

LA TRANSITION ALIMENTAIRE EN ACTIONS



NOVEMBRE 2021

CATALOGUE D'INITIATIVES LOCALES AU SEIN DU PNR DU PERCHE



Le Groupe Agriculture Intégrée : l'apprentissage collectif vers des systèmes plus résilients, autonomes, et durables



Le Groupe Agriculture Intégrée, basé dans le Sud-est de l'Orne sur le Perche, rassemble depuis 2010 un groupe de douze agriculteurs impliqués dans une démarche de changement progressif de leurs systèmes de production agricole vers des modèles plus résilients aux aléas climatiques, autonomes, économes, respectueux de l'environnement et de la santé des utilisateurs et des citoyens

AUTEUR(S)

AMESLANT THIERRY

Animateur

confpays61@wanadoo.fr

Fiche rédigée par **BUR Clara**

PROGRAMME

Démarrage: 2010

Lieu de réalisation: Sud-Est Orne, PNR du Perche

Budget: 60000

Origine et spécificités du financement : 60 000€/an, Confédération Paysanne et ADEAR 61

ORGANISME(S)

**CONFÉDÉRATION
PAYSANNE ET ADEAR 61**

Alençon - 61000

52 bd du 1er Chasseurs

1 Salariés / 12 Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

01/07/2020

Domaine

Environnement

Agriculture

Bénéficiaires

Agriculteurs

Type d'action

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

📍 Localisation

France

Normandie

Orne

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Type d'acteur

Services d'accompagnement

Type d'objectif

Environnementaux Maintien et amélioration de la biodiversité

Environnementaux Préservation de la qualité / fertilité des sols

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

Pédagogiques Transmission de pratiques responsables aux professionnels

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

ORIGINE ET CONTEXTE

Jusqu'alors peu présents dans le secteur des grandes cultures, la Confédération paysanne et l'ADEAR 61 ont souhaité à la fin des années 2000 se pencher sur la réduction de l'utilisation d'intrants agricoles (phytosanitaires et engrais). La réduction des intrants est l'un des principaux objectifs de l'agriculture intégrée, qui peut être atteinte par une réflexion sur le choix des cultures, le recours à des méthodes préventives et de lutte biologique. La Confédération Paysanne et l'ADEAR 61 promeuvent une agriculture paysanne dont les valeurs répondent aux demandes de la société, travaillant des productions respectueuses de l'environnement et permettant de rémunérer dignement les agriculteurs: ces trois enjeux recourent également ceux de l'agriculture intégrée.

OBJECTIFS

Réduire l'utilisation de produits phytosanitaires, en conservant un résultat économique et des revenus équivalents ;

Engager des démarches de changements progressifs des systèmes de production vers des modèles plus résilients aux aléas climatiques, autonomes et économes, respectueux de l'environnement et de la santé des utilisateurs et des citoyens ;

Valoriser des modes de production intermédiaires entre l'agriculture raisonnée et l'agriculture biologique : l'agriculture « intégrée » vise à prévenir l'apparition des maladies, insectes et adventices en rendant les systèmes de culture résistants et en utilisant des ressources et mécanismes de régulation naturels ;

Développer des solutions adaptées à la situation de chaque exploitation, en fonction des critères climatiques, du type de culture et de sols, etc.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Constitution d'un groupe « culture intégrée » composé d'agriculteurs et de stagiaires : entre 9 et 11 stagiaires depuis 10 ans et un noyau dur de 6 à 7 agriculteurs présents depuis le début ;
- Organisation de conférences sur la culture intégrée peu après la création du groupe ;
- Formations adressées à des agriculteurs adhérents ou non à la Confédération paysanne : 2 journées par an en hiver et 4 demi-journées au printemps qui se déroulent sur les fermes des agriculteurs formés ;
- Co-construction du système cultural de chaque agriculteur en fonction des conditions de son exploitation : organisation de tours de plaines et de temps de réflexion en groupe ;
- Encouragement au développement de techniques d'agriculture intégrée de type : rotation des cultures longues, intercultures, mélange des cultures et variétés, couverts, faux semis, etc.;
- Un consultant indépendant des réseaux CIVAM Centre Val-de-Loire (ex-technicien de la Chambre d'agriculture) accompagne le groupe et mène des essais sur son exploitation : mélanges de variétés en blé et colza, plantes compagnes avec colza, essais couverts avec semences fermières.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Résultats quantitatifs difficiles à évaluer, car absence de moyens humains pour faire des pesées et il n'y a plus de parcelles d'essai ;

Bilans de fin de campagne céréalière 2019: réduction importante de l'utilisation des fongicides dont les volumes ont été divisés par 2, voire par 3. Pas d'insecticides utilisés sauf sur le colza. Plus globalement sur les dernières années, on constate une baisse de l'utilisation des herbicides du fait de la mise en place de rotations plus longues avec des cultures dites de printemps.

ORIGINALITÉ

Détermination du programme de formation par le groupe d'agriculteurs lui même

Accessibilité des formations (très peu coûteuses : 60€ adhésion/an) ;

Convivialité et entraide entre membres du groupe. La structure est entièrement au service des agriculteurs : des échanges de matériel de semences se sont mis en place.

