions variées et respectueuses de l'environnement. Cette exploitation, située à Villequier en Seine-Maritime, produit du cidre bio, des cultures diverses (blé, lin, moutarde, pois...) et du bœuf. Si seule l'activité cidrologique est certifiée biologique, les pratiques durables sont également de mise pour le reste des productions. De plus, des productions à forte valeur ajoutée comme le bœuf cidré et la moutarde normande sont de véritables vitrines de la ferme et du savoir-faire du territoire.

AUTEUR(S)

CRAQUELIN FRANÇOIS-XAVIER

Propriétaire de l'exploitation
fxcraquelin@wanadoo.fr
Fiche rédigée par **Adrien Nottin**

PROGRAMME

Démarrage: 2002
Lieu de réalisation: Seine Maritime
Origine et spécificités du financement :
Autofinancement, LEADER, Région Normandie

ORGANISME(S)

LA FERME DES COUDREAUX

VILLEQUIER - 76490

La ferme des Coudreaux
Hameau des Coudreaux,
chemin de la Landrière
4 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

15/11/2019

Domaine

Environnement

Agriculture

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Environnementaux Dépollution des modes de production agricole (introduction d'alternatives aux intrants chimiques, pesticides, fongicides...)

Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

 Localisation

France

Normandie

Seine Maritime

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Entreprises Entreprise

Bénéficiaires

Universel

Type d'action

Production agricole Production de niche et de terroir

ORIGINE ET CONTEXTE

A l'origine, l'exploitation avait une orientation laitière et était intégrée dans un type de production conventionnelle et les circuits de distribution classiques (notamment avec l'industrie agro-alimentaire). Mr Craquelin a décidé de réorienter l'exploitation. Le contexte territorial agricole fut déterminant :
Importance de l'activité Cidricole et des vergers
Importance de l'élevage et des prairies
Importance des grandes cultures (betteraves sucrières, lin, blé...).

OBJECTIFS

Le producteur a voulu une exploitation qui correspondait à sa vision du territoire et son projet professionnel et familial. Ses objectifs sont :

Environnementaux : préservation des prairies, diminution voire absence d'intrants et conservation des sols
Culturels et sociaux : développement local par les partenariats avec des restaurateurs et des transformateurs locaux, créations de produits originaux valorisant le territoire
Economiques : volonté d'autonomie, d'équilibre économique et de libre-arbitre.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

L'exploitation est gérée de manière à s'accorder avec l'environnement :

Les grandes cultures sont cultivées avec des techniques de rotations des cultures et des alternatives aux labours et les bœufs sont nourris sans OGM (avec les prairies et des aliments de la ferme)

Les vergers sont en agriculture biologique.

Mr Craquelin a également lancé deux produits à forte valeur ajoutée :

Le bœuf cidré, produit sur la ferme et vendu auprès d'un petit réseau de restaurateurs et d'aubergistes
La moutarde normande, dont il produit les la quasi-totalité des ingrédients.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Les résultats sont les suivants :

Un chiffre d'affaire en croissance depuis plusieurs années

Un modèle économique stable et plus indépendant vis-à-vis des acteurs importants de l'agro-alimentaire

La création d'un emploi

Une clientèle qui s'accroît

ORIGINALITÉ

La principale originalité tient dans les deux produits : le bœuf cidré et la moutarde normande. Cette moutarde était produite en Normandie il y a deux siècles mais l'industrie agro-alimentaire a favorisé la fin de cette activité régionale. La ferme a également une activité touristique.

PARTENARIAT(S)

Les partenariats développés sont des partenariats commerciaux comme :

- Le réseau de restaurateurs et d'aubergistes ayant le bœuf cidré à la carte
- La collaboration avec un restaurateur pour la fabrication de la moutarde

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

La diversification peut poser des problèmes administratifs (étiquetages, traçabilité...)

Les acteurs industriels semblent moins touchés par ces problèmes administratifs

L'agriculture non certifiée biologique mais étant plus respectueuse de l'environnement que la conventionnelle ne bénéficie d'aucune valeur ajoutée.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

La valeur ajoutée peut se créer par la création ou le redémarrage d'une production originale

La collaboration avec des réseaux d'acteur permet une certaine stabilité

Améliorations futures possibles :

La transition des grandes cultures vers l'agriculture biologique est une éventualité mais les incertitudes liées à la diminution du chiffre d'affaire représentent une menace.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Monter son projet pas à pas en gardant une certaine ligne directrice
Préférer des prêts réduits et plus rares pour garder le contrôle sur sa gestion
Être sensible à son territoire et à la demande des clients

POUR EN SAVOIR PLUS

https://www.lepoint.fr/gastronomie/du-cidre-pour-attendrir-le-boeuf-normand-26-02-2015-1908110_82.php

La ferme des noisetiers: savoir se réinventer pour valoriser la production laitière fermière

Ferme des Noisetiers



La ferme des Noisetiers produit du lait depuis 1999 à Bois-Himont en Seine-Maritime. Suite à la crise laitière de 2009, elle intègre désormais l'activité de transformation (en 2010), notamment en glace fermière afin de valoriser sa production et prendre son indépendance par rapport aux cours du marché du lait. La vente directe de ses produits complète cette démarche et développe l'implantation dans le territoire local de cette ferme.

AUTEUR(S)

ELISE HÉRON

Productrice

glacedesnoisetiers@orange.fr

Fiche rédigée par **Adrien Nottin**

PROGRAMME

Démarrage: 1999

Lieu de réalisation: Bois-Himont, Seine-Maritime

Budget: 300000

Origine et spécificités du financement : Feader, Région, Département

ORGANISME(S)

LA FERME DES NOISETIERS

Bois-Himont - 76190

270 Route de la Chapelle du Hay

8 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

18/10/2019

Domaine

Environnement

Agriculture

Alimentation

 Localisation

France

Normandie

Seine Maritime

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Entreprises Entreprise

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Universel

Type d'acteur

Producteur

Type d'action

Transformation Transformation à échelle réduite / artisanale

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Développement local Maintien et/ou création direct(e) d'emplois

Développement local Structuration/maintien de filières locales

ORIGINE ET CONTEXTE

La ferme des Noisetiers est une ferme d'élevage laitier depuis 1999. Les deux propriétaires Monsieur et Madame Héron ont décidé de développer la transformation suite à la crise du lait de 2009 qui avait fait chuter les prix du lait de 30% et avait grandement menacé les producteurs. L'élevage laitier est une activité importante et ancienne en Normandie.

OBJECTIFS

Mieux valoriser la production laitière de la ferme et maintenir l'activité d'élevage laitier, qui est importante dans l'activité agricole fermière normande
Sécuriser l'activité, maîtriser le prix de vente et garder une indépendance vis-à-vis des cours du marché
Utiliser des produits de la ferme et proposer des produits sans additifs afin de garantir des aliments sains
Valoriser les savoirs-faire fermiers.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

La production de glaces fermières et d'autres produits laitiers (Crème, beurre, yaourts...)
La vente des produits de la ferme à 50% en vente directe (avec d'autres produits locaux)
La production des aliments pour les vaches directement à la ferme
Une production sans additifs avec des fruits locaux pour les sorbets
La prise en compte des retours des clients par des questionnaires.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Une clientèle en augmentation et satisfaite
5 emplois créés depuis 2010
Une large gamme de produits laitiers de qualité
Une stabilité financière
Un contact privilégié avec les clients et un lien créé entre producteur et consommateur

ORIGINALITÉ

La production de glace fermière est peu répandue. Elle a permis de stabiliser et de développer l'activité économique de la ferme après une période de crise.

PARTENARIAT(S)

Avec des producteurs locaux pour les fruits et les autres produits proposés à la vente
Avec l'ESAT d'Arcaux

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Activité qui prend beaucoup de temps, et implique parfois une surcharge de travail notamment sur les aspects administratifs
Nécessité de respecter des paliers de développement avant d'embaucher ou d'investir

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Embaucher de nouveaux salariés dès que possible

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Une demande récente en augmentation de produits locaux de la part des consommateurs
Un département très peuplé avec des racines rurales
Savoir s'entourer
Être à l'écoute du client

Il y en a sous la coquille ! La ferme des Cocottes cultive le respect du vivant et la pédagogie



Aux portes du Parc naturel des boucles de la Seine Normande, la ferme des Cocottes mène depuis 2016 des projets locaux, pédagogiques et écologiques. Vendant directement à la ferme, ou dans un rayon de 15 km, la ferme des Cocottes ouvre également ses portes aux curieux des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement. La ferme des Cocottes est ainsi un lieu de production, de préservation de la nature et de sensibilisation.

AUTEUR(S)

LECARPENTIER MAUD
exploitante, propriétaire
lecarpentier_maud@yahoo.fr
Fiche rédigée par **Adrien Nottin**

PROGRAMME

Démarrage: 2016
Lieu de réalisation: Saint-Maclou, Normandie
Origine et spécificités du financement : Prêt bancaire, prêt bancaire à taux zéro avec Initiative Eure

ORGANISME(S)

LA FERME DES COCOTTES
Saint-Maclou - 27210
1827 route de Foulbec
1 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

18/10/2019

Domaine

Environnement

Agriculture

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Environnementaux Décarbonation, performance énergétique

Environnementaux Dépollution des modes de production agricole (introduction d'alternatives aux intrants chimiques, pesticides, fongicides...)

Pédagogiques Communication auprès des enfants

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

 Localisation

France

Normandie

Eure

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Entreprises Entreprise

Bénéficiaires

Enfants de moins de 5 ans

Universel

Type d'action

Valorisation non alimentaire Pédagogie / sensibilisation

ORIGINE ET CONTEXTE

Avant de démarrer ce projet, Maud Lecarpentier travaillait dans le domaine de la médiation culturelle, avant de se tourner vers l'éducation à l'environnement. Après une formation au CFPPA d'Yvetot, elle se lance dans l'élevage de poules en 2016. La ferme se situe dans un espace à forts enjeux écologiques tout en étant proche de lieux dynamiques et touristiques (Honfleur par exemple). Maud a donc souhaité y installer une ferme pédagogique respectueuse de l'environnement, du bien être des animaux, et ouverte au grand public.

OBJECTIFS

La préservation de l'environnement sur le terrain occupé par la ferme
L'inscription des activités de cette ferme dans un contexte ultra-local
Privilégier des pratiques favorisant le bien-être des animaux de la ferme
La sensibilisation des consommateurs et visiteurs aux enjeux agricoles et environnementaux
La mise en place et le maintien d'une relation de confiance entre le producteur et le consommateur.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

L'élevage de 200 poules pondeuses dans des enclos en plein air et spacieux. Chaque poule dispose d'environ 15m² d'espace.
Adoption de pratiques en bio
L'élevage d'autres animaux comme des chèvres, des canards, des moutons, des poneys, qui participent à l'entretien des espaces ainsi qu'à la démarche pédagogique.
La vente des œufs sur le marché biologique d'Honfleur et le marché de Beuzeville, à proximité de la ferme.
La vente d'œuf directement à la ferme
L'accueil pédagogique de groupes et le partage d'informations sur l'agriculture et l'environnement.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Une forte biodiversité est présente sur le terrain grâce au pâturage
Présence d'une diversité d'essence végétales
Un nombre de visites en augmentation, qui comprend environ une part égale de touristes que de locaux.
Une clientèle stable et satisfaite.

ORIGINALITÉ

L'originalité de cette ferme tient dans sa polyvalence : c'est un lieu de production, de sensibilisation, de préservation et de valorisation de l'environnement.

PARTENARIAT(S)

La ferme accueille des groupes venant de structure telles que des relais d'assistance maternelle ou des crèches. L'office de tourisme d'Honfleur communique également à propos de la ferme.
La ferme des Cocottes collabore aussi avec le Parc naturel régional des boucles de la Seine Normande, notamment via un réseau des acteurs de la transition pour des actions d'éducation au territoire.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

L'activité requiert beaucoup de temps
Des aléas météorologiques causant des dégâts sur la ferme, durant plusieurs années consécutives
Les tâches administratives sont assez lourdes
Un permis de construire est souhaité pour développer l'activité d'accueil, mais son obtention pose problème.

Améliorations futures possibles :

Une activité de camping à la ferme pourrait être développée suite à l'obtention d'un permis de construire.
L'accueil pédagogique de classes et l'organisation de mini-camps nature, conditionnés par l'obtention du permis de construire pour le hall d'accueil.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

La formation pratique par des stages et le partage d'expérience est un important facteur de réussite
Le rapprochement vers des réseaux formels ou informels permet de développer le partage d'expérience et l'entraide.

