

PAYS VALLÉE DU CHER ET DU ROMORANTINAIS



© Ville Selles-sur-Cher

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"**.



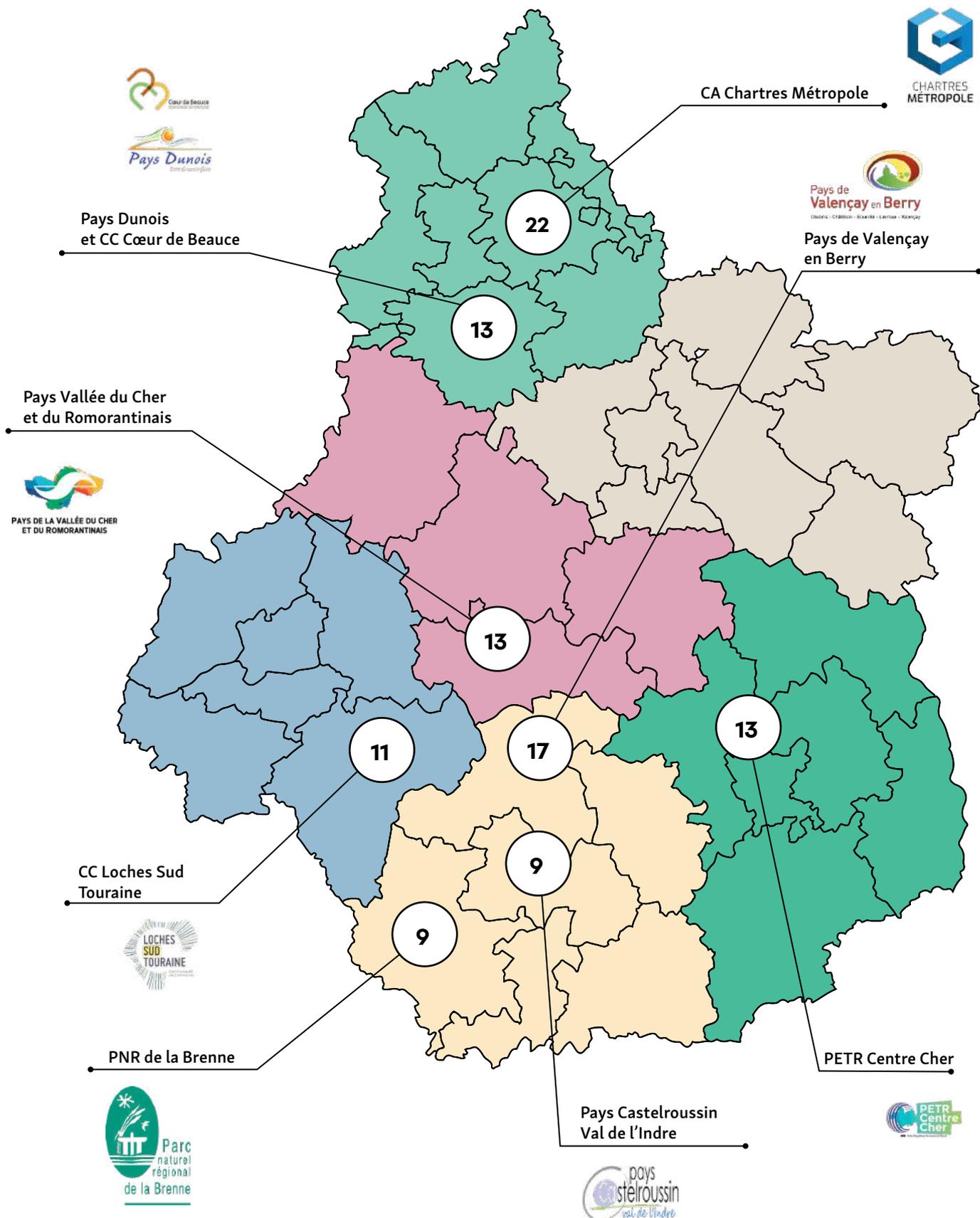
Carte des initiatives d'alimentation responsable et durable sur le territoire Centre-Val de Loire

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.



L'Amap de la Plage : une association citoyenne pour le rapprochement entre producteurs et consommateurs



Créée au printemps 2015, cette AMAP soutient 17 producteurs.trices locaux, permettant ainsi de proposer à ses adhérent.e.s une palette de produits variés (légumes, fruits, pains, oeufs, miels, fromages de chèvre et de brebis...). Les adhérents de l'association participent activement à soutenir les circuits courts et veillent à la juste rémunération des producteurs. Les commandes sont passées à chaque début de trimestre et les distributions assurées par les bénévoles ont lieu une fois par semaine dans la salle des fêtes de Faveroles-sur-Cher.

AUTEUR(S)

MORIN OLIVIER
contact@amap-de-la-plage.fr

Fiche rédigée par **Jacob Guimont**

PROGRAMME

Démarrage: 2015
Lieu de réalisation:
Faveroles-sur-Cher

ORGANISME(S)

AMAP DE LA PLAGE
Faveroles-sur-Cher - 41400
12 Rue de la Mairie
/ 45 Adherents



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

21/07/2021

Domaine

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

Sociaux Création et renforcement du lien social

Sociaux Recherche d'une plus grande équité dans les relations

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Loir et Cher

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Agriculteurs

Population rurale

Professionnels

Type d'action

Distribution/commercialisation Vente en circuit-court

ORIGINE ET CONTEXTE

À l'origine, les créatrices de l'Amap de la Plage faisaient partie de celle de Civray-en-Touraine (37) et déploraient l'absence d'une telle association plus proche de leur lieu de vie. C'est ainsi que les premières réunions se sont

tenues sur la plage de Montrichard Val de Cher (d'où son nom) avant de rejoindre la salle des fêtes de Faverolles-sur-Cher en 2015. À ses débuts, l'association ne comptait qu'une dizaine d'adhérents alors qu'aujourd'hui, ils sont une quarantaine malgré le confinement et la mutation de nombreux employés de Daer Aerospace suite à sa fermeture.

OBJECTIFS

- Proximité : travailler avec des producteurs dans un rayon réduit (70 km aujourd'hui), afin de limiter les consommations d'énergies et les émissions de CO₂, créer une économie locale
- Qualité : les producteurs doivent adopter des pratiques vertueuses pour l'environnement, et maîtriser la qualité gustative des produits frais ou transformés
- Entraide : chaque adhérent doit participer aux distributions et participer aux chantiers lancés par les producteurs
- Convivialité : le jour de distribution est l'occasion de se croiser, se rencontrer, discuter et créer du liens social

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Les adhérents doivent être domiciliés dans un rayon d'une vingtaine de kilomètres pour adhérer à l'association. Le nombre de producteurs s'est lui aussi étoffé au cours du temps, passant de 6 à 17, pour la plupart labellisés en AB. Pour fonctionner, la municipalité de Faverolles-sur-Cher met à disposition sa salle des fêtes tous les mardis soirs de 18h00 à 19h30 pour effectuer les distributions.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

En général, les adhérents sont satisfaits du service et du fonctionnement de l'Amap. Certains sont parfois déçus de leurs légumes qu'ils "idéalisent un peu trop". Selon Olivier, l'important se trouve dans le dialogue avec les producteurs pour comprendre leurs logiques de fonctionnement et leurs difficultés afin de les soutenir au mieux. Ce dernier déplore un manque de visibilité de son association et des Amap en général, qui ont du mal à se faire connaître et qui demeurent peu connus du grand public. Notons qu'un réseau inter-Amap est en cours de création grâce au soutien d'InPACT Centre qui a déjà organisé plusieurs rendez-vous rassemblant différentes Amaps de la région.

ORIGINALITÉ

En hausse constante ces dernières années, les Amap se démocratisent progressivement sur le territoire national mais leur poids dans l'alimentation des citoyens semble encore faible, d'autant plus qu'elles prospèrent plus facilement dans les milieux urbains. Il existe à ce jour 5 Amap sur le Pays de la Vallée du Cher et du Romorantinais.

PARTENARIAT(S)

Outre la municipalité et les producteurs, l'Amap a développé un partenariat avec le Crédit Mutuel (banque et assurance).

