

- Catalogue Thématique - Développement des petites unités de transformation et des filières locales durables



RE
SOL
IS

Initiatives issues de
l'observatoire en ligne
RESOLIS

2022

SOMMAIRE

ÉDITORIAUX

01

Promouvoir les filières locales, dynamisme et créativité, Gilles Maréchal

Les CUMA : leviers de la relocalisation des filières alimentaires, Quentin Dupetit

ANALYSE

05

Méthodologie

Typologie

Explication de la typologie

Analyse de l'échantillon

Retours d'expérience des initiatives

**GÉNÉRICITÉ : DES
CONSERVERIES ENGAGÉES
DANS LA TRANSITION
AGRICOLE ET ALIMENTAIRE**

11

**FICHES INITIATIVES :
EXEMPLES**

15

Réalisé par RESOLIS :

Nathan Eryeh--Fort,

Marie Cosse,

Henri Rouillé d'Orfeuil,

Hannah Dutournier,

Sophie Dupraz

PROMOUVOIR LES FILIÈRES LOCALES, DYNAMISME ET CRÉATIVITÉ, PAR GILLES MARÉCHAL



Gilles Maréchal
fondateur de TERRALIM
animateur scientifique au CNRS

Dans les réflexions menées en vue de définir les stratégies alimentaires territoriales, un terme revient de façon lancinante : « filière ». Il peut désigner un vaste secteur économique à l'échelle nationale : « la filière agricole » ou « la filière bio ». Il concerne parfois la création de nouveaux arrangements locaux visant à porter sur le marché un produit emblématique ou critique économiquement à l'échelle d'un territoire : on parle alors de « filière locale ». Cette confusion sur la signification du terme fait qu'il est plutôt utilisé dans une visée opérationnelle ou statistique. Ainsi pour l'INSEE, la filière désigne couramment « l'ensemble des activités complémentaires qui concourent, d'amont en aval, à la réalisation d'un produit fini ».

Parler de filière revient à insister sur les relations entre des acteurs divers : « au-delà des relations marchandes vendeurs/clients ou des liaisons techniques amont/aval, la filière permet de mettre en évidence des stratégies d'acteurs, des relations de coopération et de pouvoir, des contrôles de technologies ou d'informations, des effets de synergie et d'entraînement entre branches...»[1]. Ce terme s'inscrit donc dans une vision systémique, au sein de laquelle il est essentiel de comprendre les interactions entre acteurs.

Cependant, dans l'univers lexical de l'agriculture, la filière porte une acception plus restreinte et précise. Quand les media parlent de « filière agricole » ou de « filière porc », ils reprennent un terme institutionnalisé. On parle ainsi de réunion de la « filière oeufs » avec le ministère de l'agriculture. Les participants sont les producteurs, leurs fournisseurs d'amont, et tous ceux qui traitent le produit en aval : transporteurs, négociants, transformateurs.

Selon les circonstances, le monde de la distribution est considéré ou pas comme partie prenante de la filière, et parfois même comme un adversaire face auquel la filière doit s'organiser pour préserver ses marges.

Vouloir transposer ce terme dans une optique de développement local oblige à en redessiner les contours :

- géographiques, puisque c'est un territoire restreint qui est concerné ;
- fonctionnels, puisque la distribution des tâches, hermétiquement cloisonnée dans l'acception commune, peut être brouillée : ainsi un producteur peut être aussi transporteur et transformateur ;
- productifs, dans la mesure où les systèmes productifs sont fréquemment diversifiés par la polyculture ;

[1] Hugon Ph., 1988. L'industrie agro- alimentaire. Analyse en termes de filières, Tiers Monde Vol29, N°115.

- organisationnels, par exemple en intégrant les consommateurs finaux (citoyens, restaurateurs,...) dans la gouvernance.

A partir de son riche échantillon d'initiatives locales décryptées, RESOLIS a repéré 110 cas qui s'inspirent de l'approche filière ou qui le revendiquent. Il ne s'agit plus ici d'une vision théorique mais des pratiques des acteurs de terrain. Pour eux, l'important c'est ce qui marche, pas les catégories dressées, plus ou moins artificiellement, par les observateurs ou les commentateurs. Fidèle à sa ligne de conduite, RESOLIS adopte une pédagogie de l'exemple en rassemblant des expériences qui ont « un air de famille ».

On y retrouve toujours l'approche de mise en relation d'acteurs qui occupent des fonctions diverses au sein de la chaîne alimentaire, et que l'appartenance commune à un territoire rassemble. Elle les rassemble parce que la solution à un problème ou un projet nécessite d'aborder la question sous des angles divers et complémentaires, ce qu'un seul acteur ne peut faire.

Ainsi, pour rester proche de la définition canonique, des acteurs porteurs chacun d'une partie de la solution engagent un partenariat pour lancer ou relancer la mise sur le marché d'un produit particulier. Il peut s'agir de céréales, de fruits et légumes, de produits laitiers, de viande, de produits de la mer, de produits de spécialité (des herbes aromatiques aux dattes, en passant par les myocastors). Même la production énergétique peut être concernée. Les dynamiques et les mécanismes peuvent en être divers. Le montage de la filière peut être recherché avant le lancement effectif des opérations. La stratégie peut reposer sur un paquet où tous les éléments indispensables sont mis en œuvre simultanément.

Mais il peut être progressif et anticipé, en définissant des étapes pour lesquelles le pas à franchir est plus ou moins compliqué.

Par exemple, les agriculteurs biologiques de Bretagne ont organisé la « montée en filière » de la bière, en garantissant d'abord la production locale d'orge, puis de houblon avant de lancer une malterie. Dans d'autres cas, elle s'opère chemin faisant, au fur et à mesure que des questions se posent ou des problèmes apparaissent. On apprend à marcher en avançant. Des points de blocage, structurels ou conjoncturels, sont levés au fur et à mesure qu'ils se révèlent.

Les 110 exemples proposés par RESOLIS dans la catégorie « filière » montrent une nouvelle fois toute l'adaptabilité et la créativité qui règnent dans le secteur de l'alimentation locale. Par exemple en intégrant les citoyens et les mangeurs dans les processus de décision ou de fonctionnement. Dans une filière qui m'est chère, pour sauvegarder une race locale de poules, les éleveurs amateurs participent activement au développement de l'initiative. La proximité géographique apporte quant à elle l'avantage de pouvoir organiser le soutien aux initiatives, comme l'illustrent 13 exemples.

En reprenant un terme de large diffusion et en lui accolant l'adjectif « local », les initiatives décrites dans ce document montrent comment des approches territoriales peuvent à la fois être inspirées et inspirantes. Attention donc à préserver le potentiel d'innovation des chaînes alimentaires locales, en évitant de se calquer sur la pratique figée des filières à grande échelle, qui servent surtout à négocier des intérêts à la fois obligés et divergents. Les filières locales peuvent parfois être la bonne réponse à des questions posées à l'échelle d'un territoire, mais pas toujours. Il convient donc de mobiliser cette approche à bon escient, en s'appuyant sur une connaissance précise de la question à résoudre.

LES CUMA : LEVIERS DE LA RELOCALISATION DES FILIÈRES ALIMENTAIRES



**Quentin Dupetit,
chargé de mission
à la FNCUMA,
Agroécologie et
accompagnement
stratégique**

Par la mutualisation, les Coopératives d'Utilisation de Matériel Agricole (Cuma) permettent aux agriculteurs de réduire leurs coûts, mais aussi de se doter de moyens plus importants et diversifiés (équipements, bâtiments, main d'œuvre). Comme toutes les formes existantes d'agriculture de groupe, les Cuma sont des lieux d'échanges entre les adhérents : les agriculteurs en transition agroécologique y partagent les risques d'un investissement, et des connaissances sur les nouvelles techniques de production. De par leur organisation collective, elles sont un des outils les plus performants pour assurer les transitions environnementales et sociales, indispensables dans le contexte actuel.

Dans le cadre de projets en circuits-courts, les Cuma portent des activités de triage, séchage, stockage, vente directe (drive fermier, camion frigo, magasins de producteurs...), des ateliers de découpe et de transformation, des ateliers de conditionnement ou encore des abattoirs (à la ferme, mobile..).

Ces créations d'activités sont souvent complexes (emploi de personnel spécialisé, réglementation, partenariats...) et nécessitent un accompagnement dédié.

Cette nécessité d'améliorer l'accompagnement des Cuma développant des activités en circuit-court a amené le réseau Cuma à s'engager sur cette thématique.

Tête de réseau des 11 500 Cuma de France, au service de l'agriculteur et de son autonomie, la FNCuma travaille notamment sur des programmes de recherche-action autour des filières alimentaires de territoire et des circuits courts.

Un projet sur les ateliers collectifs de transformation a par exemple été mené entre 2011 et 2013 dans le cadre du projet Casdar Atomic. Ce programme a donné lieu à un site internet capitalisant et diffusant des méthodes, outils et références sur le montage de points de vente collectifs et d'ateliers de transformation. Une série de fiches pratiques, de conférences juridiques et de webinaires a également été développée, afin d'outiller les animateurs du réseau sur le sujet.

Plus récemment, la FNCuma s'est impliquée dans le projet Catalyseur (2021-2022). Financé par le Plan de relance, l'objectif du programme est d'accélérer l'accès aux produits frais, locaux et de qualité, pour les populations isolées ou modestes, en construisant des modèles de circuits courts adaptés. Dix partenaires agissant à différents niveaux des systèmes alimentaires se sont impliqués dans cette démarche nationale de coopération qui les a amené à identifier, accompagner et étudier 20 sites pilotes choisis pour développer des stratégies et des actions sur leurs territoires.

Forte d'un recul sur près de 10 ans de travaux sur la thématique des circuits-courts, la FNCuma a souhaité poursuivre son engagement sur ce volet, en s'associant à RESOLIS dans le cadre du projet "Transformer l'essai d'une alimentation plus juste et plus locale : Etude des outils de transformation agroalimentaire au service des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)".

Ce projet de 2 ans (2022-2023), financé par le Programme National pour l'Alimentation (PNA), a pour objectif d'éclairer les porteurs de PAT sur la diversité des possibles en matière de transformation, afin qu'ils trouvent la solution la plus adaptée à leurs besoins. Pour ce faire, l'un des volets du projet consiste à identifier et à valoriser des expériences d'outils de transformation ayant fait leurs preuves.

Dans les années à venir, le réseau Cuma renforcera son engagement sur les circuits courts et sur la structuration des filières alimentaires locales, afin de répondre aux besoins des Cuma qui innovent partout sur le territoire français.



Analyse du thème

Méthodologie

Depuis la création de RESOLIS, il y a plus de 10 ans, le pôle Alimentation responsable et durable (ARD) a repéré plus de 1200 initiatives d'alimentation responsable et durable (IARD) et mesures de politique publique en faveur de l'ARD (MESARD) dans le cadre de collaborations avec les fédérations de collectivités territoriales (telles que Régions de France, la Fédération des Parcs naturels régionaux de France, France urbaine et l'Assemblée des départements de France). Ces repérages, observations et analyses ont été menés le plus souvent dans des territoires-pilotes. Plus de 150 étudiants en projets collectifs ou en stages individuels ont été mobilisés pour appuyer ces missions d'identification des pionniers de la transition agricole et alimentaire. Ces initiatives sont aujourd'hui publiées dans un observatoire en ligne cartographié et valorisées dans des catalogues et publications.

Grâce aux financements du Ministère de la Transition écologique, de la Banque des Territoires - Groupe Caisse des Dépôts et de la Fondation Daniel et Nina Carasso, nous nous sommes attelés en 2021 à construire une nouvelle manière de valoriser nos données en adoptant une démarche thématique. Il s'agit de compléter l'observatoire cartographié par une plateforme de recherche par thèmes, d'usage facile et permettant un accès plus immédiat pour les acteurs de terrain.

En nous basant sur notre patrimoine de données et à la suite d'échanges avec nos partenaires, nous avons dans un premier temps défini 14 thèmes jugés majeurs pour les dynamiques de la Transition agricole et alimentaire (TAA). En fonction de ces 14 thèmes, nous avons élaboré une méthode de filtrage et d'extraction de nos initiatives basée sur notre première grille de caractérisations

développées au fil des ans par le programme ARD (présentées dans notre Guide méthodologique RESOLIS) afin de constituer des échantillons thématiques larges.

Cet exercice d'extraction nous a également permis de faire évoluer la liste des thèmes prioritaires préétablie : trois thèmes ont été sortis de la liste pour être traités plus tard selon une autre approche mieux adaptée, en revanche deux nouveaux thèmes ont été ajoutés : "Agriculture urbaine" et "Promotion de la place des femmes dans la transition"[1].

Ces premiers échantillons ont été passés en revue fiche par fiche, en vue d'épurer les données et de ne sélectionner que les initiatives les plus en lien avec chaque thème. Pour chacun des thèmes, nous avons réalisé une recherche documentaire dans la littérature scientifique et les rapports techniques pour élaborer des typologies permettant de classer les différentes initiatives et les mesures de politique publique selon les types définis, mais aussi de façons parlantes pour les acteurs de terrain et les décideurs locaux. Nous avons ensuite sélectionné un sous-échantillon d'initiatives, présentées dans ce catalogue, en tenant compte de leur valeur d'exemple et de leur capacité à représenter la structuration de la thématique concernée.

Enfin, pour chaque entrée thématique, nous avons choisi une ou une famille d' IARD ou de MESARD pouvant incarner un vaste champ d'application et servir de référence à de nombreux acteurs ou collectivités. Nous l'avons configurée pour devenir « générique », c'est-à-dire extraite des spécificités locales, et se transformer en concept ou modèle pouvant servir de solution à des problèmes rencontrés dans des contextes divers.

[1] Liste actualisée des thèmes : : Transition agroécologique de la production agricole - Lutte contre le gaspillage alimentaire et pour la réduction et la valorisation des déchets - Préservation et valorisation du foncier agricole, installation de nouveaux agriculteurs - Restauration collective locale et durable - Renforcement des circuits alimentaires courts et de proximité - Développement des petites unités de transformation et des filières locales durables - Marques territoriales et qualification de démarches agricoles durables et locales - Solidarité alimentaire et inclusion sociale et professionnelle - Pédagogie, sensibilisation, partage - Initiatives de participation citoyenne et émergences des démocraties alimentaires - Pratiques agricoles pour la préservation et la restauration de la biodiversité cultivée, élevée et auxiliaire - Promotion de la place des femmes dans la transition - Agriculture urbaine

Typologie développement des petites unités de transformation et des filières locales durables

Grandes cultures

-

Légumes, fruits, aromatiques et fleurs

-

Viandes

-

Produits laitiers

-

Produits de la mer et de la rivière

-

Énergies

-

Filières de niche

-

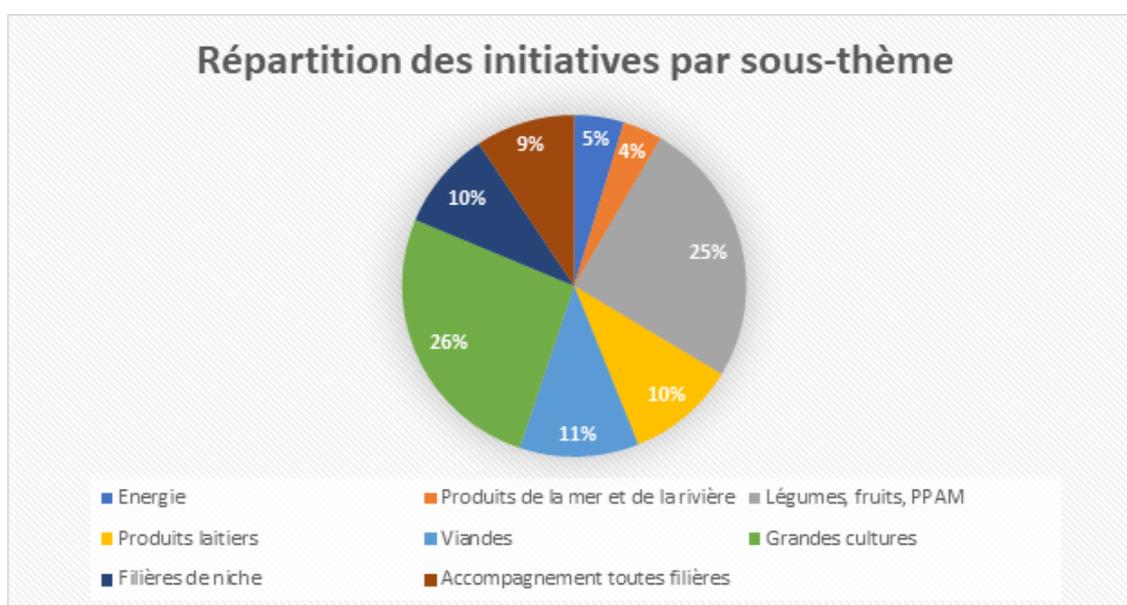
Accompagnements toutes filières

Explication de la typologie

Les filières locales s'inscrivent dans des démarches de territorialisation et participent à la construction de réseaux d'acteurs à échelle réduite et à la consolidation de liens sociaux. La mise en place de telles filières permet de répondre concrètement à des problématiques locales en intégrant les caractéristiques particulières du territoire. Ainsi, les solutions sont souvent adaptées aux enjeux des acteurs locaux (agriculteurs, consommateurs, commerçants, ...) et

engagent le territoire dans des démarches de transition agricole et alimentaire.