POUR EN SAVOIR PLUS

<https://www.ouest-france.fr/normandie/honfleur-14600/saint-maclou-la-ferme-des-cocottes-fait-les-oeux-doux-au-bio-5698442>

Une exploitation laitière convertie à l'agriculture biologique et à la médecine naturelle pour animaux



Patrice Hauguel est un ancien éleveur conventionnel de vaches laitières, labellisé en agriculture biologique en 2019. Depuis plusieurs années, avec l'aide d'une apprentie fortement impliquée dans les activités de la ferme, il diversifie les productions et développe des pratiques agricoles innovantes visant au respect de l'animal et de l'environnement.

AUTEUR(S)

HAUGUEL PATRICE

Chef d'exploitation

attelage.ranchoux@gmail.com

Fiche rédigée par **Wesley Riochet**

PROGRAMME

Démarrage: 2015

Lieu de réalisation: Saint-Arnoult

ORGANISME(S)

FERMEDE PATRICE HAUGUEL

SAINT-ARNOULT - 76490

10 impasse des mares -
76490 SAINT-ARNOULT

1 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

14/09/2020

Appréciation(s) du comité

Innovant !

Source d'inspiration !

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Entreprises Entreprise

Bénéficiaires

Universel

Type d'action

Production agricole Agroécologie

 Localisation

France

Normandie

Seine Maritime

Domaine

Environnement

Agriculture

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Environnementaux Préservation de la qualité / fertilité des sols

Environnementaux Préservation de la qualité des eaux

Environnementaux Dépollution des modes de production agricole (introduction d'alternatives aux intrants chimiques, pesticides, fongicides...)

ORIGINE ET CONTEXTE

Installé depuis 1991 sur une exploitation conventionnelle de vaches laitières, Patrice Hauguel n'est pas convaincu par l'innocuité des produits chimiques et des OGM utilisés sur les cultures à destination de la l'alimentation animale. Il décide progressivement d'arrêter l'utilisation de ces substances en accord avec ses convictions personnelles. Parallèlement, avec l'appui d'une apprentie, future agricultrice sur la ferme, l'éleveur prend conscience de l'intérêt de mettre en place des pratiques vertueuses pour les ressources naturelles.

OBJECTIFS

Par la diversification des activités et la conversion au bio, Patrice Hauguel souhaite sécuriser son exploitation et son revenu vis-à-vis des aléas économiques et climatiques. Il souhaite produire de façon plus vertueuse pour la santé et l'environnement.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

P Hauguel s'est lancé dans la conversion en agriculture biologique de son exploitation en 2017 et a obtenu le label AB en octobre 2019.

Pour ce faire, il a dû adapter ses pratiques agricoles en supprimant l'usage des produits chimiques et changer de collecteur de lait pour écouler sa production en bio ;

Pour aller plus loin, il décide de :

- mettre en place un pâturage tournant dynamique, pour optimiser la gestion de l'herbe ;
- supprimer l'achat d'aliment extérieur en produisant les aliments fermiers pour les animaux (céréales, méteils, luzerne...) ;
- pratiquer le soin des animaux par la médecine naturelle (aromathérapie, phytothérapie, homéopathie, acupuncture, reiki) ;
- diversifier les productions en créant un atelier « poules pondeuses » avec des poules de réforme issues d'un élevage bio et un atelier arboriculture avec le verger de la ferme. Ces productions sont destinées à être commercialisées en vente directe sur un marché ;
- test du sans labour en agriculture biologique ;
- projet d'agroforesterie sur prairie dans l'objectif de favoriser l'ombrage pour le bien-être animal et la préservation de la végétation prairiale lors d'épisode de sécheresse, apport de matière organique et de minéraux pour la prairie.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

De meilleurs résultats économiques : augmentation des prix de vente et réduction des charges ;

Une meilleure santé des animaux en accentuant l'observation du bétail ;

Augmentation du temps de travail notamment pour la gestion de l'herbe ;

Impact positif sur l'environnement (qualité de l'eau, vie du sol) ;

Pratiques en adéquation avec les convictions personnelles de l'éleveur.

ORIGINALITÉ

Des pratiques innovantes : médecine naturelle pour soigner les animaux, agroforesterie sur prairie, atelier de poules pondeuses de réforme pour éviter de les voir partir à l'abattoir alors qu'elles produisent encore des œufs).

PARTENARIAT(S)

Agronat (semences bio) ;

Bio en Normandie (conseiller bio) ;

Biolait (collecte du lait) ;

Littoral Normand (formation en médecine naturelle) ;

NPRL (conseiller fourrage) ;

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Des normes réglementaires non adaptées pour les élevages de petite taille et trop contraignantes ;
Difficultés techniques pour la mise en œuvre des pratiques compatibles avec le bio pendant les premières années avec un manque de conseillers locaux vraiment spécialisés dans le bio ;
Des démarches administratives très lourdes et chronophages. Ces démarches sont considérées comme une deuxième installation.

Impact du Covid :
Réduction du prix du lait mais bien moins conséquente que pour les élevages conventionnels ;
Retard dans la mise en place des nouvelles productions (poules et arboriculture) ;

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Suivre de nombreuses formations techniques sur le pâturage et la médecine naturelle pour le bétail pour améliorer les pratiques ;
S'impliquer dans le projet en ne comptant pas son temps et persévérer ;
Un accompagnement par la Chambre d'agriculture pour le côté administratif du passage au bio.

Améliorations futures possibles :

Mise en œuvre de l'agroforesterie et de la culture sans labour.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Suivi de nombreuses formations auprès d'organismes variés.
Quelques conseils :
Bien anticiper le passage au bio et être au courant que cela nécessite du temps administratif ;
Les 2 ou 3 premières années de la conversion sont assez difficiles, il faut donc ne pas se décourager au début .

Idées de sujet(s) de recherche fondamentale ou appliquée :

Pratiques du sans labour en agriculture biologique.

Un maraîchage urbain non-mécanisé implanté sur des terres communales



Olivier Beslay est un designer parisien qui a tout quitté avec la volonté d'agir pour une société plus écologique. Sans terres et sans moyens particuliers, le maraîchage lui a semblé être le moyen le plus simple. Grâce à la commune de Canteleu, il se forme petit à petit sur des terres aux portes de la Métropole de Rouen. Aujourd'hui, le maraîcher est installé en pleine ville et fournit à bas coût des légumes bio en grande proximité.

AUTEUR(S)

BESLAY OLIVIER

maraîcher

oliver.beslay@yahoo.fr

Fiche rédigée par **Jennifer Mayaud**

PROGRAMME

Démarrage: 2013 à Quevillon puis déménagement en 2015 sur le terrain communal de Canteleu

Lieu de réalisation: Ferme des deux lions à Canteleu

ORGANISME(S)

OLIVIER BESLAY

Canteleu - 76380

15 route de Sahur 76380 Canteleu

1 Salariés / 1 Bénévoles



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

14/09/2020

Appréciation(s) du comité

A généraliser !

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Bénéficiaires

Population urbaine

Type d'action

Production agricole Agriculture urbaine

Champ d'action

Agir sur le foncier agricole

 Localisation

France

Normandie

Seine Maritime

Domaine

Environnement

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

Environnementaux Préservation de la qualité / fertilité des sols

Environnementaux Dépollution des modes de production agricole (introduction d'alternatives aux intrants chimiques, pesticides, fongicides...)

ORIGINE ET CONTEXTE

C'est avec en tête le très bon souvenir du mode de vie de sa grand-mère qui pourvoyait à ses besoins alimentaires qu'Olivier Beslay s'est lancé dans le maraîchage biologique. Suite à des lectures et notamment après une conférence Claude Bourguignon, il eut envie de changer la société, d'agir pour l'écologie par la pratique. Le maraîchage parut le plus facile pour passer le pas sans avoir de terres. Un arboriculteur sur le marché de Rouen lui a proposé une première parcelle, puis les terres de la mairie de Canteleu à proximité immédiate d'un important vivier de population furent une aubaine pour s'installer définitivement. Ces terres étaient proposées à titre gracieux le temps d'installer l'exploitation.

OBJECTIFS

Produire suffisamment pour vivre correctement. Dans sa configuration, non mécanisée, et sur un terrain un peu ingrat, la situation financière demeure trop juste.

Maîtriser sa gestion du temps pour aménager les lieux vers plus de qualité de façon à vivre enfin son rêve de départ : planter des haies, gagner en diversité de légumes en préservant le volume de production

Produire des fruits et légumes sains, à un prix accessible

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Mise en place du modèle de maraîchage de Jean Bastien FORTIER, avec des planches dans un objectif de tout dimensionner pour pouvoir gérer seul, le plus confortablement possible.

Développement d'une pratique agricole non mécanisée, malgré les contraintes physiques. Il s'agissait de ne pas laisser le tracteur déterminer comment travailler

Labellisation en agriculture biologique pour une plus forte visibilité et compréhension de son travail, et simplifier les rapports avec les gens

Distribution des produits par 2 Amaps : Quevillon (21 paniers de 11€) et celle de la Ferme des deux lions (38 paniers de 11€).

Garder l'ambition d'un volet social, avec la fourniture de légumes bio à bas coût, pour tous

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Vente de ses produits sur deux AMAP, à raison d'une 50e de paniers cette année

Des ventes en progression : une augmentation de 15 paniers supplémentaires par rapports à l'année précédente

ORIGINALITÉ

L'originalité du programme réside dans l'exploitation d'un site communal, pour faire de l'agriculture urbaine non mécanisée et offrir une alimentation de proximité pour les urbains d'une grande métropole

PARTENARIAT(S)

GRAB,
ville de Canteleu

Plants : BRIAND (Nantes) et graine de chez Germinance (Anjou) car il n'y a pas d'approvisionnement locale

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

1,5 hectare à disposition sur une zone classée monument historique limite l'implantation de serres (5 serres de 170 m2)

Une clientèle citadine, qui reste peu de temps pour discuter, échanger, c'est peu convivial / familial

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Olivier Beslay a modifié ses pratiques, les bâches tissées ont fait leur apparition et des économies sur le travail sont réalisées avec l'arrêt d'apport du compost communal (travaillé comme un paillage, en transportant 30

tonnes de compost tous les ans à la brouette)
Une meilleure anticipation sur le calendrier cultural

Améliorations futures possibles :

Ouvrir l'exploitation à un associé, car le fait de travailler seul à la longue use. On perd en lucidité par rapport à ce qu'on fait.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Bien que Olivier Beslay ne soit pas fil d'agriculteur, l'investissement pour l'installation ne l'a pas pénalisé car il a été aidé dès le départ avec la mise à disposition des terres à titre gratuit pendant 2 ans, puis quand il a voulu s'installer complètement, la mairie a accepté aussitôt, il a simplement dû obtenir un bail agricole. Autrement, depuis que les choses sont stabilisées, il n'a plus de contact avec la mairie
Quelqu'un qui veut s'installer devrait se forger une expérience chez d'autres maraîchers avant et il ne faut pas se laisser déborder, car on n'arrive plus à rattraper le temps et tout devient compliqué !

Idées de sujet(s) de recherche fondamentale ou appliquée :

Tout ce qui concerne les ravageurs leur mode de vie ; par exemple j'ai appris que la mouche de la carotte arrive en fin de journée, donc il faut lever le voile en fin d'après-midi !
La même chose sur toutes les plantes, à quel moment la graine de chénopode peut se reproduire ? si je coupe et laisse sur place un chénopode peut-il se reproduire ?

La ferme de la mare des Rufaux veille à la qualité de l'environnement, et de vos assiettes



La ferme de la mare des Rufaux est une initiative agroécologique qui agit pour la transition sur bien des aspects. La culture d'anciennes variétés, la pratique de l'agroforesterie, la création d'une AMAP, l'accompagnement et la formation de stagiaires sont autant d'actions qui font de cette ferme un lieu durable et particulièrement intéressant. Fonctionnant en vente directe et circuit court, la ferme de la mare des Rufaux en est à sa 8e saison de maraîchage et d'arboriculture. (crédit photo : Antonin PADOVANI)

AUTEUR(S)

STALIN EDOUARD

Propriétaire de la ferme
contact@fermedesrufaux.com
Fiche rédigée par **Adrien Nottin**

PROGRAMME

Démarrage: 2011
Lieu de réalisation:
Bouquetot
Budget: 12000
Origine et spécificités du financement :
Autofinancement, LEADER, Région Normandie

ORGANISME(S)

LA FERME DE LA MARE DES RUFAUX
Bouquetot - 27310
71 Bis Allée de la Mare des Rufaux



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

15/11/2019

Appréciation(s) du comité

Source d'inspiration !

