

CHARTRES MÉTROPOLE



© Chartres Métropole

MARS 2022

Exemples d'initiatives locales issues de l'observation par chacun des 8 territoires pilotes de la région Centre-Val de Loire dans le cadre du projet "**Observer et accompagner la transition agricole et alimentaire dans les PAT**".



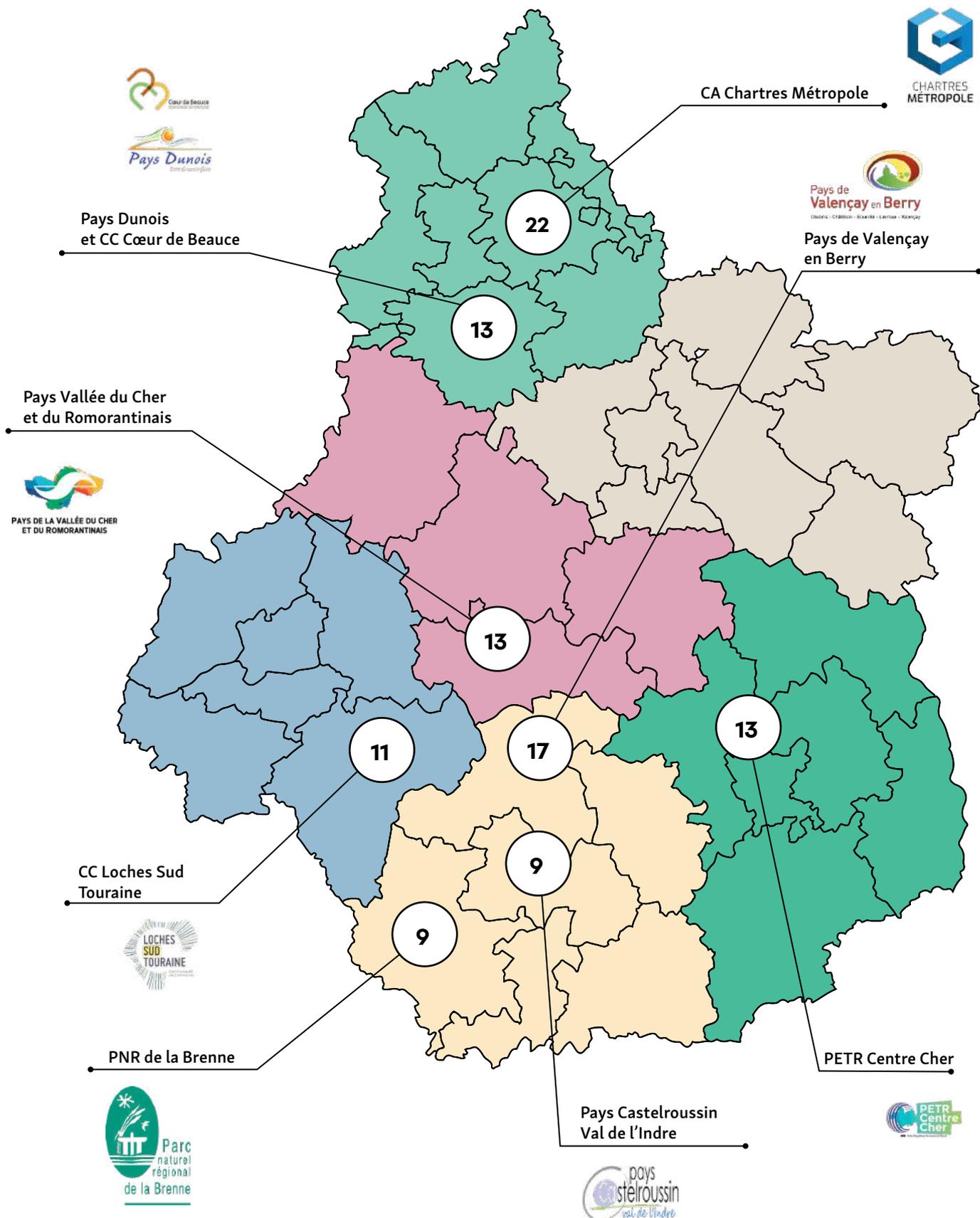
Carte des initiatives d'alimentation responsable et durable sur le territoire Centre-Val de Loire

Depuis ses débuts en 2013, le programme « Alimentation Responsable et Durable (ARD) » de l'association RESOLIS a constitué un patrimoine de plus de 1200 initiatives alimentaires et agricoles, aussi bien de société civile que d'acteurs publics afin de promouvoir une « pédagogie de la transition », c'est à dire une pédagogie de l'exemple, des

solutions et de l'échange pour engager une nécessaire transition de notre système alimentaire. À partir de mars 2019, en partenariat avec l'association InPACT Centre, RESOLIS appuie la mise en œuvre de la stratégie régionale pour l'alimentation 2017-2021 de la Région Centre-Val de Loire pour accompagner l'émergence de Projets Alimentaires

Territoriaux (PAT) « systémiques » et engagés dans des processus de transition.

En mars 2021, le projet « observer et accompagner la transition alimentaire dans 8 territoires pilotes » débute pour une période d'un an et parviendra à la capitalisation de 107 initiatives.



Un réseau des trois AMAP de Chartres métropole pour la création de liens entre producteurs et citoyens.



Sur le territoire de Chartres métropole, trois AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) se sont créées successivement entre 2008 et 2009. En partageant certaines commandes réalisées auprès des producteurs ainsi que les outils logistiques correspondants, ces dernières ont créé un véritable système d'entraide. Outre l'essaimage d'autres AMAP sur le territoire, elles souhaitent également contribuer à la création d'un réseau d'AMAP en région Centre-Val de Loire.

AUTEUR(S)

**DE MUYNCK / IOZZA /
BERT YAN / PATRICIA /
FRANÇOIS**
Présidents
amaptiteterre@free.fr
Fiche rédigée par **Tiphaine
Cabaret**

PROGRAMME

Démarrage: 2008
Lieu de réalisation:
Mainvilliers, Lèves et
Chartres

ORGANISME(S)

**AMAP'TITE TERRE /
AMAP EN BIOCE /
AMAPETITE CAGETTE**
Mainvilliers - 28300
Rue de la Tuilerie
/ 10 Bénévoles / 100
Adhérents



**CHARTRES
MÉTROPOLE**

COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

26/07/2021

Domaine

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

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

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

Sociaux Création et renforcement du lien social

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Population urbaine

Population rurale

Agriculteurs

Type d'action

Distribution/commercialisation Vente en circuit-court

ORIGINE ET CONTEXTE

La première AMAP est née d'une volonté de plusieurs habitants de changer leur mode de consommation. Leur objectif : proposer une alternative aux supermarchés, être libre dans le choix de consommation en choisissant les producteurs et en supprimant les intermédiaires. La première AMAP a rapidement grossi et c'est à la suite d'une projection du film Nos enfants nous accuseront de Jean Paul Jaud suivi d'un débat animé par la présidente de la première AMAP, que d'autres citoyens ont souhaité rejoindre l'association. La première AMAP ne pouvant plus accueillir d'adhérents, la directrice a aidé ces citoyens à créer une seconde AMAP, seulement quelques mois après la première. Quant à la troisième, créée la même année, elle est à l'initiative de producteurs maraîchers bio souhaitant vendre en direct leur production. Les maraîchers ont quitté l'AMAP et ont laissé la gestion aux adhérents. Ces 3 AMAP partagent leurs expériences et n'hésitent pas à rediriger un adhérent sur liste d'attente vers une autre AMAP du territoire.

OBJECTIFS

- Promouvoir une agriculture biologique engagée dans le respect de l'environnement
- Adhérents puissent manger sainement avec des produits le plus proche possible
- Supprimer les intermédiaires pour soutenir les producteurs
- Créer du lien entre les producteurs et les adhérents

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- L'adhésion est annuelle et coûte entre 10 et 15 €
- Vente de produits alimentaires, les adhérents remplissent les tableaux sur le logiciel AMAPj des quantités et produits qu'ils souhaitent pour chaque distribution, ces achats prennent la forme de contrat annuel avec les producteurs. Les adhérents font un chèque par producteur. Les adhérents peuvent payer mensuellement ou par trimestre selon le montant.
- Les AMAP s'engagent annuellement avec les producteurs pour définir le prix et les quantités souhaitées
- Publications sur le site internet de l'Amap : recettes, arrivage de produits, information sur les producteurs
- Recherche de producteurs bio, un adhérent est choisi pour être le coordinateur entre un producteur et l'association
- Certains yaourts sont dans des pots en verres donc les adhérents ramènent le pot et même fonctionnement pour le jus de fruit.

Pour Amap en BIOce :

- Participation au marché bio de Mainvilliers
- Participation à des débats suite à des projections de films sur la thématique de l'agriculture et l'alimentation durable

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Amap en BIOce : 70 paniers de légumes vendus par semaine en moyenne. Les yaourts sont livrés en demi-litre ou en litre. Tous les 15 jours : une vingtaine de litres de yaourts de brebis, 30 desserts individuels à base de lait de brebis. 20 pains de 1kg et 50 pains de 500g sont livrés tous les 15 jours.
- Amap'tite cagette : Travail avec 16 producteurs et distribue 84 paniers par semaine. Deux lieux de distribution, l'association reçoit des légumes de façon hebdomadaire, les produits laitiers sont livrés tous les 15 jours et la viande est livrée 4 fois par an et stockée dans des frigos le temps que les adhérents la récupèrent.

ORIGINALITÉ

Le fonctionnement en réseau des AMAP, l'utilisation du même logiciel AMAPj pour gérer la logistique, la prise de commande. Livraison des AMAP en même temps par les producteurs qu'ils ont en commun. Les AMAP échangent ensemble et lorsqu'une AMAP a des personnes sur liste d'attente pour devenir adhérente, elle peut la diriger vers des AMAP qui ont encore de la place pour de nouveaux adhérents.

PARTENARIAT(S)

Les AMAP ont créé de forts partenariats entre elles mais également avec les producteurs qui y participent : un contrat est passé entre le producteur et l'AMAP chaque année pour définir le prix et l'engagement pour une certaine quantité.

Amap'tite cagette est hébergée dans un local prêté gratuitement par l'organisme Habitat et Humanisme et lorsqu'il y avait des surplus, les légumes étaient donnés aux jeunes travailleurs puisque le local était un foyer de jeunes travailleurs.

Amap en BIOce a un partenariat avec les Compagnons du Partage pour occuper un local moyennant une petite participation. La crise sanitaire les a obligés à déménager faute de place et ils ont été hébergés dans un hangar privé appartenant à une adhérente.

Les AMAP font partie du groupement MIRAMAP : Mouvement Inter-Régional des AMAP, permet d'avoir des retours d'expérience d'autres AMAP.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Trouver le local
- Trouver des producteurs bio locaux (peu de producteurs bio en Eure et Loir)
- Organisation logistique avec des fichiers excel

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

La création d'un logiciel AMAPj permet une meilleure organisation de l'association

Améliorations futures possibles :

- Trouver un local plus grand pour être plus confortable (Amap'tite cagette)
- Projet de construire le réseau des AMAP en région Centre-Val de Loire pour échanger, trouver des nouveaux producteurs, partager les retours d'expérience-Recevoir des portions plus grandes pour diminuer les emballages.
- Utiliser plus de pot en verre pour les yaourts

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

- Trouver un local
- Se faire connaître auprès des autres AMAP pour créer au mieux une nouvelle AMAP
- Développer le lien social avec les producteurs

L'Épicerie solidaire de Mainvilliers, un soutien communal aux personnes précaires.



L'Épicerie solidaire de Mainvilliers est une structure communale apportant une aide ponctuelle aux personnes rencontrant des difficultés sociales. En plus de vendre des produits à 10% de leur valeur marchande, elle propose des actions individuelles et collectives à destination des bénéficiaires afin de les accompagner vers l'autonomie et l'accès à l'épicerie solidaire pour une durée de 1 à 3 mois renouvelable.

AUTEUR(S)

LENOUVEL MURIEL

Directrice

m.lenouvel@ville-mainvilliers.fr

Fiche rédigée par **Tiphaine Cabaret**

PROGRAMME

Démarrage: 2015

Lieu de réalisation: Mainvilliers

Budget: 60000

Origine et spécificités du financement : Commune

ORGANISME(S)

EPICERIE SOLIDAIRE DE MAINVILLIERS

Mainvilliers - 28300

6 Rue Jean Rostand

12 Salariés



CHARTRES
MÉTROPOLE

COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

15/07/2021

Domaine

Pauvreté, précarités

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Outil d'intervention

Outil opérationnel Mise à disposition (création, gestion, entretien, développement) d'infrastructures/outils/équipements (marché, bâtiment, ressources électroniques, etc.)

Type d'objectif

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

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Sociaux Création et renforcement du lien social

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Type de structure

Établissement public Etablissement public

Bénéficiaires

Population urbaine

Population précaire

Type d'action

Consommation Alimentation solidaire

Champ d'action

Agir en faveur de l'accès à l'alimentation

ORIGINE ET CONTEXTE

L'épicerie solidaire de Mainvilliers a été créée en 2015 par le Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) de Mainvilliers qui gère également l'épicerie. Cette structure municipale a été mise en place pour répondre à un besoin d'accompagnement d'un public mainvillois en situation de précarité. L'accompagnement se fait autour de thématiques liées à la vie quotidienne et des besoins primaires telles que la consommation, l'habitat, l'insertion sociale et professionnelle, l'alimentation et la santé. Cette épicerie remplace la distribution alimentaire assurée par la Croix-Rouge.

OBJECTIFS

Aider les familles de façon ponctuelle en leur permettant de voir des professionnels de santé, d'accéder à des produits de première nécessité à des prix très bas, pour lutter et sortir de la précarité dans laquelle elles peuvent se trouver.

Accompagner les bénéficiaires dans leurs démarches et leur projet (par exemple pour la gestion du budget pour payer une facture, mise en place d'un échéancier par exemple)

Accompagner les bénéficiaires sur les thématiques de santé et santé mentale et d'alimentation (prévention diabète, alimentation de qualité et variée, psychologue)

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Vente de produits d'alimentation, produits d'entretien à 10% de leur valeur marchande et à 20% pour les produits d'hygiène
- Aide ponctuelle sous forme de contrat d'engagement (de 1 à 3 mois renouvelable, maximum 6 mois puis les bénéficiaires peuvent faire une nouvelle demande auprès des travailleurs sociaux). Tout travailleur social peut envoyer un dossier et la commission statue la durée de l'aide de la famille.
- Achat de produits auprès de la Banque Alimentaire à quelques centimes la tonne
- Récupération des invendus auprès de Leclerc et Intermarché
- Les produits alimentaires sont rangés dans l'épicerie selon trois catégories : les aliments ayant une étiquette verte sont les aliments que l'on peut consommer de façon quotidienne, les aliments étiquetés en orange peuvent être consommés plusieurs fois par semaine et les aliments de la catégorie rouge sont à limiter (à consommer une fois par semaine).
- La mise en place d'ateliers de cuisine (plusieurs fois par an pour apprendre à composer une assiette équilibrée, la prévention contre le diabète, etc.)
- Espace d'échange, d'écoute et de partage
- Vente de vêtements (les vêtements sont des dons, ils doivent être propres et pas abîmés et sont vendus à moins d'un euro).
- Possibilité de faire un bilan de santé au centre de sécurité sociale à Lucé (médecin, dentiste, ORL, gynécologue)
- Distribution de colis d'urgence (de façon exceptionnelle sur demande d'une assistante sociale)

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

L'épicerie aide jusqu'à 50 familles maximum par semaine. Plus de 500 personnes au total ont bénéficié de l'aide de l'épicerie solidaire, ce qui représente près de 24 tonnes de nourritures vendues. Douze bénévoles permettent le bon fonctionnement de l'épicerie.

ORIGINALITÉ

L'épicerie solidaire met en place un contrat d'engagement réciproque (les familles viennent acheter des produits à des faibles prix et peuvent ainsi payer une facture). Il ne s'agit pas de "donner des colis alimentaires" mais de permettre aux bénéficiaires de faire leur choix, d'acheter des produits comme s'ils étaient en magasin et régler leurs factures en bénéficiant d'un accompagnement. Ce n'est pas seulement une épicerie mais un lieu de partage.