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Manque de visibilité- Lenteur dans la mise en place des idées (propre à toute association)
- Manque de soutien de certaines municipalités (pour cause de concurrence déloyale face aux magasins alimentaires)
- Difficulté pour les adhérents de se mobiliser une fois par semaine pour assurer la distribution ou récupérer son panier

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Organisation de réunion de Bureau
- Concertation générale

Améliorations futures possibles :

Plus grand nombre d'adhérents dans le but d'effectuer des commandes plus importantes

Les andouillettes à la ficelle de Mennetou-sur-Cher disponibles en distributeur automatique



Depuis 1996, Monsieur et Madame Bidron tiennent une charcuterie dans la petite commune de Mennetou-sur-Cher. Ils proposent à la vente notamment des andouillettes à la ficelle, spécialité gastronomique locale qui jouit d'une certaine renommée auprès des touristes. En 2015, afin de renouveler leurs techniques de vente, les charcutiers eurent l'idée de mettre en place un distributeur automatique proposant leur célèbre andouillette à la ficelle.

AUTEUR(S)

BIDRON PASCAL ET PATRICIA

charcuterie.bidron@aliceadsl.fr

Fiche rédigée par **Jacob Guimont**

PROGRAMME

Démarrage: 2015

Lieu de réalisation:
Mennetou-sur-Cher

ORGANISME(S)

CHARCUTERIE PASCAL BIDRON

Mennetou-sur-Cher - 41320

1 Rue Jeanne d'Arc

3 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

21/07/2021

Domaine

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Transformateur

Type d'objectif

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

Culturels Valorisation du patrimoine alimentaire

Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Loir et Cher

Type de structure

Entreprises Petit commerce

Bénéficiaires

Population urbaine

Population rurale

Type d'action

Transformation Transformation produits de niche / terroir

ORIGINE ET CONTEXTE

Installés depuis une vingtaine d'années dans la boucherie-charcuterie de Mennetou-sur-Cher, Patricia et Pascal Bidron ont mis en place un distributeur automatique d'andouillettes à la ficelle, plat faisant la réputation de cette petite cité médiévale. Acheté auprès d'un particulier de la région parisienne sur Leboncoin il y a 6 ans, le vendeur a effectué quelques modifications spécifiques pour l'ajuster au format des andouillettes (installation de ressorts...). Cette initiative est née du constat que de nombreuses personnes se rendaient exprès à Mennetou-sur-Cher en acceptant parfois de faire des détours pour acheter la célèbre andouillette à la ficelle. Or, les contraintes horaires de la boutique ne permettaient pas toujours aux clients d'être satisfaits (période de vacances, coupure du midi...) alors même qu'on avait pu leur faire la promotion de cette spécialité dans les restaurants situés aux alentours.

OBJECTIFS

- Créer un système qui fonctionne toute l'année, 7j/7 et 24h/24 sans contraintes horaires
- Valoriser les produits emblématiques du territoire
- Soutenir les artisans et petits commerces de proximité
- Diminuer le nombre d'intermédiaires de la chaîne alimentaire
- Faciliter la commercialisation des produits locaux en circuits courts de proximité

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Monsieur Bidron prépare à la main les andouillettes afin de réapprovisionner régulièrement le distributeur. Quand il est indisponible pour une période de vacances, il prépare ses andouillettes à l'avance et des membres de sa famille réapprovisionnent régulièrement le distributeur. Monsieur et Madame Bidron ont également décidé de diversifier leur gamme de produits proposés au distributeur avec l'introduction de rillons ou d'andouillettes plus "ordinaires".

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Au fur et à mesure, l'initiative a pris de l'ampleur : il y a eu d'abord une petite communication de la part de l'office de tourisme sur Facebook, ensuite des articles de la Nouvelle République et d'autres journaux locaux. Enfin, des journalistes de France 3 Région Centre-Val de Loire sont aussi venus l'interroger. En période hivernale, le distributeur est réapprovisionné environ une fois par semaine, et en période estivale environ 2 à 3 fois par semaine. Le succès est total à tel point que Monsieur Bidron nomme son distributeur « le drive de l'andouillette ». Les andouillettes de Monsieur et Madame Bidron ont reçu plusieurs distinctions, et notamment celle de l'Association Amicale des Amateurs Authentiques de l'Andouillette ainsi que Talents Gourmands.

ORIGINALITÉ

Cette activité est novatrice dans un secteur où l'implantation de distributeurs automatiques est encore assez rare. On note d'ailleurs un gros engouement autour de ce distributeur peu après son implantation : beaucoup de curieux sont venus voir l'installation.

PARTENARIAT(S)

Les charcutiers ne travaillent que très rarement avec les restaurations collectives, seulement de manière très ponctuelle avec la cantine scolaire de Châtres-sur-Cher (41). En revanche, il fournit 4-5 restaurants situés aux alentours : L'Auberge de la Tour et La plage à Mennetou-sur-Cher, Les Petits Plats de Célestin à Maray et la Sapinière à Gièvres.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Pas de possibilité de payer en carte, l'installation de l'équipement revenant à 3 000 euros
- Manque de main-d'œuvre pour satisfaire les quantités : il n'y a qu'une seule apprentie et difficile de recruter dans ce secteur.
- Il faut vider régulièrement la monnaie du distributeur car il ne peut contenir qu'un maximum de 180 euros.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Monsieur et Madame Bidron pensent peut-être à installer le lecteur de cartes bleues à l'avenir.

La Botte d'Asperges : un restaurant entre gastronomie et préservation de l'environnement.



Les gérants de la Botte d'Asperges, restaurant gastronomique proposant des plats accessibles à base de produits locaux (rayon de 50 km environ), adoptent une réflexion transversale concernant l'impact de leurs activités sur l'environnement et agissent de différentes manières (gaspillage, consommation d'énergie, usage des plastiques...) pour mettre en place une véritable économie circulaire.

AUTEUR(S)

BUREAU STÉPHANE ET MAUD
infos@labottedasperges.com

Fiche rédigée par **Jacob Guimont**

PROGRAMME

Démarrage: 2019

Lieu de réalisation: Controis-en-Sologne

ORGANISME(S)

LA BOTTE D'ASPERGES
Contres - 41700
52 Rue Pierre-Henri Mauger
11 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

23/07/2021

Domaine

Alimentation

Environnement

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

Culturels Valorisation du patrimoine alimentaire

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Loir et Cher

Type de structure

Entreprises Restaurant, traiteur

Bénéficiaires

Agriculteurs

Population rurale

Population urbaine

Type d'action

Consommation Restauration responsable

ORIGINE ET CONTEXTE

Avant, Stéphane était chef au Clos d'Amboise et Maud travaillait comme gouvernante au château du Breuil à Cheverny. Depuis le rachat en 2019 de l'établissement La Botte d'Asperges situé dans le centre de Contres, Stéphane et Maud Bureau proposent une cuisine traditionnelle confectionnée à base de nombreux produits locaux dans un cadre cosy.

OBJECTIFS

- Promouvoir des produits locaux et emblématiques du terroir auprès des clients
- Offrir un débouché en produits locaux aux producteurs de la région
- Proposer un repas gastronomique à des prix raisonnables
- Adopter une démarche limitant au maximum les impacts de chaque étape de l'activité sur l'environnement

ACTIONS MISES EN OEUVRE

La Botte d'Asperges est un restaurant gastronomique qui propose des plats à base de produits locaux (rayon de 50 km environ) qui tient évidemment compte de la saisonnalité. Son chef, Stéphane Bureau, travaille avec un réseau très dense de producteurs locaux (légumes de Forian Slosse à Mont-près-Chambord, esturgeon au Domaine de la Rotière à Fontaines-en-Sologne, viande de Franck Baechler de Crouy-sur-Cosson, les herbes d'Amandine Lebert à Céré-la-Ronde, de nombreux viticulteurs locaux). En parallèle, les gérants adoptent une réflexion globale concernant les impacts de leur activité sur l'environnement. Ils agissent ainsi de différentes manières pour favoriser une économie circulaire et réduire leur impact sur l'environnement. Tous les restes alimentaires ne sont pas jetés : ils sont donnés à des moutons et des poules, les bouchons en liège sont, quant à eux, récupérés par un collaborateur. Les restaurateurs récupèrent la drêche d'une brasserie locale pour la valoriser et réaliser des crackers apéritifs ou agrémentant les plats. Après avoir exprimé le souhait à leurs fournisseurs de limiter au maximum les quantités de plastique, ces derniers leur proposent des sacs sous-vide biodégradables ou compostables. Concernant l'utilisation d'énergie, ont été installés des mousseurs et des ampoules basse consommation. Ils font également partie de l'association Cuisine en Loir-et-Cher regroupant des restaurateurs qui valorisent une cuisine de qualité par le biais de nombreux produits locaux et qui participent à de nombreuses manifestations en direction du grand public. Pendant l'épidémie de Covid-19, l'association a notamment réalisé des repas solidaires pour les étudiants de Blois.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Le restaurant a toujours joui d'une grande réputation mais les idées des nouveaux gérants ont apporté un vent de fraîcheur et renforcé la notoriété locale de l'établissement.