A généraliser !

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Entreprises Entreprise

Bénéficiaires

Universel

Type d'action

Production agricole Agroécologie

📍 Localisation

France

Normandie

Eure

Domaine

Environnement

Agriculture

Aménagement, développement local

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Sociaux Recherche d'une plus grande équité dans les relations

Environnementaux Préservation de la qualité / fertilité des sols

Environnementaux Préservation de la qualité des eaux

Environnementaux Dépollution des modes de production agricole (introduction d'alternatives aux intrants chimiques, pesticides, fongicides...)

Culturels Entretien du patrimoine naturel

ORIGINE ET CONTEXTE

Edouard Stalin, le propriétaire de la ferme, a reçu le terrain de la SAFER (Société d'aménagement foncier et d'établissement rural). Une partie des parcelles était utilisée en culture conventionnelle de blé. M. Stalin (dont le parcours professionnel est passé du milieu de la pépinière à l'éducation à l'environnement) avait pour ambition dès le début de son projet, d'avoir une ferme respectueuse de l'environnement et garante d'une importante biodiversité.

OBJECTIFS

Les objectifs sont :

La préservation des sols et de l'eau

Le maintien de la biodiversité à tous les niveaux : animale et végétale mais aussi sauvage et domestique (anciennes variétés cultivées)

L'ancrage de la ferme dans le local

La vente de produits sains et la redécouverte d'anciennes variétés réputées plus gustatives et nutritives.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Une certification en agriculture biologique a été obtenue dès le début du projet (durant 3 ans à cause de l'ancienne utilisation des terres). Des arbres fruitiers ont été plantés et l'activité maraîchère débutée. La culture se fait avec des techniques d'agroforesterie, de rotations des cultures et de préservation du sol, en serre et en extérieur.

Des nichoirs pour oiseaux ont également été installés.

La vente directe est pratiquée à la ferme vendredi de 17h30 à 19h30 et le samedi de 14h à 18h.

Enfin la création d'une AMAP et d'une association d'accompagnement pour les acteurs du territoire (« les amis de la Ferme de la Mare des Rufaux ») complète ce projet.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Les résultats sont les suivants :

Plus de 70 espèces d'oiseaux, 3 espèces de chauves-souris et de nombreuses autres espèces animales et végétales observées sur les parcelles de la ferme.

La ferme fournit des aliments à une quarantaine de familles par semaine parmi la soixantaine de membres de l'AMAP, à quelques distributeurs et à une clientèle venant acheter directement à la ferme

L'entreprise se porte bien en termes d'économie (45% d'Excédent brut d'exploitation en 2017)

La ferme accueille, en général, 2 stagiaires (BTS, formations professionnels...) par an.

ORIGINALITÉ

L'originalité tient dans le principe d'une ferme ancrée sur son territoire, autant dans l'aspect environnemental qu'économique. La production de fruits et légumes n'est pas qu'une activité économique, c'est aussi un moyen d'associer valorisation d'un terrain avec la restauration de certains habitats naturels.

PARTENARIAT(S)

La Ligue de protection des oiseaux (LPO) procède à des observations sur le terrain de la ferme. Edouard Stalin est également membre de réseaux comme Slowfood ou le réseau mammologique.

La SAFER a fourni le foncier et des fonds LEADER ont été obtenus.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Une rémunération qui n'est pas à la hauteur de la polyvalence et des compétences que doit déployer un agriculteur

Un manque d'eau sur le plateau du Roumois et un coût trop important pour un éventuel forage

Le budget de départ s'est avéré trop léger pour certains investissements nécessaires

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Prévoir assez de foncier en tenant compte des aspects logistiques et matériels

Prévoir un budget suffisant pour différents investissements qui s'avèrent nécessaires au fil des saisons

Essayer d'avoir un bâti déjà présent sur le terrain.

Du paturage... sans terrain : un service de pâturage alternatif au désherbage chimique ou mécanique



En 2014, Samuel Foubert s'est lancé dans l'élevage de races locales de chèvres et moutons... sans terrain ! A force d'expérimentations, il réinvente l'élevage de brebis en plein air grâce à un service de pâture alternatif au désherbage chimique ou mécanique auprès des organismes publics et des agriculteurs.

AUTEUR(S)

FOUBERT SAMUEL

Chauffeur TP et éleveur amateur

samuelfoubert@orange.fr

Fiche rédigée par **Jennifer Mayaud**

PROGRAMME

Démarrage: 2014 avec les chèvres et 2018 avec les brebis

Lieu de réalisation: 5 km aux alentours de Hauville selon les parcelles mis à disposition

Origine et spécificités du financement :

Autofinancement : les frais sont réduits au maximum
110€ la chèvre + 180€ la brebis + système de clôture mobile (2000€ HT) + vétérinaire (le plus conséquent ~500€/an sauf accidents) + foin

ORGANISME(S)

SAMUEL FOUBERT

Hauville - 27350

7 rue de Brotonne, 27350 Hauville



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

14/09/2020

Appréciation(s) du comité

Résultats et impacts à préciser

Innovant !

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Association, collectif, ONG Particulier(s)

Bénéficiaires

Universel

Agriculteurs

Type d'action

Production agricole Micro-exploitations

 Localisation

France

Normandie

Seine Maritime

Domaine

Environnement

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Environnementaux Maintien et amélioration de la biodiversité

Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

ORIGINE ET CONTEXTE

Baignant dans l'agriculture depuis petit, mais sans avoir de terres, Samuel Foubert s'est lancé dans l'élevage de brebis et moutons à titre d'éleveur amateur, en parallèle de son autre activité professionnelle. Plutôt que de tondre les terrains du syndicat de bassin versant, Samuel propose de valoriser cette herbe dans le cadre d'une activité agricole. C'est en suivant des groupes d'éleveurs sur les réseaux sociaux que l'idée lui est venue d'installer des brebis pour maîtriser les couverts hivernaux, les végétaux qui protègent les sols des grandes cultures en hiver. Un premier essai avec un agriculteur sur la surface d'un hectare a été un succès. Même si la pratique reste peu connue, on lui propose de plus en plus de terrains. L'un des objectifs est de réduire la pression des phytosanitaires, ou le temps humain passé à tondre ces espaces.

OBJECTIFS

Réussir à démontrer que les brebis sont efficaces pour tondre et entretenir les espaces, tout en limitant l'usage d'herbicides, fongicides et insecticides.

Éviter la perte d'argent liée à la tonte pour l'entretien et le gaspillage de l'herbe avec les chèvres sur les parcelles des syndicats de bassins versant pour consommer les ronces, orties, chardons. Les chèvres ont un rôle complémentaire aux brebis.

Pâturer un maximum de parcelles chez les céréaliers. Arriver à faire pâturer les parcelles de blé à l'automne.

Mettre en place une transhumance des brebis entre les parcelles (6/7 km) pour éviter les frais de transport.

Augmenter le troupeau le plus vite possible pour développer la vente directe avec des agneaux mis sous vide

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Pâturage des couverts hivernaux, de repousses de colza et de blé dans les grandes cultures céréalières

Pâturage tournant dynamique : changement de parcelles tous les 3 jours pour réduire le vermifuge au maximum

Remplacement des vermifuges par des pierres à lécher à base de plante

Alternance de fauche et de pâture dans la gestion des bassins versants

Élevage de races locales très peu développées. Exemple : mouton Roussin de la Hague, originaire de la manche et qui ne craint ni l'eau ni le vent, et qui est propice aux agnelages en extérieur.

Coordination des gestations avec les couverts hivernaux (dont les qualités nutritionnelles sont très riches) et

des mises bas avec la pousse de l'herbe fin avril, début mai, pour avoir un coût d'alimentation très faible

Pas de vaccination des agneaux

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

De plus en plus d'agriculteurs se laissent convaincre par l'expérimentation : Samuel a réussi à convaincre son voisin pour expérimenter la pâture des repousses de blé.

Une diversification des espaces de pâturages test, exemple : pâturage d'un verger intensif de pommes bio

ORIGINALITÉ

Il s'agit d'un système plein air à 100% (alors que la très large majorité des éleveurs de moutons font les agnelages en bergerie) grâce à des parcelles avec des arbres et haies qui font office d'abris naturel

Pâturage des « déchets » des grandes cultures céréalières et des terrains sensibles des bassins versant en remplacement d'un désherbage mécanique ou le plus souvent chimique

Service de pâturage gratuit, y compris la pose, la main d'œuvre d'entretien et des clôtures. Seul le financement du matériel est à charge, en raison d'un modèle économique axé sur la vente des animaux.

PARTENARIAT(S)

Réseau des CIVAM normands (bonne compréhension des petits systèmes et assurent un encadrement adapté)

Réseaux d'éleveurs via Facebook, WhatsApp

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Le frein principal au développement de cette activité est l'accueil des agriculteurs face à cette idée nouvelle. En effet, il est souvent plus rapide et plus simple pour eux d'utiliser un broyeur ou du glyphosate. Pour les convaincre, il faut avoir démontré l'efficacité du service, apporter une solution clé en main mais sans co-construire. Co-expérimenter est difficile, même sur des petites parcelles.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Apporter un maximum d'éléments de preuve concrètes aux éleveurs
Consolider les partenariats avec les réseaux et acteurs qui appuient l'initiative pour écrire et publier des articles
Réaliser des audits sur le suivi de l'herbe, l'analyse de sols, les fourrages et variétés des plantes dans les parcelles

Améliorations futures possibles :

Acquérir le statut d'agriculteur
Construire une page Facebook
Faire des prises de sang pour le suivi des carences sur les brebis car elles n'ont pas de complément à l'auge.
Mise en place de l'initiative en appui avec les écoles, couplé avec un volet pédagogique ?

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

La volonté !
L'appui technique des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (CIVAM) et des agriculteurs sur Facebook

Idées de sujet(s) de recherche fondamentale ou appliquée :

Outil de simplification des réglementations sanitaire pour la vente de la viande
Outil de suivi de la santé animale, traitement huiles essentielles, apport oligo-éléments...

L'AMAP Risloise redonne confiance aux habitants en leurs produits

L'AMAP Risloise
Pont-Audemer



L'AMAP Risloise est une association créée en 2006 à Pont-Audemer, dans l'Eure, portant les valeurs traditionnelles des AMAP (Association pour le maintien de l'agriculture paysanne) et fournissant à ses membres des aliments locaux, variés et sains. Les producteurs qui la fournissent sont tous dans des démarches d'agriculture durable et de circuits courts. L'AMAP Risloise a également su s'associer avec d'autres acteurs favorisant la transition selon une approche environnementale ou sociale.

AUTEUR(S)

DEMANNEVILLE ALAIN
Membre (ancien président)
amap.risloise@free.fr
Fiche rédigée par **Adrien Nottin**

PROGRAMME

Démarrage: 2006
Lieu de réalisation: Pont-Audemer

ORGANISME(S)

AMAP RISLOISE
Pont-Audemer - 27500
9 rue des Papetiers
/ 12 Bénévoles / 45 Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

15/11/2019

Domaine

Environnement

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Sociaux Recherche d'une plus grande équité dans les relations

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

📍 Localisation

France

Normandie

Seine Maritime

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Population rurale

Universel

Agriculteurs

Type d'action

Distribution/commercialisation Création de circuits de proximité (géographique)

ORIGINE ET CONTEXTE

L'AMAP Risloise est une association créée en 2006 à Pont-Audemer, dans l'Eure, portant les valeurs traditionnelles des AMAP (Association pour le maintien de l'agriculture paysanne) et fournissant à ses membres des aliments locaux, variés et sains. Les producteurs qui la fournissent sont tous dans des démarches d'agriculture durable et de circuits courts. L'AMAP Risloise a également su s'associer avec d'autres acteurs favorisant la transition selon une approche environnementale ou sociale.

OBJECTIFS

Un éloignement des circuits conventionnels au profit d'un mode de consommation plus éthique
L'approvisionnement en circuit court et de proximité (suivi des produits, valorisation des producteurs locaux, maintien de l'emploi et des filières locales)
La consommation de produits sains et provenant de pratiques durables.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

La principale action est la distribution hebdomadaire (le mercredi en fin d'après-midi) des produits qui ont été commandés par les adhérents. Les produits disponibles sont en partie définis à l'avance par les producteurs, notamment les légumes, dépendants des saisons et de la météo.
Les consommateurs ont un engagement financier (achat d'une partie de la récolte) et associatif (participation à la vie de la structure) et les producteurs ont un engagement vis-à-vis de la qualité de leurs produits, de leur investissement dans la vie de l'association et dans la transparence à propos de leurs exploitations.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Les résultats de l'activité de l'association peuvent se mesurer par l'implication qu'elle suscite :
Entre 40 et 50 adhérents
Une stabilité dans le bénévolat d'une partie des membres, ce qui favorise le bon fonctionnement de la structure et les liens qu'elle crée
6 producteurs (un maraîcher, un producteur de produits laitiers de vache et de chèvre, un producteur de viande et produits cidricoles, un éleveur d'escargots, une boulangerie et un apiculteur) quasiment tous certifiés en agriculture biologique.