PARTENARIAT(S)

Dons financiers, matériels et alimentaires par GRDF, Leclerc, Intermarché, la Banque Alimentaire. La Banque alimentaire approvisionne l'épicerie.

Le Conseil départemental ainsi que le CIAS et le CIDFF sont des partenaires qui proposent des rendez-vous à l'épicerie, organisent des ateliers.

Des résidents de la fondation d'Aligre aident à la distribution des produits de l'épicerie.

Des professionnels de santé viennent également à l'épicerie pour aider les familles :

- une juriste Centre d'Information sur le Droit des Femmes et des Familles une journée par semaine
- cinq assistantes sociales sont présentes plusieurs jours dans la semaine- une conseillère en économie sociale et familiale pour le RSA est présente une journée par semaine
- l'association Diabète 28 intervient également une semaine par mois
- une psychologue est présente 15 jours par mois

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Mobilisation des bénéficiaires aux activités proposées
- Locaux devenus trop petits
- Manque de moyens humains

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Diversifier les activités proposées
- Temps d'échange collectif
- Recherche de salles pouvant accueillir les actions collectives
- Recherche de subventions pour financer les actions

Améliorations futures possibles :

- La directrice souhaiterait que les bénéficiaires puissent être bénévoles dans l'épicerie et travailler un peu en mettant les produits en rayon par exemple.
- L'épicerie souhaite également intégrer une socio-esthéticienne pour travailler sur le bien-être et le rapport au corps.
- Volonté de travailler plus sur l'alimentation et les bienfaits du sport avec une diététicienne.

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

- Être à l'écoute des bénéficiaires
- Mettre en lien les bénéficiaires avec des professionnels de santé et les partenaires sociaux
- Contrat adapté à chaque bénéficiaire

Les actions anti-gaspillage en restauration scolaire du Département d'Eure-et-Loir



Depuis plusieurs années, le Conseil départemental d'Eure-et-Loir mène des actions de sensibilisation et de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges. De 2016 à 2018, 11 collèges ont été accompagnés sur une année scolaire. Depuis, la démarche de sensibilisation et d'accompagnement a perduré et s'est généralisée sous des formes adaptées.

AUTEUR(S)

CHARDON-DESVIGNES DOMINIQUE

Chef de projet Service Vie des collèges

dominique.chardon-desvignes@eurelien.fr

Fiche rédigée par **BUR Clara**

PROGRAMME

Démarrage: septembre 2016

Lieu de réalisation:
Département d'Eure-et-Loir

Budget: 1500

Origine et spécificités du financement : ADEME : 1500€ pour chacun des 11 collèges de l'appel à projet, autofinancement du Département. Financement ADEME dans le cadre d'un appel à projet, autofinancement CD28 au titre de l'Éducation.

ORGANISME(S)

CONSEIL DÉPARTEMENTAL D'EURE-ET-LOIR

Chartres - 28006

1 Place Châtelet cedex chartres



COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

01/07/2020

Domaine

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Outil d'intervention

Outil de planification Programme d'actions

Type d'objectif

Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

Pédagogiques Transmission de pratiques responsables aux professionnels

Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Type de structure

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Bénéficiaires

Adolescents

Elèves, étudiants

Type d'action

Consommation Lutte contre le gaspillage alimentaire

Champ d'action

Agir sur la gestion et la prévention des déchets

ORIGINE ET CONTEXTE

En 2016, l'ADEME a lancé un appel à projet national « 1 000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » pour 2016-2018. La candidature du Département d'Eure-et-Loir a été retenue. L'opération venait compléter et renforcer d'autres actions déjà menées par le Département (dès 2013 il avait lancé des actions de sensibilisation, diagnostic et conseils pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans 10 collèges, sur les 39 collèges publics que compte le Département).

OBJECTIFS

Intervenir dans 30% des collèges publics du département, dans des collèges n'ayant jamais été sensibilisés au gaspillage alimentaire : 11 collèges ont été concernés par l'opération.

Réduire de 30% le gaspillage alimentaire dans les restaurants de ces établissements (qui servaient au total environ 3 500 repas/jour, soit 500 000 repas/an) ; ceci en faisant évoluer pratiques et comportements.

Mieux connaître les causes du gaspillage et les leviers pour agir, en tirer des enseignements pour la poursuite d'une démarche adaptée visant l'ensemble des collèges publics du département.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Mise en place d'une équipe d'intervention pluridisciplinaire représentant au total 1,6 ETP (chef de projet, plus interventions de la diététicienne, du chef de service, de volontaires en service civique)
 - Interventions dans les 11 collèges : réalisation d'un diagnostic (pesées du gaspillage sur 1 semaine, observations et échanges), sensibilisation et proposition de nouvelles pratiques, puis nouvelle pesée et observations pour mesurer les évolutions. Il y a eu au total 89 interventions dans ces collèges ;
 - Conseils pour limiter le gaspillage en cuisine et par les convives ;
 - Retour dans chaque collège en fin d'opération pour faire un bilan et proposer des perspectives ;
- Mise en place d'une lettre d'information numérique à destination des 11 collèges.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

L'objectif de 30% de réduction du gaspillage a été atteint (avec un temps de restauration entre les 2 pesées de 15 à 16 semaines le plus souvent, mais allant de 10 à 26 semaines selon les collèges) ;

Les 11 collèges ont mis en place un tri du gaspillage et des actions pour sa réduction. Les nouvelles pratiques permettent aux convives de choisir selon leur appétit et aux équipes de cuisine de mieux gérer les quantités préparées et servies. La lutte contre le gaspillage est un sujet qui a fait consensus tant auprès des équipes de direction que des équipes de cuisine et des convives.

ORIGINALITÉ

- L'opération menée a touché 11 collèges variés : ruraux, urbains, certains en Réseau d'Education Prioritaire (REP), avec des effectifs allant de 65 à 545 repas par jour et des organisations différentes. Elle a permis de mieux connaître les causes du gaspillage et de tester différents leviers d'action.
- Les expériences tirées ont permis par la suite de mettre au point une méthodologie d'intervention pour l'ensemble des collèges : information, échanges et accompagnement personnalisé de certains collèges en fonction des besoins.

PARTENARIAT(S)

L'ADEME a été un partenaire financier pour cette action, menée par ailleurs avec les seuls moyens du Département. Son aide financière a permis d'acquérir du matériel favorisant la lutte contre le gaspillage (tables de tri, matériel pour optimiser le service...).

Au sein des collèges, l'opération a fait l'objet d'un partenariat avec les équipes de direction, les équipes de cuisine et parfois d'autres acteurs selon les cas.

RETOUR D'EXPIÉRIENCE

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

Le temps défini pour l'opération dans le cadre de l'appel à projet était court et la méthodologie à appliquer complexe ;

Si tous les collèges étaient partants pour cette démarche, ils ont été selon les cas plus ou moins disponibles pour les actions menées.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Avenant demandé à l'ADEME pour disposer de plus de temps ; mode d'intervention adapté pour tenir compte à la fois des contraintes et des opportunités dans chaque collège.

Améliorations futures possibles :

La démarche menée dans le cadre de l'opération était complexe et n'était pas reproductible en l'état. En revanche elle a permis une très bonne connaissance du sujet et de mettre en place pour la suite une méthodologie bien adaptée pour toucher l'ensemble des collèges.

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

- La lutte contre le gaspillage alimentaire est un sujet qui fait consensus ;
L'équipe qui est intervenue était déjà en partie connue des collègues, ce qui a été facilitateur. La complémentarité des profils a permis une bonne prise en compte des différents aspects (réduction du gaspillage, mais aussi équilibre nutritionnel, conditions de travail des agents...) ;
- L'établissement d'un diagnostic chiffré permet d'avoir une vision objective des situations et de motiver pour l'action ;
- La fabrication des repas sur place facilite la réduction du gaspillage (plus de souplesse) ;
- L'expérience tirée de l'opération puis des actions mises en place par la suite a mis en évidence l'intérêt de démarches simples à mettre en œuvre et d'un accompagnement adapté, à la fois global (diffusion régulière à tous les collèges d'une lettre d'information numérique et de fiches-conseils, rencontres, formation...) et personnalisé dans certains cas (interventions en collèges selon les besoins, pour un diagnostic-conseil ou des actions ciblées) ;
- La réduction du gaspillage est une démarche d'amélioration continue qui doit s'inscrire dans la durée. C'est un enjeu fort pour atteindre les objectifs de la loi EGalim, via les économies permises, qui peuvent financer des surcoûts générés par ailleurs.

Les actions anti-gaspillage en restauration scolaire du Département d'Eure-et-Loir



Depuis plusieurs années, le Conseil départemental d'Eure-et-Loir mène des actions de sensibilisation et de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges. De 2016 à 2018, 11 collèges ont été accompagnés sur une année scolaire. Depuis, la démarche de sensibilisation et d'accompagnement a perduré et s'est généralisée sous des formes adaptées.

AUTEUR(S)

CHARDON-DESVIGNES DOMINIQUE

Chef de projet Service Vie des collèges

dominique.chardon-desvignes@eurelien.fr

Fiche rédigée par **BUR Clara**

PROGRAMME

Démarrage: septembre 2016

Lieu de réalisation:
Département d'Eure-et-Loir

Budget: 1500

Origine et spécificités du financement : ADEME : 1500€ pour chacun des 11 collèges de l'appel à projet, autofinancement du Département. Financement ADEME dans le cadre d'un appel à projet, autofinancement CD28 au titre de l'Éducation.

ORGANISME(S)

CONSEIL DÉPARTEMENTAL D'EURE-ET-LOIR

Chartres - 28006

1 Place Châtelet cedex chartres



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

01/07/2020

Domaine

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Outil d'intervention

Outil de planification Programme d'actions

Type d'objectif

Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

Pédagogiques Transmission de pratiques responsables aux professionnels

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Type de structure

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Bénéficiaires

Adolescents

Elèves, étudiants

Type d'action

Consommation Lutte contre le gaspillage alimentaire

Champ d'action

Agir sur la gestion et la prévention des déchets

ORIGINE ET CONTEXTE

En 2016, l'ADEME a lancé un appel à projet national « 1 000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » pour 2016-2018. La candidature du Département d'Eure-et-Loir a été retenue. L'opération venait compléter et renforcer d'autres actions déjà menées par le Département (dès 2013 il avait lancé des actions de sensibilisation, diagnostic et conseils pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans 10 collèges, sur les 39 collèges publics que compte le Département).

OBJECTIFS

Intervenir dans 30% des collèges publics du département, dans des collèges n'ayant jamais été sensibilisés au gaspillage alimentaire : 11 collèges ont été concernés par l'opération.

Réduire de 30% le gaspillage alimentaire dans les restaurants de ces établissements (qui servaient au total environ 3 500 repas/jour, soit 500 000 repas/an) ; ceci en faisant évoluer pratiques et comportements.

Mieux connaître les causes du gaspillage et les leviers pour agir, en tirer des enseignements pour la poursuite d'une démarche adaptée visant l'ensemble des collèges publics du département.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Mise en place d'une équipe d'intervention pluridisciplinaire représentant au total 1,6 ETP (chef de projet, plus interventions de la diététicienne, du chef de service, de volontaires en service civique)
- Interventions dans les 11 collèges : réalisation d'un diagnostic (pesées du gaspillage sur 1 semaine, observations et échanges), sensibilisation et proposition de nouvelles pratiques, puis nouvelle pesée et observations pour mesurer les évolutions. Il y a eu au total 89 interventions dans ces collèges ;
- Conseils pour limiter le gaspillage en cuisine et par les convives ;
- Retour dans chaque collège en fin d'opération pour faire un bilan et proposer des perspectives ;
- Mise en place d'une lettre d'information numérique à destination des 11 collèges.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- L'objectif de 30% de réduction du gaspillage a été atteint (avec un temps de restauration entre les 2 pesées de 15 à 16 semaines le plus souvent, mais allant de 10 à 26 semaines selon les collèges) ;
- Les 11 collèges ont mis en place un tri du gaspillage et des actions pour sa réduction.
- Les nouvelles pratiques permettent aux convives de choisir selon leur appétit et aux équipes de cuisine de mieux gérer les quantités préparées et servies.
- La lutte contre le gaspillage est un sujet qui a fait consensus tant auprès des équipes de direction que des équipes de cuisine et des convives.

ORIGINALITÉ

- L'opération menée a touché 11 collèges variés : ruraux, urbains, certains en Réseau d'Éducation Prioritaire (REP), avec des effectifs allant de 65 à 545 repas par jour et des organisations différentes. Elle a permis de mieux connaître les causes du gaspillage et de tester différents leviers d'action.
- Les expériences tirées ont permis par la suite de mettre au point une méthodologie d'intervention pour l'ensemble des collèges : information, échanges et accompagnement personnalisé de certains collèges en fonction des besoins.

PARTENARIAT(S)

L'ADEME a été un partenaire financier pour cette action, menée par ailleurs avec les seuls moyens du Département. Son aide financière a permis d'acquérir du matériel favorisant la lutte contre le gaspillage (tables de tri, matériel pour optimiser le service...).

Au sein des collèges, l'opération a fait l'objet d'un partenariat avec les équipes de direction, les équipes de cuisine et parfois d'autres acteurs selon les cas.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Le temps défini pour l'opération dans le cadre de l'appel à projet était court et la méthodologie à appliquer complexe ;

- Si tous les collègues étaient partants pour cette démarche, ils ont été selon les cas plus ou moins disponibles pour les actions menées.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Avenant demandé à l'ADEME pour disposer de plus de temps ;
- Mode d'intervention adapté pour tenir compte à la fois des contraintes et des opportunités dans chaque collège.

Améliorations futures possibles :

La démarche menée dans le cadre de l'opération était complexe et n'était pas reproductible en l'état. En revanche elle a permis une très bonne connaissance du sujet et de mettre en place pour la suite une méthodologie bien adaptée pour toucher l'ensemble des collègues.

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

- La lutte contre le gaspillage alimentaire est un sujet qui fait consensus ;
- L'équipe qui est intervenue était déjà en partie connue des collègues, ce qui a été facilitateur. La complémentarité des profils a permis une bonne prise en compte des différents aspects (réduction du gaspillage, mais aussi équilibre nutritionnel, conditions de travail des agents...) ;
- L'établissement d'un diagnostic chiffré permet d'avoir une vision objective des situations et de motiver pour l'action ; - La fabrication des repas sur place facilite la réduction du gaspillage (plus de souplesse) ;
- L'expérience tirée de l'opération puis des actions mises en place par la suite a mis en évidence l'intérêt de démarches simples à mettre en œuvre et d'un accompagnement adapté, à la fois global (diffusion régulière à tous les collègues d'une lettre d'information numérique et de fiches-conseils, rencontres, formation...) et personnalisé dans certains cas (interventions en collèges selon les besoins, pour un diagnostic-conseil ou des actions ciblées) ;
- La réduction du gaspillage est une démarche d'amélioration continue qui doit s'inscrire dans la durée. C'est un enjeu fort pour atteindre les objectifs de la loi EGAlim, via les économies permises, qui peuvent financer des surcoûts générés par ailleurs.

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



aux petits légumes

Aude & Alexandre Mornas • Maraîchage Bio

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 bistrannique sur le territoire de Chartres métropole. Investie dans le territoire chartrain, Aude Mornas anime notamment la formation maraîchage du lycée agricole La Saussaye depuis septembre 2020.

AUTEUR(S)

MORNAS ALEXANDRE

Maraîcher

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



**CHARTRES
MÉTROPOLE**

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'État 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.

Beucefarm in Chartres, se diversifier pour vendre sa farine en circuit court.



Maximilien Vangeon s'est installé en 2005 dans la ferme familiale en diversifiant la production par la culture de légumes secs ainsi que du quinoa et du sarrasin. Le sarrasin est transformé en farine à la ferme de façon artisanale avec des meules de pierre et les produits sont vendus en circuit court.