PARTENARIAT(S)

Confédération paysanne de l'Orne (Agrément VIVEA pour financement) et ADEAR 61.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Manque de temps et de moyens financiers de la structure Confédération paysanne/ADEAR 61 portant le groupe pour organiser des animations et mettre en place des expérimentations sur les fermes.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Financement des premières conférences par la Région Basse Normandie ;

Mise en place de formations, la structure Confédération paysanne 61 ayant obtenu un agrément VIVEA en 2009 qui était la seule solution pour obtenir un financement des intervenants et du temps animateur.

Améliorations futures possibles :

Expérimentations en plein champ chez les exploitants, mais absence de moyens financiers ;

Actuellement, le groupe se penche sur les PNPP (préparations naturelles peu préoccupantes) ainsi que les autres produits dits « de biocontrôle ». Ce sont des pistes qui sont à défricher pour réduire davantage l'utilisation des pesticides de synthèse et les expérimentations doivent être menées à l'échelle des fermes, où les agriculteurs veulent mener le changement. Il y a un réel besoin de connaissance et donc d'expérimentation ;
Suppression totale du recours aux pesticides synthèse par le passage en Agriculture biologique de certaines exploitations.

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

Importance de la convivialité (repas de fin d'année organisé depuis peu) ;

Noyau dur d'agriculteurs qui se comprennent et motivent de nouveaux agriculteurs à rejoindre le groupe ;

Éviter d'utiliser un langage trop technique au sein du groupe.

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

PNPP (préparations naturelles peu préoccupantes) ainsi que les autres produits dits « de biocontrôle ».

Le GIEE Agriculture Ecologiquement intensive, « pour produire autant et autrement »



Le groupe d'agriculteurs de l'AEI (Agriculture Écologiquement intensive) du Perche Ornaïs, labellisé Groupement d'Intérêt Économique et Environnemental (GIEE) depuis 2014, cherche des innovations dans les modes de production agroécologiques afin de réduire les intrants et orienter les fermes vers une plus grande autonomie et résilience.

AUTEUR(S)

DEBRAY ERIC

Responsable du GIE
debray-eric2@orange.fr
Fiche rédigée par **Gabrielle Tragin**

PROGRAMME

Démarrage: 2013
Lieu de réalisation: Perche
Origine et spécificités du financement : 12 000 euros par an. budget de fonctionnement (intervenants, etc.) subventions (CASDAR, Agence de l'eau)

ORGANISME(S)

GIEE AGRICULTURE DE CONSERVATION DES SOLS
Céton - 61260
EARL de Miniric, la Pommeraie
0 Salariés / 29 Adherents



COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

07/09/2018

Appréciation(s) du comité

Source d'inspiration !

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Environnementaux Maintien et amélioration de la biodiversité

Environnementaux Préservation de la qualité / fertilité des sols

Environnementaux Préservation de la qualité des eaux

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 Normandie Orne

Domaine

Environnement Agriculture

Bénéficiaires

Universel Agriculteurs

Type d'action

Production agricole Agroécologie

ORIGINE ET CONTEXTE

Le GIEE a été fondé en 2013, suite au rapprochement de deux GVA ayant partageant la même animatrice à la chambre d'agriculture de l'Orne et les mêmes problématiques (GVA Val d'Huisne et GVA Bellême Pervençères). La création du GIEE découle également des opportunités du contexte de l'époque : la création des GIEE et le projet CASDAR du ministre de l'agriculture Stéphane Le Fol. Le dossier pour la création du GIEE est très apprécié et les subventions obtenues permettent au GIEE de débiter leurs actions de rencontres et formations.

OBJECTIFS

- Faire évoluer les méthodes de productions peu à peu tout en produisant autant
- Mise en pratique chez tous les adhérents des techniques de non-labour et de semi sous couvert végétal (orientation de l'objectif en travail sur sol vivant)
- Favoriser la biodiversité
- Supprimer le glyphosate

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Travail sur la rotation des cultures, les semis couvert, le non travail du sol, l'augmentation de la biodiversité avec des variétés favorisant la présence des abeilles, etc.
- Phases tests sur chacune des exploitations des adhérents pour mettre en commun les résultats et faire évoluer les pratiques
- Transition des pratiques petit à petit, en fonction des résultats des phases test
- Suivi des parcelles : parcelles en sol vivant (comptage de vers de terre)
- Echanges bottom-up (ascendants) avec la chambre d'agriculture référente (CA 61)
- Echanges avec d'autres groupes de réflexion (APAD, APAD Perche, groupes d'apiculteurs etc...)

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Maintien du rendement pour une diminution des coûts, en moyenne 80€/ha en moins en 2017
- Actuellement 22 participants, 8 personnes en attente : prévision d'ouvrir un second groupe avec différents niveaux de changement de pratique pour que chacun puisse avancer à son rythme
- Création d'un lien très fort entre les participants (entraide, partage d'expérience, etc...)