ORIGINALITÉ

Cette AMAP a les particularités suivantes :
Son activité de distribution assez complète, les producteurs couvrent une grande partie de l'alimentation et des produits complémentaires (et respectant l'éthique de l'association) comme de l'huile où du sel peuvent être fournis en plus des produits locaux.
Elle fonctionne en collégiale, ce qui permet une gouvernance plus égalitaire et démocratique.

PARTENARIAT(S)

Epice et A : une épicerie sociale et solidaire qui fournit le local le mercredi en fin d'après-midi
La marque KEYWO qui produit des vêtements en coton biologique avec des motifs animaliers et dont la créatrice peut être présente lors des distributions.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

La principale difficulté qu'a rencontrée la structure fut lors de sa mise en marche. Le réseau des AMAP était alors peu développé et ce genre de structure était rare et plutôt novatrice en France. Il fallait donc se faire connaître aussi bien des consommateurs que des producteurs.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

La solution s'est avérée être l'intérêt qui s'est portée sur les pratiques durables et le local qui permet d'attirer un public pour ce type de structure, associé à l'assiduité des premiers membres.
Les réseaux de producteurs se montrent particulièrement utiles pour trouver des fournisseurs.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

L'existence de liens ou de réseaux de producteurs, la diversité des produits sur le territoire concerné par l'AMAP, les partenariats avec d'autres acteurs du territoire (associatifs ou publics) et une bonne organisation forment les principaux facteurs de réussite.

Quand L'Oignon fait la force : une épicerie en ligne qui mise sur le local et la qualité



L'Oignon fait la force, est une épicerie en ligne lancée en 2019 et dont le projet a débuté en 2018 dans l'agglomération de Rouen. Les fournisseurs sont au nombre de 16 et sont tous des producteurs locaux. Le site propose un large éventail de choix, produits et livrés près de chez vous, via de nombreux points de retrait en Seine-Maritime

AUTEUR(S)

CATÉ FLORANT

Entrepreneur

contact@loignonfaitlaforce.fr

PROGRAMME

Démarrage: 2018

Lieu de réalisation: Petit-Couronne

Origine et spécificités du financement : Subvention de la Région

ORGANISME(S)

L'OIGNON FAIT LA FORCE

PETIT-COURONNE - 76650

1690 Rue Aristide Briand
76650

1 Salariés

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

18/10/2019

Appréciation(s) du comité

Initiative achevée

Type de structure

Autre Types de structure (Autre)

Entreprises Entreprise

Bénéficiaires

Universel

Type d'action

Distribution/commercialisation Commercialisation en ligne

Localisation

France

Normandie

Seine Maritime

Domaine

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Distributeur

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

ORIGINE ET CONTEXTE

Florent Caté travaillait à l'origine dans le service achat d'entreprises industrielles. Suite à un problème de santé, il eut une prise de conscience majeure et se rendit compte de l'importance d'une alimentation saine. Cet événement marquant l'amena en 2018 à créer « L'Oignon fait la force » afin de créer son activité en accord avec ses principes.

OBJECTIFS

Proposer des produits locaux et de qualité à une clientèle n'ayant pas forcément accès à ce type de produits (notamment en urbain)
Faire du commerce équitablement avec des producteurs, sans négocier les prix
Entretenir une activité de commerce locale à l'échelle régionale

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Le site est la plateforme permettant aux consommateurs de faire leurs choix parmi tous les produits proposés (fruits et légumes, boucherie, œufs, produits laitier, hygiène/beauté...), le site propose des produits bio ou non bio.

Les consommateurs peuvent faire leurs commandes jusqu'au mercredi soir. La tournée de récupération des produits est effectuée le jeudi.

Les colis sont préparés le vendredi matin puis répartis dans les différents points de retraits.

Cette méthode permet une certaine souplesse dans le temps de commande et de commercialiser des produits frais.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Un réseau de 16 producteurs locaux qui alimente une gamme importante de produits locaux
Une activité en développement
Une démarche vertueuse et équitable

ORIGINALITÉ

L'originalité de cette entreprise est de réduire le temps de stockage des aliments et de proposer de nombreux points de retraits.

PARTENARIAT(S)

- Le réseau Initiative Rouen
- Rouen Normandie Création

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Le manque d'offre au niveau du bio

La difficulté pour les éleveurs d'avoir un laboratoire de transformation, ainsi que le manque général d'abattoirs locaux

La difficulté à convaincre les gens à passer par ce type de plateforme plutôt que des grandes surfaces

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Avoir un maximum de points relais

Réduire le délai commande/livraison

Améliorations futures possibles :

La livraison à domicile (trop coûteuse pour l'instant)

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Pouvoir compter sur des producteurs pour construire un réseau fiable

Les paniers de la presqu'île, une AMAP rurale pour une proximité maximale



Les paniers de la presqu'île est une AMAP rurale créée en 2009, située, à Bardouville sur une des boucles de la Seine. C'est cette même boucle qui compose le périmètre délimitant les producteurs de l'association. La proximité est totale et le choix de ce périmètre influe sur la taille de la structure. Cette AMAP forme donc un bel exemple de petite association œuvrant depuis 10 ans pour le maintien des producteurs locaux et d'une vie locale.

AUTEUR(S)

NICOLLE PAUL

Président de l'association
nicolle.pinchon@orange.fr
Fiche rédigée par **Adrien Nottin**

PROGRAMME

Démarrage: 2009
Lieu de réalisation:
Bardouville
Budget: 400
Origine et spécificités du
financement : Métropole de
Rouen Normandie

ORGANISME(S)

**LES PANIERS DE LA
PRESQU'ÎLE**

Bardouville - 76480
Mairie, rue des Ecoles
/ 15 Bénévoles / 15
Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

22/10/2019

Domaine

Environnement

Agriculture

Alimentation

Aménagement, développement local

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Distributeur

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Environnementaux Dépollution des modes de production agricole (introduction d'alternatives aux intrants chimiques, pesticides, fongicides...)

Développement local Structuration/maintien de filières locales

 Localisation

France

Normandie

Seine Maritime

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Universel

Agriculteurs

Type d'action

Distribution/commercialisation Création de circuits de proximité (géographique)

ORIGINE ET CONTEXTE

A l'origine, l'association ne s'était pas pensée comme étant une AMAP, mais a été créée dans un but similaire, faire la promotion des circuits courts et de proximité. Cette promotion prend toute son importance sur un territoire rural comptant de nombreux producteurs locaux et des productions assez variées.

OBJECTIFS

Les objectifs de cette initiative sont :

L'approvisionnement des adhérents en produits locaux

La valorisation des producteurs et le développement des liens entre consommateurs et producteurs locaux

La réduction des pressions environnementales liées à l'alimentation et à la logistique

La sensibilisation aux bienfaits des circuits courts.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Les actions mises en œuvre sont les suivantes :

La distribution de paniers toutes les deux semaines.

Tisser des liens avec 4 producteurs différents : une ferme apportant des produits laitiers et des œufs, un éleveur de bovins apportant de la viande, un maraîcher apportant des légumes et une entreprise apportant des fruits.

La majeure partie des produits est certifiée biologique. Les commandes se font par trimestres et il n'y a pas de nombre de paniers minimum commandé imposé aux adhérents.

L'organisation d'un événement annuel : « la soupe à histoire », une soirée autour des contes (animée par une association) et la dégustation d'une soupe maison.

L'organisation d'interventions en milieu scolaire, sur la thématique des circuits courts.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

L'AMAP compte entre 15 à 20 adhérents selon les années avec une base solide d'une quinzaine d'adhérents assurant les permanences

La « soupe aux histoires » réunit entre 50 et 90 personnes par an.

Réussir à obtenir une diversité de produits, d'origine animale ou végétale, laitiers comme des jus.

Des relations de confiance et d'amitié dépassant le cadre de l'activité associative se sont créées entre certains membres.

ORIGINALITÉ

La commande des paniers est assez souple et l'association essaye de tenir en équilibre entre la souplesse et l'engagement minimum nécessaire à son fonctionnement.

PARTENARIAT(S)

Des financements ont été obtenus de la part de la métropole de Rouen pour la chambre froide et l'association mutualise celle-ci avec la mairie de Bardouville qui lui prête ses locaux.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

A son début, la gestion de l'association pouvait s'avérer très chronophage

Le bureau peine à se renouveler et l'association rencontre des difficultés pour que s'investissent la totalité de ses membres

L'engagement dans le temps est difficile.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Une bonne gestion et l'utilisation d'outils informatiques pour les commandes (notamment excel)

Une bonne communication, notamment par mail.

La création de liens sociaux

Une certaine souplesse dans le fonctionnement de l'AMAP.

L'AMAP Caux'inelle oeuvre pour la réinsertion professionnelle



L'Association de maintien de l'agriculture paysanne (AMAP) Caux'inelle a été créée en 2005 dans l'agglomération d'Yvetot en pays de Caux, un territoire normand marqué par une agriculture de plaine (polyélevage, polyculture). Si la place des grandes cultures (blé, lin...) et des grandes exploitations est importante sur ce territoire, Caux'inelle s'efforce d'assurer un revenu constant à deux fermes maraîchères biologiques, dont une ayant un objectif de réinsertion professionnelle.

AUTEUR(S)

BERTOIS MAGALI

Présidente

magali.bertois@free.fr

PROGRAMME

Démarrage: 2005

Lieu de réalisation: Yvetot

Origine et spécificités du financement : Commune d'Yvetot

ORGANISME(S)

CAUX'INELLE

Yvetot - 76190

4 rue Gautier
/ 35 Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

21/10/2019

Appréciation(s) du comité

A généraliser !

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Chômeurs

Universel

Agriculteurs

Type d'action

Distribution/commercialisation Création de circuits de proximité (géographique)

 Localisation

France

Normandie

Seine Maritime

Domaine

Emploi et insertion

Environnement

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Distributeur

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Sociaux Aide et insertion (personnes handicapées/chômeurs...)

Sociaux Création et renforcement du lien social

Sociaux Recherche d'une plus grande équité dans les relations

Développement local Structuration/maintien de filières locales

ORIGINE ET CONTEXTE

L'AMAP a été créée en 2005, dans des années où les AMAP étaient en plein développement en France. Un professeur du lycée agricole d'Yvetot fut à l'initiative de sa création, ce qui a notamment favorisé le lancement d'un ancien élève du lycée dans le maraîchage biologique.

OBJECTIFS

- Le maintien d'une agriculture locale à échelle locale
- Avoir un approvisionnement le plus proche du bio et local
- Court-circuiter la grande distribution
- Avoir des rapports équitables avec les producteurs
- Maintenir un rapport citoyen et intégrer la structure dans une démarche d'économie sociale et solidaire et de mixité sociale

Ces objectifs s'intègrent à ceux présents dans la charte des AMAP.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Tenir compte dans l'approvisionnement de l'engagement des fermes en faveur de la réinsertion professionnelle : une des deux fermes alimentant l'AMAP, la ferme des Tilleuls, produit avec des personnes en situation de précarité

Une livraison des paniers s'effectue le mardi de 17h30 à 18h30 dans une maison de quartier

L'AMAP propose des paniers à 10 ou 15 euros composés de légumes et parfois de fruits rouges, avec un prix d'adhésion de 5 euros par an.

Privilégier des producteurs locaux certifiés en agriculture biologique.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Une trentaine de familles qui bénéficie chaque semaine des livraisons préparées par les producteurs

Assurer des débouchés et des revenus réguliers pour deux producteurs locaux, insérés en circuit court

Les livraisons en maison de quartier permettent de créer du lien social et la permanence assurée par les adhérents, selon les disponibilités, crée un moment d'échange

ORIGINALITÉ

L'originalité tient dans le fait de travailler avec une ferme de réinsertion et de livrer dans un lieu qui facilite l'échange avec les habitants, notamment des jeunes.

PARTENARIAT(S)

- La structure est membre du réseau des AMAP
- Ses producteurs sont la ferme des Tilleuls et la Cueillette des Trois-Pierre.
- La structure a été en partie financée par la commune d'Yvetot.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Les difficultés que peuvent rencontrer les producteurs impactent l'association

Ces difficultés peuvent décourager certains amapiens

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Dialogue constant entre producteurs et consommateurs, notamment sur les besoins et préférences.