En 2020 et 2021, le restaurant a reçu le Bib Gourmand décerné par le Guide Michelin qui valorise des "bonnes petites tables".

ORIGINALITÉ

L'originalité du projet de Stéphane et Maud Bureau tient au fait qu'ils adoptent une vision transversale de leur activité pour proposer à la fois des produits locaux, de qualité à des prix raisonnables tout en adoptant de nombreuses pratiques qui limitent l'impact de leurs activités sur l'environnement.

PARTENARIAT(S)

Le restaurant travaille avec de nombreux producteurs locaux et fait partie du réseau des restaurants adhérents à Cuisine en Loir-et-Cher. Il est aussi régulièrement en contact avec les Offices de tourisme Sud Val de Loire.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Manque de visibilité touristique du centre de Contres : situé entre les châteaux de la Loire et le Zoo de Beauval de Saint-Aignan, il subit une déviation à l'entrée de la ville.-Communication qui pourrait être meilleure avec les acteurs touristiques pour mettre en avant les menus et horaires du restaurant aux gîtes et chambres d'hôtes par exemple.
- Crise sanitaire de la Covid-19 a affecté psychologiquement le moral des deux restaurateurs : jeter de la marchandise, impossibilité d'ouvrir et d'avoir des contacts avec les clients, jauge des 50%...

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Lancement dans la vente à emporter pendant l'épidémie de Covid-19

Améliorations futures possibles :

Souhait de faire partie davantage des circuits touristiques de la région où le volet gastronomique a une réelle carte à jouer

Le concours sur les pratiques agro-écologiques des prairies organisé par le CDPNE pour valoriser les pratiques agricoles durables.



En 2018, le Concours des Pratiques Agro-écologiques Prairies et Parcours s'est déroulé au coeur des prairies du Fouzon (41), espaces reconnus et protégés pour leur grande biodiversité. Organisé à l'initiative du Comité départemental de la protection de la nature et de l'environnement (CDPNE), ce concours récompense les exploitations dont les prairies riches en espèces présentent le meilleur équilibre entre valeur agricole et valeur écologique. En 2018, le 1er Prix au niveau national, catégorie « fauche exclusive », a été décerné à Philippe POIRIER, éleveur caprin et producteur de fromage AOP Selles-sur-Cher à Couffy (41). Sa parcelle humide, en bord du Cher, présente notamment une grande diversité floristique.

✍ AUTEUR(S)

MOREAU THIERRY
thierry.moreau@cdpne.org

Fiche rédigée par **Jacob Guimont**

📅 PROGRAMME

Démarrage: 2016

Lieu de réalisation: Loir-et-Cher

📍 ORGANISME(S)

COMITÉ DÉPARTEMENTAL DE LA PROTECTION DE LA NATURE ET DE L'ENVIRONNEMENT (CDPNE)

Blois - 41000

34 Avenue du Maréchal Maunoury - Cité administrative porte B-2ième étage

11 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

21/07/2021

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Loir et Cher

Domaine

Education et formation

Agriculture

Environnement

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Agriculteurs

Population urbaine

Population rurale

Type d'acteur

Valorisation non alimentaire de produits agricoles

Type d'action

Valorisation non alimentaire Pédagogie / sensibilisation

Type d'objectif

Environnementaux Maintien et amélioration de la biodiversité

Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

ORIGINE ET CONTEXTE

Créé en 2010, à l'initiative des Parcs Nationaux de France et des Parcs Naturels Régionaux de France, le Concours des Pratiques Agro-écologiques Prairies et Parcours récompense par un prix d'excellence agro-écologique les exploitations dont les prairies riches en espèces présentent le meilleur équilibre entre valeur agricole et valeur écologique. En 2013, les Chambres d'agriculture rejoignent le projet et en 2014, la démarche franchit une nouvelle étape en intégrant la grande famille du Concours Général Agricole. Organisé à l'initiative du CDPNE, la première édition en Loir-et-Cher s'est déroulée en 2017 au sein du Pays Vendômois et l'année suivante, au sein du Pays de la Vallée du Cher et du Romorantinais au coeur des prairies du Fouzon, espaces reconnus et protégés pour leur grande biodiversité.

OBJECTIFS

- Sensibiliser un ensemble d'acteurs du monde rural à la préservation de la biodiversité
- Communiquer sur l'intérêt du maintien des prairies naturelles et sur l'importance de l'élevage pour leur préservation (fauche, pâturage).
- Contribuer à la qualité de la production agricole
- Montrer des savoir-faire locaux alliant production agricole et préservation de la biodiversité
- Communiquer sur le lien entre biodiversité et qualité des produits (laitiers, fromagers, apicoles...) et sa traduction en terme de plus-value pour leur promotion et leur commercialisation
- Créer des contacts entre professionnels de l'agriculture, apiculteurs, écologues, et avec des acteurs d'autres horizons : élus locaux, acteurs touristiques et le grand public
- Promouvoir des éleveurs qui maintiennent une activité d'élevage sur des prairies naturelles

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Le concours se déroule chaque année au sein d'un territoire infra-départemental défini en amont. Des agriculteurs ayant exprimé le souhait de s'inscrire présentent des parcelles. Un jury local composé de profils naturalistes, agronomes, apicoles, parcourt la prairie au mois de mai, évalue ses propriétés agro-écologiques et la contribution de la biodiversité à ces propriétés. Il élit un lauréat et la remise des prix a lieu au cours d'une manifestation locale (Journées Gastronomiques de Sologne pour le cas du Pays). Ensuite, le dossier du lauréat est transmis pour la compétition nationale. Le jury compare alors les candidats dans chaque catégorie. La remise nationale des prix a lieu lors du Salon de l'Agriculture à Paris.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Au cours de l'édition se déroulant au sein du Pays de la Vallée du Cher et du Romorantinais, le 1er Prix Agro-écologique au niveau national, catégorie « fauche exclusive » a été décerné à Philippe POIRIER (GAEC de Villequemoy), éleveur caprin et producteur de fromage AOP Selles-sur-Cher à Couffy (41). Sa parcelle, au sein des prairies du Fouzon, présente une grande diversité floristique. C'est une prairie humide en bord de Cher. Elle est fauchée tardivement en juillet et n'est pas amendée, favorisant ainsi une flore variée. Des bandes enherbées non fauchées sont gardées jusqu'à l'automne pour préserver la faune, en particulier les insectes. Ce concours réunit en moyenne 4-5 éleveurs chaque année.

ORIGINALITÉ

Dans un contexte où les enjeux de biodiversité mais surtout de déprise agricole et de maintien des activités d'élevage sont prégnantes surtout au sein du Pays, cette initiative met en valeur le travail des éleveurs et illustre qu'on peut vivre de son activité tout en adoptant des pratiques agricoles qui respectent la biodiversité de ses parcelles. Il est le seul concours de ce type organisé en France qui adapte la thématique choisie en fonction des caractéristiques locales.

PARTENARIAT(S)

Le CDPNE travaille en lien étroit avec la Chambre d'Agriculture de Loir-et-Cher pour mener à bien cette démarche. Par la connaissance fine des exploitants agricoles, la Chambre porte à connaissance le projet auprès d'éleveurs volontaires pour participer. Le Pays a animé et financé les différentes rencontres de cette initiative qui s'inscrit en cohérence avec les projets territoriaux liés au thème de l'agriculture durable.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- L'impossibilité de réaliser le concours deux années de suite au sein du même territoire puisqu'il est compliqué de trouver des financements et une thématique spécifique propre au territoire
- La recherche d'éleveurs adoptant des pratiques agro-écologiques sur leurs prairies et motivés pour participer au concours
- L'adhésion des professionnels du monde agricole à la démarche (plutôt en marge de l'esprit productiviste)

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

D'une année à l'autre, changement de thématique et de territoire pour l'organisation du concours à l'échelle infradépartementale

Comme des Papas : la confection de plats sains et locaux pour bébés



Implanté sur l'incubateur Food Val de Loire depuis 2014-15, l'entreprise Comme des Papas confectionne et commercialise des plats/comptes biologiques, frais et de saison à destination des bébés et jeunes enfants. L'entreprise travaille, en partie, avec des producteurs locaux et fonctionne selon un système de commandes en ligne qui livre les particuliers dans la France entière et en Belgique.