ORIGINALITÉ

- Reconnaissance des populations et des élus pour le changement de pratiques des agriculteurs locaux
- « Agriculteurs chercheurs » travaillent en synergie
- Emulation du groupe qui favorise les expérimentations et la prise de risque de chacun

PARTENARIAT(S)

Chambre d'agriculture de l'Orne (partenaire opérationnel), PNR Perche
Agence de l'eau, SAGE Local, partenaires financiers

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Certains producteurs n'osent pas effectuer des tests sur leurs parcelles et ne font que puiser dans les résultats des autres adhérents : dans ce cas, la personne ne peut pas rester
- Parfois des tests non concluants ou pratiques encore perfectibles (chardons dans les parcelles)
- Dépendance à certains outils

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Travail en réseau, très intéressant sur le plan humain
- En cas de test non-concluant, les recherches sont poursuivies
- Savoir jauger le risque pour garder des rendements suffisants et limiter le risque économique pour l'exploitation agricole

Améliorations futures possibles :

- Continuer les tests en fonction de la future législation sur les intrants en Normandie
- Continuer de développer la biodiversité
- Travailler et découvrir les purins végétaux et leurs bienfaits
- Des fiches thématiques vont être rédigées par le GIEE et la chambre d'agriculture pour faciliter les partages d'expérience et l'analyse des résultats

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

Être très ouvert, apprécier la recherche
Ne pas se démotiver, mais savoir limiter les risques

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

Mettre en place ou favoriser la communication des chercheurs vers les agriculteurs d'indicateurs clés faciles à manipuler pour valoriser leurs avancées (augmentation de la biodiversité, qualité des sols, etc...)

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



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

AUTEUR(S)

SARCIAUX SAMUEL

Président de la SAS Pur Perche

samuel.sarciaux@purperche.fr

Fiche rédigée par **BUR Clara**

PROGRAMME

Démarrage: 2018

Lieu de réalisation: Parc Naturel Régional du Perche

Budget: 1000000

Origine et spécificités du financement : Privé et banque totalement auto-financé

ORGANISME(S)

SAS PUR PERCHE

Belforêt-en-Perche. - 61400

La Chaise 61400, Eperrais

1 Salariés / 5 Adherents



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

03/03/2020

Appréciation(s) du comité

Source d'inspiration !

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Entreprises Entreprise

Bénéficiaires

Universel

Agriculteurs

Type d'action

Services d'accompagnement Labellisation, traçabilité du produit, charte

📍 Localisation

France

Normandie

Orne

Domaine

Environnement

Pauvreté, précarités

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Sociaux Recherche d'une plus grande équité dans les relations

Environnementaux Préservation de la qualité / fertilité des sols

Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

Culturels Entretien du patrimoine naturel

Pédagogiques Amélioration de l'accès à l'information

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

Développement local Structuration/maintien de filières locales

ORIGINE ET CONTEXTE

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

OBJECTIFS

Maîtriser le produit de l'exploitation à la vente: garantie d'un prix de vente juste pour les éleveurs et les consommateurs ;

Garantir la qualité nutritionnelle, la proximité, la traçabilité du lait et le bien-être animal sur les exploitations ;

Préserver et entretenir les paysages du Perche et la biodiversité à travers des systèmes valorisant l'herbe;

Rechercher l'autonomie alimentaire et protéique en produisant les fourrages sur place, sans soja ni OGM.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Privilégier des démarches de qualité : l'alimentation des animaux est sans soja ni OGM. Le pâturage dans les prairies du Perche augmente la teneur en Oméga 3 du lait ;

Accentuer sur la proximité : les exploitations sont situées sur le Parc Naturel Régional du Perche ;

Assurer la traçabilité : un seul camion assure la collecte sur les 3 exploitations. Utilisation de la seule ligne UHT appartenant à des éleveurs (SICA Lait Sprit d'Ethique). Le lait ne subit pas de cracking (décomposition des molécules du lait cru en diverses molécules d'intérêt - protéines, lactosérum, lipides...- dont certaines en sont extraites, modifiant les qualités nutritionnelles du lait), il est seulement en partie écrémé. Les exploitations sont ouvertes à la visite ;

Favoriser le bien-être animal : les vaches pâturent au minimum 6 mois par an sur au moins 25 ares/vache, les troupeaux sont limités à 99 vaches en salle de traite ;

Organisation d'animations et de promotions dans plusieurs supermarchés assurées par les éleveurs eux-mêmes.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Production de lait en brique demi-écrémé et entier (1L) dans une laiterie de producteurs: environ 1 500 000 briques en 2019 ;

Distribution dans une centaine de grandes surfaces dans le Perche et la région parisienne dans un rayon de 200km, dans des épiceries du Perche et en restauration collective en partenariat avec deux plateformes de distribution de produits locaux dédiées à la restauration collective : « MIL Perche » et « Sur Le Champ! ».

ORIGINALITÉ

Entreprise d'éleveurs indépendants ayant fixé leur propre cahier des charges et assurant eux-mêmes toutes les démarches, de la production à la commercialisation et la promotion ;

Valorisation du bocage percheron, historiquement terre d'élevage, par le pâturage des prairies voire la réimplantation de prairies et de haies typiques du bocage.