Le bateau de Brotonne, le maraîchage comme activité d'insertion professionnelle



« Le bateau de Brotonne » est une association d'insertion professionnelle en Haute-Normandie créée en 1983. En 2018, l'association se lance dans le maraîchage, réfléchi de façon à limiter l'impact négatif sur l'environnement. L'usage de plastique s'est limité à la création des deux serres et aux filets anti-insectes et les dépenses en eau sont fortement réduites grâce au paillage. Cette activité est aujourd'hui en cours de conversion en bio.

AUTEUR(S)

GAIGNE ERIC

Encadrant

eric.gaigne@bateaudebrotonne.fr

Fiche rédigée par **Adrien Nottin**

PROGRAMME

Démarrage: 2018

Lieu de réalisation:
Normandie

Budget: 14000

Origine et spécificités du
financement : Financements
privés, Caux Seine Agglo

ORGANISME(S)

BATEAU DE BROTONNE

Rives-en-Seine - 76490

25 rue de la République

18 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

05/11/2019

Domaine

Education et formation

Emploi et insertion

Environnement

Agriculture

Aménagement, développement local

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Services d'accompagnement

Type d'objectif

Sociaux Aide et insertion (personnes
handicapées/chômeurs...)

Environnementaux Préservation de la qualité / fertilité des
sols

Environnementaux Préservation de la qualité des eaux

Développement local Maintien et/ou création direct(e)
d'emplois

📍 Localisation

France

Normandie

Seine Maritime

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Chômeurs

Universel

Type d'action

Production agricole Agroécologie

ORIGINE ET CONTEXTE

Créée en 1983, l'association « Le Bateau de Brotonne » est une structure d'insertion professionnelle qui propose des services et travaux divers (paysagisme, voirie, service à la personne...). En 2018, l'association débute une activité de maraîchage en prenant en compte les aspects environnementaux de l'activité et en utilisant des terres de la communauté d'agglomérations de Caux Seine Agglo.

OBJECTIFS

L'insertion professionnelle des travailleurs
Une production alimentaire de qualité
Développer une pratique agricole économe en eau
La préservation des sols occupés par l'activité maraîchère et de la biodiversité
Développer des pratiques de maraîchage permettant de s'émanciper le plus possible de l'usage de plastique
La réduction des coûts en Co2 de la logistique de l'activité

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Pailler afin de réduire l'utilisation de la ressource en eau et pour préserver la vie du sol
privilégier des matériaux biodégradables
Produire des tomates, physalis, betteraves, de choux, bien d'autres légumes et herbes aromatiques (en développement)
distribuer une part des produits à une épicerie sociale d'une ville voisine (Lillebonne) et de la surproduction aux Resto du cœur
Approvisionner une cuisine centrale qui alimente la restauration collective de deux communes voisines (Port-Jérôme et bientôt Saint-Antoine-la-Forêt)
Conversion progressive aux pratiques de l'agriculture biologique

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

15 salariés sont en réinsertion et participent à l'activité maraîchère
La production se porte bien : 5000 pieds de poireau, 1450 salades, 160 kg Haricot vert, 400 kg de concombres, 3000 choux de diverses variétés, 400 kg de courgettes cette année.
L'association a plusieurs débouchés et s'intègre dans des démarches sociales et des circuits courts et de proximité
Cette activité en est à ses débuts (2e année) et commence à avoir un fonctionnement stabilisé.
La conversion en agriculture biologique certifiée qui est en cours, avec une certification à venir

ORIGINALITÉ

Une structure d'insertion qui rentre dans le cadre de la transition alimentaire, en ayant des avec pratiques respectueuses de l'environnement et en ayant des externalités positives via des débouchés différents (épicerie sociale, restauration collective..).

PARTENARIAT(S)

L'association a pour financeurs privés Akon Mobile et AG2R. Le maraîchage est pratiqué sur des terres de Caux Seine Agglo.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Les terres utilisées n'avaient pas jamais été travaillées ni exploitées
Il est dur de trouver des fonds pour un nouvel encadrant
Il faudrait d'autres travailleurs pour être optimal sur l'activité de maraîchage
La météo est parfois imprévisible, ce qui nuit à la production.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Les terres ont eu un apport de matière organique

L'épaisseur du paillage permet de retenir l'eau du sol et pallier lors des périodes de sécheresse

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Croire en ses convictions et croire en son action

Réfléchir sur le long terme et savoir être patient

Le Clos des Citôts, la valorisation des fruits de la vallée de Seine en une large gamme de produits transformés certifiés biologiques



Le Clos des Citôts est une exploitation, créée en 1998 et située à Heurteauville, sur une des boucles de la Seine en Haute-Normandie, produisant des fruits qu'elle transforme en boissons diverses. Le verger est un élément important du patrimoine normand et la certification en agriculture biologique garantit la qualité des produits, la préservation de l'eau et de la biodiversité. L'émergence d'une gamme complète permet de valoriser le patrimoine alimentaire de la vallée de la Seine et la vente en partie directe entretient la proximité.

AUTEUR(S)

LENORMAND GÉRARD
Propriétaire associé et exploitant
observatoire@resolis.org
Fiche rédigée par **Adrien Nottin**

PROGRAMME

Démarrage: 1998
Lieu de réalisation: Heurteauville
Budget: 43000
Origine et spécificités du financement : Union Européenne ; Région Normandie

ORGANISME(S)

LE CLOS DES CITÔTS
Heurteauville - 76940
Route de la Mailleraye
3 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

19/11/2019

 Localisation

France

Normandie

Seine Maritime

Domaine

Environnement

Agriculture

Alimentation

Type de structure

Entreprises Entreprise

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Universel

Type d'acteur

Transformateur

Type d'action

Transformation Transformation (Autre)

Transformation Transformation à échelle réduite / artisanale

Type d'objectif

Environnementaux Préservation de la qualité / fertilité des sols

Environnementaux Préservation de la qualité des eaux

Environnementaux Dépollution des modes de production agricole (introduction d'alternatives aux intrants chimiques, pesticides, fongicides...)

Développement local Maintien et/ou création direct(e)
d'emplois

Développement local Structuration/maintien de filières
locales

ORIGINE ET CONTEXTE

La culture de la pomme et plus largement l'arboriculture est très présente sur le territoire où se situe le Clos des Citôts : La pomme est un produit agricole important de la Normandie et la vallée de Seine est connue pour ses fruits par rapport au reste de la Haute-Normandie.

OBJECTIFS

Les objectifs qui impulsent le fonctionnement du Clos des Citôts sont :

- L'autonomie et le contrôle de la qualité des matières premières par la transformation de fruits produits par l'exploitation
- La préservation du sol et de la ressource en eau par la non-utilisation d'intrants chimiques
- La production de boissons saines et de qualité.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Les pommiers et poiriers sont cultivés selon le cahier des charges de l'agriculture biologique et toute l'activité est certifiée biologique de la production à la transformation.

La vente se fait par différents types de circuits de distribution et les produits sont disponibles en vente directe et chez différents types de commerces locaux (environ 60% de la production est vendue en Haute-Normandie)

La gamme de produits est diversifiée et comprend également des boissons faites avec d'autres fruits d'autres producteurs, même si la majeure partie des boissons est faite avec les fruits de l'exploitation.

Le Clos des Citôts permet également de transformer les productions fruitières d'autres agriculteurs via des prestations.

Enfin le magasin de vente directe vend des produits de 9 autres producteurs locaux.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Les résultats sont les suivants :

- L'entreprise a 3 salariés et des apprentis en alternance
- La gamme de produit est diversifiée et permet de satisfaire pleinement la clientèle
- 400 tonnes de fruits sont transformées par ans
- La clientèle est composée d'habitants venant régulièrement et de touristes.

ORIGINALITÉ

L'originalité de cette entreprise réside dans sa maîtrise de ses produits et son indépendance mais aussi la valorisation d'un certain terroir.

PARTENARIAT(S)

Le magasin de vente directe propose les produits de 9 producteurs locaux, ce qui permet aussi le partage de la notoriété acquise par le Clos des Citôts.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- La production et la transformation certifiées en agriculture biologique sont assez exigeantes en termes de temps et d'équipement
- La partie commerciale de l'activité pose des difficultés logistiques

- Les circuits courts ne rassemblent pas assez de consommateurs, cela pose pour l'instant la nécessité de vendre aussi en circuits longs

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Une production suffisante et une bonne organisation des volumes permettent de réduire les coûts logistiques
- La certification biologique permet une valeur ajoutée et est un atout commercial.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

- Une conversion en agriculture biologique certifiée qui arrive le plus rapidement possible dans l'activité
- Une attention particulière au marché et aux attentes des consommateurs
- Effectuer des prestations et établir des connexions avec les autres producteurs
- La plus-value des produits grâce à la certification biologique mais également aux circuits courts.

La micro-brasserie Brotonia : des bières bio vouées à s'inscrire dans le terroir local



Brotonia est une micro-brasserie créée en 2017 dans le territoire des Boucles de la Seine Normande. Sa bière est certifiée biologique et ses circuits de distributions sont des circuits de proximité. Le développement d'une filière locale devrait permettre à son propriétaire de se fournir en produits locaux. L'activité de Marc Haffner, le brasseur et propriétaire, est ancrée dans le local et a vocation à enrichir le patrimoine des boucles de la Seine.

AUTEUR(S)

HAFFNER MARC

Propriétaire de la brasserie
bierebrotonia@gmail.com
Fiche rédigée par **Adrien Nottin**

PROGRAMME

Démarrage: 2017

Lieu de réalisation: La Mailleraye

Budget: 14000

ORGANISME(S)

BROTONIA

La Mailleraye-sur-Seine -
76940
277 rue pasteur



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

02/10/2019

Domaine

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Transformateur

Type d'objectif

Développement local Structuration/maintien de filières locales

 Localisation

France

Normandie

Seine Maritime

Type de structure

Entreprises Entreprise

Bénéficiaires

Universel

Type d'action

Transformation Transformation à échelle réduite / artisanale

ORIGINE ET CONTEXTE

Après une formation, Marc Haffner a lancé cette brasserie avec la volonté de créer une bière biologique ancrée dans le terroir local. Les productions artisanales de bières connaissent un engouement manifeste depuis quelques années, une production vertueuse peut amener une dimension durable à cet engouement. De plus, cette production n'étant pas beaucoup représentée dans l'identité alimentaire normande, une micro-brasserie

caractérisée par son attachement au terroir permet d'apporter de nouvelles nuances au patrimoine alimentaire normand. Marc Haffner a pu observer les liens entre production brassicole et terroir lors de ses séjours en Allemagne. C'est dans cette esprit qu'il a créé sa brasserie : Brotonia

OBJECTIFS

Les objectifs de cette activité sont :

Le respect de l'environnement par des choix de productions préservant les sols et les eaux

La réduction des transports des produits

L'émergence d'une bière propre aux boucles de la Seine (et la forêt de Brotonne)

ACTIONS MISES EN OEUVRE

La bière répond au cahier des charges de l'agriculture biologique et est produite avec :

De l'orge bio française

Du houblon bio provenant d'Allemagne (3 transports par ans, pour limiter les émissions de CO2) et des plants de la brasserie, cultivés juste à côté du lieu de transformation.

Elle est distribuée en vente directe et dans des commerces, restaurants et gîtes locaux.

Marc Haffner participe également à 2 marchés artisanaux par mois.

Marc Haffner cultive le houblon poussant à côté de la brasserie lui même, cette part de matière première est vouée à être augmentée.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Les résultats sont les suivants :

Le chiffre d'affaire de la micro-brasserie est en progression

La clientèle est stabilisée et les produits de la brasserie sont vendus dans de nombreux commerces locaux

Un salarié a été engagé en quart temps ainsi qu'une stagiaire, le temps de travail du salarié pourra se développer au fur et à mesure du développement de l'entreprise

La gamme de produit est assez intéressante et reconnue au niveau local

ORIGINALITÉ

L'originalité tient dans le fait de créer une bière avec une identité propre aux boucles de la Seine.