La distinction en 8 types mentionnés ci-dessus permet de classer des filières qui ont des caractéristiques communes et appellent des traitements adaptés aux productions concernées, selon leurs modes de production agricole, leurs débouchés commerciaux, les acteurs en jeu, ...



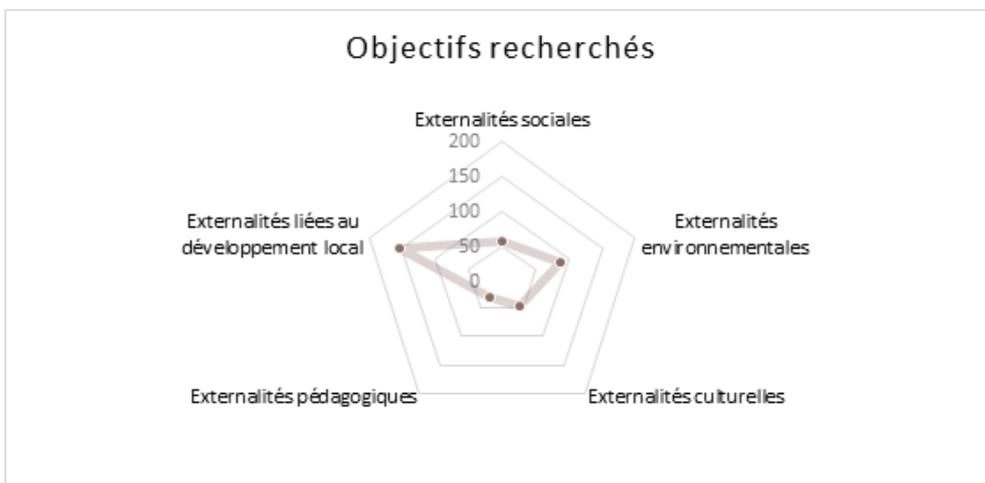
RESOLIS compte 107 initiatives correspondant à la création ou au renforcement de filières locales. Nous avons classé ces initiatives en plusieurs catégories :

- L'accompagnement toutes filières qui correspond souvent à des programmes régionaux ou départementaux et encourage la construction ou la solidification de filières locales, sans distinction particulière selon la production agricole.
- Les grandes cultures à savoir les céréales, les oléo-protéagineux, les légumineuses, les tubercules et les actions de transformation qui les concernent.
- On considère ensemble les filières de fruits, de légumes, d'aromatiques et de fleurs qui peuvent être associées à une large gamme de produits transformés.
- Les produits laitiers regroupant la production laitière (bovins, ovins, caprins, asins, ...) et les produits dérivés (fromage, yaourts, glaces, ...)
- Les filières viande d'élevage (toutes espèces)
- Les produits de la mer et de la rivière, qu'ils soient élevés ou pêchés
- Les filières dites de niches qui rassemblent des productions particulières (huiles essentielles, miel, myocastor, ...)
- Les filières de production énergétique (méthaniseurs, production de biocarburants)

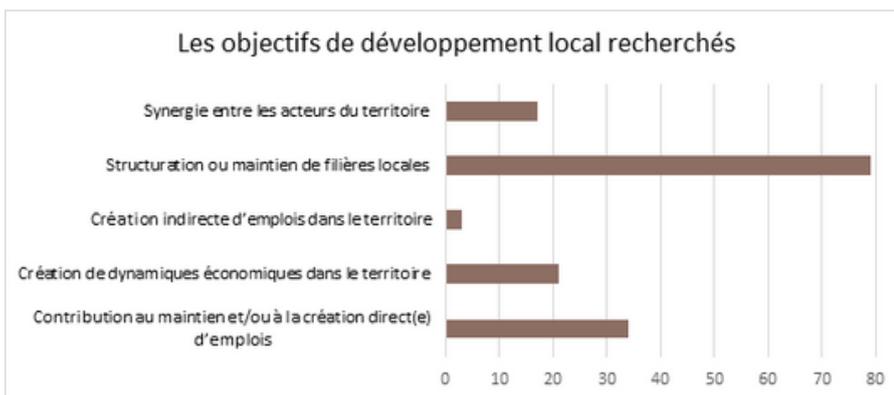
Analyse de l'échantillon - Identité des initiatives

Les initiatives de l'échantillon contribuent à la construction de réseaux d'acteurs, à la dynamisation des territoires et au soutien des activités économiques. Ces initiatives sont souvent mises en œuvre par des collectifs d'agriculteurs, ou des acteurs privés du territoire, avec également des programmes d'accompagnement à différentes échelles (communale, départementale, régionale).

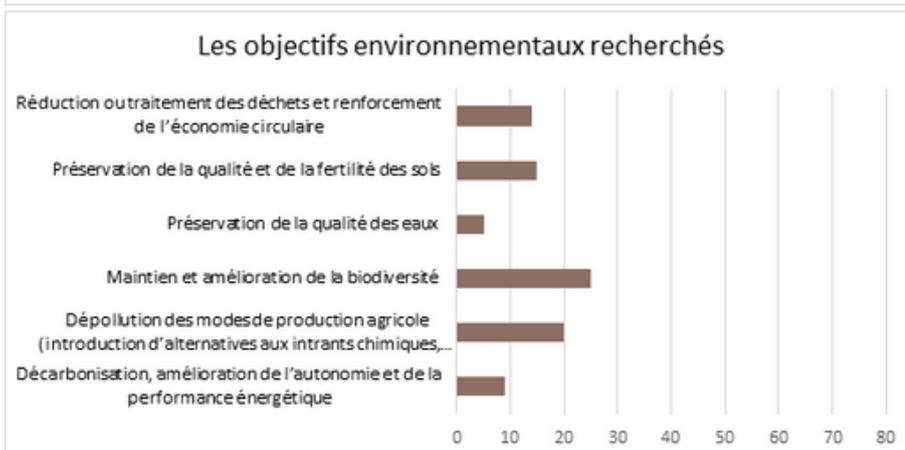
En plus de leurs finalités marchandes, ces initiatives ont un impact sur le développement local. Cet impact est présent pour 40% de ces initiatives. D'autres impacts positifs sont constatés dans le domaine social (création d'emplois, accès à une alimentation saine, renforcement d'une autonomie alimentaire), le domaine environnemental (participation à la lutte contre le changement climatique et à la lutte en faveur de la biodiversité, préservation des ressources naturelles) ou encore culturel (respect de la diversité alimentaire).



L'échelle de 0 à 200 correspond au cumul du nombre d'externalités poursuivies par l'ensemble des initiatives liées au thème



L'échelle de 0 à 80 pour ces graphiques correspond au cumul du nombre d'externalités (développement local, environnementales et sociales) poursuivies par l'ensemble des initiatives liées au thème



Pour le thème 'Développement des petites unités de transformation et des filières locales durables', l'objectif est d'abord de maintenir ces filières et de créer des dynamiques et des synergies au sein du territoire concerné. Les échelles et les identités des porteurs de projets sont variables et le terme « local » n'a pas de définition kilométrique précise, mais implique de raisonner à une échelle pertinente au vu du territoire et de la filière concernée (répartition géographique des acteurs, capacité d'approvisionnement, disponibilité pour la transformation, ...).

Au-delà de cet objectif de développement du territoire, les filières locales permettent également de contribuer à des objectifs sociaux en créant ou renforçant du lien social, en favorisant l'emploi local, en permettant l'accès à une alimentation saine. De même, ces filières portent souvent des impacts environnementaux positifs et des modes de production, notamment agricole, respectueux de l'environnement, et permettent une traçabilité des produits souhaitée par les consommateurs. Les externalités environnementales positives du développement de filières locales comprennent aussi la réduction du transport des denrées alimentaires et induisent ainsi une meilleure performance énergétique du système alimentaire.

Retours d'expérience des porteurs d'initiatives

L'analyse des retours d'expériences exprimés par les porteurs des initiatives connues de RESOLIS permet de dégager des difficultés et freins rencontrés par ces porteurs mais aussi les solutions et les pistes de réflexion qu'ils ont envisagées.

A plusieurs reprises, les initiatives mentionnent le manque de disponibilité en accompagnement et conseil, qui est du soit à un manque de temps des conseillers agricoles et techniques présents sur le territoire, soit à la trop grande spécificité du projet. Or il apparaît primordial d'avoir une préfiguration technique et économique solide avant de lancer un projet de filière locale.

En amont du projet, la question de la mobilisation du financement est souvent un frein. Il est compliqué de trouver des financements, nécessaires pour assurer un investissement de départ important (matériel, création d'emploi, formation, événements, ...). Les banques sont souvent réticentes à s'investir dans ce type de projets. Il y a donc une forme de concurrence pour accéder aux financements publics ouverts pour le développement de filières locales. Plusieurs retours des porteurs de projet conseillent, en fonction de l'ampleur du projet, de diversifier les sources de financement (faire appel à des investisseurs privés, faire des levées de fonds auprès des particuliers, ...).

La mobilisation des acteurs est souvent inégale et parfois compliquée à pérenniser. Il est difficile de mettre en adéquation les besoins et les attentes de chacun et d'arriver à fixer des objectifs communs : la diversité des acteurs conduit à une multiplicité d'objectifs personnels. Cette phase de construction des liens entre acteurs est primordiale. Il apparaît essentiel de travailler sur la mise en relation des acteurs, et d'assurer l'animation interne du réseau, par des échanges, des réunions et en veillant à recueillir régulièrement les retours et besoins des partenaires.

La construction du projet nécessite une **bonne connaissance du territoire**, et peut s'appuyer sur des outils et des réflexions déjà présents localement. Cette préparation peut passer par des recensements des acteurs du territoire, la visite d'ateliers de transformation déjà en place, l'anticipation de potentiels obstacles afin d'éviter les écueils, la rédaction commune d'une charte claire, l'implication de consommateurs dans les processus de décision, ...

Cette phase de montage et de réflexion permet également d'identifier les acteurs moteurs et motivés, de créer une dynamique collective et de réaffirmer une identité autour d'actions communes. Cette préfiguration et le lancement d'un projet représentent néanmoins une charge administrative conséquente.

La réflexion autour des filières locales permet d'articuler ensemble différents projets de territoire et de solidifier le maillage des acteurs. Elle porte également sur **l'organisation de filières agricoles cohérentes**, avec des chaînes de valeur rémunératrices et durables. Les filières locales œuvrent dans le sens du maintien des emplois et de la dynamisation du territoire, elle favorise la création d'emplois, notamment l'installation d'agriculteurs.

En termes de logistique de distribution, il y a également plusieurs facteurs à prendre en compte. Il faut trouver des moyens de transport et des formats de livraison adaptés, avoir accès à des lieux de stockage équipés en unités de réfrigération, gérer la dispersion géographique des points de livraison.

Il y a aussi toute une réflexion à avoir autour des emballages et de la gestion des déchets engendrés. Cela demande également une bonne coordination et communication entre les maillons de l'amont et de l'aval.

Pour pallier les potentiels manques de connaissances, plusieurs formations peuvent être mises en place à différents échelons de la filière sur des sujets divers : informatique, juridique, économique... Ces formations visent à améliorer les compétences des membres du projet.

Il est également important de réussir à rencontrer et à fidéliser un public de consommateurs, point clé pour rentabiliser le projet. Ce contact passe par la communication. Il semble pertinent de communiquer positivement sur le métier d'agriculteur, de valoriser les produits auprès des touristes, de communiquer sur les spécialités gastronomiques, sur le terroir. La communication peut se faire dans la presse locale, à la radio, via les réseaux sociaux, par l'organisation d'événements (concours, défis, foires) et d'animations pédagogiques, lors de journées portes ouvertes ou de visites de fermes...

La mise en place de filières locales comprend donc plusieurs champs de travail importants, elle repose sur des synergies d'acteurs et d'actions au sein des territoires.

Des conserveries engagées dans la transition agricole et alimentaire

Les conserveries qui portent un engagement fort pour la transition agricole et alimentaire s'inscrivent très souvent dans une démarche d'économie sociale et solidaire.

Leurs actions s'axent notamment sur les thèmes de l'accès à l'alimentation, de la valorisation de produits écartés des circuits de distribution classiques ou de transformation industrielle et de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Ce document s'appuie sur 8 initiatives RESOLIS qui détaillent le fonctionnement de conserveries de fruits et légumes solidaires en France.

La Conserverie Mobile et Solidaire : mobilisés pour valoriser les surplus sur place	Une conserverie artisanale engagée pour la diversité et la transparence alimentaire
Conserverie de légumes « Les Bocks de TANGA » : vers un projet collectif de valorisation de la production et des invendus maraîchers	Les 3 pommes d'Épaignes, une initiative pour l'accès à la transformation des pommes en jus
La Conserverie Locale : Des solutions locales et solidaires pour tout conserver	Échange Nord Sud: Financer la coopération internationale avec une conserverie locale
Local en Bocal Conserverie artisanale locale engagée	La Conserverie de fruits et légumes du Chênelet favorise l'insertion professionnelle et l'anti-gaspi

Définition et cadre

Une conserverie permet de valoriser des aliments en allongeant leur période de conservation et en rendant possible leur consommation décalée dans le temps, notamment au-delà de leur limite de périssabilité initiale.

Les conserveries engagées portent toutes l'objectif de lutte contre le gaspillage alimentaire. La FAO estime qu'environ un tiers de la production alimentaire mondiale est perdue. Parmi ces aliments, une partie des produits peut être rendue non périssable par des procédés de transformation et de conservation.

L'approvisionnement de ces conserveries se fait donc sur des productions à forte probabilité de perte, principalement dans des filières fruits et légumes :

- Des produits frais périssables avec un délai de consommation court ou arrivant à date de péremption
- Des produits non commercialisés : fruits et légumes « moches », abîmés, hors calibre
- Des produits écartés des circuits de transformation agro-industriels qui demandent des quantités importantes : surplus de production d'agriculteurs, productions de particuliers

Cette démarche de valorisation des produits ouvre plusieurs possibilités de distribution et de commercialisation. Elle peut permettre de diversifier l'offre des agriculteurs avec des nouveaux produits commercialisables, de distribuer ces conserves dans des circuits spécifiques (épiceries solidaires, ...) à moindre coût, de valoriser la démarche par la création d'une marque...

Variantes et fonctionnalités

Statut et modèle économique

La forme juridique des conserveries peut prendre différentes formes : entreprise privée, association, mise en place d'un système d'adhésion, société anonyme coopérative, ... Il existe une multitude de modèles de fonctionnement pouvant être mis en place en fonction des problématiques et enjeux locaux ainsi que des thématiques d'engagement de la structure.

Les modèles économiques reposent en partie sur des financements publics et privés, la recherche d'un équilibre économique est essentielle pour assurer la viabilité du projet : la facturation de la transformation ou des ateliers de sensibilisation et de formation pour les professionnels et les particuliers assure un revenu pour les ateliers, et permet d'assurer d'autres activités solidaires peu rentables.

Le fonctionnement économique peut reposer sur de la prestation de service, ou la commercialisation des produits transformés. Il existe aussi des conserveries avec un fonctionnement hybride, où le travail à façon ou la location des outils va permettre de financer la transformation destinée au don alimentaire par exemple. Ces démarches permettent de transformer localement des productions agricoles issus du territoire.