PARTENARIAT(S)

SICA Lait Sprit d'Ethique ;

Société Tetra Pak ;

Grande distribution : Système U, Leclerc, Intermarché, Carrefour Market ;

Transports Desjouis ;

Crédit Agricole de Bellême ;

Cerfrance de Bellême.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

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

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

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

Améliorations futures possibles :

Se démarquer d'autres démarches identiques, notamment par la valorisation de l'engagement environnemental des éleveurs ;

Communiquer positivement sur le métier d'éleveur ;

Aujourd'hui, tout le lait produit est transformé. Il va falloir, afin d'optimiser la logistique, ajouter des producteurs au projet afin d'augmenter les volumes de lait et transporter en camion plein.

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

Etre à l'écoute des nouvelles demandes de la société ;

Avoir une bonne maîtrise technique de son exploitation afin de changer rapidement ses méthodes de production ;

Faire preuve de pugnacité.

POUR EN SAVOIR PLUS

<https://www.youtube.com/channel/UCOKUdIOLaU7Gm1dxMOqKycw>

Goûtez la pomme et le cidre

Projet d'AOP « Cidre du Perche »



Le syndicat cidricole du Perche réunit 7 producteurs de pommes et transformateurs cidricoles du Perche qui travaillent depuis 1998 à la mise en place d'une AOP (Appellation d'Origine Contrôlée) pour labelliser les productions cidricoles percheronnes et mettre en valeur le savoir faire local.

AUTEUR(S)

LEVIER MAURICE
Président du Syndicat
info.tourisme@parc-naturel-
perche.fr
Fiche rédigée par **Clara BUR**

PROGRAMME

Démarrage: 1998
Lieu de réalisation: Perche
Budget: 50000
Origine et spécificités du
financement : à travers le
temps agent des différentes
structures
accompagnatrices depuis
1998 (PNR P, chambres
d'agriculture, INAO, etc.)

ORGANISME(S)

**SYNDICAT CIDRICOLE DU
PERCHE**
Sablons-sur-Huisne - 61110
Le grand Brolles, Condeau
/ 7 Bénévoles / 7 Adherents



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

05/09/2018

Domaine

Environnement Agriculture Alimentation
Aménagement, développement local

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

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

Développement local Structuration/maintien de filières locales

 Localisation

France Normandie Orne

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Agriculteurs

Type d'action

Services d'accompagnement Labellisation, traçabilité du produit, charte

ORIGINE ET CONTEXTE

Depuis 1998, les producteurs de cidre du Perche se réunissent régulièrement pour travailler sur leur demande de reconnaissance d'une Appellation d'Origine Protégée « Cidre du Perche. En 1998, sous l'impulsion de l'actuel président du syndicat, ils se sont rassemblés entre producteurs de la région afin de défendre le savoir-faire local et la typicité du cidre percheron.

OBJECTIFS

- Obtenir un label AOP permettant de reconnaître le savoir-faire local et les particularités du cidre percheron
- Délimiter une zone géographique à laquelle sera soumise l'AOP
- Rédiger un cahier des charges détaillé de :
 - la conduite des vergers en haute tige ou basse tige
 - Les variétés de pommes choisies
 - Les modes de transformation
- Une fois l'AOP obtenue (fév 2019), favoriser la mise en place nouveaux producteurs

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Travail en synergie entre les acteurs de la filière
- Recensement des variétés locales anciennes
- Etude des différents types de sols
- Travail administratif pour la mise en place du dossier d'AOP
- Communication autour de la filière cidre du Perche, actions en locales et à plus grande échelle

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Une réelle synergie de groupe s'est créée au sein de la filière cidricole du Perche, les producteurs travaillent tous ensemble sur le territoire
- Revalorisation de la filière
- On constate actuellement un réel engouement pour le cidre, la filière est plutôt en croissance
- L'AOP devrait être obtenue d'ici février 2019

ORIGINALITÉ

- Il existe actuellement uniquement 3 AOP cidres en France (Pays d'Auges, Cotentin et Cornouaille).
- Valoriser à partir du patrimoine déjà existant et des productions historiques.

PARTENARIAT(S)

Partenaires opérationnels : le PNR du Perche, l'INAO (institut national de l'origine et de la qualité), les chambres d'agriculture

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- La complexité et la lenteur de certaines étapes administratives
- Le temps nécessaire pour mettre en place un cahier des charges rigoureux

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Il faut être persévérant et ne pas perdre de vue ses objectifs

Améliorations futures possibles :

- Objectif à long terme : communiquer autour de l'appellation, apporter de la plus-value à l'image du cidre percheron, permettre des retombées financières
- Faire un second retour d'expérience d'ici 5 à 10 ans

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

- Mobiliser des acteurs investis
- Etre pugnace, ne pas se précipiter
- Garder en vue ses objectifs
- Ne pas se laisser influencer par d'autres acteurs pour la rédaction du cahier des charges

La baguette du Perche : une structuration de la filière céréalière sur le territoire



La baguette du Perche est le résultat d'une structuration de filière céréalière, volonté de quelques agriculteurs locaux de connaître et de voir à l'échelle du territoire leur production transformée. Une poignée d'agriculteurs, un meunier et des boulangers locaux sont investis dans ce sens depuis plus de dix ans.