AUTEUR(S)

VANGEON MAXIMILIEN
Agriculteur
maxvangeon@gmail.com
Fiche rédigée par **Tiphaine Cabaret**

PROGRAMME

Démarrage: 2005
Lieu de réalisation: Saint-Prest

ORGANISME(S)

LA ROUSSIÈRE
Saint-Prest - 28300
10 Rue du Moulin de Bretigny
2.5 Salariés



CHARTRES
MÉTROPOLE

COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

15/07/2021

Domaine

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Développement local Structuration/maintien de filières locales

Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Bénéficiaires

Population rurale

Population urbaine

Type d'action

Transformation Transformation à échelle réduite / artisanale

ORIGINE ET CONTEXTE

Maximilien Vangeon arrive à la ferme familiale en 2005 et commence par exploiter 18ha avant de reprendre la ferme de 100ha de son père et de devenir le principal agriculteur. S'il décide de continuer à cultiver des céréales, celui-ci choisit de se diversifier en semant du quinoa et du sarrasin mais également de commencer à transformer une partie de ses récoltes en farine. De nouvelles productions suivront par la suite à l'image des légumes secs comme les pois chiches ou les lentilles qu'il vend désormais en circuit court (boutiques de producteurs, plateforme sur le champ) ou en direct à la ferme et sur les marchés.

OBJECTIFS

- Vendre localement en circuit court et en direct
- Être autonome et maîtriser ses prix (se détacher de la grande distribution)
- Être au contact des clients
- Maîtriser toute la chaîne de production : production, transformation et commercialisation

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Production de légumes, secs, céréales, lentilles, pois chiches, sarrasin-
- Transformation de blé et sarrasin en farine sur la farine avec des meules de pierre
- Légumes secs sont envoyés à Vineuil (41) pour être triés et reviennent en big bag à la ferme pour ensuite être mis en sachet à la ferme
- Vente à la ferme et sur les marchés-Organisation d'un marché de producteur une fois par an
- Travail avec un négoce pour vendre les légumes secs et une partie est vendue via la plateforme
- Sur le champ (produits vendus à quelques collègues et restaurants)
- Approvisionne des boutiques produits du terroir en Eure et Loir et en région parisienne (livraison 1 à 2 fois par mois)
- Travail à la commande (mise en sachet des légumes secs au fur et à mesure des commandes)
- Certification HVE2 en 2021

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Production de légumes secs entre 10 et 15 tonnes par an. Transforme 35 tonnes de blé en farine (limité à 35T/an par la réglementation sinon il doit détenir un contingent de meunerie). Deux personnes travaillent sur l'exploitation et un saisonnier est présent pour la moisson.

ORIGINALITÉ

Riche d'une expérience de 9 ans en minoterie, il a fait le choix de transformer de façon artisanale ces céréales avec des meules de pierres et de vendre la farine en direct ou en circuit court.

PARTENARIAT(S)

Partenaires : Plateforme Sur le champ, Panier Beauceron (vice-président de l'association), Boutiques produits du terroir, La ruche qui dit oui, Terres d'Eure et Loir

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Trouver des financements
- Manque de place et manque outil de transformation pour la farine

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Améliorations futures possibles :

- Projet de construire un hangar de 200 m² et achat d'un moulin supplémentaire pour avoir plus de place de stockage de légumes secs, transformer plus de farine et pouvoir trier sur place.
- Possibilité de développer le site internet pour vendre et expédier ses produits, il vend bien et n'a donc pas développé le site pour le moment.

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

- Se détacher du système actuel (coopérative, grande surface)
- Vendre localement en circuit court voire en direct Développer sa clientèle en participant à des marchés

Ferme de la Beaucerie, des pratiques agroécologiques pour relocaliser la production de légumes secs.



Laurent Delatouche est un agriculteur qui cultive et vend ses productions de légumes secs localement. Ses légumes secs sont triés et mis en sachet de façon artisanale à la ferme puis vendus en circuit court. Impliqué dans une démarche d'agriculture durable, il allonge ses rotations, limite les intrants ainsi que les labours tout en plantant des haies pour favoriser la biodiversité.

AUTEUR(S)

DELATOUCHE LAURENT

Agriculteur
labeaucerie@orange.fr
Fiche rédigée par **Tiphaine Cabaret**

PROGRAMME

Démarrage: 1990
Lieu de réalisation: Corancez

ORGANISME(S)

FERME DE LA BEAUCERIE
Corancez - 28630
11 Rue du Polissoir
2 Salariés



CHARTRES
MÉTROPOLE

COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

15/07/2021

Domaine

Agriculture

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Environnementaux Préservation de la qualité des eaux

Environnementaux Maintien et amélioration de la biodiversité

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

Production agricole Agroécologie

ORIGINE ET CONTEXTE

Dans les années 70, toutes les petites fermes produisaient des légumes secs mais ces cultures se sont désormais perdues. Dès les années 1980, quand M Delatouche a commencé à travailler sur l'exploitation de son père, les légumes secs ne se vendaient pas, les prix étaient très bas en coopérative. M Delatouche a donc mis en sachet ses produits et est allé à la rencontre de grandes surfaces pour limiter le nombre d'intermédiaire, faire en sorte que le produit reste sur le territoire et le vendre à un prix correct. Après l'arrêt d'activité de son père, il reprend 45 hectares dont 15 hectares pour la production de légumes secs tout en s'inscrivant dans une démarche d'agriculture durable en adoptant des pratiques agroécologiques.

OBJECTIFS

Produire des légumes secs et du quinoa et les vendre en circuit court ou en direct.

Démarche d'agriculture durable : optimisation des terres agricoles, longues rotations, réflexion non pas à l'échelle de la culture mais sur l'ensemble de la rotation.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Production de légumes secs (nombreuses variétés de haricots secs, lentilles, flageolets) et du quinoa
- Limite les labours, une fois tous les 2 ans.-Plantation de 650 mètres linéaires de haies.
- Produit dans une logique d'agriculture durable (pas d'irrigation, peu d'intrants).
- Vente en Eure et Loir et sur la région parisienne (un intermédiaire fait les marchés en région parisienne).
- Vend majoritairement via des boutiques de produits du terroir ou sur les marchés, peu en grande distribution.
- Embauche des personnes en difficulté pour mettre en sachet ces légumes secs (un quart temps/ saisonnier) : une récolte par an et après mise en sachet au fur et à mesure tout au long de l'année.
- Limite au maximum les traitements sur ces productions, utilise encore un peu de désherbant et de fongicide.
- Tri des légumes secs à la ferme.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

La moitié de la production est vendue en région parisienne et l'autre moitié est vendue sur le territoire de l'agglomération. Production de légumes secs : haricots secs, lentilles, pois cassé représentant un volume de 10-15 tonnes par an. Des ouvriers saisonniers sont présents à certaines périodes de l'année, correspondant à 0.25 ETP pour la mise en sachet des légumes secs. Cet emploi permet à une personne en situation difficile d'avoir un emploi et un salaire, de se remettre sur le marché du travail.

ORIGINALITÉ

Production dans une démarche d'agriculture durable (peu d'intrants, longue rotation, circuit court).

Permettre à une personne en difficulté d'accéder à un emploi saisonnier (quart temps, horaires et jours souples).

PARTENARIAT(S)

Partenaires : Sur le champ, Intermarché, les boutiques produits du terroir.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Difficultés à vendre à la restauration collective qui trouve ses produits trop chers.
- Montage dossier pour passer en bio et le coût financier pour la certification pour seulement 7 hectares.
- Peu de marge sur ce type de produit et vente directe à la ferme peu adaptée car achat ponctuel de paquet de lentilles ou autre.
- Complication de montage de dossier pour l'implantation de haies et pour gérer la haie (obligation de faire une demande pour couper quelques arbres de la haie pour agrandir une entrée de champ).

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Vente en circuit court via les marchés et les boutiques de produits du terroir, vente par un intermédiaire.

Améliorations futures possibles :

L'achat d'une dizaine d'hectares supplémentaires permettrait non pas de produire plus mais de pouvoir allonger les rotations de façon à réduire les intrants

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

- Réduire les intermédiaires en ne passant plus par les coopératives
- Recherche de partenaires

Le Briffe Beauceron et Les P'tits Vauriens, des recettes traditionnelles euréliennes de la Ferme de Tachainville pour valoriser les pièces moins "nobles".



A la tête d'un cheptel de 750 brebis, Etienne De Saint Laumer a rejoint la ferme de ses parents en 2018 avec la volonté d'y développer la vente locale en circuit court. Deux recettes ont été créées pour valoriser toutes les pièces de mouton : le Briffe Beauceron (cassoulet de viande de mouton avec des flageolets) et les saucisses Les P'tits Vauriens. La Ferme de Tachainville a également fait le choix du système de pâturage tournant dynamique : les brebis pâturent sur de petits espaces et sont déplacées dans une autre parcelle tous les 2 jours pour optimiser le pâturage.

AUTEUR(S)

**DE SAINT LAUMER
ETIENNE**

Eleveur

etienne.desaintlaumer@gmail.com

Fiche rédigée par **Tiphaine
Cabaret**

PROGRAMME

Démarrage: 1990

Lieu de réalisation: Thivars

Budget: 250000

ORGANISME(S)

FERME DE TACHAINVILLE

Thivars - 28630

Tachainville

3 Salariés



**CHARTRES
MÉTROPOLE**

COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

15/07/2021

Domaine

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Environnementaux Préservation de la qualité / fertilité des sols

Culturels Valorisation du patrimoine alimentaire

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 urbaine

Population rurale

Type d'action

Production agricole Agroécologie

ORIGINE ET CONTEXTE

L'Eure et Loir est une terre où les élevages de moutons étaient présents. L'élevage de la famille De Saint Laumer est présent sur le territoire depuis plus de 30 ans et depuis 3 ans, Etienne est également présent sur l'exploitation de ces parents. L'élevage compte 750 brebis réparties sur les 200 hectares de la ferme. Les animaux sont dehors toute l'année (hors période d'agnelage) et sont nourris avec la nourriture produite sur la ferme.

OBJECTIFS

- Valoriser la production localement à travers la diversification des produits proposés
- Trouver une autonomie de production : peu d'intrants, pâturage tournant dynamique, fumier épandues dans les champs-Vendre localement sur le territoire de Chartres métropole-Présenter leurs activités aux habitants

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Développement de recettes s'inspirant de plats traditionnels : Création du Briffe beauceron (plat mijoté d'agneau et de flageolets), le terme briffe vient du mot briffer qui signifie manger en patois beauceron. Vente de saucisses à base de viande d'agneau (Le P'tit Vaurien) pour valoriser les morceaux qui se vendent moins.
- Travail avec la conserverie de la Ferté Bernard (72) pour la confection du Briffe Beauceron en bocaux
- Travail avec un boucher à Gazeran (78) pour la fabrication de saucisses
- Transport de 15-20 bêtes par semaine à l'abattoir de Vendôme, les produits sont ensuite vendus en boucherie traditionnelle, en grande surface, via la plateforme Sur le champ et dans les boutiques des produits du terroir.
- Contact de partenaires pour la recette (Ferme de la Beaucerie pour les flageolets et Ferme du) Colombier pour les oignons)
- Construction d'une bergerie (en cours)
- Organisation de portes ouvertes (1ère portes ouvertes en 2021)
- Communication via la page facebook (vidéo sur la tonte des moutons)
- Production de blé, orge, féverole, colza, millet, trèfle, petit pois-Mise en place d'un système de pâturage tournant dynamique (permet de prendre en compte le cycle plante / sol / animal pour atteindre le potentiel de rendement et de digestibilité tout en évitant le gaspillage d'herbe et les zones de refus), les brebis pâturent dans des petites zones et exercent une forte pression mais sur un temps très court puisqu'elles sont déplacées tous les deux jours afin de mieux maîtriser la pousse de l'herbe et que l'animal consomme toujours une herbe au bon stade végétatif. -Demande de certification HVE3

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Un apprenti est présent et ils prennent également des stagiaires pour les accompagner dans leur activité. 700 bêtes sont vendues par an, 2000 bocaux de Briffe sont vendus.

ORIGINALITÉ

La diversification de l'élevage par la fabrication de plats préparés Eurélien (Briffe Beauceron : "briffer" signifie manger en patois beauceron) et de produits transformés (saucisses Les P'tit Vaurien). La volonté d'être autonome avec la mise en place du pâturage tournant dynamique pour améliorer le rendement des prairies. Production de cultures fourragères qui ne sont pas fauchées mais directement consommées par les brebis qui pâturent dans les cultures.

PARTENARIAT(S)

Partenaires financiers : Chartres métropole, Région Centre Val de Loire

Partenaires opérationnels : Sur le Champ, Leclerc, Terres d'Eure et Loir, Ferme de la Beaucerie à Corancez, Ferme du Colombier à Digny.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Trouver de la main d'œuvre
- Fermeture de l'abattoir de Nogent-le-Rotrou donc les bêtes vont à l'abattoir de Vendôme

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Améliorations futures possibles :

La construction d'une nouvelle bergerie permettrait d'accueillir du public lors de journées portes ouvertes. Ils souhaitent également embaucher plus de personnels

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

- Investissement en temps
- Diversification
- Gestion financière

Chartres Métropole accompagne le changement de pratiques agricoles pour protéger la ressource en eau



CHARTRES
MÉTROPOLE

L'eau est un enjeu primordial sur le territoire de Chartres métropole et les études menées jusqu'à présent montrent que la qualité de l'eau est médiocre dû à un fort taux de nitrate notamment. Une des actions du Plan Climat Air Energie Territorial de Chartres métropole vise le développement de filières agricoles en circuit court à bas impact sur l'environnement. Une cellule de deux personnes à la direction de l'eau est chargée de travailler à la restauration de la qualité de l'eau vis-à-vis de pollutions majoritairement agricoles. Une étude a donc été menée afin d'identifier et de retenir 3 à 6 cultures/filières développables notamment sur les aires d'alimentation de captage.

AUTEUR(S)

BERTE LÉO

Chargé de mission

leo.berte@agglo-ville.chartres.fr

Fiche rédigée par **Tiphaine Cabaret**

PROGRAMME

Démarrage: 2012

Lieu de réalisation: Chartres métropole

Budget: 300000

ORGANISME(S)

CHARTRES MÉTROPOLE

Chartres - 28000

Hôtel de Ville

1.8 Salariés

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

15/07/2021

Domaine

Agriculture

Environnement

Envergure du programme

Locale

Outil d'intervention

Outil opérationnel Mise à disposition (création, gestion, entretien, développement) d'infrastructures/outils/équipements (marché, bâtiment, ressources électroniques, etc.)

Type d'action

Production agricole Agroécologie

Champ d'action

Agir sur l'impact environnemental de la production agricole

Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Type de structure

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Bénéficiaires

Agriculteurs

Type d'acteur

Services d'accompagnement

Type d'objectif

Environnementaux Préservation de la qualité des eaux

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

Pédagogiques Transmission de pratiques responsables aux professionnels

ORIGINE ET CONTEXTE

La ressource en eau est un enjeu primordial sur le territoire de Chartres métropole, puisque le territoire dispose de ressources en eau abondantes qui sont sujettes à une dégradation de leur qualité. La dégradation de la qualité de l'eau vient en grande partie de la présence de pesticides et surtout des nitrates dans des taux importants (taux de nitrate entre 50 et 65mg/L). Cette pollution entraîne la fermeture de certains captages et en période de sécheresse, des conflits d'usage peuvent apparaître et révèlent l'importance d'économiser et de préserver la ressource en eau sur le territoire. Une étude sur les filières à bas niveau d'intrants a été menée dans le cadre du PCAET, cette dernière met en avant les cultures et filières adaptées à la préservation de la ressource en eau, notamment sur les aires d'alimentation de captage.

OBJECTIFS

- Introduire des changements de pratiques agricoles ou des conversions vers de systèmes permettant de limiter le lessivage de molécules polluantes vers les nappes phréatiques.
- A long terme, restaurer la qualité de l'eau aux forages.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Animation de territoire (concertation avec les agriculteurs des Aires d'alimentation de Captages (AAC) pour créer et mettre en oeuvre un plan d'actions destiné à protéger la qualité de l'eau)
- Mise en place de groupes thématiques pour travailler sur des pratiques agricoles respectant la qualité de l'eau.-Expérimentation à grande échelle sur les couverts végétaux
- Mise en place de suivis individuels pour des changements de pratiques (accompagnement technique ou orientation vers les dispositifs d'aide à l'investissement°
- Suivi et analyse de la qualité de l'eau et de l'impact annuel de l'agriculture sur la ressource en eau
- Financements et pilotage d'études hydrogéologiques, filières agricoles, paiement pour services environnementaux...)