Transformation et distribution

La transformation de fruits et légumes à l'avantage de pouvoir se faire dans un espace relativement restreint, y compris dans des unités mobiles pouvant se déplacer et faciliter l'accès à l'atelier.

La gamme de produits issus de la transformation de fruits et légumes est large (purées, jus, sauces, tartinables, confitures, ...), et permet à la fois de diversifier l'offre et de s'insérer dans un marché avec des recettes originales. De plus, la mise en avant de la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et de valorisation de produits locaux rencontre une demande des consommateurs en termes de transparence, de traçabilité et d'engagement citoyen.

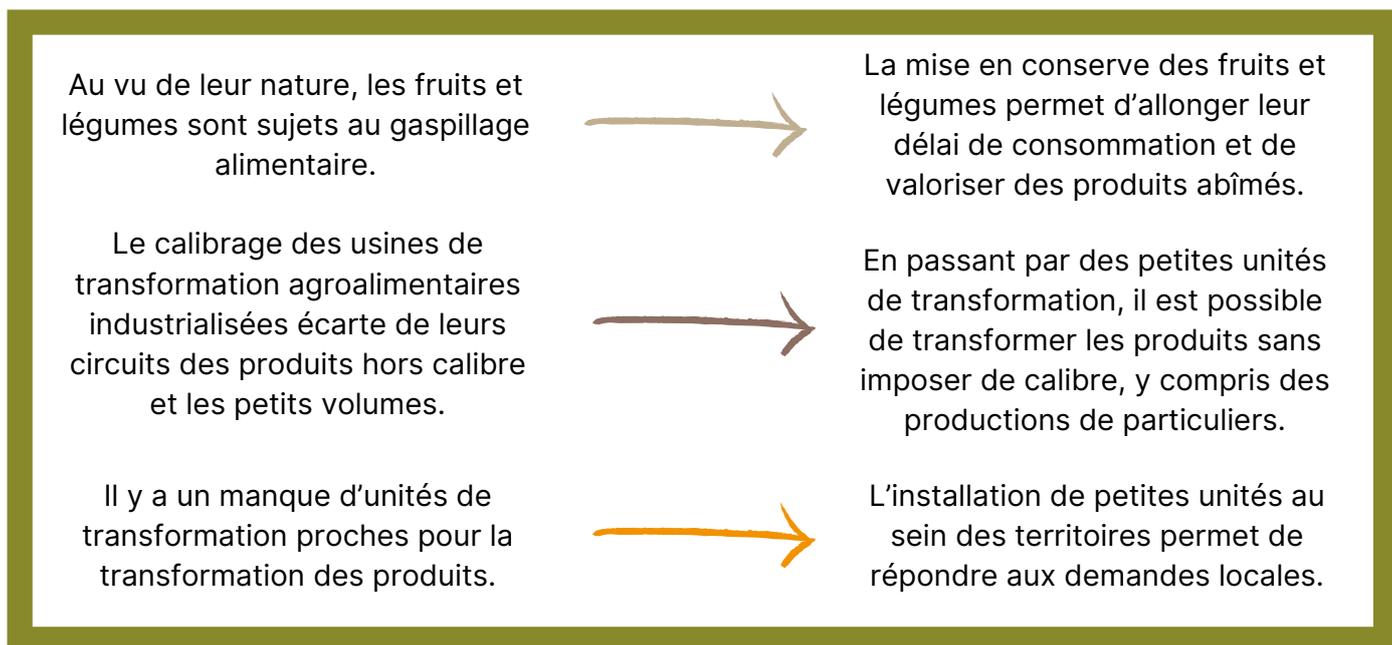
Dans la distribution et la commercialisation, il existe aussi différents modèles. Certaines conserveries vendent leurs produits sous une marque spécifique dans des circuits conventionnels (grande distribution) ou des circuits de proximité (marchés, épiceries locales), cela leur permet d'avoir une reconnaissance à l'échelle locale et une identité qui porte les valeurs de la conserverie. Certaines ont un système mixte avec une part de don et une part de vente (exemple : *La Conserverie Locale* qui transforme une partie des invendus de la Banque Alimentaire de Moselle, les conserves étant ensuite données aux associations d'aide alimentaire ou à des épiceries solidaires).

Développement d'initiatives en lien avec l'activité de la conserverie

Le fonctionnement des conserveries engagées peut facilement être associé à des initiatives de sensibilisation, de formation, d'insertion. Ainsi, la *Conserverie Mobile et Solidaire* propose des ateliers de sensibilisation sur le thème de l'alimentation saine et durable. Les conserves produites à cette occasion sont commercialisées dans une épicerie solidaire.

Il s'agit ici également de créer et consolider les liens sociaux. Il est également envisageable d'associer l'activité de la conserverie à des programmes d'insertion professionnelle, avec des activités de tri, de nettoyage, de transformation, de conditionnement, de vente.

Les conserveries permettent de répondre à différentes contraintes



Les bénéfices et externalités positives pour le territoire



Réduction des déchets, économie circulaire



Amélioration de l'accès à l'alimentation et de la santé par une alimentation saine



Sensibilisation des consommateurs



Valorisation du patrimoine naturel et du savoir faire



Maintien de filières locales et création d'emploi

Freins et leviers tirés des témoignages des porteurs d'initiatives

Difficultés et obstacles identifiés par les initiatives

Des difficultés sont évoquées dans le montage du projet : la charge administrative pour répondre à des appels à projets est assez lourde, il n'est pas facile de trouver des financements. Il faut être vigilant sur le dimensionnement, les outils de transformation sont onéreux, il s'agit donc de ne pas avoir un atelier qui tourne trop en dessous de ses capacités. Plusieurs témoignages évoquent la difficulté à entrer en contact avec des producteurs maraîchers pour approvisionner la conserverie au début.

Concernant les produits transformés : il n'est pas toujours facile d'élaborer des recettes pour tous les fruits et légumes, tout en garantissant que le produit fini reste attractif ensuite. De plus, la production est très dépendante de la saisonnalité, il y a donc également une dimension de rentabilité à prendre en compte et une réflexion à avoir sur l'activité de la conserverie en période creuse (hiver).

L'automatisation du travail coûte cher. Dans de petites unités, le travail humain reste important. Le travail est physique et fatigant, certaines conserveries limitent donc le nombre de journées de travail de chaque employé par semaine. Pour les conserveries qui sont engagées dans un parcours d'accueil d'employés en insertion, le turn-over rapide peut représenter un frein au fonctionnement de la structure (besoin de formation des nouveaux salariés).

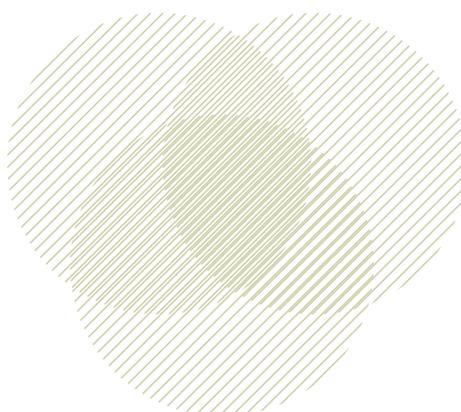
Solutions et leviers d'action évoqués

Lors de la phase de montage du projet, il est important d'étudier le contexte territorial (demande des consommateurs, intérêt pour les maraîchers de s'investir dans la conserverie, débouchés et circuits de distribution pertinents) et d'avoir une bonne idée du maillage d'acteurs. Lorsque c'est possible, il est intéressant de visiter des structures déjà existantes.

Comme il s'agit de projets avec plusieurs dimensions, il est important de bien réfléchir à l'intégration des différents points (économique, sanitaire, réglementaire, social, emploi).

Il semble prudent de commencer par une gamme limitée de produits finis et de diversifier la production ensuite, en prévoyant en amont des pistes d'agrandissement, des recettes, d'évolution vers une dimension collective...

Concernant le fonctionnement de la conserverie, il est souligné qu'il est utile de suivre des formations pour être bien informé sur le fonctionnement et les risques sanitaires notamment (tous les outils ne nécessitent pas une formation obligatoire pour être utilisés). Le travail en prestation de service permet de limiter l'inactivité en période creuse.



ECHANTILLON D'INITIATIVES PAR SOUS-THEMES

GRANDES CULTURES

16

**LÉGUMES, FRUITS, AROMATIQUES
ET FLEURS**

25

VIANDES

33

PRODUITS LAITIERS

38

**PRODUITS DE LA MER
ET DE LA RIVIÈRE**

43

ÉNERGIES

46

FILIÈRES DE NICHE

49

**ACCOMPAGNEMENT TOUTES
FILIÈRES**

52

Ensemble pour la mise en place d'une filière meunerie locale sur le Causse Méjean, en Occitanie



Depuis 2012, un collectif d'agriculteurs et de ruraux du Causse Méjean en Occitanie, met en place une filière meunerie locale et la réhabilitation d'un moulin à vent. Acteurs de la filière et de la valorisation du patrimoine local, ils agissent ensemble pour mieux maîtriser leur alimentation, développer des pratiques écologiques et faire vivre leur territoire.

AUTEUR(S)

MULLE ALICE
meunerie.frcivamlr@gmail.com

PROGRAMME

Démarrage: décembre 2012
Lieu de réalisation: Causse Méjean (Lauzère)
Budget: 65000
Origine et spécificités du financement : Fondation Daniel et Nina Carasso, Région Languedoc-Roussillon, Conseil Départemental de Lozère, Parc national des Cévennes, Léa Nature, LEADER (envisagé)

ORGANISME(S)

FÉDÉRATION RÉGIONALE DES CIVAM OCCITANIE
Lattes - 34875
Mas de Saporta Maison des agriculteurs Bât B CS 500 23
7 Salariés / 1500 Adherents

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

07/05/2018

Domaine

Environnement Economie, finance solidaire
Agriculture Alimentation
Aménagement, développement local

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Transformateur

Type d'objectif

Environnementaux Maintien et amélioration de la biodiversité
Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)
Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

Localisation

France Occitanie Hérault

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG
Association, collectif, ONG Mouvement citoyen

Bénéficiaires

Population rurale

Type d'action

Transformation Transformation produits de niche / terroir

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

Développement local Création de dynamiques économiques

Développement local Structuration/maintien de filières locales

ORIGINE ET CONTEXTE

Au XVIIIème siècle, la céréaliculture était dominante sur le Causse Méjean où cinq moulins à vent tournaient. L'enjeu de préservation du patrimoine naturel et culturel reconnu (Parc national des Cévennes, Patrimoine mondial de l'Unesco ...) est primordial pour les habitants et agriculteurs du Causse. Dans ce territoire particulièrement isolé et peu peuplé (1,4 hab/km²), le maintien de la population, des emplois et des services représente un équilibre très fragile et est un enjeu majeur. C'est pourquoi, les élus locaux et les habitants œuvrent pour la mise en place de relations sociales et économiques de proximité telles que la filière farine locale et la restauration du moulin à vent de la Borie le permettent. C'est un large consortium d'acteurs qui s'investit dans ce projet pour faire vivre le territoire.

OBJECTIFS

- Mieux maîtriser son alimentation (origine, prix, qualité)
- Adopter une démarche environnementale
- Garantir et sécuriser une production locale de céréales de qualité
- Participer au développement économique et à la création d'emploi, renforcer l'attractivité du territoire
- Fédérer les habitants (agriculteurs notamment) grâce à une démarche collective et à la réappropriation du patrimoine

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Étude préalable de faisabilité et co-construction de la filière meunerie en circuit court: comprendre les critères de réussite de cette filière locale et accompagner les acteurs locaux vers sa mise en place
- Structuration de l'association la Farine du Méjean pour rassembler les acteurs opérationnels de la filière et gérer la marque déposée « Méjeanette ». Création d'un sachet pour le pain et la baguette qui met en valeur l'histoire du projet.
- Trois années d'essais de culture (adaptation des pratiques pour une production de qualité, respectueuse de l'environnement), mouture, panification et élaboration d'une recette de pain commune avec les boulangers locaux
- Restauration du Moulin à vent de la Borie et mise en fonctionnement fin octobre 2017 avec recrutement d'un meunier. Le meunier a été choisi par l'association et la commune de Hures la Parade, il loue le moulin à la commune et a ouvert son activité. Un contrat d'approvisionnement exclusif chez les agriculteurs de l'association a été signé tandis qu'un contrat d'utilisation de la marque la Méjeanette. Production de farine de blés (modernes et anciens), grand épeautre, petit épeautre, seigle, sarrasin, produits par les agricultures adhérents en bio et en conventionnel, puis vendue aux boulangers adhérents.
- Implication des habitants via la mise en place de projets de conservation de semences anciennes dans les jardins de particuliers (distribution de graines anciennes, semence dans les jardins puis récoltes pour multiplier puis échanger avec les agriculteurs).
- Visite pédagogique et touristique : démarrage mai 2018 (recrutement d'une personne pour l'accueil)

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Mobilisation effective des acteurs autour du projet : 16 agriculteurs, 4 boulangers, le meunier du moulin de la Borie, une dizaine de familles de la commune qui ont semé des variétés anciennes de céréales. En 5 ans de projet, les agriculteurs bio et conventionnels reconnaissent le changement dans leurs discussions et signalent l'importance de ne pas se séparer, ils travaillent dans un groupe large d'échange de pratiques.
- En 2017/2018 : 60 hectares ont été semés dont on espère 120 tonnes de céréales à la fin de l'été. Depuis la mise en fonctionnement du moulin, ce sont 15 tonnes de farines qui ont été produites au moulin. La commercialisation des farines se fait en priorité aux boulangers adhérents et les excès sont vendus à des

boulangers qui "testent" la farine.

-Excellent retour des consommateurs : il faut se lever tôt le matin pour avoir une baguette faite à partir de la Méjéanette.

- Ce sont déjà 2 emplois qui ont été créés (meunier + accueil pédagogique), sur une commune de 400 habitants où l'emploi et l'attractivité du territoire sont des enjeux cruciaux, cela a un impact significatif.

ORIGINALITÉ

Chaque acteur se retrouve dans ce projet de territoire avec la mise en place de cette filière meunerie locale (sociaux, environnementaux, économiques), permettant de répondre à la variété des enjeux. Le groupe d'agriculteurs a su se rassembler au-delà de divergences sur les pratiques (agriculture bio VS agriculture conventionnelle), l'intérêt commun primant sur le reste. « Nous sommes peu nombreux sur le Causse-Méjean, nous devons agir ensemble, dans notre diversité, pour faire vivre le territoire », explique un agriculteur. La FRCIVAM Occitanie a permis d'asseoir la coopération entre acteurs grâce à des techniques d'animations originales basées sur la sociocratie et les travaux du GERDAL (recherche co-active de solutions au sein d'un collectif d'agriculteurs et ruraux).

PARTENARIAT(S)

Gouvernance opérationnelle du projet : la FRCIVAM Occitanie assure l'articulation entre tous les acteurs du projet-

Partenaires opérationnels : Commune de Hures la Parade (maîtrise d'œuvre de la restauration du moulin, développement économique), association la Farine du Méjean (développement de la filière locale), collectif la Toile du Méjean (valorisation patrimoniale et touristique du moulin à vent), le Syndicat Mixte du Grand Site (développement touristique, valorisation des ressources locales), propriétaire du moulin, meunier.

- Partenaires financiers : Fondation Daniel et Nina Carasso (avec appui technique pour l'évaluation d'impact du projet), Région Languedoc-Roussillon, Conseil Départemental Lozère, Parc national des Cévennes, GAL Causses et Cévennes.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

La diversité des acteurs et des enjeux complexifie les prises de décisions. C'est un projet qui se construit sur un pas de temps long, difficile à synchroniser avec les délais limités fixés par les cadres de financement. Après une concertation publique pour lancer la filière, des groupes de travail plus techniques (ex : agriculture, boulangerie) ont écarté les consommateurs (habitants du Causse-Méjean) de la construction du projet.

Cela rend également difficile la construction d'un message commun. Des nuances d'interprétation amènent parfois à des incompréhensions pour les consommateurs.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- La gouvernance mise en place (groupes de travail techniques, conseil d'administration de l'association la Farine du Méjean, comité de pilotage restreint pour assurer l'articulation entre les différents volets du projet), a permis de faciliter les échanges et le consentement général.