AUTEUR(S)

GUIARD CHRISTOPHE

Meunier

minoteriesguiard@wanadoo.fr

Fiche rédigée par **Gabrielle TRAGIN**

PROGRAMME

Démarrage: 2004

Lieu de réalisation: Perche

ORGANISME(S)

MINOTERIE GUIARD

La madeleine Bouvet - 61110

La Bonne Chère



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

05/09/2018

Appréciation(s) du comité

Impacts élevés !

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Entreprises Entreprise

Bénéficiaires

Entreprise

Universel

Agriculteurs

Type d'action

Transformation Transformation produits de niche / terroir

📍 Localisation

France

Normandie

Orne

Domaine

Environnement

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

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

Développement local Création de dynamiques économiques

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

Développement local Structuration/maintien de filières locales

ORIGINE ET CONTEXTE

En 2004, sous l'impulsion d'un meunier souhaitant mettre en place une filière locale sur le territoire et créer un nouveau produit ancré au territoire et porteur de valeurs, une filière se met en place avec 4 agriculteurs engagés dans des mesures agro-environnementales, un moulin et une trentaine de boulangers en partenariat avec le PNR Perche. Des réunions de filières permettent de déterminer les variétés de blé souhaitées, le type de farine et une recette de « Baguette du Perche » est mise en place avec le concours du meilleur artisan de France. La baguette du Perche est lancée en 2004 avec la marque Valeurs Parc.

OBJECTIFS

- Mettre en place une filière locale du champ à la baguette de pain
- Marquer le produit Valeurs Parc
- Apporter une plus-value sur le territoire en proposant des produits boulangers locaux
- Favoriser le développement d'une filière locale de proximité
- Favoriser le maintien des boulangeries en milieu rural (différenciation)

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Rédaction d'un cahier des charges pour le blé des agriculteurs : un mélange de 4 variétés différentes, adapté à la culture et diminuant les risques d'aléas climatiques
- Contrôles de qualité et marque Parc par le moulin du blé à la moisson et des produits boulangers
- Communication : création d'une PLV avec le Parc et d'autres actions de promotion et de marketing (ex : les 10 ans de la Baguette du Perche en 2014)

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Filière en fonctionnement depuis 2004
- Des agriculteurs ravis de la plus-value apportée à leur blé, et satisfaits d'en connaître la destination
- 3 agriculteurs, un meunier et 28 boulangers, ce qui correspond à la moitié des boulangers du territoire (avec des volumes de transformation différents)
- Volume de farine produite constant depuis le lancement de la filière (3500 quintaux de blé achetés/an, soit environ 60 ha de blé)
- 40 000 baguettes fabriquées chaque mois soit 10t de farine
- Partage de la valeur ajoutée au sein de la filière

ORIGINALITÉ

- Pérennité de l'initiative, d'autres territoires ont essayé de développer des initiatives semblables, sans grand succès
- Le produit correspond maintenant à une attente du consommateur

PARTENARIAT(S)

Partenariat avec le PNR Perche, partenaire opérationnel

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Difficile de se démarquer avec de nouveaux produits
- Actuellement, la consommation de pain des ménages réduit au fil des ans
- Difficile de mobiliser des boulangers très investis
- Régularité de la qualité des produits proposés par les boulangers
- Concurrence accrue entre les moulins et diminution du nombre de boulangers

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Mise en place de contrôles qualité et de formations des boulangers au Moulin

Améliorations futures possibles :

- Continuer le développement de la filière
- Améliorer la communication autour de ces produits, au plus proche des consommateurs

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

- Travailler avec un groupe de boulangers motivés
- Mettre en avant un principe de communication simple pour atteindre facilement les consommateurs

Barnabé l'Épicier, une épicerie associative qui valorise les productions locales



Barnabé l'Épicier est une épicerie associative à but non lucratif du centre bourg de Longny au Perche, petite commune du PNR. Ce petit magasin s'est ouvert en 2015 sous l'impulsion d'Olivier Peyroles pour permettre l'accès à des produits locaux mais également de dynamiser le centre bourg en offrant un panel d'autres produits biologiques, alimentaires ou non.

AUTEUR(S)

PEYROLES OLIVIER

Président de l'association Au Tour des Terroirs du Perche
contact@barnabe-lepicier.com

Fiche rédigée par **Gabrielle TRAGIN**

PROGRAMME

Démarrage: Avril 2015

Lieu de réalisation: Longny-les-villages

Origine et spécificités du financement : Apports associatifs, Prêt La Nef et garantie Normandie Active

ORGANISME(S)

BARNABÉ L'ÉPICIER

Longny-les-villages - 61290

Place de l'Hôtel de ville

2 Salariés / 1 Bénévoles / 7 Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

05/09/2018

Appréciation(s) du comité

A généraliser !