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Impact direct sur la qualité de l'eau mesuré par un suivi renforcé de 13 forages (aucune amélioration visible, les temps de réponse se comptant en dizaines d'années)
- Impact indirect : résidus de nitrates lessivables en début d'hiver (reliquat entrée hiver) mesurent l'impact futur des pratiques actuelles sur la teneur en nitrates des ressources en eau. Les pratiques actuelles montrent des résidus azotés trop importants en moyenne pour garantir la qualité de l'eau souterraine en dessous de la norme de potabilité (50mg/l de nitrates).
- Sensibilisation de plus de 400 agriculteurs aux enjeux de la protection de la ressource en eau (informations, rencontres techniques, interventions d'experts...)
- Malgré la difficulté d'organiser des actions collectives depuis un an, l'expérimentation sur les couverts végétaux d'interculture à Dammarie (2019-2021) a permis d'apprécier les possibilités de limitation du lessivage des nitrates en les piégeant dans les couverts végétaux avant l'hiver. Les 2 derniers étés secs ont rendu ce travail moins efficace qu'escompté

ORIGINALITÉ

- Utilisation de la méthode du dialogue territorial, de la concertation et de la co-construction pour une meilleure application sur le terrain.
- Travail sur des thématiques originales sur le territoire (élevage, culture bas intrants, logistique collective de semis de couverts...)
- Intervention directe de la collectivité dans les exploitations agricoles pour protéger la ressource en semant des couverts végétaux sur des parcelles agricoles mises à disposition par les agriculteurs entre 2 cultures principales.

PARTENARIAT(S)

- Partenariat financier : agence de l'eau seine Normandie et Région.

- Partenariat opérationnel : Chambre d'agriculture d'Eure et loir, coopérative et négociants locaux, GABEL (Groupement des Agriculteurs Biologiques d'Eure et Loir).

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Difficulté d'intervention d'une collectivité dans le domaine agricole car le rôle de Chartres métropole dans le développement agricole est récent donc du personnel a été recruté et a dû se faire une place au sein d'un maillage de structures économiques et politiques (syndicats, coopératives, négociants, etc.). Chartres métropole n'est pas toujours reconnue comme compétente dans ce domaine par le public agricole.
- Programme basé sur le volontariat auprès d'exploitations locales dont la rentabilité dans le système actuel ne pousse pas nécessairement à la réflexion sur un changement de pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement.
- Missions contre productives par rapport à une agriculture subventionnée essentiellement à la surface, quel que soit l'impact de la production sur l'environnement (PAC) à l'exception de l'agriculture biologique

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Diversification des pistes explorées pour que chaque exploitant puisse trouver la solution adaptée à son type d'exploitation
- Travail en groupes spécifiques sur des thématiques précises avec un public intéressé avant une communication plus large.
- Innovation dans les formats d'animation pour correspondre au plus proche des profils d'agriculteurs- Innovation dans les financements car les projets créés avec les agriculteurs se heurte régulièrement à l'impossibilité de financement (exemple : possibilité de financer la culture de la luzerne pour alimenter un débouché local ou de la production de semences de couvert pour les intercultures des AAC).

Améliorations futures possibles :

- Une vraie politique agricole commune intégrant les enjeux de la protection de la ressource en eau
- Logiciel de gestion des données et du programme d'actions (en cours d'élaboration)
- L'intégration de l'enjeu protection de la ressource en eau aux autres enjeux du territoire (ex lien avec le PAT)

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

Le travail en co-construction avec les agriculteurs sur le choix des thématiques, le format d'animation, le rythme et la manière de développer le sujet. Les agriculteurs sont régulièrement consultés pour s'exprimer sur leurs attentes et leurs avis.

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

La protection de la ressource en eau est généralement abordée sous un aspect purement technique ou économique. L'aspect sociologique a été beaucoup moins pris en compte et présente des perspectives intéressantes pour lever les freins à des changements de systèmes agricoles, qui ne sont pas toujours qu'économiques.

L'EARL Blanchet, une autonomie recherchée de l'alimentation bovine à l'assiette des clients.



Depuis 2016, Monsieur Blanchet, éleveur de Charolaise a fait le choix de vendre ses produits localement en circuit court directement à la ferme, il se diversifie en proposant différentes recettes en conserves qu'il vend dans sa boutique à la ferme. L'éleveur maîtrise toute sa filière : de l'alimentation du troupeau à l'assiette de ses clients.

AUTEUR(S)

BLANCHET LUDOVIC

Eleveur

blanchet193@orange.fr

Fiche rédigée par **Tiphaine Cabaret**

PROGRAMME

Démarrage: 2016

Lieu de réalisation:
Coltainville

ORGANISME(S)

EARL BLANCHET

Coltainville - 28300
13 Rue Jean Moulin
3 Salariés



CHARTRES
MÉTROPOLE

COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

15/07/2021

Domaine

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Développement local Création de dynamiques économiques

Développement local Structuration/maintien de filières locales

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

📍 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 Création de circuits de proximité (géographique)

ORIGINE ET CONTEXTE

Éleveur depuis plusieurs générations de vaches Charolaises, Ludovic Blanchet est à la tête d'un cheptel de 400 bovins sur une exploitation de 120 hectares et il a fait le choix de vendre en circuit court pour maîtriser les coûts et la vente de ces bêtes. Auparavant, la viande était vendue en grandes surfaces mais les magasins prenaient beaucoup de marge et ne vendaient pas beaucoup. En 2016, il décide alors de s'occuper de la commercialisation de ses produits en les vendant directement à la ferme. La viande est découpée dans un atelier de découpe à Rambouillet (78) et retourne chez lui pour être vendue. Différentes recettes sont élaborées pour valoriser toute la viande et proposer des plats préparés sous forme de conserve (transformé à la conserverie de la Ferté-Bernard dans la Sarthe). Aujourd'hui Ludovic Blanchet maîtrise sa chaîne de production.

OBJECTIFS

- Vendre localement
- Maîtriser toute la chaîne de production
- Valoriser toute sa production
- Proposer une gamme variée de produits

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Ouverture d'une boutique Terres d'Eure et Loir à la ferme en 2021 (ouverte tous les samedis de 10h à 14h et le vendredi et le samedi une semaine sur deux)
- Organise un marché fermier sur son exploitation-Réduction du chargement de vache à l'hectare pour réduire la pression (prairies sur des aires d'alimentation de captage dans la Vallée de l'Eure)
- Deux vaches sont abattues tous les 15 jours
- Travail avec l'atelier de découpe de Rambouillet-Vente de colis de viande et gamme variée (rôtis, steaks, tournedos, côtes de bœuf, pièces à braiser, saucisses, merguez), la viande part chez un charcutier qui la transforme pour faire des saucissons et rillettes, viande séchée.
- Préparation de plats cuisinés avec des ingrédients locaux (exemple du mijoté de bœuf à la bière l'Eurélienne). Les recettes sont préparées à la conserverie de la Ferté Bernard dans la Sarthe.
- Animaux nourris avec l'alimentation produite sur la ferme (céréales, lupin et pâture, orge)-Vente de la viande dans les collèges via la plateforme AgriLocal
- Livraison de ses produits dans différentes boutiques Terres d'Eure et Loir (la cueillette de Ouerray, Les potagers de Diane, etc.)
- Participation aux marchés de producteurs

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- La diversification et le choix de vendre en direct et en circuit court lui a permis de créer un emploi.
- La participation à des marchés locaux lui a permis de se faire connaître des locaux et de gagner des clients.
- La crise sanitaire a eu un impact positif puisque de nouveaux clients sont venus acheter de la viande à la ferme et il a gardé un quart d'entre eux en tant que clients réguliers-Demande croissante de produits carnés de qualité.

ORIGINALITÉ

Peu d'éleveurs sont présents sur le territoire et l'EARL Blanchet propose ses produits en vente directe et en circuit court tout en maîtrisant la chaîne de transformation de la viande et valorisant ainsi tous les morceaux en proposant une gamme variée de produits bouchers, charcutier et des conserves de plats préparés.

PARTENARIAT(S)

Partenariat : Terres d'Eure et Loir, autres producteurs locaux avec une boutique Terres d'Eure et Loir, Conserverie de La Ferté Bernard, atelier de découpe de Rambouillet, AgriLocal.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Trouver un salarié et notamment un mi-temps pour tenir la boutique

Améliorations futures possibles :

Travailler avec les restaurants (déjà en contacts avec deux restaurants sur Chartres)

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

- Maîtriser sa production (alimentation des animaux, recherche d'autonomie)
- Se diversifier pour mieux valoriser sa production-Investissement en temps (trouver des partenaires, organiser un marché à la ferme)
- Travailler localement en vente directe si possible

La régie de quartier Effusion et la création de jardins partagés comme outils de sensibilisation et de lien social.



Créée en 2018 pour remplacer la précédente, Effusion est la nouvelle régie de quartier de Lucé et développe de nouveaux projets en lien avec l'alimentation et l'agriculture. Elle participe à l'embellissement des espaces verts en créant avec les habitants des jardins partagés, l'implantation de mobiliers en palettes, la plantation de fleurs et en proposant des animations autour de l'environnement.

AUTEUR(S)

LANSARI VÉRONIQUE

Directrice

effusion28@gmail.com

Fiche rédigée par **Tiphaine Cabaret**

PROGRAMME

Démarrage: 2018

Lieu de réalisation: Lucé

ORGANISME(S)

EFFUSION

Lucé - 28110

7 Place des Arcades

7 Salariés / 30 Adhérents



CHARTRES
MÉTROPOLE

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

23/07/2021

Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Domaine

Participation, gouvernance

Alimentation

Environnement

Education et formation

Emploi et insertion

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Population urbaine

Type d'acteur

Valorisation non alimentaire de produits agricoles

Type d'action

Valorisation non alimentaire Pédagogie / sensibilisation

Type d'objectif

Sociaux Création et renforcement du lien social

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

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

ORIGINE ET CONTEXTE

En proie à d'importantes difficultés de fonctionnement, l'ancienne régie de quartier de Lucé est remplacée par l'association Effusion en 2018. Celle-ci a repris l'activité d'insertion et a décidé de lancer un projet de jardin en 2020 à la demande des habitants du quartier.

OBJECTIFS

- Mobiliser les habitants sur les différentes activités et animations proposées.
- Sensibiliser, animer et créer du lien social autour des jardins potagers avec l'intervention de professionnels et de militants de l'environnement.
- Améliorer le cadre de vie et la qualité de vie des habitants.
- Permettre l'insertion professionnelle par l'activité économique (via l'entretien des espaces verts notamment)

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Création d'un jardin partagé sur la place des Arcades dans une démarche de permaculture sur le terrain appartenant à la Fédération des Œuvres Laïques (FOL).
- Partenariat avec l'association SykADAP qui communique sur le changement climatique, sur la permaculture et sont intervenus pour expliquer et aider à la mise en place de jardins en botte de paille et jardin en butte lasagne. Les bénévoles de SykADAP viennent une fois par semaine pour orienter les actions au potager.
- Mise en place d'ateliers : fabrication du pain, plantation au jardin, atelier cuisine, sensibilisation sur la pollution plastique, sensibilisation sur la gaspillage alimentaire, construction mobilier en palette, etc. Animation et organisation d'un repas partagé.
- Installation de bacs à compost au jardin.
- Aménagement de l'espace vert sur le quartier Maunoury avec l'aide des habitants (hôtel à insectes, chemins, table en palettes, banc et chaises en palettes, carrés potagers) et de Thomas Courties (architecte paysagiste) et Serge Mazeau (vannier).-Diffusion d'une newsletter sur les activités de l'association.
- Mise en place d'un café habitants pour développer des projets sur le quartier, impliquer et donner la voix aux habitants.
- Création de contrat d'insertion pour l'entretien des espaces verts

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Recrutement d'une personne pour l'animation des jardins.
- Mobilisation forte des habitants aux différentes activités proposées.

ORIGINALITÉ

Au-delà de mettre en place des carrés potagers, c'est l'accompagnement et l'animation autour de ce projet qui permettent de le faire vivre. Cela passe également par le travail en collaboration avec d'autres acteurs (artisans locaux, association de permaculture) pour aménager l'espace autour des jardins.

PARTENARIAT(S)

Habitat Eurélien, ville de Lucé, association sykADAP, Thomas Courties (architecte paysagiste), la Ligue de l'Enseignement 28 : Fédération des Œuvres Laïque (FOL), Serge Mazeau (osiericulteur et vannier en Corrèze), Jardin Soli-Bio.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Vol de chaises faites en palettes et quelques dégradations par des élèves du lycée à côté du jardin

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Pour les quelques dégradations faites par certains élèves, ils ont été identifiés et des ateliers sont prévus avec eux et d'autres élèves pour les faire participer à l'aménagement de l'espace vert (peinture au sol pour créer des marelles par exemple).

Plutôt que de faire des chaises, Effusion ne fait plus que des bancs en palette qui ne sont pas volées.

Améliorations futures possibles :

Effusion souhaite avoir une cuisine aux normes afin de proposer aux familles des ateliers cuisine. Elle réfléchit à l'idée d'avoir un laboratoire de cuisine de type food truck mobile pour réaliser des plats sains à des prix raisonnables à emporter ou se faire livrer (c'est une demande des habitants). Pour ce qui est du court terme, elle souhaite créer une forêt comestible dans le quartier Maunoury ou l'espace a été aménagé avec déjà des carrés potagers.

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

- Proposer des animations de façon régulières pour mobiliser les habitants
- Trouver des synergies
- Trouver des financements, des partenaires

L'Epi de Luisant : une épicerie participative comme alternative aux supermarchés



L'Epi de Luisant est une épicerie qui appartient à ses adhérents en recherche d'un nouveau mode de consommation. Cette association correspond à un mouvement participatif et solidaire dans lequel l'humain est au centre. Créée en 2018, cette association permet à ses adhérents de grouper leurs achats d'aliments produits éthiquement et créant du lien social entre adhérents et producteurs.

AUTEUR(S)

FROUGNEUX NANCY

Présidente

lepideluisant@gmail.com

Fiche rédigée par **Tiphaine Cabaret**

PROGRAMME

Démarrage: 2018

Lieu de réalisation: Luisant

ORGANISME(S)

L'EPI DE LUISANT

Luisant - 28600

Rue de la Vallée de l'Eure
/ 38 Bénévoles



CHARTRES
MÉTROPOLE

COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

15/07/2021

Domaine

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Distributeur

Type d'objectif

Sociaux Création et renforcement du lien social

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

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Population urbaine

Type d'action

Distribution/commercialisation Vente en circuit-court

Nancy Frougneux travaille à l'Institut Médico-Educatif (IME) de Luisant et souhaitait renforcer le lien social entre jeunes de l'institut et personnes adultes en favorisant leur rencontre et en les amenant à dépasser leur handicap. En s'inspirant de l'Epi de Châteaufort dans les Yvelines, première Epicerie Participative Intégrale (EPI), Nancy propose de créer l'Epi de Luisant. Une épicerie participative intégrale est un collectif où les adhérents gèrent leur épicerie à l'aide d'une plateforme informatique qui sert de boutique et de gestion pour les membres des épiceries. Ce type d'épicerie est coopératif, c'est un espace de partage des valeurs communes : équilibre alimentaire, agriculture raisonnée, le partage de connaissance avec les producteurs sur leurs produits et une envie de fuir les grandes surfaces. Les adhérents choisissent ensemble avec quels producteurs ils souhaitent travailler. Cette épicerie propose des produits locaux, de qualité, vendus sans marge ajoutée. Celle-ci voit le jour en 2018 et se situe dans un local mis à disposition par le locataire du Carillon (centre équestre de Luisant). L'adhésion est de 20€ par foyer et par an. Chaque Epi dispose du même outil logistique mais choisit son fonctionnement et ses critères pour choisir les produits qu'elle désire vendre.