AUTEUR(S)

AMPUY EDOUARD
contact@commedespapas.fr

Fiche rédigée par **Jacob Guimont**

PROGRAMME

Démarrage: 2014

Lieu de réalisation: Controis-en-Sologne

ORGANISME(S)

COMME DES PAPAS

Le Controis en Sologne - 41120

17 Rue des Entrepreneurs
8 Salariés



**PAYS DE LA VALLÉE DU CHER
ET DU ROMORANTINAIS**

COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

21/07/2021

Domaine

Alimentation

Envergure du programme

Nationale

Type d'acteur

Transformateur

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

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

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Loir et Cher

Type de structure

Entreprises Entreprise

Bénéficiaires

Enfants de moins de 5 ans

Type d'action

Transformation Transformation (Autre)

ORIGINE ET CONTEXTE

Implanté sur l'incubateur du pôle agroalimentaire du Controis-en-Sologne et soutenu par la Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI) et la CC Val de Cher-Controis, l'entreprise Comme des Papas a vu le jour en 2014-

15. L'idée vient de trois jeunes entrepreneurs qui déplorait, à l'époque, un manque de qualité dans l'alimentation infantile - et notamment des petits pots pour bébés. C'est alors qu'ils se sont lancés dans la confection et la commercialisation de plats/comptes biologiques et de saison dans le but d'offrir une gamme de produits étoffée et de qualité.

OBJECTIFS

- Faciliter l'accès à une alimentation de qualité pour les bébés et les jeunes enfants
- Structurer les filières de production locales qui travaillent en AB
- Participer au dynamisme économique local en créant des emplois
- Déculpabiliser les parents qui n'ont pas le temps de cuisiner grâce à l'achat de petits pots préparés avec des produits frais et de qualité

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Pour proposer ses petits pots à base de fruits et légumes frais et de saison, Comme des Papas travaille avec une base importante de producteurs locaux (dont la SCEA Paul située au Controis-en-Sologne qui commercialise des légumes biologiques) qu'elle complète avec d'autres producteurs nationaux. Avant d'engager un partenariat auprès d'un producteur, l'entreprise s'assure que les produits correspondent au cahier des charges de l'alimentation infantile. Ensuite, elle confectionne plus de 150 recettes (ratatouille, taboulé, tajines...) par an au sein d'un laboratoire avant de les expédier auprès de particuliers et de crèches via des commandes passées en ligne et en livraison à domicile, sur le lieu de travail ou en points relais dans toute la France et en Belgique.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Depuis leur début, Comme des Papas s'est développé et a augmenté le nombre de commandes. Aujourd'hui, l'équipe s'est structurée et se compose de 8 salariés (production, préparation de commandes, qualité R&D, service-client, commercial, webmaster). L'entreprise a fait le choix de cibler plus particulièrement sa stratégie commerciale en direction des crèches puisqu'elles offrent l'avantage de réaliser des commandes fixes, avec des gros volumes et planifiées à l'avance. À l'avenir, Comme des Papas souhaite développer sa gamme de produits en direction des enfants plus âgés.

ORIGINALITÉ

Rayonnant à l'échelle nationale, l'entreprise se démarque de ses principaux concurrents grâce à la qualité des produits qu'elle cuisine (bios, frais et de saison). De plus, Comme des Papas utilise un procédé de transformation reposant sur la pasteurisation contrairement à la stérilisation utilisée par la plupart des industriels de l'alimentation infantile. En chauffant moins fort, la pasteurisation conserve au mieux le goût des aliments (ressemblant à une préparation maison) contrairement à la pasteurisation qui a tendance à dénaturer leur goût. En revanche, la conservation est moindre avec le premier procédé : le produit doit être conservé au frais pour une durée de six semaines.

PARTENARIAT(S)

Comme des Papas travaille avec de nombreux acteurs comme les particuliers, les crèches et, dans une moindre mesure, les GMS. Installé au sein du pôle agroalimentaire du Controis-en-Sologne Food Val de Loire, Comme des Papas développe des partenariats avec d'autres start-ups de l'incubateur qui favorise des synergies autour de l'agroalimentaire.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Modèle d'entreprise qui a besoin de générer d'importants niveaux de commandes pour être rentable
- Peu d'accompagnement dans la définition de stratégies financières et de levée de fonds
- Difficulté de fidéliser les clients

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Créativité et renouvellement régulier des recettes pour éviter la lassitude des clients

La cantine scolaire éco responsable de la commune de Saint-Aignan



Depuis la parution de la loi Égalim, les élus de la commune de Saint-Aignan se sont engagés à adopter des mesures relatives à l'éco-responsabilité de leur service de restauration collective. Au cours de l'année scolaire 2020-2021, la collectivité a notamment reçu la mention ecolabel qui récompense les bonnes pratiques alimentaires des établissements scolaires.

AUTEUR(S)

NAIL ET GOMES DAVID ET ZITA secretariat@ville-staignan.fr

Fiche rédigée par **Jacob Guimont**

PROGRAMME

Démarrage: 2019

Lieu de réalisation: Saint-Aignan

ORGANISME(S)

RESTAURATION COLLECTIVE DES ÉTABLISSEMENTS DE LA COMMUNE DE SAINT-AIGNAN

Saint-Aignan - 41110
1 Rue Victor Hugo



PAYS DE LA VALLÉE DU CHER ET DU ROMORANTINAIS

COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

23/07/2021

Domaine

Alimentation

Education et formation

Santé, Bien-être

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'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

Pédagogiques Communication auprès des enfants

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Loir et Cher

Type de structure

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Bénéficiaires

Elèves, étudiants

Type d'action

Consommation Restauration collective responsable

Champ d'action

Agir sur la commande publique en matière de restauration

ORIGINE ET CONTEXTE

Suite à des demandes de parents d'élèves couplées à la parution de la loi Égalim en 2018, les élus de Saint-Aignan se sont engagés à en respecter les consignes et à tendre vers un service de restauration collective écoresponsable. Pour accompagner les changements de pratiques vers plus de produits locaux dans les menus, la commission "menus" a été créée. Celle-ci rassemble Zita Gomes (maire adjointe), Arnaud Sellier, (cuisinier), Hakim Shaimi (responsable du service enfance-jeunesse) et des représentants de parents d'élèves.

OBJECTIFS

- Promouvoir des produits locaux et de qualité auprès du public scolaire
- Offrir un débouché en produits locaux aux producteurs de la région
- Répondre aux objectifs de la loi Égalim
- Adopter une démarche de restauration collective écoresponsable
- Obtenir la mention ecolabel
- Réduire les impacts sur l'environnement

ACTIONS MISES EN OEUVRE

De nombreuses actions ont été engagées par le service de restauration collective de la commune afin de respecter les objectifs de la Loi Égalim. Désormais, le fonctionnement de la cantine se fait en régie directe et celle-ci propose un menu végétarien une fois par semaine, travaille sur la provenance des produits avec de nombreux fournisseurs travaillant localement (fruits et légumes dans un rayon de 140 km, fromage d'une fromagerie locale, viande uniquement française...). Parallèlement, des réflexions ont été engagées pour réduire le gaspillage alimentaire au sein de l'établissement. Certaines actions comme le réajustement des quantités achetées et préparées ou encore l'installation d'un gaspipain (collecte de pain non consommé par les enfants et mesure des quantités dans le but de les réduire au fil du temps).

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Ces différentes actions ont permis aux gestionnaires de la cantine de mieux maîtriser leurs commandes, leurs stocks et leurs pertes en termes de gaspillage alimentaire, ce qui a permis à la collectivité de réduire considérablement leurs coûts (d'environ 30%). Ces économies ont permis à la collectivité d'augmenter la qualité des produits proposés tout en n'augmentant pas le tarif des repas. En complément, la municipalité a décidé de s'inscrire dans le projet ecolabel pour la rentrée 2020 et a bien été labellisée. Un partenariat, écoles - accueil périscolaire - cuisine - services techniques, est alors mis en place, avec pour objectif la mise en place du tri par les agents, mais également par les enfants, avec les bacs de tri, en plus de la suppression des plastiques.