- Pour assurer une continuité du projet, le projet diversifie les sources de financement (publics et privés) pour l'animation mais la démarche est chronophage. Par l'organisation de comités d'orientation annuels ouverts à l'ensemble des partenaires financiers et opérationnels, il est nécessaire de veiller à les impliquer dans la construction du projet pour mieux pérenniser les relations.

- Enfin, dans le but de favoriser l'appropriation du projet par les habitants, un travail à la mise en place de cycles d'animations pédagogiques sur la filière du grain au pain sur le Causse Méjean, est réalisé. De plus, un projet de conservation de blés anciens invite les habitants à semer dans leurs jardins.

- Un travail sur la communication est fait pour afficher une définition plus claire du projet. Rôle de la charte.

Améliorations futures possibles :

- La charte "méjéanette" est en cours de finalisation pour garantir la qualité des produits de la filière, c'est à dire depuis la production (cahier des charges bio, pour le conventionnel limite les intrants chimiques, interdit le glyphosate, ...) à la meunerie (engagement envers l'association et les différents acteurs) et la boulangerie (pain sans additif).

- La construction d'un bâtiment de stockage collectif est en projet.

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

- La forte identité territoriale renforce la volonté de chacun de participer à un projet qui fasse vivre le Causse. Le projet est structuré de façon à agréger de manière complémentaire les compétences des différents partenaires et corps de métiers. Il rassemble des acteurs d'horizons divers, afin de favoriser l'émergence de savoirs et pratiques nouvelles, et de permettre l'échange de connaissances. Le projet cherche à rester à l'écoute des attentes des habitants et intégrer dès l'amont les collectivités et tous les partenaires qui pourraient apporter leurs compétences pour la mise en œuvre du projet.
- Quel que soit le contexte territorial, les éléments de méthodologie apportés par le GERDAL permettent de bien appréhender les dimensions pluri-acteurs et ascendante et de mener à la réalisation de projets qui répondent aux préoccupations locales.
- La personne du meunier a été fondamentale pour la poursuite du projet. Il était indispensable qu'il s'agisse d'un vrai professionnel avec un réseau et du savoir-faire pour rassurer l'ensemble des acteurs impliqués, après tant d'efforts pour le lancement de la filière.

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

- Étude ethnobotanique sur les céréales panifiables du Causse Méjean : recueillir des informations sur les blés traditionnellement cultivés sur le Causse et leurs itinéraires culturels.
- Qualités nutritionnelles des produits de la filière farine du Méjean (pains aux variétés anciennes de blés notamment).

Le Grain libre, un collectif de producteurs pour la transformation de pâtes bio en circuit court.



Le Grain Libre, c'est un collectif de six fermes unies par une envie forte de vivre une aventure commune : apprendre à valoriser leurs céréales et à les transformer ensemble. Aujourd'hui, c'est plus d'1 tonne de pâtes qui sont vendues en circuit court dans le département de l'Indre-et-Loire.

AUTEUR(S)

PINAULT SYLVIE
contact@legrainlibre.fr

Fiche rédigée par **Sophie Levasseur**

PROGRAMME

Démarrage: 2015
Lieu de réalisation: St Jean St Germain

ORGANISME(S)

ASSOCIATION LE GRAIN LIBRE
Saint-Jean-Saint-Germain - 37600
5 Route du Coudray



COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

04/11/2021

Localisation

France Centre-Val de Loire Indre et Loire

Domaine

Agriculture Alimentation Réseaux, coopérations

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Agriculteurs Population rurale

Type d'acteur

Producteur

Type d'action

Transformation Outils de transformation collectifs ou partagés

Type d'objectif

Culturels Valorisation du patrimoine alimentaire

Développement local Structuration/maintien de filières locales

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

ORIGINE ET CONTEXTE

En 2012, un groupe de paysans, accompagné par l'Association pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural 37 (ADEAR 37), se retrouve autour du souhait de valoriser collectivement leurs variétés paysannes de blé, en maîtrisant l'ensemble de la chaîne, du champ à la transformation. L'idée est de mutualiser céréales, matériel et travail de transformation pour faire du pain. Mais lors d'une formation sur la meunerie à la ferme, cette volonté se meut en envie de valoriser les céréales en pâtes plutôt qu'en pain.

Pour en savoir plus, le groupe part dans l'Aude à la rencontre d'un paysan-meunier-pâtier puis rencontre un artisan-pâtier afin de tester la fabrication de pâtes avec leur propre blé. Suite à ces deux rencontres qui confortent leurs envies, l'association voit le jour sous le nom du « Grain libre ». Le matériel est alors commandé pour démarrer à petite échelle : extrudeuse, séchoir, clés de séchage...Et en août 2015, les premières torsades paysannes sont vendues.

OBJECTIFS

- Être labellisées en agriculture biologique à 100 % (toutes les terres, toutes les structures) ou bien avoir une démarche de conversion à l'agriculture biologique engagée sur 100 % de l'exploitation.
- Être transparentes entre elles sur les pratiques agricoles.
- Pratiquer des rotations longues avec des légumineuses et/ou protéagineuses.
- Ne pas utiliser de farine de viande comme engrais, sachant que le groupe s'engage à faire un travail collectif de recherche d'alternatives de substitution.
- Produire elles-mêmes les céréales fournies au Grain libre (l'achat-revente n'est pas admis).
- Être intéressés par les semences paysannes et être prêts à produire les variétés sélectionnées par le groupe. Si la ferme cultive d'autres variétés paysannes, il sera possible de tester ces variétés à la production.
- Se soucier du partage des terres agricoles : tendre vers plus d'UTH par hectare.
- Avoir envie de travailler en collectif.
- Pouvoir se rendre disponibles pour le fonctionnement de l'association : réunions, productions ponctuelles, commercialisation, suivi du salarié...
- Chercher à conforter les débouchés du Grain libre dans ses propres réseaux

ACTIONS MISES EN OEUVRE

L'association s'est constituée en 2015, grâce à l'impulsion de 6 fermes en céréales sous polyculture élevage, se connaissant déjà autour d'un groupe d'échange sur les semences paysannes, animées par l'ADEAR37. Le Grain Libre achète les céréales (blé, petit épeautre,...) aux structures agricoles et les valorise en pâtes. Un salarié est à temps plein pour la fabrication, et une autre personne est prestataire afin de facturation, préparation de commandes...

Toute la production est vendue dans le département de l'Indre-et-Loire, dans des magasins spécialisés, sur le marché de Loches, aux cantines...Ce sont les producteurs eux-mêmes qui vendent sur leur propres circuits déjà existants.

Seules les AMAPs ont été démarchées pour compléter la commercialisation.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- 6 producteurs regroupés en Association
- 1 tonne de pâtes AB vendues dans le Département de l'Indre et Loire (soit environ 1.2 tonnes de céréales transformés)
- Un salarié à 30h/semaine et 1 prestataire à 15h/semaine
- Vente de pâtes à 10 collèges
- Vente à la cuisine centrale de Fondettes
- Interventions auprès de public scolaire

ORIGINALITÉ

« Les torsades paysannes portent à juste titre leur nom, car elles sont issues de semences libres. L'association reste dans la maîtrise du produit de la céréale à l'assiette. »

PARTENARIAT(S)

- Timothée Joy Gbotchenou à Manthelan
- Sophie et Stéphane Crépin – GAEC St Paul à Loches
- Julien Gwizdek, Jean-Baptiste Jamin et Hélène Gillard – GAEC Vertcolza à Loches

- Catherine, Marion et Pascal Joubert, Anne Cecile Tricoche et Sylvain Yon – EARL La Rabinière à Betz-le-Château
- Vincent Philippon et Claire Meslin – GAEC des Hauts Bourdiers à Nouans-les-Fontaines
- Michel Revault-Les Renouées à Truyes
- Cantines scolaires du département
- Estivin : grossiste primeur proposant une gamme bio et transformation en 4ième gamme
- ADEAR 37 et Groupement des Agriculteurs Bio de Touraine

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Gestion du collectif et du salariat
- Temps énergivore pour les paysans
- Questionnement sur le développement de l'outil, d'augmenter peut-être la quantité vendues...
- Limitation de la production par la logistique : seuls les paysans vendent via leur circuit de commercialisation

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Accompagnement avec l'ADEAR37 au démarrage
- Prendre le temps de se retrouver sur le projet associatif

Améliorations futures possibles :

- Prendre le temps de se mettre en accord avec les valeurs, statuts, gouvernance,...
- Aller sur le terrain afin de rencontrer d'autres fonctionnements, de voir concrètement comment on peut produire des pâtes, avec quels types de matériel, quel dimensionnement
- Se faire accompagner par une structure extérieure

La Société Coopérative d'Intérêt Collectif Tossolia : production du fromage de soja au niveau local



La Société Coopérative de Production « Tossolia » a été créée afin de produire le fromage de soja localement. C'est une structure travaillant uniquement avec les producteurs locaux de soja et qui le vend dans toute la France. Depuis sa création en 1990, la SCOP emploie une vingtaine de salariés sur son territoire et dynamise le travail des producteurs locaux de soja.

AUTEUR(S)

PICHON JOEL
info.consommateurs@tos
solia.com

Fiche rédigée par **Flore**
Tissone

PROGRAMME

Démarrage: 1990
Lieu de réalisation: Hautes
Alpes
Budget: 2000000
Origine et spécificités du
financement : Prêt auprès de
la NEF de 80000 FF en 1991.
Budget d'installation à
Revest du Bion en 2008: 2
M€ environ. Environ 20/25%
des ressources en
subvention (europé, région,
départements)

ORGANISME(S)

TOSSOLIA
Revest du Bion - 04150
Le Quarri

COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

23/11/2016

Appréciation(s) du comité

Source d'inspiration !

Type de structure

Coopérative Coopérative

Bénéficiaires

Universel

Type d'action

Transformation Transformation (Autre)

 Localisation

France Provence-Alpes-Côte d'Azur

Alpes de haute provence

Domaine

Réseaux, coopérations Agriculture Alimentation

Envergure du programme

Nationale

Type d'acteur

Transformateur

Type d'objectif

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

Après avoir découvert le Tofu lors d'un voyage au Canada, le gérant de la SCOP Tossolia, végétarien, se lance plusieurs années plus tard en 1987 dans le « fromage de soja ». Docteur et ingénieur en physique, c'est suite à un déménagement dans le village d'Eourres qu'est née la volonté de créer son activité, dans un premier temps à une échelle familiale, dans les locaux d'un ami producteur de fromage de chèvre.

En 1990, face à la demande croissante pour un produit de qualité et encore peu développé en France, l'activité prend son indépendance et la SCOP (Société coopérative de production) Tossolia se crée. Tossolia choisit de travailler avec des producteurs locaux de soja biologique dans les Alpes de Hautes Provence et dans la Drôme.

OBJECTIFS

- Créer et maintenir une activité économique en milieu rural incluant une dimension coopérative
 - Proposer un produit biologique à base végétale de qualité et à valeur nutritive importante
 - Sélectionner le soja biologique localement avec aucune tolérance pour les OGM
- Le public visé est situé dans toute la France car le marché local n'est pas assez suffisant.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Création et développement de la SCOP
- Embauche de salariés locaux
- La majorité des salariés ont la double casquette salariés et associés
- Participation à quelques salons professionnels (1 ou 2 par an)
- Achat de matériels
- Plusieurs déménagements de l'atelier devenant trop petit face à l'augmentation de l'activité (déménagements dans un rayon de 25 km maximum d'un commun accord avec les salariés)
- Commercialisation auprès de grossistes et centrales d'achat de magasins de produits biologiques
- Usage du bois pour chauffer l'eau et les locaux.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Tossolia compte 29 Équivalents Temps Plein et 21 salariés associés dont 9 administrateurs au sein de la Société Coopérative et participative.
- Il y a 8 associés extérieurs.
- Les producteurs sont locaux.
- La SCOP s'est ouvert à de plus vastes territoires (en aval). 40 à 50% des produits sont vendus dans le quart sud-est, le reste est vendu ailleurs en France.
- On retrouve la gamme de produits Tossolia dans de nombreuses enseignes de produits biologiques.
- L'équivalent des émissions annuelles de 39 voitures sont évitées, chaque année, grâce à l'utilisation du bois pour chauffer les locaux et l'eau.

ORIGINALITÉ

La gamme de produit que Tossolia propose, issu du soja à la fois local et biologique, exerçant son activité sur un territoire rural.

PARTENARIAT(S)

Coopératives de producteurs, producteurs, Département, Région, État, Europe.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

La SCOP a fait face à des difficultés financières de 2009 à 2012.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Tossolia s'est faite conseiller par des prestataires extérieurs (pour ne plus « se laisser porter par le marché ») et a sollicité une agence de communication.

Améliorations futures possibles :

Des améliorations sont envisageables au niveau commercial et marketing.

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

- Le bio à base végétale est un marché important
- Dimension collective et la détermination: la volonté du fondateur d'être entouré et de travailler ensemble plutôt que de s'inscrire dans un schéma classique d'entreprise a été motrice.
- Pouvoir compter sur un noyau des partenaires financiers : qui apportent un soutien indispensable à la fois au démarrage, et en périodes plus difficiles.

Aux petits légumes, du maraîchage bio et en circuit court auprès de restaurateurs chartains



aux petits légumes
Aude & Alexandre Mornas • Maraîchage Bio



**CHARTRES
MÉTROPOLE**

Alexandre Mornas est producteur maraîcher installé depuis 2010 avec sa femme. Ils produisent des légumes bio qu'ils vendent en vente directe et en circuit court. Ce sont les seuls maraîchers bio à travailler avec des restaurants gastronomique et bistronomique sur le territoire de Chartres métropole. Investie dans le territoire chartain, Aude Mornas anime notamment la formation maraîchage du lycée agricole La Saussaye depuis septembre 2020.

AUTEUR(S)

MORNAS ALEXANDRE
auxpetitslegumes@gmail.com

Fiche rédigée par **Tiphaine Cabaret**

PROGRAMME

Démarrage: 2010
Lieu de réalisation: Sours
Budget: 200000
Origine et spécificités du financement : Subvention de l'Agence de l'eau sur projet agroécologie

ORGANISME(S)

AUX PETITS LÉGUMES
Sours - 28630
4 Rue Pasteur
3 Salariés

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

15/07/2021

Domaine

Alimentation 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...)

Pédagogiques Transmission de pratiques responsables aux professionnels

Développement local Structuration/maintien de filières locales

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

Localisation

France Centre-Val de Loire Eure et Loir

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Bénéficiaires

Professionnels Population rurale

Population urbaine

Type d'action

Distribution/commercialisation Création de circuits de proximité (géographique)

ORIGINE ET CONTEXTE

En 2010, Alexandre Mornas s'installe en tant que maraîcher sur 3 hectares et est rejoint par sa femme un an plus tard. Ils ont commencé à cultiver des légumes bio et ont par la suite agrandi leur production maraîchère pour passer à 6 hectares et ainsi rallonger les rotations. Afin de limiter leur impact sur l'environnement et de lutter contre le changement climatique, ils se sont orientés dans des démarches agro-écologiques pour produire mieux en associant les cultures, en travaillant en permaculture et en utilisant des engrais verts et du paillage. Ils souhaitent aller plus loin dans leur engagement écologique et travaillent actuellement sur la mise en place d'un verger-maraîcher bio avec la plantation d'arbres fruitiers.

OBJECTIFS

- Vendre la production de légumes en vente directe et en circuit court
- Production impactant le moins possible l'environnement en travaillant sur des rotations longues, en utilisant des techniques agroécologiques
- Projet agroforestier : faire un verger-maraîcher bio

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Vente des légumes sur le marché de Chartres et marché de producteur sur le territoire de Chartres métropole
- Livraison de légumes 2x/sem à l'épicerie en vrac Day by Day à Chartres
- Livraison de paniers de légumes sans abonnement le samedi aux points de retrait : Coccinelle à Sours, épicerie Day by Day à Chartres, la Jardinerie du Bois Paris à Nogent le Phaye-Vente et livraison de légumes à 4 restaurants à Chartres
- Projet de faire un verger-maraîcher bio : plantation de haies (déjà 1 km de planté)
- Transformation artisanale : soupe, coulis, choucroute
- Accueil des apprenants du lycée agricole pour la formation maraîchage sur la ferme et animation de la formation au lycée.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Toute la production est écoulee selon les différents moyens de vente. Pour les paniers sans abonnement le samedi, le nombre de paniers varie de 2 paniers à une dizaine de paniers).