Type de structure

Entreprises Petit commerce

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Population rurale

Agriculteurs

Type d'action

Distribution/commercialisation Création de circuits de proximité (géographique)

📍 Localisation

France

Normandie

Orne

Domaine

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Distributeur

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

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

Sociaux Création et renforcement du lien social

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

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

ORIGINE ET CONTEXTE

Ancien financier d'entreprise travaillant dans une tête de franchise familiale, Olivier Peyroles s'engage dans les structures ESS, telles que l'Adie (Association pour le Droit à l'Initiative économique). Voyant le bourg de son village percheron se nécroser au fil des années, avec la fermeture des enseignes de la place, il décide de se lancer dans la création d'une épicerie associative et solidaire, ouverte en 2015, apportant lieu de vie sur la place, et proposant une large gamme de produits locaux et de produits biologiques, alimentaires ou non.

OBJECTIFS

- Développer la vente de produits de proximité
- Développer une structure associative sur la base du bénévolat ; impliquer les adhérents
- Offrir des produits biologiques d'épicerie en centre bourg
- Créer du lien social entre les habitants
- Créer de l'emploi, insertion
- Sensibiliser à la saisonnalité des produits, au biologique, au local, au recyclage, etc.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Vente de produits d'une quarantaine de producteurs locaux
- Vente de produits biologiques français et étrangers
- Vente de produits consommables et non consommables
- Dégustation avec des producteurs locaux

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- 40% du chiffre d'affaires (CA) correspond aux produits locaux
- 60% du CA correspond aux produits non locaux mais biologiques
- 95% du CA en produits biologiques (une part des produits locaux est biologique)
- Création de deux emplois : 1.75 ETP en réinsertion
- Chiffre d'affaires en croissance depuis la création
- Croissance du nombre de passages caisse (jusqu'à 1000 passages caisse par mois)
- Augmentation du panier moyen : ~ 18 € HT

ORIGINALITÉ

- Epicerie associative : but non-lucratif
- Epicerie référençant 40 producteurs locaux

PARTENARIAT(S)

- Partenariats directs entre les producteurs locaux et l'épicerie ou approvisionnement via la plate-forme MIL perche
- Manger bio et local est un partenaire opérationnel
- Partenariats moins directs sur le développement en réseau d'initiatives ESS, notamment avec la CRESS (chambre régionale de l'Economie Sociale et Solidaire)

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Mobiliser des bénévoles disponibles pour mettre en œuvre la dimension de conduite solidaire du projet
- Le manque de motivation et de préparation des premiers employés potentiels au RSA

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Embauche de deux employées motivées et commerçantes

Améliorations futures possibles :

Construire des répliques de cette épicerie dans le Perche pour revitaliser d'autres centres bourgs

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

- Penser le projet dans une zone d'attractivité commerciale suffisante (à Longny : bassin de vie de 4000 personnes, et visite de résidents secondaires le weekend end)
- Se trouver en accord avec le pouvoir d'achat des potentiels consommateurs
- Absence d'une autre épicerie dans le centre bourg

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

- Poursuivre les recherches autour de l'ETA du Perche et du dynamisme apporté
- Penser des méthodologies/ techniques/ plaidoyers pour agir auprès des collectivités pour favoriser les démarches de transition alimentaire

Conserverie de légumes « Les Bocks de TANGA » : vers un projet collectif de valorisation de la production et des invendus maraîchers



Projet porté par Jade Fructus, la conserverie voit le jour en mai 2019. Elle permet de transformer sa production maraîchère en recettes originales de soupes, plats cuisinés et pestos. Des prestations de services à destination d'autres maraîchers sont proposées, permettant notamment la valorisation des surplus lors du pic de production estival. L'atelier est évolutif et peut s'adapter à moyen terme à une dimension collective.

AUTEUR(S)

FRUCTUS JADE

Entrepreneuse
jade.fructus@hotmail.fr
Fiche rédigée par **BUR Clara**

PROGRAMME

Démarrage: 2017
Lieu de réalisation: Perche,
Parc naturel régional du
Perche
Budget: 47000
Origine et spécificités du
financement : Apport
personnel, Prêt bancaire,
CAE Rhizome, CD61.

ORGANISME(S)

LIEU-TEST « LES BOCKS DE TANGA »

La Chapelle-Montligeon -
61400
Les Ateliers Buguet, 26 Rue
Principale, 61400 La
Chapelle-Montligeon
1 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

02/03/2020

Appréciation(s) du comité

Innovant !

Source d'inspiration !

Type de structure

Entreprises Entreprise

Bénéficiaires

Universel

Agriculteurs

Type d'action

Transformation Outils de transformation collectifs ou partagés

📍 Localisation

France

Normandie

Orne

Domaine

Environnement

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Transformateur

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

Pédagogiques Transmission de pratiques responsables aux professionnels

Développement local Structuration/maintien de filières locales

ORIGINE ET CONTEXTE

En 2017, Jade Fructus entre en test d'activité au sein de l'espace-test agricole du Perche, dans le cadre d'un projet collectif de production et transformation maraîchère « La ferme de TANGA ». Depuis, Jade se consacre à la création d'une conserverie de légumes en lien avec les producteurs du territoire avec l'appui du PNR du Perche et de la CAE Rhizome. Jade a suivi des formations au maniement de l'autoclave et à la transformation végétale.