ORIGINALITÉ

Peu de cantines du territoire sont engagées dans une telle démarche d'alimentation durable et intégrée d'ecolabel.

PARTENARIAT(S)

La cantine scolaire travaille avec de nombreux producteurs locaux

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Peu aisé d'adopter de nouvelles habitudes de travail pour les personnels de cantine
- Certains produits s'avèrent très coûteux (viande, fromage)

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Prix des menus inchangé en gagnant sur la quantité des portions et la nature des produits achetés

Améliorations futures possibles :

Intégrer davantage de viandes/volailles et de poissons issus des circuits courts de proximité dans les repas de l'établissement

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

Personnel de cantine prêt à adopter de nouvelles habitudes de travail. Dans le cas de Saint-Aignan, il y avait une volonté forte de la part du cuisinier et des personnels de cantine d'adopter de nouvelles habitudes, quitte à suivre des formations spécifiques par exemple (saisonnalité, protéines végétales...)

EARL des Guillemeaux : un élevage doté d'un atelier de découpe à l'initiative de nombreux partenariats locaux.



Installé en tant qu'éleveur sur la commune de Langon-sur-Cher depuis une vingtaine d'années, Axel Masson a investi dans un laboratoire de découpe à viande à côté de la ferme dans le but de réduire les intermédiaires de la chaîne alimentaire et de mieux maîtriser ses débouchés. Soucieux de la qualité de sa viande, Axel Masson maîtrise désormais mieux les maillons de la chaîne alimentaire et le prix de vente des produits qu'il commercialise.

AUTEUR(S)

MASSON AXEL
fermedesguillemeaux@orange.fr
Fiche rédigée par **Jacob Guimont**

PROGRAMME

Démarrage: 2014
Lieu de réalisation: Langon-sur-Cher

ORGANISME(S)

EARL DES GUILLEMEAUX
Langon-sur-Cher - 41320
Les Vaux Verts



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

21/07/2021

Domaine

Agriculture

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Développement local Structuration/maintien de filières locales

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Loir et Cher

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Bénéficiaires

Agriculteurs

Type d'action

Transformation Outils de transformation collectifs ou partagés

ORIGINE ET CONTEXTE

Installé en tant qu'éleveur sur la commune de Langon-sur-Cher depuis une vingtaine d'années, Axel Masson a débuté son activité en pleine crise de la vache folle dans les années 1990. Son maître mot : produire une viande

de qualité en maîtrisant la chaîne (de la production à la commercialisation). L'éleveur s'est donc lancé dans l'investissement d'un laboratoire de découpe à viande bovine de 150m², installé depuis 2014 sur la ferme et d'une capacité productive de 45 tonnes de viande par an.

OBJECTIFS

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

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Installée depuis 2016 sur la commune de Saint-Georges-sur-la-Prée, la femme d'Axel Masson a opéré un véritable changement de vie. Magali Masson cultive plus de 200 hectares de prairies ce qui permet aux éleveurs d'être autonomes au niveau du fourrage (complété par des céréales et du lin). Nées, élevées, engraisées et transformées sur place, les vaches limousines de l'exploitation produisent des viandes de qualité sans conservateurs, ni additifs. Le laboratoire, équipé de ses chambres froides, de stockage, de découpe, de tri et sa salle chaude de préparation, a transformé la manière de travailler de l'éleveur. Axel Masson commercialise sa viande sur quelques marchés des alentours (Romorantin-Lanthenay le mercredi et samedi matin), auprès de restaurations collectives (collèges de Romorantin-Lanthenay, Lamotte-Beuvron, écoles de Mennetou-sur-Cher et Selles-saint-Denis) et de quelques restaurateurs (le Bistrot de la Halle à Romorantin-Lanthenay, Les 3 Cépages à Reuilly...). Il travaille également avec d'autres éleveurs du coin (environ 8 dans un rayon d'une vingtaine de km) à qui il achète leur viande, dont de la viande de porc et d'agneau pour diversifier ses produits.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Avant l'installation de son laboratoire, Axel Masson vendait sa viande abattue à un prestataire de services qui venait la chercher, la transformait avant de la lui rapporter. Le développement de son outil de transformation situé sur la ferme a énormément changé ses habitudes de travail : il est ainsi passé de 4-5 vaches abattues par an à environ 1 par semaine. Par ailleurs, l'activité participe au dynamisme économique local grâce aux différents salariés qu'Axel Masson emploie sur le laboratoire et la ferme.

ORIGINALITÉ

Déjà distingués par la marque Bleu Blanc Coeur, Axel Masson voudrait aller plus loin et a soumis l'idée du développement du Label Rouge à la Chambre d'Agriculture 41. La préoccupation de produire une viande locale et de qualité consiste, selon Axel Masson, à repenser l'ensemble de la chaîne alimentaire, de la naissance à la mort de l'animal. En prenant en compte le bien-être de l'animal et en maîtrisant tous les maillons de la chaîne, l'éleveur, à qui l'animal fait confiance, produira une viande de qualité.

PARTENARIAT(S)

Éleveurs, restaurations collectives, restaurations commerciales

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

La production : sangliers qui saccagent les récoltes, les sols pauvres de Sologne qui ont besoin d'être amendés

EURL du Domaine : un espace agricole et agrotouristique entre production, transformation et musée.



Originnaire des Alpes de Hautes-Provence, Marie-Christine Ratto s'est installée en 2019 dans une ancienne ferme à l'abandon située à Couddes qu'elle est en train de réhabiliter pour y implanter sa production de petits fruits biologiques, de plantes aromatiques, un atelier de transformation ainsi qu'un espace muséographique. À terme, ce projet agricole a pour vocation de devenir un espace majeur consacré à l'agrotourisme sur le territoire.

AUTEUR(S)

RATTO MARIE-CHRISTINE
contact@auclosmarie.com

Fiche rédigée par **Jacob Guimont**

PROGRAMME

Démarrage: 2021

Lieu de réalisation: Couddes

ORGANISME(S)

Couddes - 41700

600 route de La Fontaine
1 Salariés / 1 Bénévoles



**PAYS DE LA VALLÉE DU CHER
ET DU ROMORANTINAIS**

COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

21/07/2021

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Loir et Cher

Domaine

Agriculture

Alimentation

Culture, sport et loisirs

Education et formation

Type de structure

Entreprises Entreprise

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Population rurale

Population urbaine

Type d'acteur

Valorisation non alimentaire de produits agricoles

Type d'action

Valorisation non alimentaire Ecotourisme

Type d'objectif

Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

Développement local Création de dynamiques économiques

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

ORIGINE ET CONTEXTE

Originaire des Alpes de Hautes-Provence, Marie-Christine Ratto développe des activités agrotouristiques depuis environ 30 ans et a pour habitude de changer tous les 10 ans de ferme : à Couddes, en 2019, c'est la 4ème fois qu'elle se réinstalle. Elle est actuellement en train de réhabiliter une ferme à l'abandon pour y implanter sa production de petits fruits biologiques, de plantes aromatiques, un atelier de transformation ainsi qu'un espace muséographique. Au vu de l'avancée des travaux, elle espère qu'à la mi-juillet 2021, son projet agricole sera totalement achevé.

OBJECTIFS

- Produire, transformer et commercialiser des produits biologiques en vente directe
- Participer au dynamisme agrotouristique local
- Sensibiliser aux enjeux de l'agriculture durable

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Actuellement, elle cultive 1 à 2 hectares de petits fruits biologiques (mûr, cassis, framboise) et de plantes aromatiques (menthe, verveine, sariette), l'atelier de transformation permettant de réaliser toutes sortes de préparations (coulis, nectar, vinaigre, jus, sirop, macérât huileux...). Comme les années précédentes, Marie-Christine Ratto a pour ambition de commercialiser environ 7 000 pots par an. Du côté de son espace muséographique, elle accueillera prochainement le musée de l'âne ainsi qu'une exposition permanente "La Terre, notre mère nourricière". En parallèle, elle a développé un service de jus de fruits bio à déguster sur place, au sein de son jardin paysager.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Son activité n'ayant pas encore démarré, Marie-Christine Ratto n'a pas suffisamment de recul pour appréhender les résultats et les impacts locaux de son activité.

ORIGINALITÉ

Bien que certaines fermes proposent la vente directe à la ferme ou encore diverses prestations agrotouristiques sur le territoire, ce type de projet intégré mêlant à la fois production, transformation, vente directe, espace muséographique et espace de détente existe assez peu sur le territoire.