Les acheteurs sont souvent des familles et notamment des jeunes couples qui viennent d'avoir un enfant et qui font le choix de passer au bio, il y a également de nombreux jeunes retraités.

La crise sanitaire leur a permis de tripler leur chiffre d'affaires et de réaliser en deux mois, le résultat de six mois d'activité normale.

ORIGINALITÉ

Aux Petits Légumes sont les seuls maraîchers bio à travailler avec des restaurants de type gastronomique et bistronomique au sein de l'agglomération de Chartres. Ils travaillent avec de nombreux acteurs locaux dont notamment le lycée agricole et adoptent des pratiques agroécologiques pertinentes pour la préservation de l'eau.

PARTENARIAT(S)

Il n'y a pas de partenariat, de contrat avec les restaurants donc pas d'engagement en terme de quantité mais trois restaurants commandent de façon régulière leurs légumes.

Partenariat avec le lycée agricole La Saussaye : Aude Mornas anime en partie la formation maraîchage et les apprenants font leurs travaux pratiques dans l'exploitation maraîchère Aux petits légumes.

Partenaires financiers : Agence de l'Eau (pour la plantation de haies) Aux petits légumes a déjà travaillé avec l'Étal des producteurs (plateforme de produits agricoles vendus en circuit court)

Travail avec Bio-Centre sur l'agroécologie, partage d'expérience avec d'autres producteurs.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Lors de la vente des légumes en AMAP, il y avait des retours négatifs, certains clients ne voulaient pas de salades, ou plus de pommes de terre et donc ils ont préféré arrêter de fonctionner sous cette forme-ci puisque les clients n'étaient pas satisfaits et difficiles à satisfaire.
- Coût élevé de la communication (500 € juste pour distribuer des prospectus dans les boîtes aux lettres)
- Trouver du personnel sur du temps long.
- Le turn-over ne facilite pas l'efficacité du travail, il y a des barèmes d'entraide qui existent en maraîchage (coût de revient de la production, rendement à atteindre pour être rentable, etc.) et une nouvelle personne ne va pas aussi vite qu'un salarié déjà présent depuis plusieurs années.
- La météo : pas assez froid l'hiver, gelées tardives, vent très fort.
- Manque de conseils (astuce pour éviter des dépenses inutiles par exemple, comme l'achat de papier kraft alors que les clients peuvent venir avec leur sac et favoriser le zéro déchet).

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Livrer des points de vente évite de nombreuses contraintes comme de procéder à un paiement en ligne.
- L'arrêt de la communication tout en gardant leur page facebook et un site internet qui leur donne de la visibilité.
- Pour pallier le manque de personnel, des stagiaires sont régulièrement embauchés pour des durées très courtes (de l'ordre de quelques mois) et une dizaine d'apprenants de la section maraîchage du lycée agricole y sont présents un jour par semaine et viennent pour leurs travaux pratiques.

Améliorations futures possibles :

- Pas de volonté à produire plus bien que la demande soit présente, puisque cela impliquerait de trouver encore plus de personnes pour les aider alors que la main-d'œuvre est assez rare.
- Développer le travail avec d'autres restaurants.
- Volonté de rester à une échelle raisonnable afin qu'il puisse continuer à être sur le terrain et ne pas passer son temps à chercher du personnel.

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

- Etre capable de s'adapter et de rebondir pour trouver des débouchés.
- Ce n'est pas seulement produire des légumes, il faut savoir faire de la gestion administrative, il faut être un bon maraîcher et bien optimiser son travail, il faut trouver les bons débouchés et être bon commerçant.
- C'est beaucoup de paramètres à prendre en compte.
- Investissement personnel.

Une handi-légumerie dans la Marne au sein de l'ESAT Ateliers de la Forêt



L'ESAT (Etablissement et Service d'Aide par le Travail) Ateliers de la Forêt développe un projet de légumerie depuis 2018 à Tinqeux (Marne). Les travailleurs en situation de handicap accueillis travaillent sur une ligne de production semi-industrielle pour produire des légumes locaux de quatrième gamme afin d'approvisionner la restauration collective en produits durables de qualité.

AUTEUR(S)

FLAMAND LOÏC
l.flamand@pbchampagne.org

Fiche rédigée par **Clarisse Perrin**

PROGRAMME

Démarrage: 2017
Lieu de réalisation: Tinqeux, Marne
Budget: 650000
Origine et spécificités du financement : - Région Grand Est - CCAH (KLESIA - MALAKOFF HUMANIS) - Autofinancement

ORGANISME(S)

ESAT ATELIERS DE LA FORÊT
Tinqeux - 51430
12 Rue Joseph Cugnot



COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

24/06/2021

Appréciation(s) du comité

Impacts élevés !

Type de structure

Établissement public Etablissement public

Bénéficiaires

Personnes en situation de handicap

Type d'action

Transformation Transformation (Autre)

Localisation

France Grand Est Marne

Domaine

Alimentation Emploi et insertion

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Transformateur

Type d'objectif

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

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Développement local Structuration/maintien de filières locales

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

Développement local Création de dynamiques économiques

ORIGINE ET CONTEXTE

Le projet de légumerie trouve son origine dans la concomitance d'un contexte interne en mutation et d'un contexte externe favorable à ce type d'innovation sociale :

- Un contexte interne qui amène l'ESAT à réinterroger son offre de prestations :

L'ESAT a connu une baisse significative de son secteur historique de sous-traitance industrielle. Une réflexion sur la diversification de ses activités était donc à engager.

- Un contexte externe propice à la création d'une légumerie :

Les Sociétés de Restauration Collective (SRC) ont exprimé leur besoin de se fournir en produits locaux de quatrième gamme à l'ESAT, notamment pour répondre aux exigences de la loi EGalim.

OBJECTIFS

Ouverte en 2021, la légumerie est un atelier de transformation de légumes. Le principe est de s'approvisionner en légumes locaux (400 tonnes par an) pour les transformer en 4ème gamme (lavés, découpés, crus). Les clients sont pour le moment les acteurs de la restauration collective locale. Dans un second temps, les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) seront sollicitées. Des travailleurs en situation de handicap, principalement déficients intellectuels, sont en charge de cette activité.

Les objectifs de ce projet se déclinent autour des trois piliers du développement durable :

- Objectifs sociaux :

- Créer des emplois durables pour des personnes en situation de handicap
- Développer les compétences et l'employabilité des personnes en situation de handicap
- Permettre à tous l'accessibilité à des produits locaux de qualité par l'intermédiaire de la restauration collective et de la grande distribution

- Objectifs économiques :

- Pérenniser l'établissement et améliorer la rentabilité de l'ESAT
- Soutenir l'économie locale en créant un écosystème « gagnant-gagnant » entre producteurs et restaurateurs
- Faire connaître l'ESAT auprès des décideurs du monde économique local

- Objectifs environnementaux :

- Favoriser les circuits courts dans la chaîne alimentaire en privilégiant des producteurs en agriculture raisonnée ou bio
- Réduire les effets des gaz à effet de serre
- Valoriser localement les biodéchets par des process de méthanisation

ACTIONS MISES EN OEUVRE

2018 - Emergence du projet et étude d'opportunité

La demande émane de notre prestataire de restauration collective. Il souhaite augmenter son taux d'utilisation de légumes frais en travaillant avec une légumerie marnaise. Après recherche, nous constatons une absence de légumerie au sein de notre département. Nous y voyons une opportunité de développer une nouvelle activité pour répondre aux difficultés économiques rencontrées sur le secteur industriel.

Nos premières investigations confirment que :

- d'autres ESAT ont déjà développé cette activité au sein de leur établissement. Des contacts ont alors été pris (ESAT Magellan à Pessac, ESAT Les Ateliers du Ternois à Saint-Pol-sur-Ternoise).
- de nombreux projets de création de légumerie sont à l'étude en France, notamment dans les départements limitrophes (Aisne, Ardennes) mais pas dans la Marne.
- les acteurs de la restauration collective sont intéressés par notre projet.

2019 - Etude de faisabilité. Cette étape a permis de s'assurer que :

- le projet était viable financièrement : existence d'un marché économique, identification de producteurs locaux, recherche de clients potentiels, chiffrage des investissements et des frais de fonctionnement, élaboration d'un compte de résultats prévisionnel, élaboration d'un business plan, plan de financement, recherche d'aides
- le projet était techniquement réalisable : prise en compte des contraintes du bâtiment existant (surface...) pour l'implantation de la légumerie, gestion des déchets, organisation logistique, possibilité d'extension de l'activité à moyen terme
- le projet était humainement envisageable : adéquation entre le projet de légumerie et les missions confiées à l'ESAT, adaptation de l'activité au regard des compétences et des potentialités des travailleurs handicapés

2020 - Appels d'offre et réalisation des travaux dans un bâtiment existant de l'établissement

Une procédure d'appels d'offre a été lancée pour sélectionner les prestataires sur la base de cahiers des charges rédigés par nos soins. Une commission associative a ensuite statué sur les prestataires retenus.

2021 - Formation des équipes et développement commercial

Les formations des équipes ont été réalisées début 2021.

Le développement commercial s'effectue progressivement. Nous avons commencé par les besoins internes à notre association (Papillons Blancs en Champagne) puis allons diversifier les clients.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

• impact social et sociétal :

- Création d'emplois durables destinés à 15 personnes en situation de handicap
- Mise en place de formations adaptées pour l'acquisition des compétences nécessaires
- Prise en compte des conditions de travail avec l'implication du médecin du travail et d'une ergonome
- Accès à une alimentation plus saine et plus équilibrée notamment dans les établissements médicosociaux et scolaires (volume prévisionnel de légumes transformés : 400 tonnes par an)

• Impact économique :

- Investissement de 640 k€ HT (équipements + travaux)
- Soutien à l'économie locale : producteurs, fournisseurs d'équipements, artisans...

• Impact environnemental :

- Développement des circuits courts d'alimentation pour limiter l'empreinte carbone
- Sélection de 10 producteurs locaux dans une logique d'agriculture raisonnée – Contractualisation en cours
- Choix d'équipements limitant la consommation d'énergie
- Valorisation des déchets en local (méthanisation)

ORIGINALITÉ

Il n'y a pas d'autres légumeries sur le territoire du Grand Reims. Ancré localement, ce projet fédère en amont et en aval un écosystème d'acteurs socioéconomiques tous engagés pour une alimentation durable. Il rapproche des acteurs qui n'ont pas l'habitude de travailler ensemble dans une logique partenariale.

Enfin, ce projet de légumerie contribue à valoriser le travail des personnes en situation de handicap et favorise ainsi leur inclusion dans la société. Il permet un changement de regard en reconnaissant leurs compétences et leur professionnalisme.

PARTENARIAT(S)

- Chambre d'Agriculture de la Marne : Accompagnement du projet en 2017 (pour la mise en relation avec les producteurs locaux)
- Contractualisation avec les producteurs et les acteurs de la restauration collective

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Méconnaissance initiale du secteur agroalimentaire et du fonctionnement d'une légumerie au démarrage du projet
- Aucun réseau auprès des producteurs de légumes marnais

Impact du Covid :

- Difficultés conjoncturelles avec la crise sanitaire, qui a ralenti le projet et notamment la réalisation des travaux.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Contractualisation avec un consultant agroalimentaire pour l'expertise technique et la formation.
- Rapprochement avec la Chambre d'Agriculture de la Marne pour trouver des maraîchers intéressés par notre projet.

Améliorations futures possibles :

- Diversification de la gamme de légumes transformés
- Elargissement des clients : GMS, particuliers

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

Le directeur de l'ESAT est dans une dynamique d'entre aide. Il est favorable au partage d'expérience pour essaimer ce genre de projet

La Ferme du Verger, le choix de la vente directe par la cueillette ou la boutique à la ferme



La Ferme du Verger est une exploitation familiale qui s'est diversifiée en produisant des fruits et légumes puis en implantant une boutique dès 1988 où ils vendent leur production ainsi que d'autres produits du terroir. La famille Lemaire a fait le choix de mettre l'exploitation en libre cueillette, les clients peuvent donc aller récolter les légumes directement dans les champs ou les retrouver dans la boutique.

AUTEUR(S)

LEMAIRE ARNAUD
fermeduverger@free.fr

Fiche rédigée par **Tiphaine Cabaret**

PROGRAMME

Démarrage: 1990
Lieu de réalisation: Amilly

ORGANISME(S)

LA FERME DU VERGER
Amilly - 28300
13 Rue des Cinq Croix
20 Salariés



**CHARTRES
MÉTROPOLE**

COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

26/07/2021

Domaine

Alimentation Agriculture

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

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

Développement local Structuration/maintien de filières locales

📍 Localisation

France Centre-Val de Loire Eure et Loir

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Bénéficiaires

Population rurale Population urbaine

Type d'action

Distribution/commercialisation Vente en circuit-court

ORIGINE ET CONTEXTE

Le père d'Arnaud, Benoît Lemaire, reprend la ferme familiale de 110 hectares de céréales et de quelques vergers de pommes. Deux ans plus tard, il décide de vendre en direct ces pommes pour valoriser la production et plante

de nouvelles variétés. Quelques années après, le verger se développe avec des poiriers et une boutique est installée. L'exploitation se diversifie en 1995 avec 1 ha de cultures maraîchères et des pommes de terre que les clients peuvent cueillir directement dans les champs ou acheter en boutique. L'exploitation est certifiée agriculture raisonnée.

OBJECTIFS

- Proposer une large gamme de produits-Mieux valoriser les produits
- Vendre en direct aux consommateurs par la cueillette et la boutique

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Production maraîchère sur une dizaine d'hectares et 1 ha sous serre (gestion automatique des ouvertures des serres)
- Verger sur 6 ha (5 ha de pommiers, 1 ha de poiriers, quelques pruniers et cerisiers)
- Production de céréales et de pommes de terre. Les pommes de terre sont mises en palox et partent chez un grossiste et une petite partie est mise en filet de 5 ou 10 kg pour la boutique.
- Vente de pommes de terres et pommes au marché de gros car le matériel est adapté avec des frigos et une ligne de conditionnement. Une partie des pommes sont vendues toute l'année en grande surface.
- Production pour la cueillette et la boutique, s'il y a des surplus alors ils sont vendus en grande surface.
- Une partie de la production est vendue par la plateforme Sur le champ, c'est la ferme du Verger qui livre la plateforme de façon régulière en fonction de la demande mais la plupart du temps pour des petites quantités
- La boutique propose des produits locaux : viande (28 et 27), produits laitiers (35-27-28), œufs (28), farine (78), pâte feuilletée, brisée, etc. (18) et nombreuses marques locales (Belsia, Eurélienne, etc.)
- Achat d'autres légumes et produits à Rungis pour proposer une large gamme de produits et compléter la production de la cueillette

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

La Ferme du Verger emploie 20 salariés : 10 s'occupent de l'exploitation et 10 sont dédiés à la boutique. Chaque année, ce sont près de 200 tonnes de pommes qui sont ramassées et pas moins de 1 500 tonnes de pommes de terre produites.

ORIGINALITÉ

Diversification progressive et boutique à la ferme depuis plus de 30 ans disposant d'une large gamme de produits.

Grandes variétés de fruits et légumes, fonctionnement en cueillette.

PARTENARIAT(S)

Plateforme Sur le Champ et producteurs locaux qui livrent la boutique

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Trouver du personnel compétent en maraîchage et horticulture (manque des formations horticoles)
- Garder les salariés dans le temps-Être entouré par des personnes compétentes (chaque production aurait besoin de son technicien car chaque culture est différente avec ses propres spécificités, hors peu de techniciens en Eure et Loir sont formés et ont de l'expérience dans le domaine de l'horticulture et maraîchage).
- Rentabilité économique globale fragile car chaque année il y a toujours certaines productions qui subissent des aléas climatiques ou ravageurs et donc l'équilibre financier est fragile.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Apporter un confort dans le travail des salariés (outils de transports électriques par exemple)

Améliorations futures possibles :

- Proposer du poisson dans la boutique
- Acquérir des nouvelles sondes pour visualiser l'humidité du sol (sondes déjà présentes dans les tunnels)

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

- Multiple casquette : Céréalière, maraîcher, horticulteur, commerçant
- Diversification de la production
- Vente sous forme de cueillette
- Proximité avec Chartres

L'abattoir des Hautes Vallées : un projet commun valorisant le travail des éleveurs et les circuits courts



L'abattoir des Hautes Vallées est né d'un désir commun des éleveurs de maîtriser l'ensemble du cycle de vie de leurs animaux. C'est une structure à taille humaine qui réduit les coûts de transport pour les éleveurs et le stress pour les animaux. L'abattoir vise l'excellence sanitaire tout en assurant bien-être animal avant abattage et bien-être humain pendant le travail.