OBJECTIFS

- Produire des conserves de légumes à partir de la production de la Ferme de Tanga et des maraîchers du territoire ;
- Proposer une gamme de conserves de légumes pour la vente aux particuliers et aux commerçants ;
- Proposer des prestations de transformation aux maraîchers du territoire notamment pour valoriser leurs invendus et réduire les pertes liées au pic de production estival, tout en proposant des recettes saines à bases de légumes cultivés localement.
- Réduire le gaspillage alimentaire
- Régulation des prix du marché, de façon à valoriser les surproductions et d'assurer leur vente sous forme transformée

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Transformation de légumes bio en une trentaine de recettes originales ;
Prestation de services : location du laboratoire et/ou matériel pour la transformation des légumes issues de l'Agriculture biologique, transformation pour d'autres producteurs avec ses propres recettes ;
Commercialisation en demi-gros et en vente directe sur des marchés, boutique, ferme et foires du Perche.
Possibilité de commercialisation vers le marché parisien via le GIE Collectif percheron;
Concertation coordonnée par le PNR du Perche entre des maraîchers et porteurs de projet à l'installation.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Répond à un besoin partagé par des maraîchers et artisans du territoire de transformer leur production en conserves de légumes à forte valeur ajoutée ;
Répond à une demande des particuliers, touristes et épiceries fines pour des produits locaux à forte valeur ajoutée ;
Permet de réduire le gaspillage lié au pic de production estival en valorisant les surplus de légumes chez les maraîchers ;
L'objectif pour la première année est de commercialiser environ 8800 bocaux, puis 9000 à 11 000 bocaux en vitesse de croisière.

ORIGINALITÉ

Concertation entre divers acteurs du territoire ;
Répond à un besoin jusqu'à présent non solutionné sur le territoire ;
Création d'un nouvel outil de transformation renforçant l'attractivité du territoire pour le développement de nouveaux projets et l'installation d'entrepreneurs.

PARTENARIAT(S)

Parc Naturel Régional du Perche, CAE Rhizome, ADEAR61, Sanctuaire Montligeon/Ateliers Buguet.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Rentabiliser l'atelier toute l'année, même lors des périodes creuses de l'hiver ;
Recherche de financements.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

La CAE Rhizome apporte un statut juridique, un statut pour entreprendre et un accompagnement des entrepreneurs : l'atelier de conserverie est propriété de la CAE Rhizome, cette propriété va passer à Jade Fructus en sortie de test d'activité au sein de l'Espace-Test Agricole du Perche ;
Les prestations de service devraient permettre de rentabiliser l'atelier toute l'année.

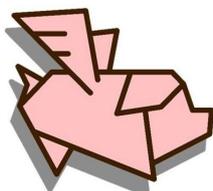
Améliorations futures possibles :

Projet pouvant évoluer vers une dimension collective (étude déjà réalisée sur les différents statuts juridiques possibles), avec accueil de salariés et d'associés et création de nouveaux espaces possibles, afin de mutualiser les moyens de transformation.

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

Prévoir l'arrivée d'autres associés : trouver un local évolutif avec espace de stockage ;
Formation à l'utilisation d'un autoclave et à la transformation végétale ;
Budget prévisionnel pour achat d'une cuisine, d'un autoclave et d'une capsuleuse.

Couine Cochon, la liqueur anti-gaspillage percheronne



Couine Cochon est une marque de liqueurs de fruits qui s'inscrit dans l'économie locale et la dynamique socio-culturelle du territoire percheron. Hugo Martin, son fondateur, a décidé de créer une marque de valorisation des fruits en organisant des récoltes dans des vergers abandonnés. La marque de liqueurs est notamment présente aux événements éco-responsables locaux.

AUTEUR(S)

MARTIN HUGO
fondateur
couinechochon@gmail.com
Fiche rédigée par **Clara Bur**

PROGRAMME

Démarrage: mai 2019
Lieu de réalisation: Parc
naturel régional du Perche

ORGANISME(S)

COUINE COCHON
Cour-Maugis sur Huisne -
61110
Cour-Maugis sur Huisne
1 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

17/09/2020

Appréciation(s) du comité

Expérience récente, en attente de résultats

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Entreprises Entreprise

Bénéficiaires

Universel

Type d'action

Valorisation non alimentaire Valorisation des déchets

Localisation

France

Normandie

Orne

Domaine

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Sociaux Création et renforcement du lien social

Environnementaux Réduction/traitement des déchets,
économie circulaire

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

ORIGINE ET CONTEXTE

Hugo Martin, qui a toujours eu pour l'habitude de récolter des fruits auprès de son voisinage dans le Perche, a eu l'idée de créer une liqueur à base de fruits "recyclés" en organisant des récoltes dans des vergers abandonnés. L'idée est de sponsoriser et soutenir avec ces liqueurs un réseau d'événements éco-responsables qui mènent une action de sensibilisation aux enjeux environnementaux et au patrimoine gastronomique et artisanal percheron. Couine Cochon est donc une marque anti-gaspillage offrant un réseau de distribution aux transformateurs partenaires, développant l'économie locale et la dynamique socio-culturelle du territoire.