PARTENARIAT(S)

Dans le cadre de son activité, Marie-Christine Ratto souhaite travailler en réseau avec d'autres acteurs du territoire, essentiellement touristiques. En effet, elle considère que la mise en réseau, le partage et le travail en commun dans ce secteur sont essentiels pour créer une synergie locale et être attractif. Par exemple, elle a toujours eu pour habitude dans ses projets passés de conseiller les touristes à propos d'autres acteurs touristiques du territoire (restaurateurs, hébergeurs, loisirs) afin de créer une "boucle vertueuse" du tourisme local. Ses deux voisins sont aussi dans le domaine agricole (troupeau de brebis et de chèvres) et Marie-Christine Ratto espère qu'une synergie autour de l'activité agricole et l'accueil à la ferme émergera entre eux, notamment à travers une signalétique commune.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Lourdeur administrative des dossiers pour réaliser l'achat / revente de fermes et pour obtenir certaines subventions

Améliorations futures possibles :

Ses expériences passées se sont toujours bien déroulées et espère développer un véritable pôle agrotouristique au cœur de sa ferme, en lien avec la stratégie de tourisme de nature ciblée prioritairement par la CC Val de Cher-Controis et le Pays de la Vallée du Cher et du Romorantinais, et notamment le développement imminent de la véloroute Cœur de France à vélo - dont une des boucles du circuit passe à proximité. Ces stratégies s'inscrivent parfaitement dans le projet agrotouristique développé par Marie-Christine Ratto.

L'Herbandine : cueillette et formation pour déguster connaître de plantes "sauvages"



Installée depuis 2012 dans la Vallée du Cher, Amandine Lebert est cueilleuse de plantes sauvages. Elle développe toute une gamme de produits frais et transformés qu'elle commercialise auprès d'Amaps, d'épicerie fines et de restaurateurs du coin. En parallèle, Amandine partage aussi sa passion à travers des ateliers, formations, stages et animations dans le but d'apprendre à reconnaître les plantes sauvages et les préparer.

AUTEUR(S)

LEBERT AMANDINE
herbandine@gmail.com

Fiche rédigée par **Jacob Guimont**

PROGRAMME

Démarrage: 2012
Lieu de réalisation: Céré-la-Ronde et alentours

ORGANISME(S)

L'HERBANDINE
Céré-la-Ronde - 37460
6 Rue Rabelais
1 Salariés



**PAYS DE LA VALLÉE DU CHER
ET DU ROMORANTINAIS**

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

21/07/2021

Domaine

Alimentation

Education et formation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Transformateur

Type d'objectif

Culturels Valorisation du patrimoine alimentaire

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

Localisation

France

Centre-Val de Loire

Loir et Cher

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Bénéficiaires

Professionnels

Population urbaine

Population rurale

Type d'action

Transformation Transformation à échelle réduite / artisanale

ORIGINE ET CONTEXTE

Amandine Lebert a débuté son activité de cueilleuse de plantes sauvages en 2012 tout en suivant une formation de trois ans au Collège Pratique d'Éthnobotanique. Lorsqu'elle a lancé son activité, elle la faisait

connaître en allant directement à la rencontre des personnes sur les marchés locaux pour leur parler des plantes sauvages comestibles et, c'est au fil du temps, des rencontres et de ses sorties, qu'elle a réussi à diversifier son réseau.

OBJECTIFS

- Cueillir, transformer et commercialiser des produits locaux (plantes)
- Partager et transmettre des savoirs en matière de cueillette de plantes sauvages
- Attiser la curiosité des habitants pour la biodiversité locale et les nouvelles saveurs
- Diminuer le nombre d'intermédiaires de la chaîne alimentaire

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Amandine Lebert cueille une diversité de plantes sauvages comestibles aux alentours de Céré-la-Ronde qu'elle commercialise de différentes manières : plantes fraîches, préparations cuisinées, condiments atypiques (vinaigres, sels, pistou, pickles, chutney) ou encore boissons. Par exemple, elle propose à la vente du pesto, du vinaigre, des pickles ou encore du kéfir élaborés à base de ces plantes. Durant les premières années, Amandine Lebert n'avait pas de lieu dédié à la transformation de ses produits et s'arrangeait avec certains restaurateurs pour confectionner et stocker ses préparations. Ce n'est qu'à partir de 2018 qu'elle acquiert un local à Céré-la-Ronde dédié à la transformation de ses plantes sauvages. En parallèle, elle organise également des animations, des sorties et des stages pour partager et transmettre ses savoirs et apprendre à reconnaître les plantes sauvages, les cueillir et les préparer.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

L'activité a pris de plus en plus d'ampleur au fil des années : les quantités de plantes sauvages cueillies au début par Amandine ont progressivement augmenté, tout en respectant les équilibres écologiques des milieux auprès desquels elle prélève les plantes. Par ailleurs, depuis le début de la crise sanitaire, Amandine constate un engouement et un intérêt renforcé des personnes pour la thématique des plantes sauvages et plus globalement, pour changer de mode de vie et tendre vers un retour à un mode de vie plus respectueux de l'environnement.

ORIGINALITÉ

Traditionnellement, les cueilleurs étaient très présents dans des massifs montagneux (Massif Central, Alpes, Pyrénées...). Son installation récente en Touraine en tant que cueilleuse de plantes sauvages semble assez novatrice même si d'autres activités s'en rapprochent dans la région sans proposer exactement les mêmes types de produits. Amandine se démarque essentiellement par ses condiments qu'elle juge atypiques au niveau gustatif (pickles ail des ours et épicea).

PARTENARIAT(S)

Amandine Lebert travaille en partenariat avec de nombreuses structures qui commercialisent ses produits (Amaps, épiceries...). Elle entretient des liens de proximité et une certaine complicité avec les personnes avec qui elle travaille : elle leur présente, notamment, la gamme de produits qu'elle propose et leur originalité. Elle travaille également avec quelques chefs de la région (Stéphane Bureau au Controis-en-Sologne) qui sont intéressés par la fraîcheur des plantes et leur côté atypique.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- L'activité de cueillette de plantes sauvages contient beaucoup d'aspects administratifs
- La recherche de lieux de cueillette peut être parfois problématique : il faut trouver des endroits non pollués, non fauchés et non débroussaillés
- Certaines plantes se trouvent en quantité limitée : il faut cueillir au bon moment, au risque de louper certaines plantes.
- Alternance de périodes d'activités très intense entre les mois de mars et juin pour les cueillettes et les sorties et de périodes d'activités plus calmes en hiver
- La crise sanitaire a chamboulé ses activités : les périodes de cueillette et de sorties pédagogiques ont changé avec le confinement (protocoles qui empêchent la dégustation...).

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Depuis la crise sanitaire, Amandine Lebert propose la vente de ses produits en ligne dans toute la France.
- En ayant informé le maire et les services techniques de la commune de son activité, elle parvient à s'arranger avec eux pour décaler les jours et les espaces de fauche.
- En faisant de la pédagogie et en transmettant aux personnes sa passion pour les plantes, elle espère leur faire prendre conscience de la réalité de son métier, de l'intérêt des espaces sauvages naturels et de contribuer à faire changer les mentalités.

Marianne Hémon, une maraichère qui cultive des fruits et légumes biologiques par traction animale



Suite à une reconversion professionnelle, Marianne Hémon s'est installée en 2016 sur l'ancienne ferme familiale située à Loreux en tant que maraichère biologique. Elle produit et commercialise une grande variété de fruits et légumes en vente directe. Sa particularité : elle utilise la traction animale pour travailler les sols de ses parcelles.

AUTEUR(S)

HÉMON MARIANNE
mariannehemon@yahoo.fr

Fiche rédigée par **Jacob Guimont**

PROGRAMME

Démarrage: 2016
Lieu de réalisation: Loreux

ORGANISME(S)

LA LUGUETTERIE
Loreux - 41200
La Luguetterie
1 Salariés



**PAYS DE LA VALLÉE DU CHER
ET DU ROMORANTINAIS**

COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

23/07/2021

Domaine

Agriculture

Alimentation

Environnement

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Environnementaux Décarbonation, performance énergétique

Environnementaux Préservation de la qualité / fertilité des sols

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Loir et Cher

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Bénéficiaires

Population urbaine

Population rurale

Type d'action

Production agricole Production (Autre)

ORIGINE ET CONTEXTE

Fruit d'une reconversion professionnelle pour celle qui a travaillé plusieurs années chez un fabricant de panneaux solaires en Savoie, Marianne Hémon a profité de l'opportunité d'un plan social pour investir ses indemnités dans la ferme familiale et sa nouvelle activité. Après avoir réussi son diplôme agricole BP "maraîchage bio", cette solognote d'origine s'est ensuite installée à son compte en 2016 en tant que maraîchère biologique sur un terrain familial de 28 hectares situé à Loreux (dont 11 hectares de prairies). Au départ, Marianne Hémon a dû s'employer pour réhabiliter la ferme et les parcelles de terrain en friches et a bénéficié d'aides du CRST du Pays de la Vallée du Cher et du Romorantinais pour financer certains de ses équipements (tunnels, irrigation, chambre froide, matériels à mains, harnais pour les chevaux).