AUTEUR(S)

PEYROT BÉNÉDICTE
 abattoirdeshautesvallees@gmail.com

Fiche rédigée par **Cécile Biret**

PROGRAMME

Démarrage: Décembre 2017
 Lieu de réalisation: Guillestre, département des Hautes-Alpes
 Budget: 13300
 Origine et spécificités du financement : Prestations d'abattage des éleveurs, programme LEADER, actions des sociétaires

ORGANISME(S)

ABATTOIR DES HAUTES VALLÉES
 Guillestre - 05600
 Route des Campings / 103 Adhérents

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

08/10/2018

Appréciation(s) du comité

Expérience récente, en attente de résultats

Source d'inspiration !

A généraliser !

Type de structure

Coopérative Coopérative

Bénéficiaires

Agriculteurs

Type d'action

Transformation Outils de transformation collectifs ou partagés

Localisation

France

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Hautes alpes

Domaine

Environnement

Economie, finance solidaire

Agriculture

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Transformateur

Type d'objectif

Sociaux Création et renforcement du lien social

Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

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

Développement local Structuration/maintien de filières locales

ORIGINE ET CONTEXTE

Suite à sa fermeture, un groupe d'éleveurs a repris l'abattoir de Guillestre en créant la Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) des Hautes Vallées.

La fermeture de l'abattoir de Guillestre signifiait aller abattre à Gap, ce qui augmentait considérablement les coûts de transport. Le maintien de cet abattoir de proximité était donc vital pour la pérennité de l'activité de certains éleveurs du nord du département des Hautes Alpes.

OBJECTIFS

- Faire de la SCIC des Hautes Vallées un projet de territoire, un outil pour le bien commun.
- Mobiliser les éleveurs du Guillestrois/Queyras, du Briançonnais, de l'Embrunais, du Pays des Ecrins et de l'Ubaye.
- Prôner des valeurs :
 - le bien être des éleveurs, des opérateurs sur la chaîne d'abattage, des animaux,
 - la qualité sanitaire et l'aspect visuel des carcasses
 - un travail rémunéré à un prix juste pour les éleveurs en tant que tâcherons
 - la coopérative
- Pérenniser l'activité des éleveurs en réduisant les coûts de transport notamment. Le fait de réduire le transport réduit également le stress des animaux.
- Appropriation de l'étape d'abattage par les éleveurs afin qu'ils soient en charge de l'ensemble du cycle de vie de l'animal
- Créer/renforcer des liens sociaux entre les éleveurs, entre les éleveurs et les consommateurs
- En termes quantitatifs, objectif de 120 – 150 tonnes / an

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Activités d'abattage : une dizaine d'éleveurs travaillent sur la chaîne d'abattage avec l'aide d'un boucher. Il y a un seul jour d'abattage par semaine (dans un souci de gain de temps pour les éleveurs et de réduction des frais) organisé en deux chaînes : une pour les ovins, caprins, porcins et l'autre pour les bovins, équins. Il y a également un jour de retrait des carcasses.

Activités de formation : à destination des éleveurs à propos des bonnes pratiques d'hygiène, des techniques de découpe...

Activités de promotion de l'abattoir : participation aux journées Made in Viande, Artgricoles, accueil de lycéens, portes ouvertes, promotion dans les campings.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- 107 tonnes pour la première année, équilibre financier
- 13 300 euros de capital au début de la SCIC, 27 150 euros au 30 mars 2018
- Mobilisation importante des éleveurs, 90 éleveurs aujourd'hui
- Tous les éleveurs formés aux techniques d'abattage et de découpe
- 103 sociétaires
- Le label bio est déjà acquis pour la chaîne ovins, caprins
- Le seul abattoir des Hautes Alpes classé A (pour la protection animale et l'état sanitaire)
- Renforcement des liens sociaux entre les éleveurs

Les éleveurs de l'abattoir du Vigan sont venus à Guillestre et se sont inspirés du projet des tâcherons de la SCIC des Hautes Vallées pour relancer leur abattoir avec une nouvelle conception de l'outil. L'abattoir du Vigan a rouvert en mai 2018.

ORIGINALITÉ

Le mode organisationnel de l'abattoir optimise les coûts pour les éleveurs et pour la SCIC et permet d'assurer un avenir pour la structure et les éleveurs. Les éleveurs sont payés à la tâche, ils ne sont pas salariés, ce qui permet une rémunération juste et une absence de charges supplémentaires pour l'abattoir. Contrairement à une Société d'Intérêt Collectif Agricole (SICA), une SCIC permet d'associer tout type d'acteurs : éleveurs, bouchers, consommateurs, collectivités, entreprises liées ou non au domaine de la viande. Les sociétaires participent ainsi de façon démocratique à un projet de territoire favorisant les circuits courts.

L'abattoir de Guillestre est reconnu pour son exemplarité : respect des normes d'hygiène, formation des éleveurs et viande de qualité, contribution à l'économie locale...

PARTENARIAT(S)

- Banque populaire, emprunt pour la nouvelle salle de découpe
- Programme LEADER, financement à 80% de la salle de découpe
- Fédération Nationale des Exploitants d'Abattoirs Prestataires de Service (FNEAP), cotisations
- Syndicat Mixte Intercantonal de l'Abattoir Guil-Durance (SMIAGD), location des locaux

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Les contraintes réglementaires pour un abattoir sont très lourdes même s'il y a une adaptation progressive de la part de l'Etat concernant la réglementation des petits abattoirs.

Un des enjeux pour la SCIC a été de montrer qu'un autre type d'abattoir est possible : abattoir de proximité, faible cadence qui permet une meilleure qualité. Mobiliser tous les éleveurs s'avère parfois difficile car ils ne souhaitent pas tous faire abattre à Guillestre pour des raisons personnelles

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Il faut faire avec les contraintes réglementaires obligatoires, la SCIC se met donc à jour régulièrement de toutes les normes pour être irréprochable sur ce point. Une mise aux normes de certains appareils a été faite récemment. Un contrôle constant du préposé vétérinaire assure le respect des exigences sanitaires.

Améliorations futures possibles :

- Développer/nouer des partenariats pour de nouveaux débouchés :
 - Projet avec la cuisine centrale de Briançon (Fondation Edith Seltzer).
 - Hôpital de Briançon
 - Collège de Guillestre
- Projet de création d'une plateforme Internet pour mettre en relation offre et demande en viande. Ce site servirait également à trouver de nouveaux débouchés, faire connaître l'abattoir, ses valeurs et de tout informatiser pour alléger le travail administratif.
- Un objectif à long terme pour améliorer la visibilité de l'abattoir est d'organiser une journée de visite tout public par an.

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

La réussite du projet collectif de l'abattoir repose sur la motivation des tâcherons, des éleveurs qui apportent leurs animaux et des consommateurs qui achètent leur viande.

Conseils utiles pour une éventuelle transposition du projet :

- Motiver les différents acteurs
- Obtenir le soutien des services de l'Etat
- Etre capable de défendre un autre modèle de production et de consommation à travers l'abattage de proximité (développer les bons arguments)
- Faire des visites de l'abattoir pour être le plus transparent possible et utiliser la pédagogie de l'exemple.

La SARL Turbeaux : un laboratoire de découpe créateur de dynamiques locales.



Installé en tant qu'éleveur sur la commune de Vallières-les-Grandes depuis 1998, Stéphane Turbeaux a investi dans un laboratoire de découpe à viande à côté de la ferme dans le but de réduire les intermédiaires de la chaîne alimentaire et de mieux maîtriser ses débouchés. Cet outil permet également à d'autres éleveurs de la région de transformer les carcasses de leurs animaux. Stéphane Turbeaux commercialise ensuite sa viande en vente directe en assurant les livraisons à bord de son camion frigorifique aux particuliers, aux épiceries et aux restaurants commerciaux et collectifs.



AUTEUR(S)

TURBEAUX STÉPHANE
stephane.turbeaux@wana
doo.fr
Fiche rédigée par **Jacob**
Guimont

PROGRAMME

Démarrage: 2002
Lieu de réalisation: Vallières-
les-Grandes

ORGANISME(S)

SARL TURBEAUX
Vallières-les-Grandes - 41400
4 Les Monnaies
7 Salariés

COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

21/07/2021

Domaine

Alimentation Agriculture

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

📍 Localisation

France Centre-Val de Loire Loir et Cher

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Bénéficiaires

Agriculteurs Population rurale

Population urbaine

Type d'action

Transformation Outils de transformation collectifs ou partagés

ORIGINE ET CONTEXTE

Installé en tant qu'éleveur sur la commune de Vallières-les-Grande depuis 1998, Stéphane Turbeaux a débuté son activité en pleine crise de la vache folle où la consommation de viande bovine s'est effondrée. Ce contexte difficile a incité Stéphane Turbeaux à produire une viande de qualité et à mieux maîtriser ses débouchés (de la production à la distribution) dans le but de s'affranchir des intermédiaires et de rassurer les consommateurs. Pour y parvenir, l'éleveur a investi dans un laboratoire de transformation de viande bovine en 2002 avant de recevoir l'agrément européen en 2009.

OBJECTIFS

- Diminuer les intermédiaires de la chaîne alimentaire et favoriser les circuits courts
- Approvisionner les restaurations collectives et privées en viande bovine
- Produire et commercialiser de la viande bovine de qualité
- Redonner confiance au consommateur vis-à-vis de la viande bovine
- Participer à l'économie locale en créant des emplois
- Offrir un outil de transformation local aux éleveurs
- Structurer la filière bovine locale de la production à la commercialisation

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Cultivant une surface de 225 hectares, Stéphane Turbeaux est complètement autonome concernant l'alimentation de ses vaches limousines et charolaises : elles sont nourries essentiellement de pâtures et de foin. La viande est élevée sur la ferme, abattue soit à Vendôme ou à Valençay, la carcasse est ensuite découpée au laboratoire et transformée sous-vide, prête à consommer. Stéphane Turbeaux commercialise sa viande directement à la ferme et organise également des tournées à bord de son camion frigorifique auprès de particuliers, de quelques épiceries et de restaurations collectives et privées. Il trouve une complémentarité à commercialiser sa viande, à la fois, auprès de la restauration collective (travaillant des morceaux économiquement accessibles) et la restauration commerciale (travaillant les morceaux les plus nobles tels que la bavette, le rumsteck et le faux-filet).

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Avant l'installation de son laboratoire, Stéphane Turbeaux vendait sa viande abattue à un prestataire de services qui venait la chercher, la transformait avant de la lui rapporter. Le développement de cet outil de transformation situé sur la ferme a énormément changé ses habitudes de travail. Commençant par commercialiser sa viande aux particuliers, il a diversifié ses débouchés au fur et à mesure du développement de l'entreprise. Depuis 2014-2015, Stéphane Turbeaux travaille avec des restaurants collectifs (collèges, lycées) et commerciaux. L'activité de Stéphane Turbeaux participe au dynamisme économique local grâce à ses 4 salariés qu'il emploie sur le laboratoire et deux autres sur la ferme.

ORIGINALITÉ

L'activité développée par Stéphane Turbeaux à Vallières-les-Grandes est originale puisque, selon lui, il existe très peu d'éleveurs aux alentours qui ont investi dans ce type d'outil de transformation sur leur ferme et qui ont développé un réseau local de débouchés à cette échelle. Son activité est guidée par l'appétence de fournir une viande de qualité, qu'elle soit accessible au plus grand nombre et consommée localement.

PARTENARIAT(S)

Dans le cadre de son activité, Stéphane Turbeaux travaille avec de nombreux acteurs locaux à qui il commercialise sa viande mais aussi avec d'autres éleveurs qui utilisent le laboratoire pour transformer leurs carcasses. Stéphane Turbeaux fait également partie, avec 14 autres collaborateurs, d'un magasin de producteurs situé au Nord de Blois.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Manque de temps
- Rigueur des règles sanitaires
- Banque ne souhaitant pas soutenir le projet

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Salariés embauchés
- Se tourner vers une autre banque qui a cru au projet

La fromagerie des 13 blés: trois soeurs pour une agriculture locale, solidaire et durable



Depuis mars 2016, 3 sœurs cultivatrices et éleveuses de chèvres valorisent leurs cultures et leur lait en circuit-court à la fromagerie des 13 blés – située dans le département du Cher. D'autres producteurs les rejoignent dans leur magasin de producteurs de façon à assurer la promotion d'une agriculture accessible, paysanne, bio et locale.

AUTEUR(S)

FLOQUET ANAÏS, JUSTINE, SANDIE
fromagerie13bles@gmail.com

PROGRAMME

Démarrage: 1er mars 2016
Lieu de réalisation: Loye sur Arnon
Budget: 10000
Origine et spécificités du financement : Auto financement

ORGANISME(S)

FROMAGERIE 13 BLÉS
Loye sur Arnon - 18170
6 route des treize blés
/ 3 Bénévoles

COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

26/12/2016

Appréciation(s) du comité

Source d'inspiration !

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Entreprises Entreprise

Bénéficiaires

Universel

Type d'action

Distribution/commercialisation Vente en circuit-court

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Cher

Domaine

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Transformateur

Type d'objectif

Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

Sociaux Promotion de la place des femmes

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

ORIGINE ET CONTEXTE

Réunies depuis peu dans le Boischaut Sud, dont Anaïs, Justine, Sandie sont originaires, elles ont décidé de partager une agriculture paysanne, locale, solidaire, durable et respectueuse de la terre. Justine, 28 ans, est chevrrière installée depuis 3 ans avec ses 70 chèvres et 60 brebis allaitantes. Sandie et Anaïs ont suivi le mouvement en s'installant respectivement en cultures diverses et associées et en élevage chèvres et volailles. Les sœurs Floquet évoluent sous le label d'agriculture biologique (AB).

OBJECTIFS

- Dynamiser leur territoire en valorisant localement les produits des fermes locales.
- Combiner autonomie des fermes, souveraineté alimentaire, solidarité paysanne, juste rémunération des producteurs(-trices) et service de proximité.
- Promouvoir une alimentation saine et sensibiliser le maximum de consommateurs à l'agriculture paysanne.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Elles proposent des produits frais, bio et locaux tous les jours de la semaine dans leur magasin de producteurs créé à côté de la fromagerie des 13 blés dont les sœurs Floquet sont co gérantes et associées.

Elles cherchent à s'adapter aux changements et aléas climatiques:

- Justine élève plusieurs races animales rustiques (chèvre du Rove, Cou Claire du Berry, Highland Cattle etc).
- Sandie participe à un programme de sélection participative d'espèces végétales annuelles (SPEAL) menée en partenariat avec la Maison de Semence Paysanne Régionale Centre et plusieurs départements de recherches INRA.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Les sœurs Floquet transforment 100L de lait par jour en fromages et yaourts avec consignes qu'elles commercialisent en direct aux côtés d'autres produits locaux issus d'agriculture paysanne.
- Elevage, cultures, transformations et ventes se font dans un périmètre très restreint.
- La diversité animale et végétale se retrouve dans les champs et dans les fromages.
- Les fromages sont ainsi le moyen de parler des pratiques de l'agriculture paysanne et de créer du lien dans les campagnes entre producteurs et consommateurs.
- Elles contrôlent l'ensemble de la chaîne, de la production à la commercialisation, limitant ainsi le risque de dépendance à un client unique.

La demande est forte et leur production est en flux tendu continuellement.

ORIGINALITÉ

L'approche est globale : les prairies sont enrichies d'espèces annuelles et ligneuses, les végétaux sont cultivés en association et sous couverts ; les chèvres donnent moins de lait que les races sélectionnées mais ont une qualité fromagère incomparable, le matériel et le temps sont partagés entre les fermes, le retour sur leurs pratiques et leurs produits est immédiat.

PARTENARIAT(S)

- 20 producteurs et artisans locaux sont regroupés au sein du magasin de la fromagerie.
- Une association locale les accompagne afin d'améliorer leurs pratiques (ADDEAR 18) et ils réfléchissent collectivement avec d'autres éleveurs et cultivateurs à des solutions adaptées à leurs systèmes de production lors de formations, événements locaux et programmes collectifs (ex: SPEAL programme de Sélection Participative d'Espèces Annuelles et Ligneuses).