OBJECTIFS

- Créer du lien social entre les adhérents et les producteurs
- Travailler en circuit court avec des produits en agriculture biologique ou en agriculture raisonnée avec une éthique de production
- Créer une alternative au supermarché

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Les adhérents déposent une somme d'argent sur leur compte sur la plateforme pour pouvoir acheter les produits de l'épicerie, il n'y a pas de rapport à l'argent. Chacun peut ensuite aller récupérer ses produits à l'épicerie
- Les adhérents peuvent proposer des produits qu'ils souhaiteraient acheter à l'épicerie et ils choisissent ensemble quels sont les produits qu'ils vont vendre dans l'épicerie.
- L'épicerie est participative, chaque adhérent doit travailler 2h par mois pour le fonctionnement de l'Epi (gestion des stock via la plateforme, contacter les producteurs, achat de produits, réception des commandes, alimenter le site internet, etc.)
- Chaque adhérent est le contact référent auprès d'un producteur pour que ce soit plus simple
- L'adhésion permet de faire quelques stocks-Installation du potager en permaculture dans les jardins familiaux de Luisant (location du potager)
- Organisation d'ateliers selon les envies des adhérents (DIY : faire sa lessive maison, recettes, compostage, par exemple)

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

L'Epi rassemble désormais 38 adhérents-bénévoles et travaille avec 18 producteurs (choisis par les adhérents). Chaque adhérent peut proposer un producteur correspondant à ce qu'il souhaite avoir à l'épicerie (un apiculteur, une chèvrerie, produits d'hygiène, etc.). Les adhérents échangent entre eux via Whatsapp, ils sont tous acteurs au sein de l'Epi (chacun aide à la gestion de l'épicerie quelques heures par mois). L'adhésion permet d'avoir les premiers stocks de produits.

ORIGINALITÉ

L'Epi de Luisant est une épicerie participative où chaque adhérent est bénévole et donne de son temps pour faire fonctionner l'EPI. Les critères retenus pour les produits sont : la proximité et la qualité. Chacun s'y retrouve puisque les produits sont vendus sans marge et en circuit court.

PARTENARIAT(S)

Ville de Luisant : mise à disposition d'une salle de la mairie quelques heures par mois pour des réunions ou ateliers.

Partenariat avec les producteurs : Soli-Bio, l'Eurélienne, Belsia, la Fraiserie de Sours, les Joviettes, Ferme de Tachainville,...

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Au départ, l'épicerie ne disposait pas de local donc il fallait définir un point de ralliement pour distribuer les produits.

L'Epi de Luisant n'est pas visible et il y a très peu de communication (pas de panneau visible depuis la route, ni au sein du centre équestre).

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

L'installation de l'épicerie dans un local mis à disposition par le locataire du Carillon en 2019.

La mairie de Luisant a convié L'Epi de Luisant en 2019 pour que l'association puisse se présenter lors de la soirée de remise des jardins fleuris et cela a entraîné une hausse des adhésions.

Améliorations futures possibles :

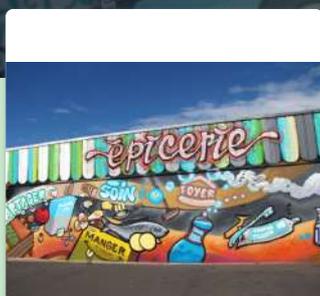
Mettre un panneau pour donner de la visibilité à l'Epi à l'entrée du Centre Équestre Le Carillon car le local est encore peu visible de l'extérieur.

Augmenter le nombre d'adhérent pour avoir plus de stock et plus de diversité de produits

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

- Investissement en temps, Rencontrer les producteurs, échanger avec eux, garder le lien social
- Développer lien social entre les adhérents
- Avoir un partenariat pour trouver un local
- Avoir un outil logistique est une grande aide (gestion des stocks, achat en ligne via le site internet)

L'Épicerie solidaire de Mainvilliers, un soutien communal aux personnes précaires.



L'épicerie solidaire de Mainvilliers est une structure communale apportant une aide ponctuelle aux personnes rencontrant des difficultés sociales. En plus de vendre des produits à 10% de leur valeur marchande, elle propose des actions individuelles et collectives à destination des bénéficiaires afin de les accompagner vers l'autonomie et l'accès à l'épicerie solidaire pour une durée de 1 à 3 mois renouvelable.

AUTEUR(S)

LENOUVEL MURIEL
m.lenouvel@ville-mainvilliers.fr

Fiche rédigée par **Tiphaine Cabaret**

PROGRAMME

Démarrage: 2015
Lieu de réalisation: Mainvilliers
Budget: 60000
Origine et spécificités du financement : Commune

ORGANISME(S)

EPICERIE SOLIDAIRE DE MAINVILLIERS
Mainvilliers - 28300
6 Rue Jean Rostand
12 Salariés



CHARTRES
MÉTROPOLE

COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

15/07/2021

Domaine

Pauvreté, précarités

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Outil d'intervention

Outil opérationnel Mise à disposition (création, gestion, entretien, développement) d'infrastructures/outils/équipements (marché, bâtiment, ressources électroniques, etc.)

Type d'objectif

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

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Sociaux Création et renforcement du lien social

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Type de structure

Établissement public Etablissement public

Bénéficiaires

Population urbaine

Population précaire

Type d'action

Consommation Alimentation solidaire

Champ d'action

Agir en faveur de l'accès à l'alimentation

ORIGINE ET CONTEXTE

L'épicerie solidaire de Mainvilliers a été créée en 2015 par le Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) de Mainvilliers qui gère également l'épicerie. Cette structure municipale a été mise en place pour répondre à un besoin d'accompagnement d'un public mainvillois en situation de précarité. L'accompagnement se fait autour de thématiques liées à la vie quotidienne et des besoins primaires telles que la consommation, l'habitat, l'insertion sociale et professionnelle, l'alimentation et la santé. Cette épicerie remplace la distribution alimentaire assurée par la Croix-Rouge.

OBJECTIFS

Aider les familles de façon ponctuelle en leur permettant de voir des professionnels de santé, d'accéder à des produits de première nécessité à des prix très bas, pour lutter et sortir de la précarité dans laquelle elles peuvent se trouver.

Accompagner les bénéficiaires dans leurs démarches et leur projet (par exemple pour la gestion du budget pour payer une facture, mise en place d'un échéancier par exemple)

Accompagner les bénéficiaires sur les thématiques de santé et santé mentale et d'alimentation (prévention diabète, alimentation de qualité et variée, psychologue)

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Vente de produits d'alimentation, produits d'entretien à 10% de leur valeur marchande et à 20% pour les produits d'hygiène
- Aide ponctuelle sous forme de contrat d'engagement (de 1 à 3 mois renouvelable, maximum 6 mois puis les bénéficiaires peuvent faire une nouvelle demande auprès des travailleurs sociaux). Tout travailleur social peut envoyer un dossier et la commission statue la durée de l'aide de la famille.
- Achat de produits auprès de la Banque Alimentaire à quelques centimes la tonne
- Récupération des invendus auprès de Leclerc et Intermarché
- Les produits alimentaires sont rangés dans l'épicerie selon trois catégories : les aliments ayant une étiquette verte sont les aliments que l'on peut consommer de façon quotidienne, les aliments étiquetés en orange peuvent être consommés plusieurs fois par semaine et les aliments de la catégorie rouge sont à limiter (à consommer une fois par semaine).
- La mise en place d'ateliers de cuisine (plusieurs fois par an pour apprendre à composer une assiette équilibrée, la prévention contre le diabète, etc.)
- Espace d'échange, d'écoute et de partage
- Vente de vêtements (les vêtements sont des dons, ils doivent être propres et pas abîmés et sont vendus à moins d'un euro).
- Possibilité de faire un bilan de santé au centre de sécurité sociale à Lucé (médecin, dentiste, ORL, gynécologue)
- Distribution de colis d'urgence (de façon exceptionnelle sur demande d'une assistante sociale)

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

L'épicerie aide jusqu'à 50 familles maximum par semaine. Plus de 500 personnes au total ont bénéficié de l'aide de l'épicerie solidaire, ce qui représente près de 24 tonnes de nourritures vendues. Douze bénévoles permettent le bon fonctionnement de l'épicerie.

ORIGINALITÉ

L'épicerie solidaire met en place un contrat d'engagement réciproque (les familles viennent acheter des produits à des faibles prix et peuvent ainsi payer une facture). Il ne s'agit pas de "donner des colis alimentaires" mais de permettre aux bénéficiaires de faire leur choix, d'acheter des produits comme s'ils étaient en magasin et régler leurs factures en bénéficiant d'un accompagnement. Ce n'est pas seulement une épicerie mais un lieu de partage.

PARTENARIAT(S)

Dons financiers, matériels et alimentaires par GRDF, Leclerc, Intermarché, la Banque Alimentaire. La Banque alimentaire approvisionne l'épicerie.

Le Conseil départemental ainsi que le CIAS et le CIDFF sont des partenaires qui proposent des rendez-vous à l'épicerie, organisent des ateliers.

Des résidents de la fondation d'Aligre aident à la distribution des produits de l'épicerie.

Des professionnels de santé viennent également à l'épicerie pour aider les familles :

- une juriste Centre d'Information sur le Droit des Femmes et des Familles une journée par semaine
- cinq assistantes sociales sont présentes plusieurs jours dans la semaine- une conseillère en économie sociale et familiale pour le RSA est présente une journée par semaine
- l'association Diabète 28 intervient également une semaine par mois
- une psychologue est présente 15 jours par mois

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Mobilisation des bénéficiaires aux activités proposées
- Locaux devenus trop petits
- Manque de moyens humains

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Diversifier les activités proposées
- Temps d'échange collectif
- Recherche de salles pouvant accueillir les actions collectives
- Recherche de subventions pour financer les actions

Améliorations futures possibles :

- La directrice souhaiterait que les bénéficiaires puissent être bénévoles dans l'épicerie et travailler un peu en mettant les produits en rayon par exemple.
- L'épicerie souhaite également intégrer une socio-esthéticienne pour travailler sur le bien-être et le rapport au corps.
- Volonté de travailler plus sur l'alimentation et les bienfaits du sport avec une diététicienne.

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

- Être à l'écoute des bénéficiaires
- Mettre en lien les bénéficiaires avec des professionnels de santé et les partenaires sociaux
- Contrat adapté à chaque bénéficiaire

L'Étal des producteurs, une plateforme collective de produits "de qualité" en circuit court.



L'Étal des Producteurs est une plateforme de produits agricoles et artisanaux située Gellainville créée par 5 associés dans le but de vendre des produits alimentaires en circuit court. L'objectif est de proposer des produits de qualité, labellisés, respectueux de l'environnement et du bien-être animal.

AUTEUR(S)

PORC ANTHONY

Directeur commercial

a.porc@letaldesproducteurs.com

Fiche rédigée par **Tiphaine Cabaret**

PROGRAMME

Démarrage: 2019

ORGANISME(S)

L'ÉTAL DES PRODUCTEURS

Gellainville - 28630

19 Avenue Gustave Eiffel

3 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

15/07/2021

Domaine

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Distributeur

Type d'objectif

Développement local Création de dynamiques économiques

Développement local Structuration/maintien de filières locales

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Type de structure

Entreprises Entreprise

Bénéficiaires

Professionnels

Population rurale

Population urbaine

Type d'action

Distribution/commercialisation Vente en circuit-court

ORIGINE ET CONTEXTE

Anthony Porc est fils d'artisan traiteur et après plusieurs années de travail dans le domaine industriel de la restauration, il a fait le choix de travailler avec des produits de qualité. Cinq producteurs se sont associés à lui, avec la même envie de mieux manger et de mieux nourrir leurs enfants. Ensemble, ils ont fondé l'Étal des Producteurs en 2019 afin de développer les produits locaux et régionaux en circuit court pour les professionnels mais également pour les particuliers. Ils ont créé la marque La Griffes Paysanne qui leur permet de communiquer sur leurs fournisseurs et mettre en avant les restaurateurs qui s'approvisionnent à l'Étal.

OBJECTIFS

- Mieux manger : proposer des produits en circuit court de qualité (label rouge, Bleu-Blanc-Cœur, HVE3, bio)
- Mettre en relation les producteurs avec les consommateurs
- Retrouver le goût du vrai

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Création de la marque La Griffes Paysanne
- Traçabilité des produits : noms des producteurs sur le site associé à chaque produit
- Création du marketplace qui est une vitrine de producteurs et fabricants en circuit court : les clients passent commande via le site et peuvent récupérer leurs commandes quelques jours plus tard au drive (au local de Gellainville) ou ils peuvent être livrés.-Vente de produits d'hygiène, produits carnés, fruits, légumes, produits laitiers, œufs.
- Prestation de service lors de la prise de commande, de la lisibilité sur internet et de la livraison (possibilité d'aller récupérer les produits directement chez le producteur, maraîcher par exemple)
- Conseils et expertise dans le domaine de la viande (spécialisé dans le domaine carné) et de l'hygiène : accompagner dans les débouchés, utiliser le bon produit au bon moment (saisonnalité),...
- Prospection auprès de producteurs, choix des produits selon le mode de production (produits labellisés, animaux nourris avec la production de la ferme, logique de circuit court dans le mode d'élevage, production respectueuse de l'environnement et respect du bien-être animal)-Face à la forte demande de viande de bœuf, l'Étal doit se fournir à une échelle plus large que celle de la région, les éleveurs n'abattant que quelques bêtes sur une année, l'Étal travaille avec d'autres abattoirs situés plus loin mais toujours en France, notamment Sicarev qui est un groupement d'éleveurs fournissant de la viande de qualité en plus de leurs éleveurs qui travaillent avec l'abattoir de Vendôme (41) et la Socopa de Cherré (72)
- Vente de quelques produits transformés : la charcuterie, crêpinettes, 4ème gamme de pommes de terre en HVE 3 (vendues crues sous-vide sous forme de rondelles, frites, brutes et épluchées et en cubes).
- Communication via Facebook, LinkedIn et par la radio locale Intensité (Eure et Loir)
- Réduction et réutilisation des emballages (cartons et grandes caisses en plastiques) en regroupant plusieurs éleveurs/producteurs.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Depuis sa création en 2019, l'Étal des Producteurs a fourni des produits alimentaires et d'hygiène à plus de 600 clients. Ils travaillent localement avec 80 restaurants sur l'agglomération de Chartres. La majorité des clients sont sur le département d'Eure et Loir ainsi qu'en région parisienne et sur Paris mais quelques clients sont situés plus loin dans le sud de la France. Pour les clients les plus éloignés, l'Étal fait appel à un prestataire pour la livraison des produits. L'Étal des Producteurs travaille avec plusieurs établissements scolaires : le lycée Silvia Monfort, le lycée Marceau, le lycée Fulbert, le lycée agricole La Saussaye.

ORIGINALITÉ

L'Étal des Producteurs est la seule entreprise proposant à la fois des produits alimentaires en circuit court et des produits d'hygiène (pas en circuit court). Elle dispose des connaissances nécessaires pour accompagner, conseiller et proposer des expertises dans le domaine de la viande et de l'hygiène.

PARTENARIAT(S)

L'Étal des Producteurs travaille avec de nombreux éleveurs bovins pour faire face à la demande.

Producteurs partenaires : Adrien Labrouche (27) est éleveur de volaille et a un atelier de transformation, les Cochonnailles du Haut Bois (28) est éleveur de porc et transforme la viande en charcuterie, la ferme Olivet (78) pour les oeufs, le GAEC du Gué (28) qui produit de l'huile et de la farine, la Ferme de la Belvinière (28) éleveur de volailles et producteur de foie gras, les pommes de terre viennent de l'exploitation HVE 3 de Gérald Beauvillier (28) et elles sont ensuite envoyées à la Ferme du Colombier (28) pour être lavées, découpées sous

différentes formes et conditionnées sous-vide. L'entreprise a également pour partenaire la Laiterie Saint Denis de l'Hôtel (45), L'Eurélienne (28), la Socopa (72), la SICAREV (groupe coopératif d'éleveur dans l'Yonne (89)).

L'Étal des Producteurs est référencée en tant que distributeur de produits carnés en circuit court sur le réseau Apogée réseau associatif de mutualisation d'achat pour les établissements de l'économie sociale et solidaire (ESS).

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Trouver un local avec un accès facile pour les camions de livraison, avec de la place pour des frigos pour stocker la viande plusieurs heures.
- Organisation logistique (arrivage des produits, livraison des clients, trouver le bon outil pour la gestion des stocks)

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Le local a pu être trouvé et correspond aux critères recherchés.
- L'entreprise a rapidement pris ses marques.