OBJECTIFS

- Produire des fruits et légumes diversifiés en AB
- Commercialiser en vente directe
- Réduire les effets de la mécanisation sur les sols grâce à la traction animale
- Développer une activité agricole dans une région peu propice

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Suivant les conseils et recommandations du Groupement des Agriculteurs Biologiques (GAB) de Loir-et-Cher, Marianne Hémon produit une cinquantaine de fruits, légumes et herbes aromatiques en AB sur 7 000 mètres carrés (tomates, poivrons, aubergines, melons, courgettes, carottes, fraises, pommes de terre, basilic...). Passionnée d'équitation depuis son plus jeune âge, la maraîchère utilise la traction animale et les chevaux pour effectuer les différents travaux du sol dans le but de respecter l'équilibre écologique de ses parcelles. Elle commercialise ensuite toute sa production en vente directe.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Le travail du sol par traction animale détient plusieurs avantages par rapport aux engins mécaniques plus "classiques". Cette technique permet, entre autres, de provoquer moins de tassements au niveau du sol, d'utiliser moins de carburant (écologique et économique), de limiter les bruits et les odeurs dans les serres, d'être moins embourbé lorsque les terres sont humides et d'éviter les postures peu ergonomiques des tracteurs. De plus, les chevaux produisent du fumier qui sert à enrichir les sols pauvres de Sologne. Marianne Hémon emploie un salarié à temps plein pendant la haute saison de mars à octobre et accueille aussi régulièrement des stagiaires et des woofers désireux d'apprendre et de l'aider.

ORIGINALITÉ

Il est très difficile de se lancer en tant qu'agriculteur sur les terres de Sologne au vu des différentes contraintes qui sont présentes dans ce secteur.

PARTENARIAT(S)

Elle commercialise la majeure partie de sa production au marché de Blois le samedi matin ainsi qu'à l'Amap Les Paniers du Beuvron située à Lamotte-Beuvron, qu'elle complète par le marché de Loreux le dimanche matin et le restaurant l'Épicurien à Villeherviers et le magasin Biomonde à Romorantin-Lanthenay lorsqu'elle a une grosse production. De plus, Marianne Hémon et 12 autres producteurs à l'échelle régionale ont créé un Groupement d'Intérêt Économique et Environnemental (GIEE) à propos de la traction animale dans le but de financer des temps d'animations, de formations et d'échanges de pratiques, qui pourrait déboucher, à terme, sur la création d'une Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole (CUMA).

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Temps de travail estimé entre 70 et 80 heures par semaine
- Économiquement compliqué de salarier dans le secteur maraîcher : Marianne Hémon souhaiterait embaucher un ETP temps plein annualisé mais elle ne peut malheureusement pas encore se le permettre. Les habitants du territoire sont beaucoup moins sensibilisés à l'Agriculture Biologique qu'à Blois par exemple (éducation, manque de moyens...)
- Pression foncière de la chasse en Sologne : prix des terrains très élevés (environ 3 fois plus chers qu'en Beauce par exemple)
- Sols de Sologne très pauvres et acides : besoin de fertilisants et d'amendements (argile, fumier...) très coûteux

- Avant que Marianne Hémon ne s'installe, ses parcelles étaient initialement dédiées à la chasse et très embroussaillées : le broyage forestier a engendré un coût
- Le besoin de clôturer les parcelles cultivées pour éviter aux animaux de détruire la production a également engendré un coût
- Peu d'agriculteur en Sologne donc il est difficile de s'adresser à des confrères pour s'entraider, se dépanner ou se prêter du matériel

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Travail avec les chevaux permet d'obtenir du fumier qui est utilisé pour la fertilisation des sols pauvres

Améliorations futures possibles :

- Embaucher un salarié annualisé à temps plein
- Création d'un atelier de poules pondeuses

Les mille et onze vies : une production agroforestière de céréales transformée en farines biologiques



Installée à Feings depuis 2017, Cécile Marteau Delmas cultive des variétés anciennes de céréales en agriculture biologique qu'elle transforme en farines de seigle, de sarrasin et de blé. Elle commercialise ensuite ses farines auprès de boulangers et de petits distributeurs locaux ainsi qu'à quelques particuliers. Dans ses parcelles cultivées en agroforesterie, elle y favorise la vie des plantes, des insectes et des oiseaux d'où le nom de sa ferme : Les mille et 11 vies. Elle a, en parallèle, implanté un verger multifruits de variétés anciennes qui entrera bientôt en production.

AUTEUR(S)

**MARTEAU DELMAS
CÉCILE**
cecile.1011vies@lilo.org

Fiche rédigée par **Jacob
Guimont**

PROGRAMME

Démarrage: 2017
Lieu de réalisation: Feings

ORGANISME(S)

LES MILLE ET ONZE VIES
Feings - 41120
10 Rue du Petit Bois
1 Salariés



**PAYS DE LA VALLÉE DU CHER
ET DU ROMORANTINAIS**

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

21/07/2021

Domaine

Alimentation Agriculture Environnement

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Développement local Structuration/maintien de filières locales

Environnementaux Maintien et amélioration de la biodiversité

Localisation

France Centre-Val de Loire Loir et Cher

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Bénéficiaires

Population urbaine Population rurale
Professionnels

Type d'action

Transformation Transformation produits de niche / terroir

ORIGINE ET CONTEXTE

Cécile Marteau Delmas, ingénieure dans le domaine automobile, a acheté une trentaine d'hectares de terres en friches sur la commune de Feings en 2017 afin de s'installer en tant qu'agricultrice. Pour l'aider dans son installation, l'Addear 41 a joué un rôle d'accompagnement de la formalisation des enjeux à la réalisation du projet. À terme, elle souhaite se consacrer pleinement à sa nouvelle activité de production/transformation agricole qu'elle développe actuellement. Son projet de reconversion est né du désir de se rapprocher de la nature, et un stage auprès de Nicolas Supiot (Maure-de-Bretagne), cultivateur de variétés anciennes de blé bio en agroécologie qui transforme sa farine et fait lui-même son pain, a été le déclic pour Cécile Marteau Delmas.

OBJECTIFS

- Produire et commercialiser des farines nutritives pour la santé ainsi que des fruits biologiques du verger
- Préserver des variétés anciennes de céréales
- Préserver la biodiversité en adoptant un mode de production en AB
- Sensibiliser et attiser la curiosité des habitants pour la biodiversité locale et les nouvelles saveurs

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Cécile Marteau Delmas cultive des variétés anciennes de céréales en agriculture biologique et suivant les principes de la permaculture. Après la récolte, elle moule les céréales à l'aide de son moulin automatique meule de pierre Astrié qui permet d'obtenir une très bonne qualité de farine. Ensuite, Cécile Marteau Delmas commercialise ses farines auprès de boulangers, de distributeurs (épicerie, Biocoop) et quelques particuliers. En parallèle, lorsque son verger agroécologique multifruits de variétés anciennes (pommiers, poiriers, coings, pêchers, cerisiers et pruniers) sera entré en phase production dans quelques années, Cécile Marteau Delmas a la volonté de commercialiser sa production de fruits via la cueillette à la ferme ou encore la vente en circuits courts de proximité. Cette diversité de fruits aura l'avantage de réaliser des récoltes étagées dans le temps.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

D'un état de friches lorsque Cécile Marteau Delmas s'est installée, ses terres ont profondément changé de physionomie grâce à leur mise en culture. Ainsi, elle espère redonner un peu de vie écologique au sein des surfaces qu'elle cultive. Encore en phase de test et d'expérimentation avant de se consacrer entièrement à cette activité, Cécile Marteau Delmas réalise actuellement des récoltes assez modestes mais elle prend en compte que ses farines sont saines pour la santé et de meilleure qualité que celles issues de variétés de blé modernes. En parallèle, elle réalise différents tests de variétés pour repérer celles qui s'adaptent le mieux à ses terres sableuses de Sologne viticole. Au niveau local, son installation n'est pas passée inaperçue, créant une petite dynamique locale : certains agriculteurs sont soucieux de savoir comment elle cultive ses variétés anciennes de blé, des particuliers se sont mis à lui acheter de la farine pour faire eux-mêmes leur pain depuis la crise sanitaire... Quand le verger entrera en production, Cécile Marteau Delmas espère se consacrer pleinement à cette activité.