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Les difficultés sont majoritairement administratives et organisationnelles. Les petits ateliers de productions diversifiées font que les sœurs ne rentrent pas toujours dans les cases de l'administration mais le travail avec la nature les apprend à être patientes, à s'adapter et à s'organiser avec le temps.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

La valeur ajoutée de ces fermes se trouve dans la transformation et la complémentarité de leurs activités. Les dimensions à prendre en compte pour reproduire leur modèle sont à la fois sociales, environnementales, locales, alimentaires, durables et économiques.

Améliorations futures possibles :

La fromagerie pourrait à terme être encore plus valorisée par l'embauche d'une personne à temps plein pour ainsi développer de nouveaux produits tels que des glaces, de la crème et du beurre. Il est largement envisageable que la personne soit investie humainement et financièrement dans les parts de la société de façon à bien s'approprier l'outil.

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

- Le système polycultures-élevages rend ces fermes complémentaires et autonomes à différents niveaux tels que l'autonomie fourragère, semencière, financière, décisionnelle et technique. Elles sont ainsi moins vulnérables vis-à-vis des cours du marché et restent décisionnaires sur leurs fermes de la production à la commercialisation de leurs produits.
- Les 3 fermes se complètent: les cultures diverses de Sandie (fourragères, céréalières, oléa et protéagineuses) servent principalement à nourrir les élevages de Justine et Anais (chèvres, brebis, volailles) qui sont commercialisés en circuit très court en direct au magasin de la fromagerie.

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

Cette approche allie agriculture, environnement, alimentation, santé et qualité de vie mais il serait intéressant d'évaluer les qualités organoleptiques et nutritionnelles de ces produits pour permettre aux consommateurs de mieux comprendre ces enjeux.

Un lait qui garantit un élevage en plein air, et local : Pur Perche



Initiée par 5 producteurs laitiers souhaitant distribuer en vente directe, la marque Pur Perche garantit un lait issu de fermes valorisant un élevage herbager de plein air ainsi que la proximité et la traçabilité de son lait, produit dans des exploitations situées sur le Parc Naturel Régional du Perche. Le bien-être animal et le respect du paysage bocager percheron sont également au cœur de son cahier des charges.

AUTEUR(S)

SARCIAUX SAMUEL
samuel.sarciaux@purperche.fr

Fiche rédigée par **BUR Clara**

PROGRAMME

Démarrage: 2018
Lieu de réalisation: Parc Naturel Régional du Perche
Budget: 1000000
Origine et spécificités du financement : Privé et banque totalement autofinancé

ORGANISME(S)

SAS PUR PERCHE
Belforêt-en-Perche. - 61400
La Chaise 61400, Eperrais
1 Salariés / 5 Adhérents

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

03/03/2020

Appréciation(s) du comité

Source d'inspiration !

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Entreprises Entreprise

Bénéficiaires

Universel Agriculteurs

Type d'action

Services d'accompagnement Labellisation, traçabilité du produit, charte

Localisation

France Normandie Orne

Domaine

Environnement Pauvreté, précarités 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

Environnementaux Préservation de la qualité / fertilité des sols

Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

Culturels Entretien du patrimoine naturel

Pédagogiques Amélioration de l'accès à l'information

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

Développement local Structuration/maintien de filières locales

ORIGINE ET CONTEXTE

Suite aux différentes crises laitières subies dans le milieu agro-industriel, face aux nouvelles attentes des citoyens et en raison de leur sensibilité écologique, un groupe de 5 éleveurs laitiers passionnés ont décidé de reprendre en main leur production et distribution afin de la commercialiser en toute transparence.

OBJECTIFS

Maîtriser le produit de l'exploitation à la vente: garantie d'un prix de vente juste pour les éleveurs et les consommateurs ;
Garantir la qualité nutritionnelle, la proximité, la traçabilité du lait et le bien-être animal sur les exploitations ;
Préserver et entretenir les paysages du Perche et la biodiversité à travers des systèmes valorisant l'herbe ;
Rechercher l'autonomie alimentaire et protéique en produisant les fourrages sur place, sans soja ni OGM.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Privilégier des démarches de qualité : l'alimentation des animaux est sans soja ni OGM. Le pâturage dans les prairies du Perche augmente la teneur en Oméga 3 du lait ;
Accentuer sur la proximité : les exploitations sont situées sur le Parc Naturel Régional du Perche ;
Assurer la traçabilité : un seul camion assure la collecte sur les 3 exploitations. Utilisation de la seule ligne UHT appartenant à des éleveurs (SICA Lait Sprit d'Ethique). Le lait ne subit pas de cracking (décomposition des molécules du lait cru en diverses molécules d'intérêt - protéines, lactosérum, lipides...- dont certaines en sont extraites, modifiant les qualités nutritionnelles du lait), il est seulement en partie écrémé. Les exploitations sont ouvertes à la visite ;
Favoriser le bien-être animal : les vaches pâturent au minimum 6 mois par an sur au moins 25 ares/vache, les troupeaux sont limités à 99 vaches en salle de traite ;
Organisation d'animations et de promotions dans plusieurs supermarchés assurées par les éleveurs eux-mêmes.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Production de lait en brique demi-écrémé et entier (1L) dans une laiterie de producteurs: environ 1 500 000 briques en 2019 ;
Distribution dans une centaine de grandes surfaces dans le Perche et la région parisienne dans un rayon de 200km, dans des épiceries du Perche et en restauration collective en partenariat avec deux plateformes de distribution de produits locaux dédiées à la restauration collective : « MIL Perche » et « Sur Le Champ! ».

ORIGINALITÉ

Entreprise d'éleveurs indépendants ayant fixé leur propre cahier des charges et assurant eux-mêmes toutes les démarches, de la production à la commercialisation et la promotion ;
Valorisation du bocage percheron, historiquement terre d'élevage, par le pâturage des prairies voire la réimplantation de prairies et de haies typiques du bocage.

PARTENARIAT(S)

SICA Lait Sprit d'Ethique ;
Société Tetra Pak ;
Grande distribution : Système U, Leclerc, Intermarché, Carrefour Market ;
Transports Desjouis ;
Crédit Agricole de Bellême ;
Cerfrance de Bellême.

RETOUR D'EXPIÉRIENCE

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

Valorisation de tout le lait des exploitations ayant rompu leur contrat avec leur industriel. Le démarrage a imposé le passage d'une quantité de lait sur le marché SPOT (cours du jour), parfois à perte.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Il faut bien s'entourer, avec des personnes fiables en toutes circonstances, qui savent prendre des risques et des responsabilités. Il faut anticiper les problèmes dès la conception du projet et apprécier les risques. Il faut savoir écouter les personnes, anticiper au mieux les problèmes (financiers et commerciaux) et réagir très vite lorsqu'ils arrivent. Et enfin, toujours garder espoir.

Améliorations futures possibles :

Se démarquer d'autres démarches identiques, notamment par la valorisation de l'engagement environnemental des éleveurs ;
Communiquer positivement sur le métier d'éleveur ;
Aujourd'hui, tout le lait produit est transformé. Il va falloir, afin d'optimiser la logistique, ajouter des producteurs au projet afin d'augmenter les volumes de lait et transporter en camion plein.

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

Etre à l'écoute des nouvelles demandes de la société ;
Avoir une bonne maîtrise technique de son exploitation afin de changer rapidement ses méthodes de production ;
Faire preuve de pugnacité.

La collectivité de Martinique aide ses pêcheurs : la prime à l'installation et à la reprise d'entreprises de pêche



Dans le cadre de la poursuite de la mise en œuvre du plan de développement et de structuration de la flotte de pêche, la mesure vise à favoriser l'installation de jeunes marins-pêcheurs, issus prioritairement du secteur informel. Il s'agit d'une prime forfaitaire versée pour l'achat du premier navire de pêche d'occasion d'un jeune pêcheur, de matériel, ou pour constituer un fonds de roulement d'exploitation. Ce dispositif permet aux jeunes pêcheurs de percevoir une prime à l'installation et aux patrons-pêcheurs et armateurs-pêcheurs de solliciter une aide à l'achat d'un bateau d'occasion.

AUTEUR(S)

MARTINIQUE COLLECTIVITÉ TERRITORIALE
courrier@ctm.mq

Fiche rédigée par **Mathilde Berthelot**

PROGRAMME

Démarrage: Février 2019
Lieu de réalisation: Martinique
Origine et spécificités du financement : Fonds propre de la Martinique

ORGANISME(S)

DIRECTION ATTRACTIVITÉ DE LA COLLECTIVITÉ TERRITORIALE DE MARTINIQUE
Fort-de-France - 97201
Rue Gaston DEFERRE CS 30137

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

27/02/2020

Appréciation(s) du comité

Source d'inspiration !

Type de structure

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Établissement public Etablissement public

Bénéficiaires

Universel

Professionnels

Type d'objectif

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

Environnementaux Décarbonation, performance énergétique

Environnementaux Préservation de la qualité / fertilité des sols

Localisation

France

Domaine

Environnement

Economie, finance solidaire

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'action

Production agricole Production (Autre)

Environnementaux Préservation de la qualité des eaux

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

Développement local Création de dynamiques économiques

Développement local Structuration/maintien de filières locales

ORIGINE ET CONTEXTE

La pêche martiniquaise fait actuellement face à un vieillissement significatif des marins-pêcheurs en activité, ainsi que de la flotte de pêche. De plus, cette flotte n'est pas adaptée à la navigation au large, alors même qu'un tiers de la bande côtière est interdite à la pêche, largement polluée par la chlordécone.

Par ailleurs, la Commission Européenne ayant interdit les aides publiques à l'acquisition de bateaux de pêche neufs, afin de lutter contre la surexploitation de certaines ressources et la dégradation des écosystèmes marins, les coûts de renouvellement des bateaux de pêche demeurent élevés.

OBJECTIFS

- Favoriser l'installation des jeunes marins-pêcheurs issus principalement du secteur informel
- Renouveler les générations de pêcheurs
- Redéployer l'effort de pêche vers le large
- Faciliter le financement de la reprise ou de la création d'entreprises dans le secteur de la pêche

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Mise en place d'une caravane de l'information des marins-pêcheurs sur l'ensemble du territoire
 - Instruction des demandes par le service Pêche, Aquaculture et Affaires Maritimes de la Collectivité
- Pour la prime à l'installation de jeunes marins-pêcheurs

Ce dispositif s'adresse aux jeunes pêcheurs et aux patrons-pêcheurs, qui souhaitent s'installer à titre individuel et qui remplissent certaines conditions comme avoir entre 18 et 40 ans au moment de la présentation de la demande d'aides, acquérir pour la première fois un navire de pêche, disposer des brevets de commandement nécessaires pour leur projet, et présenter un plan d'entreprise (PE) qui va se réaliser sur une période de 3 ans. Les plafonnements de la prime sont dégressifs à mesure que le pêcheur vieillit. Il peut toucher jusqu'à 12 000€ avant 25 ans, puis 9 000€ jusqu'à 35 ans, enfin 6 000€ jusqu'à 40 ans.

Pour l'aide à l'acquisition de bateaux d'occasion :

Le navire acquis doit être immatriculé en Martinique et remplir certains critères comme mesurer entre 7m et 12m, être équipé pour la pêche maritime ou encore, être exploité sur un segment de flotte de la pêche au large. L'aide pour les frais d'expertise du bateau d'occasion s'élève à 5% de la valeur estimée du bateau, plafonnée à 5000€. L'aide à l'acquisition s'élève à 25% du coût du bateau, plafonnée à 50 000€.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- 4 dossiers de demande de prime à l'installation ont été instruits en 2019.
- Les marins-pêcheurs sont désormais mieux informés des dispositifs. Ils sont même très demandeurs de ces temps d'échange à l'occasion du passage de la caravane.
- La Collectivité territoriale de Martinique contribue à l'armement d'une pêche artisanale favorisant la pêche raisonnée pour une gestion durable de la ressource halieutique. Les capacités des navires de pêche étant

limitées (navires de moins de 12m), un déploiement de la pêche vers le large permet de diversifier la ressource accessible, sans pour autant générer des pratiques de pêche intensive. De plus, les produits de pêche sont débarqués obligatoirement dans un Port de pêche territorial où des contrôles peuvent être effectués.

• On observe un fort potentiel de développement du nombre de professionnels à travers la prime à la première installation des jeunes en faveur d'une pêche au large.

ORIGINALITÉ

Bien qu'encourageant l'armement de la pêche, la taille de navires limitée à 12m maximum permet de maintenir une activité raisonnée.

PARTENARIAT(S)

Epaulant la Collectivité sur l'information des professionnels et la co-construction des dispositifs :

- Direction de la Mer
- Comité des pêches marines et des élevages marins
- Associations de Marins-pêcheurs

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Faible capacité d'autofinancement, frilosité des institutions bancaires
- Investissement de départ très important
- Absence de démarche collective –
- Dévalorisation du métier de marin-pêcheur
- Absence de référentiel technico-économique
- Manque de disponibilité en local de bateau d'occasion répondant aux critères

Améliorations futures possibles :

- Modification du gabarit de bateaux pris en compte : 9m-12m à 7m-12m
- Prise en compte de la décision de modification des aides d'Etat dans le cadre d'achat de bateaux neufs dans les régions ultrapériphériques pour évolution du dispositif.
- Poursuivre la connaissance des zones inexploitées et de l'état de la ressource
- Travailler sur l'évolution des mentalités, décomplexer le professionnel et lui faire pleinement intégrer la dimension du métier de marin-pêcheur polyvalent (étude / formation / salaire / connaissance de l'environnement marin / responsabilité...)

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

- Fort potentiel de développement du nombre de professionnels à travers de la prime à la première installation des jeunes en faveur d'une pêche au large
- constitution d'une trésorerie de démarrage d'activité

Lea micro-méthanisation au coeur du Plan Biogaz de la Région Bretagne



L'appel à projet permet de soutenir les petites unités de méthanisation, qualifiées de « micro-méthanisation », par des subventions à l'investissement et par un accompagnement au suivi de la performance globale des projets. La méthanisation soutenue par le dispositif est une méthanisation pleinement insérée dans le fonctionnement de l'exploitation agricole, que ce soit en termes de ressources, d'énergie ou de fertilisation. Tout porteur de projet se positionnant sur des technologies de méthanisation affichant une production de biogaz inférieure à 30 Nm³/h ou 60 kWe, et quel que soit le mode de valorisation du biogaz et son usage, peut répondre à cet appel à projet.

AUTEUR(S)

BRETAGNE RÉGION
 daei@bretagne.bzh
 Fiche rédigée par **Mathilde Berthelot**

PROGRAMME

Démarrage: 2017
 Lieu de réalisation: Bretagne

ORGANISME(S)

SERVICE AGRICULTURE ET AGROALIMENTAIRE RÉGION BRETAGNE
 Rennes - 35711
 Conseil régional de Bretagne
 283 avenue du Général Patton

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

24/02/2020

Appréciation(s) du comité

Source d'inspiration !

A généraliser !

Type de structure

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Établissement public Etablissement public

Bénéficiaires

Population rurale

Agriculteurs

Type d'objectif

Environnementaux Décarbonation, performance énergétique

Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

Développement local Structuration/maintien de filières locales

Localisation

France

Bretagne

Ille et Vilaine

Domaine

Environnement

Agriculture

Envergure du programme

Locale

Type d'action

Valorisation non alimentaire Valorisation énergétique / industrielle

ORIGINE ET CONTEXTE

Le développement de la méthanisation est un enjeu majeur pour l'agriculture bretonne, tant pour le développement des énergies renouvelables que pour l'atténuation des gaz à effet de serre issus des activités d'élevage. Souhaitant se porter davantage sur le potentiel agroécologique et d'autonomisation des fermes que sur la voie de la diversification économique, la Région a récemment recentré le dispositif.

OBJECTIFS

- Contribuer à l'élargissement de la gamme des solutions de méthanisation offerte aux agriculteurs
- Démontrer la faisabilité de modèles de méthanisation de petite taille concourant à l'amélioration des performances agro-écologiques et économiques sur la ferme.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Ce programme s'insère dans un cadre partenarial plus large, « le Plan Biogaz » qui associe la Région, l'ADEME, l'Etat et les Départements pour la mise en œuvre de la politique méthanisation. Un cahier des charges pour le soutien des projets d'investissement est commun à tous les financeurs. Depuis 2 ans, une déclinaison sur les projets de microméthanisation impulsée par la Région Bretagne a été développée.