PARTENARIAT(S)

Des relations de confiance liées à la valorisation du territoire et du terroir sont établies entre Marc Haffner et le Parc naturel régional des boucles de la Seine et de l'office de tourisme de l'abbaye du Vallasse.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Le coût direct de la labellisation en bio

Des moyens de productions, pour l'instant, un peu limités face à une demande assez forte

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Une bonne gestion des comptes

Le fait de passer à un autre palier dans le développement de la brasserie

Améliorations futures possibles :

La brasserie devrait bientôt acquérir du nouveau matériel ainsi que des nouveaux plants de houblons

Grâce au développement d'une malterie artisanale à Bayeux (notamment d'une section dédiée au bio), les matières premières pourront bientôt être en grande majorité locales

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Il faut pouvoir trouver son originalité, son identité, autant en termes de goût que de choix techniques.

POUR EN SAVOIR PLUS

<https://www.paris-normandie.fr/region/arelaune-en-seine--brotonia-la-nouvelle-biere-bio-KG12631795>

Le jardin des 400 goûts fait les 400 coups : Un site d'expérimentation de productions et de transformations agricoles organisé par des bénévoles



Le Jardin des 400 goûts est une association créée en 2012, dédiée à l'expérimentation de pratiques agricoles et de techniques de transformation. Un site en maraîchage avec une parcelle en verger est exploité à Berville-sur-Seine, sur le territoire du Parc naturel régional des boucles de Seine normande.

AUTEUR(S)

LACOUR ALBIN

Administrateur de l'association

albin.lacour@gmail.com

Fiche rédigée par **Jennifer Mayaud**

PROGRAMME

Démarrage: 2012

Lieu de réalisation: 799 rue du Vivier 76480 Berville sur Seine

ORGANISME(S)

LE JARDIN DES 400 GOÛT

Berville sur Seine - 76480

799 rue du Vivier 76480 Berville sur Seine

/ 10 Bénévoles / 10 Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

14/09/2020

Appréciation(s) du comité

Source d'inspiration !

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Universel

Type d'action

Production agricole Agroécologie

 Localisation

France

Normandie

Seine Maritime

Domaine

Environnement

Réseaux, coopérations

Pauvreté, précarités

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Sociaux Création et renforcement du lien social

Environnementaux Maintien et amélioration de la biodiversité

Environnementaux Préservation de la qualité / fertilité des sols

Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

ORIGINE ET CONTEXTE

Le projet est parti de l'envie de pratiquer et d'encourager des techniques agricoles qui s'inscrivent à rebours de l'agro-industrie. Partant du constat qu'aujourd'hui, la majorité des terres agricoles se concentre et alimente progressivement l'agrandissement des grandes exploitations, l'association a souhaité promouvoir et appuyer des modèles d'agriculture nourricière durables. Le jardin des 400 goûts expérimente par-delà de l'intérêt économique, en cherchant à développer toutes sortes de techniques pour gagner en autonomie et pour de meilleurs rapports avec le vivant

OBJECTIFS

De façon générale, le projet vise à développer et expérimenter des pratiques agricoles durables, tout en luttant contre le phénomène de concentration du foncier.

À court terme, l'objectif est de faire vivre la ferme et de réussir à produire des fruits et légumes et autres produits de transformation avec des techniques qui leur semblent appropriées

À moyen terme, le projet espère lever des fonds pour acheter les terres actuellement exploitées en location pour les préserver de l'agro-industrie

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Mise en place de chantiers collectifs de maraîchage et arboriculture

Vente de la production agricole pour lever des fonds et sensibiliser le public, au marché Place St Mare à Rouen, l'Amap de Duclair et le Drive fermier d'une ferme de Jumièges

Expérimentation de essais de techniques de transformation :

Pain au levain dans fournil à bois

Fromage

Brassage de bière : la BOOTLEGGER est distribuée notamment à Rouen, dans un restaurant associatif

Conduite d'un verger basse tige avec sélection d'essences résistantes aux inondations et introduction d'une espèce japonaise qui vit dans les marais, le « Mashi » (entre la pomme et la poire)

Pratique du maraîchage sans intrant chimique

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Volume des ventes de 100 kilo de pain par semaine,

150 clients au marché hebdomadaire, 15 clients de pain à l'Amap de Duclair et autant au Drive fermier de Jumièges

L'intérêt pour l'association est certain, l'accueil du public est donc régulé, il se fait au compte goutte, pour pouvoir se consacrer aux visiteurs

ORIGINALITÉ

Le choix associatif laisse une grosse marge de liberté dans les activités menées par l'association car personne n'en dépend financièrement. Il est permis de tenter des techniques y compris plus hasardeuses et si ça ne marche pas ce n'est pas grave !

PARTENARIAT(S)

Amap de Duclair

Drive fermier Potager76.fr

Restaurant associatif La conjuration des Fournaux

Conseil départemental du 76 pour développer un atelier de recyclage d'huile de friture

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Le principal frein au développement des activités réside dans le temps dédié et accordé au projet : personne n'est à temps complet, le projet repose sur des bénévoles.

Les petits volumes travaillés permettent de trouver les financements nécessaires

Le très fort intérêt et la curiosité que suscite l'association conduit à réguler le nombre de visiteurs

L'inondation très importante de la presqu'île à l'hiver 2019 est à noter

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Être présent sur les marchés locaux et les initiatives très locales de façon à privilégier la relation avec les habitants et sensibiliser le public au projet.

Améliorations futures possibles :

Achat les terres actuellement exploitées en location pour rendre le projet durable sur le long terme

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

La difficulté dans les collectifs est souvent relationnelle. Le mode de fonctionnement repose sur le consensus, ce qui implique de prendre le temps d'écouter l'avis des bénévoles et de jauger les ressentis avant de prendre une décision qui pourra être portée par l'ensemble du groupe. Ce mode d'organisation prend du temps. Fort volontarisme pour fonctionner en bonne intelligence !

Nid'Agri, un espace test agricole, souple et durable



Nid'agri est un espace test agricole destiné aux porteurs de projets désirant s'installer en Haute Normandie, dans une démarche durable et solidaire. Créée en 2017 par la collaboration du réseau des CIVAM normands, Terre de liens, Bio Normandie et la coopérative d'activité et d'emploi Rhizome, le projet est ouvert aux acteurs publics comme privés.

AUTEUR(S)

VUGIER ROMAIN

Chargé de projet
installations et espaces-test
agricoles

romain.vugier@civam.org

Fiche rédigée par **Adrien
Nottin**

PROGRAMME

Démarrage: 2017

Lieu de réalisation: Haute-
Normandie

Origine et spécificités du
financement : FEADER, Le
Havre Seine Métropole,
Rouen

ORGANISME(S)

LE RÉSEAU DES CIVAM NORMANDS

Allouville-Bellefosse - 76190

Place Paul Levieux

14 Salariés / 12 Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

05/11/2019

Appréciation(s) du comité

Expérience récente, en attente de résultats

Source d'inspiration !

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Universel

Agriculteurs

Type d'action

Services d'accompagnement Couveuses agricoles

📍 Localisation

France

Normandie

Seine Maritime

Domaine

Emploi et insertion

Environnement

Agriculture

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Services d'accompagnement

Type d'objectif

Environnementaux Dépollution des modes de production agricole (introduction d'alternatives aux intrants chimiques, pesticides, fongicides...)

Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

Pédagogiques Transmission de pratiques responsables aux professionnels

Développement local Maintien et/ou création direct(e) d'emplois

ORIGINE ET CONTEXTE

Le réseau des CIVAM normands, Terre de liens, Bio Normandie et la coopérative d'activité et d'emploi Rhizome accompagnent régulièrement des porteurs de projets non issus du monde agricole et dont les projets nécessitent une prise de recul, un accompagnement. Ces structures s'assurent notamment de la sécurité des projets en termes de la régularité des revenus et impératifs financiers, des aléas techniques ou des contraintes administratives que le projet peut comporter. Les compétences et objectifs de ces quatre organisations ont permis l'émergence du projet.

OBJECTIFS

La mise en relation des acteurs (collectivités, particuliers...) qui permet d'obtenir du foncier, voire du matériel adapté aux projets des agriculteurs souhaitant s'installer.

Favoriser les projets agricoles durables ayant des aspects environnementaux positifs et un volet solidaire

Permettre à des personnes de démarrer leur activité agricole dans un cadre sécurisé et avec un accompagnement renforcé

ACTIONS MISES EN OEUVRE

La mise à disposition de foncier par des partenaires publics ou privés

L'obtention d'un numéro de SIRET et d'une protection sociale pour le porteur de projet

L'accompagnement, qu'il soit technique, juridique ou commercial.

Mise en place d'une période d'essai de 1 à 3 ans sous le statut Cape (Contrat d'appui au projet d'entreprise). Ce statut créé par l'Etat, permet aux repreneurs et créateurs d'entreprise de bénéficier de l'accompagnement d'une autre entreprise ou d'une association.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Pour l'instant 6 projets sont accueillis dans 4 lieux différents, tous situés en Seine-Maritime. Ces projets sont certifiés bio et en sont à leur première saison de maraîchage.

L'enthousiasme des différents partenaires notamment Le Havre Seine Métropole et la ville de Rouen qui ont fourni du foncier pour l'installation de ces projets laisse entrevoir des possibilités et des perspectives plutôt optimistes pour la suite. Le dispositif est encore assez jeune mais les différentes parties-prenantes et bénéficiaires expriment une satisfaction globale.

ORIGINALITÉ

C'est une nouveauté dans le territoire concerné. De plus, on peut qualifier cette initiative « d'espace-test archipel » car il ne prend pas place dans un lieu précis mais sur un ensemble de lieux qui sont et seront fournis par des propriétaires souhaitant valoriser leurs terrains et favoriser des dynamiques agricoles durables sur le territoire. Cela peut permettre une certaine flexibilité pour l'obtention de terrains adaptés aux projets.

PARTENARIAT(S)

Le projet est déjà le fruit d'un partenariat entre les structures citées précédemment : Le réseau des CIVAM normands, Terre de liens, l'association Bio Normandie et la coopérative d'activité et d'emploi agricole Rhizome. Les financements viennent de l'Union européenne et de la Région (dans le cadre du FEADER), du conseil départemental de la Seine-Maritime et du Havre Seine Métropole. D'autres financements pourront venir d'autres collectivités intéressées par le projet.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

La flexibilité et l'aspect novateur du projet rendent le dispositif peu systématisable. En effet, cela pose des contraintes telles que :

Un temps important à mobiliser pour chaque projet.

La difficulté de trouver les bons binômes (porteurs de projet/accueillant) compte-tenu des spécificités de chacun.

Le statut Cape, outre les avantages procurés par sa nature (sécurité, prise en charge importantes des aspects administratif par la coopératives), ne permet pas d'avoir accès à certaines aides et demeure encore peu reconnu.

La pérennisation de l'espace-test, qui d'ici 2020 devra trouver d'autres solutions financières (fonds non-renouvelables du FEADER).

Améliorations futures possibles :

Le dispositif est encore récent et l'affirmation de celui-ci dans le temps peut amener des solutions comme le financement par de nouvelles collectivités, son appropriation par de nouveaux acteurs (amenant de nouvelles ressources foncières) et un certain gain de légitimité. De plus, le statut Cap est défendu au niveau national par le réseau RENETA .

Conjuguer approvisionnement local de la restauration et préservation de l'eau



La collaboration du réseau des CIVAM normands et du syndicat d'eau du Caux central a fait naître, en 2017, un projet ambitieux joignant les enjeux de la qualité des eaux et de l'approvisionnement local des restaurations collectives publiques. Il s'agit d'inciter les producteurs à avoir des pratiques respectueuses de la ressource en eau, et à la mise en place de systèmes herbagers, en leur permettant de vendre leurs produits auprès des restaurations collectives locales

AUTEUR(S)

BRÉCHET JULIETTE

Chargée de mission

juliette.brechet@civam.org

Fiche rédigée par **Adrien Nottin**

PROGRAMME

Démarrage: 2017

Lieu de réalisation: Territoire géré par le Syndicat d'eau du Caux Central

Origine et spécificités du financement : Syndicat d'eau du Caux Central

ORGANISME(S)

RÉSEAU DES CIVAM NORMANDS

Allouville-Bellefosse - 76190

Place Paul Leveux,

20 Salariés / 12 Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

21/10/2019

Appréciation(s) du comité

Source d'inspiration !

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Établissement public Etablissement public

Bénéficiaires

Universel

Agriculteurs

Type d'acteur

Services d'accompagnement

Type d'objectif

Environnementaux Préservation de la qualité des eaux

Pédagogiques Transmission de pratiques responsables aux professionnels

 Localisation

France

Normandie

Seine Maritime

Domaine

Environnement

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Outil d'intervention

Outil de planification Programme d'actions

Type d'action

Consommation Restauration collective responsable

Services d'accompagnement Formation, gestion, aide technique, juridique...