ORIGINALITÉ

L'activité développée par Cécile Marteau Delmas à Feings est originale puisqu'il existe très peu de moulins fabriquant des farines dans la région, d'autant plus dans ce secteur situé au Sud de la Loire où la nature du sol est peu adaptée pour la culture des céréales (sauf pour certaines variétés anciennes). Sa production/transformation de variétés anciennes de céréales biologiques (seigle, sarrasin...) lui permet de trouver de nombreux débouchés locaux, notamment auprès de boulangers de plus en plus désireux de travailler ce type de farine. De plus, la production de fruits biologiques est assez peu développée dans le secteur.

PARTENARIAT(S)

Dans le cadre de son activité, Cécile Marteau Delmas travaille avec de nombreux acteurs locaux à qui elle commercialise ses farines : les boulangers, quelques distributeurs (Biocoop, Sologn'hotte, fromagerie Moreau), la ferme de la Guilbardière pour la confection de pâtes alimentaires et quelques particuliers désireux de réaliser eux-mêmes leur pain. Cécile Marteau Delmas fait également partie de nombreux groupes interprofessionnels régionaux qui échangent sur leurs pratiques (céréales, agroforesterie, traction animale...).

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Manque de temps
- Activité peu rentable pour l'instant à cause de l'investissement conséquent dans du matériel
- Pénibilité physique du maniement des sacs de grains manuellement
- Difficulté à être soutenu par la Région dans la mise en place d'un système d'agroforesterie
- Complexité de réaliser sa déclaration PAC

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Volonté d'engager des salariés à l'avenir
- Acquisition de matériel (vis à grains) pour mécaniser le déplacement des grains

Les Nouveaux Jardiniers, une association de jardinage biologique et partagé



Créée en 2016, l'association des nouveaux jardiniers rassemble une vingtaine de bénévoles qui pratiquent le jardinage sur un espace vert ouvert à tous situé en face de l'école élémentaire Victor Hugo de Saint-Aignan en respectant les principes de la permaculture. Guidée par des valeurs d'échange, de pédagogie et de partage, cette association met en lien des amateurs passionnés de jardinage qui cultivent des fruits et légumes "en lasagne" selon le modèle de la permaculture.

AUTEUR(S)

GODARD CATHERINE
godardcath41@orange.fr
Présidente

Fiche rédigée par **Jacob Guimont**

PROGRAMME

Démarrage: 2016
Lieu de réalisation: Saint-Aignan

ORGANISME(S)

LES NOUVEAUX JARDINIERS
Saint-Aignan - 41110
6 Place du Président Wilson
/ 30 Adherents



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

23/07/2021

Domaine

Lien social, intergénérationnel Environnement

Alimentation Education et formation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Valorisation non alimentaire de produits agricoles

Type d'objectif

Environnementaux Maintien et amélioration de la biodiversité

Sociaux Création et renforcement du lien social

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

📍 Localisation

France Centre-Val de Loire Loir et Cher

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Population rurale

Type d'action

Valorisation non alimentaire Pédagogie / sensibilisation

ORIGINE ET CONTEXTE

Dès ses débuts en 2016, l'association de bénévoles s'est vue attribuer par la commune de Saint-Aignan une parcelle de terrain située en face de l'école élémentaire Victor Hugo de 100 mètres carrés, d'où le nom du site qui a été baptisé "l'Are des nouveaux jardiniers". L'association a ensuite utilisé cet espace vert pour mettre en place un jardin potager ouvert à tous qui produit fruits, légumes et herbes aromatiques.

OBJECTIFS

- Sensibiliser, informer et partager autour du jardinage et des principes de la permaculture
- Préserver la biodiversité
- Favoriser une alimentation saine, responsable, durable et locale
- Encourager les usages collaboratifs et solidaires entre les citoyens

ACTIONS MISES EN OEUVRE

L'association rassemblant une trentaine de bénévoles pratique le jardinage sur un espace vert en respectant les principes de la permaculture. Ils y cultivent différents fruits, légumes et herbes aromatiques (framboises, mûres, pommes de terre, tomates, salades, haricots, thym...) "en lasagne". Ce jardin à but pédagogique et expérimental permet ainsi à chacun, qu'il soit amateur ou initié, d'échanger, de partager autour des pratiques du jardinage et de la permaculture et de faire découvrir une vision du jardinage qui respecte la biodiversité. Ainsi, aucun intrant (pesticide, engrais) n'est utilisé, les adhérents préférant des techniques plus naturelles comme l'amendement par BRP et compost ou encore le paillage qui limite l'évaporation. D'autres astuces sont partagées comme la mise en place d'olla, de tippie, la rotation des cultures, l'association de plusieurs légumes (haricot, maïs et courgettes) ou encore la fabrication de purin. À l'occasion, ces passionnés de jardinage organisent des sorties conviviales vers des lieux remarquables dans le cadre de leur projet (visite du jardin international des jardins de Chaumont-sur-Loire). L'association mène également d'autres actions ponctuelles tout au long de l'année comme la participation à l'opération "Mon Trottoir fleuri" à Noyers-sur-Cher en 2016, au troc de graines qui se déroule au printemps de chaque année ainsi qu'au forum des associations de Saint-Aignan avec la visite du jardin, l'exposition de variétés anciennes de tomates et la présentation brève des grandes principes de la permaculture.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

D'une dizaine d'adhérents au départ, ils sont aujourd'hui une petite trentaine. Se réunissant régulièrement (en général tous les mercredis après-midi), cette association a un véritable impact sur le dynamisme de la vie communale et associative. D'ailleurs, de nombreux parents d'élèves, qui attendent leurs enfants à la sortie de l'école située juste en face, en profitent souvent pour se renseigner sur les activités des Nouveaux jardiniers.

ORIGINALITÉ

Ce type d'association de jardinage n'est pas fréquente dans les autres communes du territoire.

PARTENARIAT(S)

La municipalité soutient le projet et est à l'écoute des requêtes de l'association (mise en place d'un banc, BRP, installation prochaine d'une poubelle). Les Nouveaux jardiniers ont également mené des actions en lien avec des structures scolaires qui représentent, au delà de la transmission de savoirs sur le jardinage, l'occasion de rencontres et d'échanges intergénérationnels permettant de mieux se comprendre, se respecter et s'enrichir mutuellement. Les membres de l'association sont également venus en aide à une maraîchère récemment installée à Couffy, notamment pour créer des buttes. Par ailleurs, l'association organise aussi des actions conjointement avec Sologne Nature Environnement.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Vols réguliers de légumes (tomates, pommes de terre, citrouilles)

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



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

AUTEUR(S)

TURBEAUX STÉPHANE
stephane.turbeaux@wanadoo.fr

Fiche rédigée par **Jacob Guimont**

PROGRAMME

Démarrage: 2002

Lieu de réalisation: Vallières-les-Grandes

ORGANISME(S)

SARL TURBEAUX

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



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

21/07/2021

Domaine

Alimentation

Agriculture

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

Développement local Structuration/maintien de filières locales

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Loir et Cher

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Bénéficiaires

Agriculteurs

Population rurale

Population urbaine

Type d'action

Transformation Outils de transformation collectifs ou partagés

ORIGINE ET CONTEXTE

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

OBJECTIFS

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

ACTIONS MISES EN OEUVRE

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

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

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

ORIGINALITÉ

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

PARTENARIAT(S)

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

RETOUR D'EXPÉRIENCE

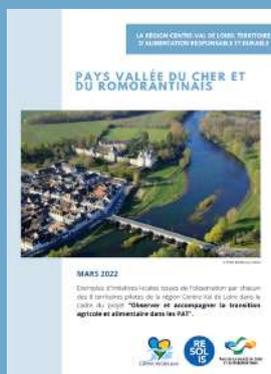
Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

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

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

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

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
Julien BEAUDON - directionpvcr@gmail.com