Améliorations futures possibles :

- Étendre les gammes et développer les produits d'épicerie
- Création d'un showroom au rez-de-chaussée du bâtiment afin d'accueillir les clients sur réservation et dans la limite de 6 personnes pour expliquer la démarche, montrer aux particuliers les différents produits qui sont proposés, le fonctionnement de l'entreprise et l'inscription sur le site pour passer commande. (Le showroom devrait être mis en place pour l'automne 2021 et répond à un besoin de certains particuliers qui ont souhaité visiter l'Étal de Producteurs sans que cela ne soit encore possible).

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

- La motivation et la volonté de mieux manger
- La communication (page facebook, création de la marque, site internet avec le sourcing des produits) La recherche de producteurs avec des démarches de circuit court
- Le savoir-faire des métiers de la restauration, plus de 15 ans d'expérience dans le domaine.

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

- Avoir une statistique entre les retours de communication et les actions, qui compare la volonté de chacun et la réelle consommation (de produits en circuit court ou bio par exemple).
- Avoir un indicateur sur les actes des français, ceux qui consomment réellement des produits locaux et en circuit court.

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

Gérant (partie céréales et maraîchage)

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 1ha 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

Les Jardins de Seresville, une cueillette labellisée "écoresponsable" pour la vente en circuit court et l'accueil de scolaires.



Sébastien Bequignon a repris la cueillette de Seresville en 2019 et a continué de la faire vivre en agrandissant la boutique, en proposant de très nombreuses variétés de fruits et de légumes et en accueillant les écoles. Les Jardins de Seresville font partie du groupement de cueillettes Chapeau de Paille pratiquant une agriculture écoresponsable et soucieuses de partager leurs expériences.

AUTEUR(S)

BEQUIGNON SÉBASTIEN

Directeur

jardins.seresville@gmail.com

Fiche rédigée par **Tiphaine Cabaret**

PROGRAMME

Démarrage: 2019

Lieu de réalisation:
Mainvilliers

ORGANISME(S)

LES JARDINS DE SERESVILLE

Mainvilliers - 28300

Le Moulin Blanchet

10 Salariés

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

26/07/2021

Domaine

Agriculture

Alimentation

Environnement

Education et formation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Environnementaux Maintien et amélioration de la biodiversité

Pédagogiques Communication auprès des enfants

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 urbaine

Population rurale

Type d'action

Distribution/commercialisation Vente en circuit-court

ORIGINE ET CONTEXTE

François Delaperrière a créé les Jardins de Seresville en 1984 et fut l'un des premiers à ouvrir une cueillette mais en 2018 la cueillette a fermé pour liquidation judiciaire. Sébastien Bequignon, agriculteur dans le secteur de Châteaudun, avait envie de reprendre l'affaire et en 2019 il reprend la Cueillette de Seresville.

OBJECTIFS

Proposer une variété de produits de qualité en direct -Retrouver le vrai goût des aliments au prix juste

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Production de fruits, légumes et fleurs sur 20 ha-Fonctionnement en cueillette-Ouverture d'une boutique en 2019-Transformation : confiture, jus de pommes, compote et velouté
- Vente sur les marchés fermiers (tous les 15 jours à Houx)
- Accueil des écoles et centres aérés de fin mai à octobre-Pratique agricole écoresponsable : binage, paillage, variétés rustiques (plus résistantes), installer des plantes hôte des auxiliaires de culture, etc.
- Livraison des produits à quelques restaurants à Chartres

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Création d'emplois pour cultiver les produits et surveiller la cueillette pour guider les familles et également accueillir les groupes scolaires.

ORIGINALITÉ

Les Jardins de Seresville est la seule cueillette Chapeau de Paille d'Eure et Loir et seulement une autre cueillette est présente dans la région Centre-Val de Loire. A l'échelle de Chartres métropole, c'est la seule qui propose l'accueil des écoles et des centres aérés afin d'expliquer la production maraîchère et le mode de production.

PARTENARIAT(S)

Les Jardins de Seresville font partie du groupement Chapeau de Paille permet d'avoir une référence, un retour d'expérience, des conseils.

Partenaires : Ferme de la Bouverie, Terres d'Eure et Loir

Partenaire financier : Commune de Mainvilliers

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Reprise de la cueillette après une liquidation, il faut retrouver la clientèle

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Communication lors de l'ouverture de la cueillette en 2019.

Améliorations futures possibles :

Vente de légumes dans les cantines scolaires

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

- Intégrer le groupement Chapeau de Paille
- Fonctionner en cueillette-Production responsable

Les Joviettes, des pâtes artisanales et locales pour la restauration collective



Jean David Lochon est paysan, artisan et pastier. En 2013, il fait le choix de se diversifier en proposant un produit de niche : des pâtes artisanales bio fabriquées à la ferme dans son atelier de transformation qu'il entend proposer à la restauration scolaire afin de promouvoir une alimentation saine, locale et bio auprès des élèves.

AUTEUR(S)

LOCHON JEAN DAVID
Agriculteur et pastier
jeandavid.lochon@bbox.fr
Fiche rédigée par **Tiphaine Cabaret**

PROGRAMME

Démarrage: 2013
Lieu de réalisation: Jouy
Budget: 100000
Origine et spécificités du financement : 20% de financement régional

ORGANISME(S)

LES JOVIETTES
Jouy - 28300
5 Place Saint-Georges
2 Salariés



CHARTRES
MÉTROPOLE

COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

15/07/2021

Domaine

Alimentation

Agriculture

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Transformateur

Type d'objectif

Développement local Structuration/maintien de filières locales

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Type de structure

Entreprises Entreprise

Bénéficiaires

Population rurale

Population urbaine

Elèves, étudiants

Type d'action

Transformation Transformation produits de niche / terroir

ORIGINE ET CONTEXTE

Jean David Lochon reprend la ferme familiale de 165 ha en 2012 et décide en 2013 de se diversifier et de fabriquer un produit de A à Z pour approvisionner la restauration scolaire. Producteur de céréales en agriculture raisonnée, il décide de se diversifier en fabriquant des pâtes avec sa production de blé dur, ce qui lui assure plus d'autonomie et lui permet de se détacher du système conventionnel en convertissant une partie de son exploitation en agriculture biologique.

OBJECTIFS

- Produire du blé dur, le transformer et le commercialiser pour développer un produit artisanal, local et bio.
- Vendre les pâtes produites aux collectivités, collèges et lycées afin que les enfants et les élèves puissent manger des produits locaux et de qualité.
- Proposer une gamme sans gluten.- Privilégier le contact direct avec les clients.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Formation sur la fabrication de pâtes.
- Investissement dans un atelier de transformation avec four, laboratoire, pétrin, salle de conditionnement et salle de stockage avec une capacité de 400 kg de pâtes par jour.
- Conversion en bio de 15 ha (parcelle la plus proche de la ferme).
- Partenariat avec la minoterie Viron qui transforme le blé en farine.
- Production d'huile de colza (agriculture raisonnée) vendue en magasin.
- Vente des pâtes et huile sur les marchés, en magasins (Carrefour, Naturéo, boutique de producteurs).
- Livraison de pâtes aux AMAP.
- Vente des pâtes à certains collèges et lycées mais de façon ponctuelle.
- Création d'une gamme de pâtes sans gluten.
- Proposition de différentes formes de pâtes aux goûts différents (goût tomates, cèpes, curry, myrtille, persil ou nature).

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Engouement dès le début des particuliers mais moins en ce qui concerne la restauration scolaire. Quelques collèges et lycées achètent ces pâtes mais trop peu par rapport à sa capacité de production. 20% des pâtes sont vendues auprès des établissements scolaires et le reste est vendu dans d'autres points de distribution (GMS, magasins bio, etc.).

ORIGINALITÉ

L'originalité est la diversification par la fabrication d'un nouveau produit. Le choix s'est porté sur la fabrication de pâtes artisanales produites avec du blé dur bio (passage en bio pour une partie de l'exploitation) pour approvisionner la restauration scolaire et les particuliers.

PARTENARIAT(S)

Travail avec la minoterie Viron pour trouver le bon réglage pour avoir des pâtes semi-complètes.

Quelques collèges et lycées passent des commandes.

Contrats avec la grande distribution et avec des points de distribution comme le comptoir vrac à Rambouillet, Naturéo (Chartres et région parisienne), Epi du Rouloir, etc. Il fournit également les AMAP et vend parfois sur les marchés.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Difficulté de vendre à la restauration collective en raison du coût plus élevé de ces pâtes bio et artisanales par rapport aux pâtes habituellement achetées par la restauration collective.
- Morcellement de l'exploitation sur 4 communes.
- Agriculteurs en concurrence des grossistes qui vendent des produits similaires (parfois les produits sont vendus comme locaux or ils ne le sont pas) à des coûts inférieurs à ceux des producteurs.
- Trouver un salarié (actuellement à la recherche d'un salarié pour travailler sur l'exploitation et la transformation suite au départ de son précédent salarié).

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Développement tourné vers la région parisienne.
- Communiquer pour trouver de nouveaux clients : site internet en construction, flyers distribués aux collèges et lycées.

Améliorations futures possibles :

Fournir dans les années à venir, plus de collectivités, de collèges et de lycées car pour l'instant 20% de sa production est vendue à la restauration collective. Si ces derniers ne souhaitent pas acheter ses produits alors il se tournera vers la grande distribution.

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

- Ne pas seulement être agriculteur, il faut être commercial pour vendre son produit.
- Trouver des débouchés.
- Démarcher les potentiels clients.

Le Lycée Agricole La Saussaye: diversification, formation et outil de transformation pour développer la production maraîchère sur le territoire



En 2021, le lycée agricole La Saussaye se diversifie en introduisant la production maraîchère sur 2 hectares. Le but est de créer un support de formation pour de prochains maraîchers qui s'installeraient sur le territoire et de créer une légumerie afin de transformer les produits.

AUTEUR(S)

RAYNARD PHILIPPE

Directeur

philippe.raynard@educagri.fr

Fiche rédigée par **Tiphaine Cabaret**

PROGRAMME

Démarrage: 2020

Lieu de réalisation: Sours

ORGANISME(S)

LYCÉE AGRICOLE LA SAUSSAYE

Sours - 28630

La Saussaye



**CHARTRES
MÉTROPOLE**

COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

15/07/2021

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Domaine

Agriculture

Alimentation

Education et formation

Type de structure

Établissement de recherche ou de formation Etablissement académique ou de recherche

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Agriculteurs

Elèves, étudiants

Type d'acteur

Producteur

Type d'action

Production agricole Agroécologie

Type d'objectif

Environnementaux Maintien et amélioration de la biodiversité

Environnementaux Préservation de la qualité des eaux

Pédagogiques Transmission de pratiques responsables aux professionnels

Développement local Création de dynamiques économiques

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

ORIGINE ET CONTEXTE

Le lycée a mené différentes actions en lien avec la biodiversité (implantations de jachères fleuries, installation de nichoirs, de perchoirs à rapaces, etc.), cultivant sur ses parcelles de céréales en agriculture raisonnée dont 38 hectares sont en agriculture biologique sur un total de 145 hectares. Afin de diversifier ses productions, le lycée s'est lancé dans la production de maraîchage biologique avec l'objectif d'aller plus loin que la production en créant une légumerie. La production maraîchère est un support à la formation maraîchage qui a commencé en septembre 2020 face à la demande de maraîchers sur le territoire.

OBJECTIFS

- Former aux techniques de maraîchage et de transformation alimentaire
- Construire une légumerie pour avoir un outil de transformation, avec 4 objectifs : la transformation des produits de l'établissement avec une commercialisation de produits frais et transformés, accompagnement de maraîchers pour une transformation de leurs produits, accompagnement de porteurs de projets pour mener des essais produits, la formation
- Être acteur de la transition agroécologique et de la relocalisation de l'alimentation sur le territoire de Chartres métropole en formant les acteurs de l'agriculture et de l'alimentation de demain
- Approvisionner la restauration collective avec la production de légumes et de petits fruits du lycée (atteindre les objectifs de la loi EGALIM).

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Ouverture d'une formation maraîchage (Brevet Professionnel de Responsable d'Entreprise Agricole) avec Aude Mornas (maraîchère Aux Petits Légumes à Sours) qui intervient en classe et dont les apprenants vont sur l'exploitation.
- Le lycée fait partie des 8 établissements français à travailler sur le projet Biodiv'Expé au travers d'une méthodologie sur la gestion globale de la biodiversité afin de mettre en place des actions telles que la gestion des éco-bordures. Projet à l'échelle de l'Établissement Public Local (EPL), sur les 145 hectares, identifié dans le diagnostic Trame Verte et Bleue (TVB) du Schéma de Cohérence Territorial (SCOT) en zone de corridor écologique à reconquérir)
- Gestion différenciée des espaces verts afin d'obtenir la certification Eco Jardin : une libre évolution d'une partie des espaces avec un minimum d'intervention pour laisser s'exprimer les espèces animales et végétales et créer des continuums écologiques (travail avec différentes classes, binômes de spécialité différente)
- Production de légumes et petits fruits sur 2 hectares sous abri et en plein champs selon des techniques de maraîchage biologique
- Mise en place d'un certificat de spécialisation (CS) "conduite de productions maraîchères. Filières concernées par ce projet de maraîchage et de transformation légumière : bac pro Bio Industries de la Transformation, BTSA Sciences et Technologies des Aliments, Licence pro Conduite de Productions Alimentaires, Certificat de Spécialisation en restauration collective et le CAP Production et Service en Restauration
- Action Du blé au pain : les étudiants de la formation BTS Analyse, Conduite et Stratégie de l'Entreprise ont travaillé avec les apprentis boulangers du Centre de Formation d'Apprentis interprofessionnel de Chartres. Les apprentis découvrent le métier d'agriculteur et les étudiants ACSE participent à la fabrication de pains et autres produits boulangers. Le lycée fournit le blé et un partenariat avec la minoterie Viron permet de leur envoyer le blé afin qu'il le transforme en farine pour que les étudiants puissent ensemble confectionner des produits boulangers. Les produits fabriqués ont été servis au self du lycée.
- Plantation de 800 mètres linéaires de haies champêtre

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Pour la formation maraîchage, les apprenants sont une dizaine. L'ensemble du lycée est certifié HVE3 (Haute Valeur Environnementale de niveau 3 qui est le niveau le plus élevé) et 38 hectares sont en agriculture biologique. Ces actions (passage en agriculture biologique sur certaines parcelles, réduction d'intrants et de produits phytosanitaires) ont permis une amélioration de la qualité de l'eau (4 captages sont présents sur le site du lycée dont un dédié au lycée). Les analyses du captage du lycée montrent une nette amélioration de la qualité de l'eau mais les indicateurs sont toujours en dessous de la norme de potabilité.

ORIGINALITÉ

Le lycée cultivait uniquement des céréales et a fait le choix de diversifier ses cultures avec du maraîchage biologique permettant d'ouvrir de nouvelles formations et d'être acteur du territoire en formant de futur maraîchers qui s'installent sur le territoire. Le projet va plus loin que la culture maraîchère puisqu'une halle agroalimentaire est déjà présente et le lycée souhaite créer une extension afin de transformer les productions légumières et petits fruits du lycée et de permettre aux apprenants de se former à la transformation alimentaire. L'atelier de transformation pourrait par la suite s'ouvrir vers de nouveaux domaines comme les cosmétiques naturels (lien avec la Cosmetic Valley) et accueillir des porteurs de projets afin qu'ils puissent utiliser l'atelier de transformation comme un véritable laboratoire d'innovation.

PARTENARIAT(S)

Le CFAi, minoterie Viron, Food Val de Loire, Hommes et Territoire.

Partenaires financiers : Etat, région, Chartres métropole,

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Trouver les financements pour mener à bien les projets

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

- Répondre à un besoin présent sur le territoire
- S'entourer de partenaires

Le Marché d'Isidore, l'épicerie solidaire de Chartres



Le Marché d'Isidore est une épicerie solidaire à l'initiative du maire de Chartres pour accompagner les personnes en situation de précarité. Les bénéficiaires ont une aide ponctuelle et un soutien leur permettant d'acheter des produits alimentaires et d'hygiène à 10% de leur prix de vente en magasin classique. Des ateliers de prévention et de sensibilisation sur la santé (diabète) sont organisés avec les partenaires de l'épicerie.