Production agricole Agroécologie

Champ d'action

Agir sur l'impact environnemental de la production agricole

ORIGINE ET CONTEXTE

Le constat de départ peut se décrire en trois points :

Les eaux captées sur le territoire du Caux central subissent d'importantes pollutions agricoles, y compris pour les zones souterraines

Il n'y avait pas un seul producteur bio sur ce territoire

Des perspectives de développement de l'approvisionnement local des restaurations collectives publiques étaient possibles.

C'est dans ce contexte que le syndicat d'eau du Caux central a lancé un appel à projet auquel le réseau des CIVAM normands a répondu.

OBJECTIFS

Les objectifs sont :

La réduction de la pollution des eaux via l'amélioration des pratiques agricoles.

Une meilleure communication autour des pratiques durables et du dispositif

L'augmentation de l'approvisionnement local pour les restaurations collectives publiques

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Les actions mises en œuvre sont les suivantes :

La phase de recrutement des producteurs intéressés puis des collectivités intéressées

La mise en place et la proposition d'un cahier des charges notamment sur les démarches de suivi techniques pour les agriculteurs.

L'accompagnement des collectivités intéressées

L'organisation de réunions pour d'autres communes, notamment celles travaillant avec un prestataire.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Les cantines des écoles de la commune d'Yvetot se sont engagées dans une démarche d'approvisionnement local, notamment pour les fruits, légumes et produits laitiers.

La commune de Saint-Martin de l'If a également fait le choix de se faire accompagner par le réseau des CIVAM Normands.

ORIGINALITÉ

L'originalité de ce programme tient dans le fait d'associer une démarche de circuit court et de qualité de l'alimentation avec une démarche purement environnementale via l'implication d'acteurs privés et publics et l'accompagnement vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement.

PARTENARIAT(S)

La mesure est le fruit d'un partenariat entre le syndicat du Caux Central qui a émis l'appel à projet et le Réseau des CIVAM normands qui y a répondu et a été sélectionné.

L'application de l'action fait appels aux différents acteurs publics ayant des compétences dans la gestion des restaurations collectives (communes, intercommunalités...) et les producteurs locaux.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

La formation et les changements de fonctionnement pour les agents de la restauration

L'évolution des pratiques et les difficultés logistiques pour les producteurs

Les domaines de connaissance et les éléments de langages peuvent être différents entre élus, agents de restaurations et producteurs.

Les facteurs de difficultés sont liés au fait que ce projet s'inscrive sur un temps très long, et nécessite donc la mobilisation des différents acteurs sur le long terme.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Prendre en compte les freins humains et économiques de chacun
Pallier la méconnaissance de certains acteurs vis-à-vis des autres
Construire des relations pérennes qui durent après le projet d'accompagnement
Adapter les arguments et éléments de langages aux contextes des collectivités et producteurs.
La mise en place de réunions et d'ateliers permet une plus grande connaissance des acteurs et une meilleure prise en compte des intérêts de chacun.

Améliorations futures possibles :

Avoir une vision objective et précise du territoire et des enjeux liés à cette initiative
Être un acteur connu des producteurs et avoir connaissance des questions alimentaires et agricoles
Avoir un rôle de concertation et de communication à l'intérieur et l'extérieur du projet.

Les 3 pommes d'Épaignes, une initiative pour l'accès à la transformation des pommes en jus



Les 3 pommes d'Épaignes est une association créée en 2017 et ayant à cœur de valoriser un produit emblématique de la Normandie : la pomme. Un outil de transformation mutualisé a été mis à disposition des adhérents pour transformer les pommes de ces derniers en jus de pommes. L'association permet la valorisation des vergers des particuliers (et dans de plus faibles proportions de producteurs locaux) tout en permettant une appropriation de leur alimentation par les usagers et une certaine attractivité pour la commune d'Épaignes.

AUTEUR(S)

LEBLANC MARIE-PAULE
Présidente de l'association
observatoire@resolis.org
Fiche rédigée par **Nottin Adrien**

PROGRAMME

Démarrage: 2017
Lieu de réalisation: Épaignes
Budget: 74000
Origine et spécificités du financement : LEADER, Fond participatif en ligne.

ORGANISME(S)

LES TROIS POMMES D'ÉPAIGNES
Épaignes - 27260
la Ferme dit Pinchon, route de Pont-Audemer,



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

19/11/2019

Appréciation(s) du comité

Source d'inspiration !

A généraliser !

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Universel

Type d'action

Transformation Outils de transformation collectifs ou partagés

 Localisation

France

Normandie

Eure

Domaine

Alimentation

Aménagement, développement local

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Transformateur

Type d'objectif

Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

Culturels Entretien du patrimoine naturel

Développement local Création de dynamiques économiques

ORIGINE ET CONTEXTE

La pomme est un élément de terroir important en Normandie et un aliment vendu et transformé de diverses manières. Les vergers y ont façonné une grande partie des paysages ruraux. Marie-Paule Leblanc ayant elle-même un verger et une certaine sensibilité envers le développement durable et la préservation du patrimoine alimentaire et naturel, est la présidente actuelle et la créatrice de l'association. Après une concertation avec d'autres propriétaires de vergers et une prise de renseignement auprès de différents acteurs afin de connaître les normes pour le laboratoire de transformation, les différentes machines et les modalités de financement, le projet a été lancé.

OBJECTIFS

- L'accès à l'outil de transformation pour les propriétaires de vergers souhaitant faire du jus de pommes.
- La valorisation des vergers et leurs maintiens (ainsi que les paysages qui y sont liés)
- La valorisation des produits locaux, du terroir et du patrimoine alimentaire normand

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Le laboratoire de transformation se situe dans une ferme louée par la mairie. Les adhérents font leurs jus de pommes moyennant une contribution (1€20 pour un litre, 3€50 pour trois litres).

D'autres activités organisées et animées par l'association existent :

- Des activités avec des groupes scolaires venant presser leurs jus
- L'organisation de comices (foire agricole avec des concours d'animaux d'élevage et marchés d'artisans locaux)
- Des actions de communications dans les médias locaux.

L'association collabore également avec des foyers et maisons d'accueil pour personnes en situation de handicap afin d'inclure les résidents de ces structures dans l'activité.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Les résultats montrent l'intérêt que les habitants peuvent porter à cette démarche :

- 13 000 litres ont été produits la 1ère année puis 41 000 litres l'année suivante
- Les adhérents viennent de la commune d'Épaignes mais aussi de toute la Haute-Normandie, ce qui favorise d'ailleurs l'activité de certains commerces de la commune et participe à son attractivité et visibilité.
- Un emploi a pu être créé pour une partie de l'année (l'activité dépendant des saisons).

ORIGINALITÉ

L'originalité de cette initiative est liée à :

- L'essor rapide de l'activité
- L'impact local de l'association
- La réappropriation d'un produit transformé à portée de tous.

PARTENARIAT(S)

Les 3 pommes d'Épaignes a reçu des financements de LEADER et de la commune.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

L'association n'a pas vécu de difficultés particulières.

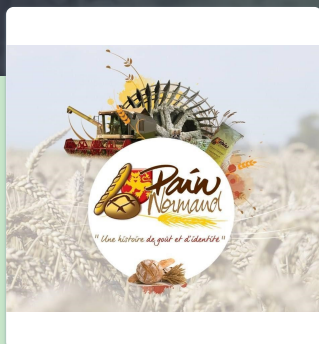
Améliorations futures possibles :

Le marc de pomme sera d'ici l'année prochaine valorisé comme un substitut local et sans gluten à la farine. Ce produit pourra faire l'objet de différents ateliers et activités.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

- Une bonne gestion et comptabilité
- Une prise en compte de toutes les sources de renseignements et de toutes les informations nécessaires avant le projet
- Une prise en compte de toutes les sources de financements correspondant aux projets

Les compagnons du Pain Normand portent une marque de qualité et de savoir-faire régional



Les compagnons du Pain Normand est une association, créée en 2004, rassemblant les agriculteurs, meuniers et boulangers faisant vivre la marque « pain normand » dont le cahier des charges garantit un pain local, savoureux, sans additifs ou produits de synthèse et résultat des savoir-faire des producteurs et transformateurs régionaux. Ce pain, destiné à être la baguette tradition des boulangers le vendant, fédère tous les acteurs de sa création dans un objectif de qualité et de goût.

AUTEUR(S)

RABOURDIN MARC

Président de l'association

painnormand@gmail.com

Fiche rédigée par **Adrien Nottin**

PROGRAMME

Démarrage: 2004

Lieu de réalisation:
Normandie

Origine et spécificités du
financement : Région
Normandie, Département
Seine-Maritime

ORGANISME(S)

LES COMPAGNONS DU PAIN NORMAND

Cany Barville - 76450

Cany Barville



COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

19/11/2019

Domaine

Alimentation

Aménagement, développement local

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

Sociaux Création et renforcement du lien social

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

Développement local Structuration/maintien de filières locales

Localisation

France

Normandie

Seine Maritime

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Universel

Professionnels

Agriculteurs

Type d'action

Services d'accompagnement Labellisation, traçabilité du produit, charte

ORIGINE ET CONTEXTE

La Haute-Normandie a une très importante production de blé. Devant ce constat, l'association les Défis Ruraux (actuellement intégrée au Réseau des CIVAM normands) a lancé en 1997, avec des agriculteurs, meuniers et boulangers, une filière du pain normand. Le cahier des charges avait un temps d'avance sur les futures lois concernant l'agriculture raisonnée et les aspects environnementaux de la production du blé nécessaire à ce pain. L'association des compagnons du pain normand a été créée en 2004 afin de faire vivre la marque et de fédérer les acteurs de la filière soucieux de produire ce pain local et de qualité.

OBJECTIFS

- La production d'un pain local faisant appel à des ressources et acteurs locaux
- La garantie de la qualité de ce pain au niveau gustatif et nutritif avec notamment une réduction de la chimie dans le processus de création
- La promotion de ce produit
- Fédérer les acteurs autour de ce produit, maintenir les filières locales et favoriser les liens entre agriculteurs, meuniers et artisans.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

La principale action est la mise en place et le suivi d'un cahier des charges :

- qui garantit un blé et une transformation régionale avec une traçabilité précise
- qui garantit un certain type de blé en matière première (mélange comprenant une variété traditionnelle)
- qui garantit une cuisson particulière et l'absence d'additifs (à part ceux provenant du blé)
- qui garantit un pain respectant des normes gustatives (mie bien alvéolée, croûte croustillante, bonne conservation...).

Un cahier de charges alternatif a également été mis en place afin de fabriquer un pain normand bio.

Des concours sont également organisés entre les boulangers de la marque ainsi que quelques actions de communication.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- De nombreux échanges interprofessionnels
- 12 agriculteurs, 2 meuniers (un qui fabrique et un qui ne fait que distribuer la farine) et une vingtaine de boulangers forment le noyau dur de cette filière
- Une plus value sur le blé et ses transformations
- La création de circuits courts

ORIGINALITÉ

L'originalité tient dans le fait de structurer une filière locale autour d'un aliment comme le pain et dans le fait que les producteurs et artisans ont pu participer à la création d'une marque et se l'approprier.

PARTENARIAT(S)

Les CIVAM Normands, la Région et le Département (accompagnement financier).

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- La concurrence, notamment entre différents meuniers a pu nuire à la cohésion dans le passé.
- La différence entre échelle de travail et quantité entre agriculteur et boulanger, la filière du pain normand reste une petite part du blé vendue par les producteurs
- L'organisation est chronophage depuis que les défis ruraux ne sont plus autant impliqués dans la filière

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

- La bonne entente entre acteurs économiques
- Avoir un produit recherché par les consommateurs
- Les compétences de tous les acteurs impliqués

POUR EN SAVOIR PLUS

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/normandie/seine-maritime/baguettes-100-normandes-seduit-plus-plus-1561640.html>

La Tourelle Gourmande, un restaurant qui fait le choix du local et de l'alimentation responsable

La Tourelle
Gourmande



Dès le lancement de leur restaurant à Bourneville-Sainte-Croix, en Haute-Normandie, Cathy et Franck ont décidé de cuisiner et servir des aliments produits localement et sainement. Un menu végétarien a été élaboré afin de laisser au client le choix de manger selon son éthique. A cela s'ajoute une volonté d'obtenir une plus grande part d'aliments produits en bio et d'obtenir la marque Valeur Parc, pour mieux valoriser le patrimoine alimentaire local.