Le soutien à la micro-méthanisation est un dispositif externalisé : l'animation et l'instruction de l'appel à projet est pris en charge par l'association AILE. En lien avec tous les acteurs concernés, elle anime les comités de pilotage et les comités politiques. Deux types d'aides sont proposées :

- Les aides à l'investissement :

Aide maximum de 40 000 € par projet, dans la limite d'un taux d'aide plafonné à 40 % des investissements éligibles.

- Les aides au fonctionnement :

Soutien aux actions d'animation du Plan Biogaz relatives à l'instruction de dossiers, le développement et la structuration de la filière.

La première phase de développement ayant provoqué un développement massif des unités de méthanisation en cogénération ou injection fortement de plus en plus dépendantes aux cultures énergétiques (maïs), la Région a souhaité recentrer son accompagnement sur des projets de micro-méthanisation. Les typologies de projets éligibles sont les unités de microméthanisation à la ferme valorisant le biogaz par chaudière, ou bien le biogaz en bio-GNV (carburant). La valorisation par cogénération a été exclue de cet appel à projets.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

En deux ans, les crédits engagés sur le développement de la microméthanisation ont concerné une quinzaine d'unités environ.

Les investissements sont de plus petite ampleur que les unités de méthanisation classiques, donc accessibles à un nombre plus large d'agriculteurs. La micro-méthanisation n'a pas d'impact déstabilisant sur le système agronomique de l'exploitation, et encourage les pratiques agroécologiques.

ORIGINALITÉ

Le changement d'orientation tout récent du dispositif, encourageant désormais le développement de micro-méthanisation à la place de la méthanisation, prouve l'intérêt et l'engagement de la Région pour la transition écologique de son territoire. Constatant le développement rapide des cultures énergétiques nécessaires au fonctionnement des méthaniseurs et la menace qu'elle génère sur les sols et la biodiversité, la Région a décidé de réduire l'aide à de plus petites fermes dans le but de favoriser l'autonomie énergétique et non plus la production énergétique en masse qui a un impact négatif sur l'environnement.

PARTENARIAT(S)

- ADEME
- DRAAF, DDTM
- Agence Initiative Locale Energie (AILE)
- Région Pays de la Loire, Départements
- Chambre Régionale AB

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Ce dispositif ne possède pas de feuille de route. Tout est externalisé vers l'AILE, ce qui représente des risques pour le suivi et l'évolution de la mesure.
- Certains agriculteurs n'osent pas passer le pas, car contrairement aux unités de méthanisation, la micro-méthanisation ne représente pas un temps de retour sur investissement très intéressant, puisque l'énergie n'est pas revendue par la suite, l'énergie produite reste sur la ferme.

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

Les investissements sont de plus petite ampleur que les unités de méthanisation classiques, donc accessible à un nombre plus large d'agriculteurs. La micro-méthanisation n'a pas d'impact déstabilisant sur le système agronomique de l'exploitation, et encourage les pratiques agroécologiques.

Un grand cru qui fait saliver : les escargots locaux



L'Escargot des Grands Crus est une entreprise familiale qui voit le jour en 1999 à Bouzy, aujourd'hui gérée par Jean-Mathieu Dauvergne. Cet héliculteur possède à la fois une activité d'élevage, de transformation d'escargots et de vente en direct, qui garantit le contact avec le client. En ce sens, Jean-Mathieu ouvre les portes de son élevage et y propose des dégustations. L'exploitation est fortement implantée sur le territoire et possède un arge réseau de distribution.

AUTEUR(S)

DAUVERGNE JEAN-MATHIEU
 contact@escargotdesgrandscrus.com

PROGRAMME

Démarrage: 1999
 Lieu de réalisation: Champagne-Ardenne
 Origine et spécificités du financement : autofinancement, banque et aide à la diversification

ORGANISME(S)

L'ESCARGOT DES GRANDS CRUS
 BOUZY - 51150
 Départementale 34 SARL Escargot des grands crus
 1 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

30/11/2020

Localisation

France Grand Est Marne

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Entreprises Entreprise

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Universel

Type d'acteur

Producteur

Type d'action

Production agricole Production de niche et de terroir

Type d'objectif

Développement local Structuration/maintien de filières locales

ORIGINE ET CONTEXTE

La famille Dauvergne est à l'origine une famille de céréaliers. Lorsqu'il y a 20 ans, les parents de Jean-Mathieu ont souhaité diversifier leur activité, il se sont penchés sur l'élevage d'escargots, pour deux raisons : Leur affection pour les escargots

La perspective économique : il n'existait aucun élevage de ce type sur le territoire du triangle Marnais, ce qui représentait un marché libre dans une région viticole. duo viticulture et héliculture intéressant (produits d'exception)

Si la mère de Jean-Mathieu a suivi une formation hélicole, lui n'a appris que sur le terrain. Jean-Mathieu est double actif: il s'occupe à la fois de l'exploitation céréalière et de l'élevage d'escargots. Il a par ailleurs souhaité diversifier son activité, en établissant un atelier de transformation en 2006.

OBJECTIFS

Servir un produit de qualité
Communiquer sur l'élevage d'escargots
Faire acheter des escargots aux clients tout au long de l'année et non pas que pendant les fêtes
Respecter la tradition et le savoir-faire
Être au contact des clients
Diversifier les activités de l'exploitation agricole

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Elevage :

Production de 400 000 escargots sur 2500 m²

L'élevage d'escargots est circulaire, aucun achat extérieur n'est effectué pour le renouveler. Les escargots sont récoltés à partir d'octobre. Ils sont nourris par la végétation se trouvant dans les parcs et avec des compléments alimentaires céréaliers provenant du seul distributeur spécialisé en escargot au niveau national. La végétation présente est issue des semences (trèfle, luzerne, radis) mis en début d'année lorsque les escargots sont en reproduction en dehors des parcs.

Il y a une perte d'1/3 des escargots au cours de l'année due notamment aux prédateurs (rongeurs et oiseaux); chiffre variable selon les années mais qui ne pose pas de problème car il est anticipé.

Les déchets (coquillages et tortillons) sont épandus dans les champs. Il n'y a jamais de perte au niveau des escargots préparés, tout est vendu.

Atelier de transformation :

Fonctionnel principalement d'octobre à décembre lors du ramassage des escargots. Pendant cette période 4 saisonniers sont embauchés (pour deux mois) pour le décoquillage.

Produits très diversifiés : escargotine (terrines d'escargots), escargots confits, plats cuisinés etc.

Agrotourisme :

L'organisation de visites a vu le jour face au fort intérêt des personnes pour l'élevage d'escargots; le cadrage des visites pendant une plage horaire permet de consacrer un temps fixe et limité à cette activité.

Visites de l'élevage

Parcours pédagogiques (visites libres autour des parcs à escargots)

Visites scolaires

Visites dégustations

Débouchés :

Particuliers : clients locaux et touristes dans la boutique de l'exploitation et vente en ligne

Professionnels :

Revendeurs, épicerie fines : Sacrés Fermiers, le fruitier, Esprit Terroir

Restaurateurs (large réseau) : livraisons notamment au Château Les Crayères (restaurant étoilé), qui lui a permis d'augmenter significativement sa visibilité et de développer une forte notoriété.

Plusieurs calibres d'escargots sont disponibles pour pouvoir répondre à l'ensemble des demandes.

Peu d'actions commerciales ont été faites pour faire connaître le produit.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Au début, production faible, anecdotique : 30 000 escargots. Aujourd'hui, après agrandissement, 400 000 escargots produits sur 2 500 m². Il est devenu le plus gros et le plus structuré des éleveurs d'escargots du département.

Retour des clients très positif, notamment les restaurants: notoriété importante dans le domaine de la restauration

Augmentation des débouchés : pluralité des restaurateurs livrés.

ORIGINALITÉ

L'Escargot Grands Crus est le seul élevage d'escargots du territoire du triangle Marnais. C'est aussi le plus gros producteur dans tout le département de la Marne. Il produit, transforme et vend directement aux consommateurs ce qui permet une parfaite traçabilité du produit. L'organisation de visites au sein de l'exploitation montre la volonté de transmettre et d'être au contact des clients.

PARTENARIAT(S)

Aide à la diversification

Adhérent de l'association ASPERSA créée en 1992 par le centre de formation hélicicole

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Saisonnalité de la demande : demande forte en décembre pendant les fêtes et beaucoup moins le reste du temps de la production.

Très peu d'élevage d'escargots en France donc pas d'accompagnement, de recherche, pas de certification de la qualité

Peu d'élevages en général sur le triangle marnais : complexe de créer de l'engouement auprès des clients car peu habitués

Réchauffement climatique : compliqué de prendre du recul car la production reste récente, mais les escargots ont besoin d'eau et ces dernières années il y a eu de grandes sécheresses

Impact du Covid :

Le COVID a eu un impact négatif sur la commercialisation des produits. Toutes les visites (près de 500) ont été annulées et les restaurateurs ont fermé. Même si le nombre de clients a augmenté notamment auprès des épiceries fines, cela n'a pas compensé la perte due à l'arrêt de la restauration.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Augmentation des débouchés (notamment restaurants) pour désaisonnaliser la demande et avoir des commandes pendant toute la période de production.

Système d'irrigation dans les parcs pour prévenir les sécheresses

Améliorations futures possibles :

Evolution de l'initiative dans le temps :

Augmentation progressive de la production : agrandissement mais surtout optimisation

Si agrandissement trop important, nécessité de tout réorganiser car problème de personnels, de stockage, de matériels etc. donc pas volonté de produire beaucoup plus rapidement.

Réflexion sur la façon d'optimiser son atelier qui n'est occupé que pendant la période d'octobre à décembre (ex: accueillir des personnes qui ont besoin d'un atelier de transformation)

Vendre à l'extérieur du territoire est intéressant mais aujourd'hui il a son marché dans le département et commercialiser plus loin amène à des pertes, vols, détérioration de la qualité du produit.

La Région Centre-Val-de-Loire soutient ses filières (très) locales !



La Région contractualise, selon les mêmes modalités que celles du dispositif des « CAP filières » qui s'adresse aux 15 filières régionales mais sur des territoires restreints, des contrats de filières locales de 4 ans avec des collectifs d'acteurs de l'agriculture et/ou de l'agroalimentaire organisés (exemple : AOP, syndicat de viticulture, coopérative agricole...). Cette territorialisation de la démarche « CAP filières » est née du constat selon lequel les contrats de filières déployés dans les quinze grandes filières régionales ne peuvent pas couvrir certaines particularités liées à des productions de niche ou des signes de qualité.

AUTEUR(S)

CENTRE-VAL-DE-LOIRE RÉGION
direction.agriculture@regi
oncentre.fr

Fiche rédigée par **Mathilde Berthelot**

PROGRAMME

Lieu de réalisation: Centre-Val-de-Loire
Budget: 200000
Origine et spécificités du financement : 200 000€ par filière locale validée pour 4 ans

ORGANISME(S)

DIRECTION AGRICULTURE ET FORÊT CENTRE-VAL-DE-LOIRE
Orléans - 45041
Hôtel de Région 9 rue Saint-Pierre Lentin CS 94117

COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

26/02/2020

Appréciation(s) du comité

Source d'inspiration !

Type de structure

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Bénéficiaires

Agriculteurs

Type d'action

Services d'accompagnement Services d'accompagnement ou d'appui (Autre)

📍 Localisation

France Centre-Val de Loire Loiret

Domaine

Environnement Agriculture Aménagement, développement local

Envergure du programme

Locale

Outil d'intervention

Outil financier Subventions ou réduction du prix d'une prestation

Type d'objectif

Environnementaux Décarbonation, performance énergétique

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

Culturels Valorisation du patrimoine alimentaire

Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

Développement local Structuration/maintien de filières locales

Champ d'action

Agir sur la structuration de filières et la mise en réseau des acteurs

ORIGINE ET CONTEXTE

Le dispositif permet ainsi de décliner les priorités agricoles régionales inscrites dans le SRDEII et présentées dans le cadre commun des CAP Filières tout en répondant aux besoins, formalisés par une stratégie collective de développement durable, des acteurs agricoles d'une production ciblée et d'un territoire identifié.

OBJECTIFS

- Accompagner des démarches collectives de filières portées par des acteurs volontaires.
- Soutenir la structuration de l'ensemble des acteurs amont / aval des filières et leur développement durable (agroécologie, préservation des ressources et biodiversité, compétitivité, création de valeur, création d'emploi, diversité, valorisation territoriale).
- Maintenir l'emploi sur le territoire

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Les filières en demande de financement régional doivent être présentes sur un territoire avec des spécificités (à valoriser ou à préserver), et s'investir sur quatre grands axes :

1. La transition agroécologique et la préservation des ressources naturelles (biodiversité, eau, sols, énergie)
2. Le développement économique des filières agricoles
3. La mise en œuvre d'actions territoriales renforçant les liens entre productions locales et image du terroir et art de vivre
4. Le maintien de l'emploi sur le territoire (réflexions sur l'attractivité des métiers, emploi des saisonniers, conditions de travail ...)

Dans le cadre des contrats, La Région finance :

- de l'animation (taux d'aide plafonné à 80%, dans la limite de 15% de l'enveloppe octroyée)
- des investissements (taux d'aide plafonné à 50%, dans la limite de 20% de l'enveloppe octroyée)
- du conseil aux exploitants agricoles et forestiers (taux d'aide de 50%)
- de l'expérimentation et du transfert (taux d'aide de 70%)
- des études (taux d'aide de 50%)
- des actions de promotion (taux d'aide de 50%, dans la limite de 20% de l'enveloppe octroyée) afin de répondre aux quatre axes prédéfinis

Depuis son transfert de la Direction de l'Aménagement à la Direction de l'Agriculture en 2018, le dispositif est désormais partie intégrante de la politique agricole des filières et il offre une aide à l'accompagnement des filières en phase d'émergence (diagnostic, stratégie des enjeux, définition des actions).

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Le suivi régulier de l'avancement des filières locales, les bilans à mi-parcours, les bilans et évaluations finales avant de contractualiser un nouveau contrat permettent des réalisations ambitieuses dans les territoires mobilisés.
- Après un an de test de la mesure, les acteurs concernés ressentent une véritable dynamique de structuration des filières, puisqu'elles ont désormais l'obligation de réfléchir à des stratégies de long terme.
- L'appui méthodologique apporté par une animatrice de la chambre régionale d'agriculture, désormais bien identifiée, est très apprécié pour l'élaboration de la filière locale.
- Les incitations à la transition vers l'agroécologie ont du succès : charte agroécologie pour l'appellation Cheverny Cour-Cheverny, analyse des pratiques en Agriculture Biologique pour une appropriation par les producteurs en conventionnel pour la filière asperges vertes...

ORIGINALITÉ

Ce dispositif permet de couvrir les particularités de filières très localisées, ce que les contrats de filière plus communs ne peuvent faire. Les filières locales bénéficient ainsi d'une meilleure visibilité, au même niveau que les filières régionales, plus massives et déjà territorialisées.

PARTENARIAT(S)

- Chambre régionale d'agriculture comme référent méthodologique du dispositif
- Organisme public ou privé pour l'animation.
- Tous les partenaires des filières locales (des acteurs amont / aval), les agents de développement territorial (offices de tourisme, représentants de Pays (CRST)), les représentants de la Région, de la DRAAF, de la DDT, du conseil départemental, sont ainsi membres du comité de pilotage.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

C'est une politique publique qui demande un investissement fort des acteurs concernés aussi, au fil du temps, il peut y avoir un essoufflement de certains projets et la difficulté, parfois, à trouver de nouveaux professionnels impliqués

Améliorations futures possibles :

La mutualisation de pratiques entre animateurs de filières locales et la mise en place de ce nouveau cadre d'intervention de la Région doivent fluidifier et simplifier l'ensemble

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

Ce dispositif permet de créer une dynamique collective, d'améliorer la structuration interne de certaines filières ou encore de réaffirmer une identité autour d'actions communes.



4_rue de la Sorbonne
75005 Paris



alimentation@resolis.org
observatoire@resolis.org



www.resolis.org



Association RESOLIS



@resolis1



Association RESOLIS

Avec le soutien de :