AUTEUR(S)

TASSART PATRICK
Président
marcheisidore@sfr.fr
Fiche rédigée par **Tiphaine Cabaret**

PROGRAMME

Démarrage: 2014
Lieu de réalisation: Chartres

ORGANISME(S)

LE MARCHÉ D'ISIDORE
Chartres - 28000
35 Rue du Repos
/ 35 Bénévoles



CHARTRES
MÉTROPOLE

COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

26/07/2021

Type de structure

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Bénéficiaires

Population urbaine

Population précaire

Type d'action

Consommation Alimentation solidaire

Champ d'action

Agir en faveur de l'accès à l'alimentation

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Envergure du programme

Locale

Outil d'intervention

Outil opérationnel Mise à disposition (création, gestion, entretien, développement) d'infrastructures/outils/équipements (marché, bâtiment, ressources électroniques, etc.)

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

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

Sociaux Création et renforcement du lien social

Pédagogiques Amélioration de l'accès à l'information

ORIGINE ET CONTEXTE

Le Marché d'Isidore est un projet lancé par le maire de Chartres en 2014 en lien avec les différentes associations caritatives. Ce sont les associations qui gèrent l'épicerie solidaire avec le soutien de la ville de Chartres. L'épicerie s'adresse aux habitants de la ville de Chartres selon certains critères sociaux, pour leur permettre d'acheter des denrées alimentaires à des prix réduits. Le Secours catholique effectuait la distribution alimentaire avant la création de l'épicerie solidaire, aujourd'hui elle fait partie des associations qui font vivre l'épicerie.

OBJECTIFS

- Apporter une aide ponctuelle et un soutien aux personnes en situation de précarité
- Accompagner les bénéficiaires sur les thématiques de santé (prévention diabète)

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Vente de produits alimentaires et d'entretien à des coûts réduits (entre 10 et 30% des prix pratiqués en grande surface). Le prix du panier moyen est de 3€, ce qui correspond à 30€ en grande surface.
- Accompagnement par un contrat de 3 mois renouvelables deux fois maximum suivi d'un délai de carence d'un an. Les bénéficiaires n'ont pas tous le droit au même montant de droits suivant les moyens qu'ils ont.
- Le centre médical de Brétigny intervient régulièrement pour sensibiliser les bénéficiaires sur les actions diabètes -Mise en place d'atelier autour de l'alimentation (activité stoppée depuis la crise sanitaire). Les produits sont livrés par la Banque alimentaire de façon hebdomadaire
- Épicerie ouverte le mardi matin et le jeudi après-midi

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Ce sont 40 tonnes de denrées alimentaires qui sont reçues chaque année au Marché d'Isidore et qui permettent d'aider près de 400 foyers chartrais par an. Plus de 1000 personnes ont pu bénéficier d'une aide ponctuelle grâce à l'épicerie solidaire. Les bénéficiaires sont majoritairement des adultes de 35-40 ans. Bonne participation des bénéficiaires aux ateliers de prévention sur le diabète.

ORIGINALITÉ

L'épicerie solidaire le Marché d'Isidore donne de nouveaux repères aux bénéficiaires et leur permet de gérer leur budget en choisissant et payant leurs produits à l'épicerie. Les bénéficiaires s'engagent avec l'épicerie via un contrat qui détermine la durée de l'aide.

PARTENARIAT(S)

Partenaires : Ville de Chartres (mise à disposition d'un local municipal), Secours catholique Banque Alimentaire d'Eure et Loir, centre médical de Brétigny, Centre Intercommunal d'Action Sociale (CIAS) de Chartres, association ReVIVRE (91).

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Les dossiers sur les possibles bénéficiaires sont parfois mal complétés avec un manque de précision sur certains points.

Lors de l'approvisionnement, il manque parfois certains produits comme du beurre ou de la viande.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Si certains produits manquent alors l'épicerie les achète à Promocash où à l'association ReVIVRE qui est agréée entreprise d'insertion par l'économie et qui commercialise des produits alimentaires et d'hygiène à prix bas.

Améliorations futures possibles :

Ouverture du dispositif aux étudiants

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

- Avoir une bonne équipe de bénévoles
- Trouver des partenaires

Pa'dou, un exemple de diversification par la patate douce et sa vente en circuit court.



Alors producteurs de céréales et de pommes de terre, Rodolphe et Séverine Pichard décident de diversifier leur production en 2016 avec la culture de patates douces et de légumes en bio; et installent un distributeur automatique afin de vendre en direct à la ferme. Plus récemment en 2020, ces derniers poursuivent leur démarche avec l'achat d'une brasserie et la production d'une houblonnière bio et d'orge brassicole afin de l'alimenter.

AUTEUR(S)

PICHARD SÉVERINE

Agricultrice

padou.production@gmail.com

Fiche rédigée par **Tiphaine Cabaret**

PROGRAMME

Démarrage: 2016

Lieu de réalisation: Theuville (28)

ORGANISME(S)

PA'DOU

Theuville - 28360

Theuville

3 Salariés



CHARTRES
MÉTROPOLE

COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

15/07/2021

Domaine

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Développement local Structuration/maintien de filières locales

Développement local Création de dynamiques économiques

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

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Bénéficiaires

Population rurale

Type d'action

Distribution/commercialisation Vente en circuit-court

Avant 2016, la ferme de Louasville produisait des céréales, des pommes de terre pour McCain et également de la betterave sur les 260 hectares que compte l'exploitation. Séverine et Rodolphe Pichard souhaitaient se diversifier en ajoutant une nouvelle production sur la ferme. Séverine a donc fait des tests en plantant des plants de patates douces dans son jardin en 2016 et ça a marché. L'année suivante, ils construisent une serre de 250m² pour planter 500 plants de patates douces et vont petit à petit augmenter leur production. Parallèlement, Séverine crée la société Pa'dou pour commercialiser la production de la ferme. Depuis le printemps 2019, ils cultivent des légumes d'été qu'ils mettent dans leur distributeur automatique, installé à la ferme fin 2018.

OBJECTIFS

- Diversification : production nouvelle culture : la patate douce.
- Autonomie pour la vente, maîtrise des prix et de la qualité avec le distributeur.
- Développement des activités : production de houblon bio, achat d'une brasserie.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Investissement dans une machine pour la plantation des patates douces et pour soulever les patates douces à l'arrachage. - Construction d'un bâtiment de stockage en 2018 avec frigo.
- Conversion en bio sur 5 ha.- Installation de serres (au début pour les patates douces et maintenant pour les légumes)
- Création de la marque Pa'dou (vente des produits au distributeur et sur la plateforme Sur le champ et Terre d'Eure et Loir, dans quelques points de distribution dans les Yvelines, livre quelques restaurants sur Chartres et vente dans GMS proches)
- Installation d'un distributeur automatique à la ferme de 78 casiers.
- Achat d'une brasserie avec des associés en 2020 (création de la société ZZBeers en 2020).
- Production de houblon bio et orge brassicole.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Production moyenne de 40 – 50 tonnes de patates douces et de 10 – 15 tonnes de légumes.
- Plantation de 65 000 pieds de patates douces. Deux serres pour un total de 900m².
- Vente de la production en circuit court, surtout via le distributeur.
- Création de deux emplois grâce à la brasserie et un poste pour l'entretien des serres et de la houblonnière.
- Engouement pour la patate douce dès le début, beaucoup de personnes viennent à la ferme.
- Les casiers, au nombre de 78 avec la moitié des casiers sont pour des produits secs et l'autre moitié accueille des produits frais qui sont remplis 4 à 8 fois par jour de produits de la ferme.
- Pour les autres produits venant de producteurs aux alentours, ils sont livrés une à deux fois par semaine de leurs produits pour alimenter les casiers.

ORIGINALITÉ

- La production d'une nouvelle culture sur le territoire d'Eure et Loir avec l'installation d'un distributeur à la ferme.
- La diversification de la production : patates douces, légumes (légumes d'été, courges, choux, céleri), orge brassicole et houblon bio.
- De plus, le projet d'acheter une brasserie artisanale pour l'implanter sur le territoire de Chartres métropole (Gellainville) en garantissant la provenance locale du houblon et de l'orge brassicole qui sont produits sur la ferme à Theuville. Il n'y avait pas de houblonnière en Eure et Loir. Les premières bières seront produites avec de l'orge et du houblon venant hors du territoire mais dès 2022, la bière produite sera 100% locale avec le houblon et l'orge de la ferme.

PARTENARIAT(S)

Partenariats financiers : Région Centre-Val de Loire, Département d'Eure et Loir, Chartres métropole

Partenaires techniques : Sur le Champ, Terres d'Eure et Loir, autres producteurs qui mettent leurs produits dans le distributeur (moutarde de Digny, produits le P'tit Vaurien, œufs O d'Alice, Belsia, Baïo, Fraiseriaie de Sours, Ferme du Colombier, EARL Blanchet, EARL Daveau, etc.)

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Trouver du matériel pour le maraîchage en Eure et Loir. Lancer une nouvelle activité et trouver des financements.
- Se fournir en petit matériel (cagette, matériel nettoyage cuve, matériel agroalimentaire).

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Achat de matériel dans le Loiret

Améliorations futures possibles :

Continuer la conversion en bio

Faire des achats groupés pour le petit matériel afin de réduire les coûts

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

- Investissement financier
- Investissement en temps
- Développer ses activités en intégrant de nouvelles productions

Reconstruire ensemble, une régie de quartier engagée dans la création d'une filière locale vertueuse.



L'association Reconstruire Ensemble, labellisée Régie de Quartier, a été créée en 2000 et a développé de nombreuses actions dont la création de jardins partagés en 2013, la reprise du service À Ma Porte (livraison écologique du dernier kilomètre à l'aide de vélos cargo) en 2020 et la création d'une filière biodéchets. Ces trois activités se complètent et forment une filière locale vertueuse.

AUTEUR(S)

MONGUILLON BERNARD

Directeur

reconstruire.ensemble@wanadoo.fr

Fiche rédigée par **Tiphaine Cabaret**

PROGRAMME

Démarrage: 2000

Lieu de réalisation:
Mainvilliers

Budget: 2000000

Origine et spécificités du financement : Plus de 50% de subventions publiques et privées

ORGANISME(S)

RECONSTRUIRE ENSEMBLE

Mainvilliers - 28300

2 Avenue de Bretagne

100 Salariés / 11 Bénévoles / 30 Adhérents

COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

23/07/2021

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Domaine

Alimentation

Environnement

Emploi et insertion

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Population urbaine

Type d'acteur

Valorisation non alimentaire de produits agricoles

Type d'action

Valorisation non alimentaire Valorisation des déchets

Type d'objectif

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

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

Sociaux Création et renforcement du lien social

Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

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

Développement local Structuration/maintien de filières locales

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

ORIGINE ET CONTEXTE

L'association loi 1901 Reconstruire Ensemble basée sur les quartiers prioritaires de la ville de Mainvilliers est conventionnée Atelier et Chantier d'Insertion sur 5 activités : hygiène et propreté, espaces verts, bâtiment, coiffeur solidaire et livraison écologique en vélo cargos depuis janvier 2021. Un jardin potager solidaire de 300 m² (carrés potager) a été mis en place et est animé depuis 2013. En 2014, l'ensemble de l'équipe espace vert a été sensibilisé à la gestion des bio déchets par compostage. Depuis 2020, elle a repris le service A ma porte qui est un service de livraison écologique en vélo cargos afin d'agir sur le dernier kilomètre et avec le projet de filière bio déchet, les vélos cargos pourront récupérer les bio déchets à différents points de collecte et l'emmener au composteur et par la suite livrer le compost à ceux qui le souhaitent (pour les animations avec les habitants ou en entreprise, utilisé sur les espaces verts de la collectivité ou bien utilisé par des maraîchers bio partenaires). Ces 3 actions (jardin potager partagé, service A ma porte et la filière biodéchets) sont complémentaires et permettent la création d'une filière verte locale.

OBJECTIFS

- Améliorer le cadre de vie des habitants-Favoriser l'insertion professionnelle et le lien social
- Créer d'une filière de collecte et de valorisation des biodéchets
- Créer une filière verte, vertueuse entre les 3 actions (potager partagé, service livraison à ma porte et filière biodéchets)
- Sensibiliser, animer et créer du lien social autour du jardin potager partagé
- Créer une dynamique autour de la filière biodéchets

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Distribution d'une cinquantaine de bio seaux et des sacs kraft aux habitants de Mainvilliers
- Formation du premier Maître Composteur d'Eure et Loir en 2016 par ADEME : encadrant technique secteur espace vert
- Gestion des 4 sites de compostage collectif (jardin partagé, collège, foyer restaurant de personnes âgées et un point de restaurant au centre de diabétologie)
- Animation et suivi du compostage partagé sur 17 sites du territoire de Chartres métropole
- Réponse à l'appel à projet innovants du Labo des Régies pour la réalisation d'une étude portée par Upcycle sur une filière de collecte et valorisation des biodéchets sur le territoire de Mainvilliers, Reconstruire Ensemble porte l'étude pour 6 régies de quartiers intéressés pour dupliquer le projet sur leur territoire
- Installation en cours d'un composteur électromécanique d'une capacité de 160 kg par jour soit en moyenne 55 tonnes par an, le composteur fonctionne 365 jours par an et fonctionne 24h sur 24, la gestion est automatique et il suffit d'apporter un peu de matière sèche
- Service À ma porte collecte déjà les bouchons plastiques et les cartouches d'encre pour qu'ils soient recyclés.
- Repas partagés au jardin potager partagé, installation composteurs, installation hôtels à insectes et nichoir
- Installation points d'apport volontaire compost pour les habitants

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Reconstruire Ensemble en reprenant le service A ma porte a repris les 3 vélos cargos et 2 salariés en CDI. Ce service livre 20 tonnes de marchandises en vélo cargo par mois, ce qui représente 500 livraisons par mois sur l'agglomération chartraine et 1 500 km parcourus par mois. A ma porte accueille également un salarié en insertion et intervient sur un périmètre de 6 km autour de Chartres.

Reconstruire ensemble à l'agrément pour établir des contrats à durée déterminée d'insertion (CDDI).

ORIGINALITÉ

Rassembler différentes activités afin de créer une dynamique et une filière verte sur le territoire tout en proposant de nouveaux postes en insertion et de maintenir le lien social. Choix d'installer un composteur électromécanique avec broyeur intégré qui a une vie sans fin, créer de la chaleur qui détruit les bactéries et le compost peut être récupéré au bout de 2 mois. Il suffit d'ajouter de la matière sèche. Coût du composteur : 130 000€ (100 000€ par l'Etat et 30 000€ par l'Ademe). Implication des habitants en leur distribuant des sacs kraft et des bio seaux.

PARTENARIAT(S)

Partenaires du service à ma porte : Translocauto, DB Schenker, Mairie de Mainvilliers, Boulangerie Emotion Gourmande, les Vergers de Beauce, Handicall Chartres, Monoprix, la Mie Câline, les Vitrites de Chartres, etc.
Partenaires financiers : ADEME, Région Centre-Val de Loire, Europe, Etat, Département, Communauté d'Agglomération et Ville, Fondations
Partenariat collecte biodéchets : Collège Jean Macé, point de restauration du centre de diabétologie, foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Service à ma porte : certains partenaires donnent des colis trop volumineux et trop lourd, qui peuvent abîmer le vélo et impacter la santé du livreur, encore peu de colis pour le moment, les livreurs font souvent des retours à vide.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Définir les termes du partenariat avec les partenaires pour leur expliquer les limites de la livraison en vélo cargo (objet trop lourd, trop volumineux notamment).

Améliorations futures possibles :

Développer le service A ma porte pour pouvoir faire de la prospection, trouver de nouveaux partenaires pour avoir des circuits définis et ne pas rouler à vide, par la suite acheter de nouveaux vélo cargo et accueillir de nouveaux salariés en insertion.

Projet dans les années à venir d'installer une seconde plateforme de ce service dans la zone d'activité.
Développer le marché compostage, proposer de nouvelles animations

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

- Implication, l'investissement en temps
- Trouver des partenaires
- Trouver des financements
- Trouver des synergies

Soli-Bio, un jardin d'insertion sociale et professionnelle par le maraîchage en agriculture biologique.