AUTEUR(S)

OUVRIER FRANK

Restaurateur

latourellegourmande@outlook.fr

Fiche rédigée par **Adrien Nottin**

PROGRAMME

Démarrage: 2018

Lieu de réalisation:
Bourneville

Budget: 216000

ORGANISME(S)

LA TOURELLE GOURLABDE

Bourneville - 27500
5 Place de la Mairie

COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

15/11/2019

Domaine

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

📍 Localisation

France

Normandie

Eure

Type de structure

Entreprises Restaurant, traiteur

Entreprises Entreprise

Bénéficiaires

Universel

Type d'action

Consommation Restauration responsable

ORIGINE ET CONTEXTE

L'agriculture normande a une certaine richesse qui se caractérise par une diversité des productions (viande, produits laitiers, céréales, fruits et produits dérivés...) et par la qualité d'une grande partie d'entre elles. La Haute-Normandie a une attractivité touristique et résidentielle, notamment vis-à-vis de la population francilienne qui est assez proche et peut visiter ce territoire en saison touristique ou en dehors.

L'activité de restauration utilisant et valorisant les produits locaux et bénéficiant d'une clientèle locale et touristique semble donc trouver ici un contexte favorable.

OBJECTIFS

La valorisation des produits locaux

La recherche d'une certaine éthique (effets sur l'environnement, bonnes conditions d'élevage)

La différenciation par rapport à d'autres restaurants qui ne sont pas dans ce type de démarche.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

L'achat d'un local

Le démarchage vis-à-vis de certains producteurs

La prise de contact du PNR des boucles de la Seine normande pour une future attribution de la marque valeur parc.

L'achat des produits locaux se fait majoritairement sur les marchés et les fraises pour les desserts sont cultivées directement dans le potager des restaurateurs.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Le restaurant, en un peu moins d'un an d'existence, connaît déjà des dynamiques intéressantes :

Entre 70 et 80% des produits utilisés sont locaux et proviennent de circuits courts.

Une clientèle locale et francilienne qui a tendance à revenir les week-ends

Une communication par le bouche à oreille et un site internet qui peuvent porter leurs fruits sur le long terme

ORIGINALITÉ

Cette initiative se démarque dans un territoire touristique et agricole où certains restaurateurs n'utilisent pas toutes les ressources locales. L'installation de ce restaurant est relativement récente mais il est déjà très lié aux ressources endogènes de la Haute-Normandie.

PARTENARIAT(S)

La Tourelle gourmande n'a pas encore développé de partenariats mis à part les relations commerciales avec les producteurs locaux. Un travail avec le PNR des boucles de la Seine Normande est néanmoins envisagé, notamment via la marque Valeur Parc.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Des difficultés à rencontrer les producteurs ou d'interagir avec ces derniers afin de nouer de véritables partenariats

Une fréquentation inégale selon les périodes et difficilement prévisible

Des difficultés à trouver certains produits locaux notamment parmi les légumes ou les poissons.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Le travail avec le Parc et le bouche-à-oreille peut favoriser une fréquentation plus régulière et la rencontre avec des producteurs investis dans des relations commerciales durables et solides

La parution d'un guide des producteurs locaux à destination des professionnels peut les aider à trouver les produits locaux pouvant parfois leur manquer.

Améliorations futures possibles :

De plus, le restaurant compte encore développer :

Sa part d'approvisionnement en produits issus de l'agriculture biologique

Sa communication sur les produits du terroir avec des plaquettes de présentation dans le restaurant.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Une bonne communication

De l'expérience et du savoir-faire

L'ouverture aux autres acteurs du territoire et aux opportunités qu'ils représentent.

Les gérants de la Tourelle gourmande suggèrent de toujours se renseigner sur le territoire et sur les différents produits et producteurs locaux lorsque l'on démarre ce genre d'initiative.

Nos paysans normands, la collaboration des producteurs pour l'approvisionnement local des restaurations collectives



Créée en 2014, Nos paysans normands est une association de producteurs (majoritairement bio) de Haute-Normandie, qui met en lien ses membres avec les responsables des restaurations collectives afin d'établir des débouchés locaux en fournissant les restaurants et cantines engagés dans une démarche de qualité. Outre l'aspect relationnel, cette association permet aussi de grouper commandes et livraisons afin de limiter les coûts logistiques souvent trop importants dans la structuration des circuits courts et de proximité.

AUTEUR(S)

PESQUET HUBERT

Président de l'association

nospaysansnormands@gmail.com

Fiche rédigée par **Adrien Nottin**

PROGRAMME

Démarrage: 2014

Lieu de réalisation: Seine Maritime

Origine et spécificités du financement : Normandie Active et autofinancement

ORGANISME(S)

NOS PAYSANS NORMANDS

ALLOUVILLE-BELLEFOSSE - 76190

Place Paul Leveux / 41 Adhérents

COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

18/11/2019

Appréciation(s) du comité

Source d'inspiration !

A généraliser !

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Universel

Agriculteurs

Type d'action

Distribution/commercialisation Création de circuits de proximité (géographique)

 Localisation

France

Normandie

Seine Maritime

Domaine

Environnement

Réseaux, coopérations

Economie, finance solidaire

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

Développement local Structuration/maintien de filières locales

ORIGINE ET CONTEXTE

Il existait il y a une quinzaine d'années, des mesures politiques locales permettant l'approvisionnement local et biologique de restauration collective qui ont ensuite disparues. C'est dans ce contexte que « les défis ruraux » (maintenant appelés le réseau des Civam normands) a créé « Nos Paysans Normands », dans le but de réaligner offre et demande locale, en s'appuyant sur ses membres producteurs et sur l'offre disponible sur le territoire en termes d'alimentation.

OBJECTIFS

La création de circuits de commercialisation courts et de proximité
L'accès à une alimentation locale et saine pour les consommateurs
L'accès à des débouchés locaux pour les producteurs
La mutualisation d'une partie de la logistique

ACTIONS MISES EN OEUVRE

L'association et son activité ont suivi ces étapes :

- La création de l'association par « les défis ruraux » afin de poursuivre la dynamique entraînée par les précédentes actions de rencontre entre producteurs et professionnels de la restauration collective
- L'élaboration d'un cahier des charges afin d'avoir des normes qualitatives
- L'élargissement du réseau avec de nouveaux producteurs et de nouveaux clients.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Il y avait moins de 10 producteurs à l'origine, il y en a aujourd'hui 41 dont 25 forment une base régulière.
Il y a actuellement 10 gros acheteurs, et une 20e d'acheteurs au total
L'association compte également une salariée à mi-temps
Il est important de noter que l'ensemble des producteurs fournit une grande partie de ce qui est nécessaire pour des repas complets (produits laitiers, fruits et légumes...).

ORIGINALITÉ

La particularité de cette structure consiste en un groupement associatif d'agriculteurs pratiquant une agriculture durable et tournée vers la restauration collective locale. Les producteurs ont des productions variées mais ont développé une vision commune des enjeux que peuvent représenter type de collaboration.

PARTENARIAT(S)

Cette association est née de la collaboration des membres et salariées des Défis Ruraux.
En termes de financement, l'association a la volonté de rester la plus indépendante possible. Elle a reçu un financement au démarrage de Normandie active.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- L'inégale implication des membres
- Des coûts logistiques parfois trop importants pour les producteurs
- Des investissements onéreux pour les producteurs laitiers devant faire de la transformation
- Des nécessaires changements et nouvelles formations pour les professionnels de la restauration collective qui travaillent avec des produits ayant des calibrages et des états plus variés.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

L'indépendance financière de l'association qui oblige une certaine solidarité et participation de ses membres
La mutualisation des moyens de transports pour réduire les coûts logistiques
Les volontés individuelles et politiques qui vont dans le sens des objectifs de la structure.

L'e-toile alimentaire de l'agglomération du Havre : un outil innovant d'aide à la décision



Dans le cadre de son Projet alimentaire territorial, la communauté urbaine Le Havre Seine Métropole et l'agence d'urbanisme de la région du Havre et de l'estuaire de Seine ont développé, en 2017, un outil unique : La toile alimentaire. Elle permet d'appréhender le système économique alimentaire du territoire, d'identifier les connecteurs manquants et de favoriser l'émergence d'opportunités économiques. Un véritable outil d'aide à la décision, en faveur de la transition agricole et alimentaire.

AUTEUR(S)

BRIAND MÉLANIE

Responsable agriculture et alimentation

melanie.briand@lehavremetro.fr

Fiche rédigée par **Adrien Nottin**

PROGRAMME

Démarrage: 2017

Lieu de réalisation:
Agglomération du Havre

ORGANISME(S)

LE HAVRE SEINE MÉTROPOLE

Le Havre - 76600
19 Rue Georges Braque



COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

18/10/2019

Appréciation(s) du comité

Innovant !

Source d'inspiration !

Type de structure

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Établissement public Etablissement public

Bénéficiaires

Population urbaine

Professionnels

Agriculteurs

Type d'objectif

Pédagogiques Amélioration de l'accès à l'information

Développement local Création de dynamiques économiques

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

Localisation

France

Normandie

Seine Maritime

Domaine

Environnement

Réseaux, coopérations

Agriculture

Aménagement, développement local

Envergure du programme

Locale

Type d'action

Services d'accompagnement Mise en relation des acteurs

ORIGINE ET CONTEXTE

Cet outil est né de la volonté d'éviter de passer par un diagnostic conventionnel pour le long et figé dans le temps. Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) dans lequel il s'inscrit nécessite l'obtention d'un certain nombre de données et le partage de celles-ci avec les partenaires et acteurs de l'alimentation sur le territoire. L'idée est inspirée du développement de la toile industrielle de Dunkerque, puis de celle créée par l'agence d'urbanisme de la région du Havre et de l'estuaire de Seine (AURH). La démarche était de créer ce type de toile pour l'alimentation.

OBJECTIFS

La représentation d'un tableau d'ensemble de l'alimentation sur le territoire

Le partage de cette représentation pour les acteurs concernés

L'optimisation du système territorial et le soutien au PAT

Le soutien à la mise en place de projets concrets sur le territoire

Cet outil est évolutif, les données nouvelles peuvent être incorporées et les anciennes peuvent être actualisées.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Le projet a débuté par le lancement du PAT, puis la réponse à l'appel à projet national a permis d'obtenir les financements. Ce sont ensuite les étapes suivantes qui ont construit l'e-toile alimentaire :

L'élaboration du cahier des charges par l'intercommunalité, l'AURH, la chambre d'agriculture et International Urban Food Network

La production de l'outil informatique grâce à différents logiciels d'utilisation libre.

La récolte des données par les services de l'intercommunalité

La mise en forme et l'intégration des données dans l'e-toile alimentaire

Les acteurs et interactions répondent à une typologie et sont représentés sous forme ponctuelle ou de flux. Cet outil a ensuite été partagé avec des partenaires et des acteurs de l'alimentation.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

En termes de données, l'e-toile alimentaire a identifié et répertorié :

916 acteurs

1267 liens (alimentaires, logistiques, partenariales...)

Elle a permis la mise en relation concrètes de plusieurs acteurs et l'émergence de nouvelles interactions sur le territoire. Les résultats concrets ne sont pas forcément quantifiables, les éléments de compréhension fournis par la toile alimentaire à ceux qui y ont accès permettent un soutien ou un support pour leurs projets ou la continuité de leurs activités.

ORIGINALITÉ

Mise en place d'un outil interactif, évolutif et partagé

Cet outil aborde l'alimentation dans son ensemble, en décrivant les interactions, les acteurs et leurs rôles

PARTENARIAT(S)

L'agglomération Havraise (CODAH en 2017, Le Havre Seine Métropole actuellement), l'AURH, la chambre d'agriculture de Seine-Maritime et l'International Urban Food Network (IUFN)

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

La collecte des données et la mise en confiance de certains acteurs peuvent parfois s'avérer chronophages.

Cet outil se réserve au seul territoire de l'agglomération, certaines interactions prennent leurs sens à d'autres échelles

L'outil n'est pas à disposition de tout le monde.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- L'utilisation de toutes les compétences et de l'expérience des acteurs impliqués dans ce projet (création de la plateforme, représentation cartographique, collecte des données...)
- La communication entre acteurs de l'alimentation pour l'obtention des données et la valorisation de l'e-toile alimentaire.

POUR EN SAVOIR PLUS

<https://www.paris-normandie.fr/actualites/economie/la-codah-veut-favoriser-la-production-locale-grace-a-la-toile-alimentaire-AC14168822>

Fiches issues de travaux réalisés dans le cadre
d'un projet lauréat du PNA 2018 - 2020 piloté par
la Fédération des Parcs naturels régionaux de
France, en partenariat avec RESOLIS



Contacts :

alimentation@resolis.org

jennifer.mayaud@pnr-seine-normande.com