Soli-BIO

Soli-Bio est un jardin d'insertion qui produit et commercialise des légumes cultivés en agriculture biologique depuis 2010 aux Villages Vovéens. Implanté en milieu rural, Soli-Bio est un véritable tremplin vers l'emploi et fait partie du réseau Cocagne, regroupant des exploitations maraîchères biologiques à vocation d'insertion sociale et professionnelle.

AUTEUR(S)

GENOVA CLAIRE

Directrice

solibiovoves@orange.fr

Fiche rédigée par **Tiphaine Cabaret**

PROGRAMME

Démarrage: 2010

Lieu de réalisation: Village Vovéés / Lèves / Auneau

Budget: 500000

Origine et spécificités du financement : 70% de subventions

ORGANISME(S)

SOLI-BIO

Les Villages Vovéens - 28150

Rue Romaine

25 Salariés / 20 Bénévoles / 230 Adhérents



CHARTRES
MÉTROPOLE

COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

15/07/2021

Domaine

Agriculture

Education et formation

Emploi et insertion

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

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

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

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Population rurale

Population urbaine

Population précaire

Type d'action

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

ORIGINE ET CONTEXTE

Les Jardins de Soli-bio prennent leur source dans un lien tissé avec une association créée en 2001 par Claire Genova pour trouver des saisonniers agricoles tout en intégrant une dimension sociale : Le Groupement d'Employeurs Sans Pierre à Mondeville Saint Jean. Celle-ci entendait alors répondre aux difficultés rencontrées par les agriculteurs de trouver des saisonniers et les personnes qui étaient prêtes à se déplacer n'avaient pas de moyens de transport. La mutualité sociale agricole s'est intéressée au sujet et avec l'aide d'autres partenaires les jardins Soli-Bio ont pu être créés. Ces derniers ont permis de former des personnes en maraîchage et plus globalement d'agir sur la précarité en milieu rural (peu voire pas de structure de ce type en milieu rural) en favorisant l'insertion professionnelle via la formation au maraîchage. Pour ce faire, Soli-Bio exploite 4 ha en production maraîchère biologique avec la présence de 25 salariés en insertion professionnelle. Les Jardins disposent par ailleurs d'un agrément officiel de l'Etat, pour embaucher des personnes qui sont éloignées de l'emploi et ont deux ans pour les aider à trouver une solution, soit un emploi soit une formation qualifiante.

OBJECTIFS

- Aider les personnes en situation de précarité à trouver un emploi ou une formation qualifiante
- Accompagner les familles vers une alimentation saine et durable par le biais du programme des paniers solidaires et d'ateliers comme « cuisine en famille ».
- Production de légumes biologiques et vente sous forme de panier aux adhérents consommateurs

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Production maraîchère et formation maraîchage avec les personnes en insertion professionnelle
- Vente de panier de légumes aux adhérents à différents points de retrait : Voves, Auneau, Mondonville-St-Jean, Lucé, Ablis, Le Coudray, Châteaudun, Chartres, Mainvilliers, Champhol, Illiers Combray, Lèves.
- Programme annuel des paniers solidaires depuis 2014-2015 avec le réseau de Cocagne: panier de légumes bio hebdomadaire pour les familles dans le besoin à prix réduit (4€ au lieu de 12€) et mise en place d'ateliers cuisine en famille pour aller plus loin dans la démarche et accompagner les familles vers une alimentation saine et durable
- Participation au marché de producteurs locaux à Auneau.
- Actions variées en fonction des besoins des familles : atelier cuisine en famille, cultiver votre balcon (des maraîchers travaillant dans les jardins vont au quartier de Bruxelles pour planter des tomates et des aromates sur les balcons des personnes intéressés), cueillette en famille dans les jardins des Villages Vovéens réalisés avec les centres sociaux . Ces activités sont à destination des familles bénéficiant des paniers solidaires pour les accompagner vers une alimentation saine et durable.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Six personnes sont présentes à mi-temps, une vingtaine de personnes sont en insertion (salariés en transition professionnelle) et il y en aura 10 de plus avec l'Eco-pôle à Lèves. Une vingtaine de bénévoles sont actifs pour la gestion du site et de la boutique notamment et plus de 230 personnes sont adhérentes à Soli-Bio. Les chiffres sont en augmentation.

Plus de 60% des salariés qui partent de Solibio (soit entre 20 et 30 par an) trouvent un emploi ou une formation qualifiante.

Avec l'Eco-Pôle de Lèves, 10 postes d'insertion seront créés.

Les bénéficiaires ont une moyenne d'âge de 37 ans et mettent en moyenne 1 an pour trouver un emploi. Une analyse du conseil départemental montre que sur les 3 années suivant le départ des personnes en insertion qui bénéficiaient du RSA, aucun n'était revenu comme bénéficiaire du RSA. Les personnes peuvent venir d'elles-mêmes au jardin Soli-bio puisque ce dernier peut faire des auto-prescriptions ou les bénéficiaires peuvent passer par un centre social.

Le Jardin Soli-Bio a le label bio, est intégré au sein du réseau Jardin de Cocagne et est également référencé C du Centre.

ORIGINALITÉ

L'originalité du projet tient à ses divers axes de développement :

- Axe de livraison jusqu'à Châteaudun avec potentiel de développement
- Axe de développement sur l'agglomération chartraine avec le projet d'Eco-Pôle à Lèves
- Axe de livraison vers Auneau, jusqu'à Ablis, avec la participation au marché à Auneau et vente de légumes au magasin de producteur à Auneau tous les 15 jours.

- Projet de l'Eco-Pôle à Lèves qui va permettre d'accueillir une dizaine de personnes en insertion, de produire des petits fruits bio, de les transformer et de les vendre grâce au magasin de producteurs bio. La présence d'une cuisine professionnelle et de locaux permet le déploiement d'ateliers avec les familles,
- Lien fort entre l'association du groupement d'employeurs sans pierre et Soli-Bio sur la valorisation de l'agriculture

PARTENARIAT(S)

Partenaires financiers : ADSEA, Etat, Conseil Départemental d'Eure et Loir, FSE, Conseil Régional, MSA, Pays de Beauce, Pays Dunois, commune de Lucé, programme réseau Cocagne, entreprise, fondation privée

Partenaires opérationnels : Ville de Lucé, commune d'Auneau (partenaire pour lancement du marché de producteur et accès au local à titre gratuit pour vendre légumes), ADSEA, les deux centres sociaux de Lucé, COATEL, Habitat Eurélien.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Les personnes intéressées pour venir au jardin n'avait pas de moyen de transport

Problèmes techniques (irrigation notamment)

Pas de locaux adaptés aux Villages Vovéens, ni pour les personnes, ni pour stocker leur production.

Les surplus de légumes en période estivale, lorsque les personnes partent en vacances et commandent moins de paniers de légumes alors que c'est la période où la production maraîchère est la plus importante.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Achat d'un véhicule (financé par un producteur de pommes de terre) et instauration de navettes entre les quartiers prioritaires de la ville de Lucé et le jardin Soli-Bio. Consolidation des installations techniques.

Travail avec les producteurs locaux pour le stockage de leur production (pommes de terre notamment) Les surplus de légumes étaient auparavant proposés à la cantine du collège de Bonneval et du collège de Châteaudun qui sont sur les circuits de distribution des paniers de légumes. Ils peuvent être également proposés aux partenaires qu'ils peuvent revendre, aux adhérents qui souhaitent acheter plus de légumes. Depuis 2020 la commune d'Auneau a permis l'ouverture d'une boutique de producteurs où Soli-bio vend ses légumes tous les quinze jours et participe au marché d'Auneau le samedi. Une petite partie des légumes part pour être transformée à St Cyr en Val (45) chez un maraîcher qui a un outil de transformation pour faire des soupes, gaspacho, confitures. Les produits transformés vont dans les paniers des adhérents.

Améliorations futures possibles :

Construire un bâtiment au jardin des Villages Vovéens puisqu'ils n'ont qu'un local en préfabriqué Algeco qui a plus de 10 ans et qui commence à s'abîmer.

Mettre en place le projet de l'Eco-pôle à Lèves (projet en étude) : création d'une antenne de jardin Solibio sur un espace de 7 hectares en partenariat avec l'ADSEA avec la mise en place de 3 ateliers : production de fruits rouges, transformation de ces fruits et de quelques légumes dans une cuisine déjà présente sur place qui servira pour l'insertion professionnelle et proposition d'atelier de cuisine en famille dans les locaux à côté de la cuisine.

Proposer des animations de façon régulière au jardin partagé des Béguines à Lucé qui a été lancé en 2018 et recruter un service civique pour assurer la permanence de présence sur le jardin.

Inscription à un programme pour pouvoir faire un suivi des bénéficiaires

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

- Travailler avec le réseau local de producteurs Développer des partenariats
- Donner aux bénéficiaires le moyen de venir jusqu'au Jardin Soli-Bio en mettant en place des navettes.

Une plateforme logistique pour développer un approvisionnement direct avec les producteurs « Sur Le Champ ! »

sur le champ!
les produits locaux illico



En 2002, la marque Terres d'Eure-et-Loir voit le jour, sous l'impulsion de la Chambre d'Agriculture, afin de répondre à une demande croissante pour les produits locaux. Hormis cet outil promotionnel, la Chambre constate qu'il n'existe aucune structure de commercialisation collective. Afin de répondre aux objectifs de la loi Egalim, la plateforme « Sur le Champ ! » propose aux producteurs et acteurs de la restauration collective un service de distribution logistique commun.

AUTEUR(S)

TOUTAIN AURÉLIE

Chargée de mission diversification, filières et Innovation à la Chambre d'Agriculture d'Eure-et-Loir
a.toutain@eure-et-loir.chambagri.fr

Fiche rédigée par **BUR Clara**

PROGRAMME

Démarrage: juin 2019, date de création de la société : janvier 2019

Lieu de réalisation: Département Eure-et-Loir

Budget: 81200

Origine et spécificités du financement : capital initial apporté par la SCAEL, la Chambre d'Agriculture, les collectivités locales, l'Union de Métiers de l'Industrie Hôtelière et un collège de producteurs - Subventions : 20000 € sur les investissements, par le Conseil Départemental

ORGANISME(S)

SCIC SAS « SUR LE CHAMP ! »

Chartres - 28000

3 avenue Victor Hugo, 28000 Chartres

2 Salariés / 50 Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

31/03/2020

Appréciation(s) du comité

Innovant !

Source d'inspiration !

Type de structure

Coopérative Coopérative

Bénéficiaires

Universel

Agriculteurs

Type d'action

Distribution/commercialisation Création de circuits de proximité (géographique)

Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Domaine

Environnement

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Distributeur

Type d'objectif

Environnementaux Décarbonation, performance énergétique

Développement local Création de dynamiques économiques

ORIGINE ET CONTEXTE

En 2018, partant du constat qu'il n'existe pas de structure de commercialisation collective des produits alimentaires locaux à l'échelle départementale et en vue d'atteindre les objectifs de la loi Egalim d'ici 2022, la Chambre d'Agriculture d'Eure-et-Loir associe sa réflexion à celle de la Société coopérative agricole d'Eure-et-Loir (SCAEL) afin d'apporter une solution aux besoins des producteurs et acteurs de la restauration collective sur le territoire. Ce partenariat permet de faire ressortir la solution la plus adéquate : une plateforme logistique commune aux producteurs pour la distribution de produits locaux vers la restauration collective.

OBJECTIFS

- Trouver une structure juridique permettant aux producteurs de se regrouper pour approvisionner la restauration collective en circuit court et mutualiser leurs livraisons ;
- Faciliter la mise en relation des producteurs et des professionnels de l'alimentation, en particulier la restauration collective, ainsi que la livraison des produits ;
- Répondre aux objectifs de la loi Egalim et anticiper l'augmentation de la demande en produit locaux d'ici janvier 2022 ;
- Optimiser l'investissement des producteurs livrant en restauration collective : livraisons et gestion administrative chronophages et coûteuses.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

En 2018, une étude de faisabilité est lancée : enquêtes auprès des producteurs, des élus de la Chambre et de la SCAEL, diagnostic de territoire pour identifier les besoins, trouver la structure juridique adaptée ;
En janvier 2019, la société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) « Sur le Champ ! » est créée et permet de lancer les premiers investissements : achat des chambres froides, création et gestion de la plateforme internet, etc. ;
La SCIC est gérée par la Chambre et la SCAEL et permet un cofinancement du projet par : un collège de producteurs, l'Union de Métiers et de l'Industrie Hôtelière, les collectivités, la Chambre et la SCAEL ;
La SCAEL, coopérative agricole implantée dans le département et possédant les enseignes « Gamm vert » qui communiquent autour des produits Terres d'Eure-et-Loir, co-finance le projet avec la Chambre, met à disposition un entrepôt ;
Services de la plateforme : stockage des produits livrés par les producteurs à Chartres, commercialisation, livraison et facturation par commande, respect du code des Marchés Publics, études des coûts logistiques des producteurs.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

En 2019, 50 producteurs et 25 clients utilisent régulièrement la plateforme ;
Les quantités de produits distribués augmentent depuis juin 2019. Mais il faut attendre les résultats de long-terme et notamment à partir de 2022 avec la mise en œuvre de la loi Egalim. Les produits distribués restent en effet en majorité non-standardisés, moins transformés ;
Large gamme de produits commercialisés : légumes frais et secs, produits laitiers et œufs, viande, épicerie sucrée, farines, jus de fruits, bière et cidre, condiments, 4ème gamme (légumes et frites).

ORIGINALITÉ

Partenariat entre la Chambre d'Agriculture et la SCAEL ; Collaboration d'acteurs divers au sein de la SCIC (élus, coopérative agricole, producteurs, professionnels de la restauration collective, collectivités locales, Chambre d'Agriculture)

PARTENARIAT(S)

Coopérative agricole « SCAEL ».

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Une personne (responsable commerciale) a été mise à disposition de la SCIC début 2019 : la polyvalence du rôle peut s'avérer complexe à gérer, car étant responsable de la gestion du site internet, de la communication, de la relation avec les producteurs et de la prospection de nouveaux clients;
- Temps passé sur les premiers mois d'activité : référencement de nouveaux producteurs, tout en assurant la prospection commerciale.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

La responsable commerciale manquant de temps pour gérer à la fois les commandes, la gestion du site internet et la communication, une personne supplémentaire l'a rejointe en décembre. Cette personne vient ainsi renforcer la prospection clientèle et assure la préparation des commandes.

Améliorations futures possibles :

- Augmenter le nombre de clients, le panier moyen et le nombre de commandes ;
- En 2020, des audits logistiques conduits auprès des agriculteurs non-membres vont permettre d'évaluer le coût de leur logistique et de confronter ce coût à une distribution unique vers la plateforme, afin d'évaluer les bénéfices de la collaboration.

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

- En 2019, des réunions ont été organisées afin de présenter aux producteurs du territoire le projet et d'expliquer le rôle de la SCAEL : ces réunions sont importantes pour établir un lien pérenne et de confiance avec les agriculteurs qui ont pris part au projet ; Il est important de communiquer sur le fait que la plateforme soit un service de prestation pour la logistique et non une activité d'achat-revente ;
- Il faut considérer les bénéfices à long terme du projet, qui permet de développer une économie circulaire locale et d'atteindre les objectifs de la loi Egalim en 2022, tout en assurant l'équilibre économique du projet.

Pour aller plus loin: les autres productions de RESOLIS en région Centre-Val de Loire.



Un "catalogue d'initiatives" par territoire



Le livrable de synthèse



7 "catalogues thématiques"



Cliquer sur les images pour afficher les publications



Retrouvez l'ensemble des livrables sur :
<https://www.resolis.org/publications>



Découvrez les autres initiatives de la région sur :
L'observatoire RESOLIS : <https://www.resolis.org/observatoire>
Le site PAT CVL : <https://www.pat-cvl.fr/carte-des-acteurs-et-des-initiatives/>

Contacts :

Ariel MARTINEZ - alimentation@resolis.org

Tiphaine CABARET - tiphaine.cabaret@agglo-ville.chartres.fr