OBJECTIFS

Réduire le gaspillage alimentaire dans le Perche
Valoriser des vergers abandonnés du Perche ;
Créer des emplois à l'échelle locale (récolteurs) ;
Utiliser une partie du capital pour organiser ou sponsoriser des événements inclusifs et éco-responsables mettant en valeur les produits gastronomiques et l'artisanat local

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Partenariats tissés avec des transformateurs locaux . En échange de cette transformation, Hugo Martin propose de mutualiser les livraisons avec les produits de ces transformateurs, leur permettant parfois d'étendre leur périmètre de distribution. Couine Cochon distribue ses produits et ceux des transformateurs dans un réseau d'épicerie, caves, restaurants et magasins sur le territoire du Perche, Rouen, Caen et en Région Parisienne.

tisser des partenariats avec des producteurs engagés dans des démarches zéro-déchet : productions de bières au pain

campagnes de sensibilisation et communication sur l'anti-gaspillage

Organisation de collecte aux vergers, ou de points de collectes

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

En 2019, une récolte dans des vergers de particuliers a permis de produire trois liqueurs différentes (pomme, poire, et mûre) et de l'huile de noisette de façon artisanale, sans prestataire :

Les ventes de Couine Cochon ont permis de financer la réhabilitation et l'assainissement de l'Huisne, un cours d'eau auparavant laissé à l'abandon.

ORIGINALITÉ

Création d'un produit local à impact environnemental et culturel positif;

Mise en place d'un cercle vertueux : les ventes permettent de financer des événements dynamisant la vie locale, en retour la notoriété de Couine Cochon augmente et incite à de nouveaux dons de fruits ;

Communication active sur les réseaux sociaux et dans la presse.

PARTENARIAT(S)

Transformateurs basés dans le Perche (Maison Ferré, Brasserie du Perche , Sylvie Raynault, boulangeries) ; particuliers donateurs de fruits ; Bureau d'étude (en cours) ; Région Normandie ; partenariats ponctuels (site internet, récoltes de 2019...).

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

La recherche de financement pour la création d'un poste de récolteur prend du temps ;

La saisonnalité de l'activité de production (pic après l'été) exige d'anticiper le financement/sponsoring des événements qui ont lieu en majorité l'été, en amont ;

La récolte de fruits à plus grande échelle prend beaucoup de temps, surtout pour les mûres et noisettes.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Parallèlement à la recherche de nouveaux transformateurs, Hugo nouera en 2020 un partenariat financier avec la Région Normandie, qui permettra de créer un poste à temps plein pour la récolte de fruits à travers le Perche et d'approvisionner de nouveaux transformateurs.

Améliorations futures possibles :

Les volumes produits en 2020 pourront financer un événement servant de cadre à des débats et ateliers de sensibilisation axés sur les enjeux environnementaux s'adressant aux habitants locaux, aux particuliers ayant permis les récoltes et à un public extérieur au Perche ;

La création d'un poste permanent de récolteur conditionnera les volumes de récoltes ;

Plusieurs partenariats ont été noués pour produire dès 2020 : la Maison Ferré, offrant une gamme de produits cidricoles fermiers, pourra transformer 10 tonnes de pommes en liqueur (400 litres) et un objectif de transformation de 600 kg de mûres en liqueur est fixé d'ici 2022 ;

La Brasserie du Perche est prête à produire en 2020 une recette de bière Couine Cochon élaborée à base de levure de pain rassis issu de boulangeries partenaires ;

Un partenariat avec Sylvie Raynault, productrice d'huile de noix en Normandie, permettra de produire de plus importants volumes d'huile de noisette en 2020 ;

Le partenariat avec la Région Normandie permettra le financement d'une étude visant à évaluer l'impact environnemental du pourrissement des fruits. Les résultats de l'étude viseront à sensibiliser la population locale et ainsi à augmenter les dons de fruits, tout en estimant l'impact environnemental positif de Couine Cochon.

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

S'entourer de partenaires divers aux différents stades du projet.

Fantine en cuisine, traiteur local à Bretoncelles (Perche)



Cuisinière itinérante, Fantine OLIVIER cuisine au domicile des particuliers et dans les salles louées par les associations, collectivités et entreprises, avec des produits locaux (80%) et biologiques (70%). Depuis 2017, elle dispose également d'un laboratoire traiteur et propose des plats cuisinés dans une boutique partagée avec un boulanger et la livraison de plateaux repas.

AUTEUR(S)

OLIVIER FANTINE

Responsable
fantineencuisine@gmail.com
Fiche rédigée par **Gabrielle TRAGIN**

PROGRAMME

Démarrage: Mars 2014
Lieu de réalisation: Perche
Budget: 50000
Origine et spécificités du financement :
Autofinancement, subvention, emprunt bancaire

ORGANISME(S)

FANTINE EN CUISINE
Bretoncelles - 61110
7 place du Général de Gaulle
1 Salariés / 0 Bénévoles / 0 Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

05/09/2018

Appréciation(s) du comité

Source d'inspiration !

Type de structure

Entreprises Restaurant, traiteur

Association, collectif, ONG Particulier(s)

Bénéficiaires

Universel

Type d'action

Consommation Restauration responsable

📍 Localisation

France

Normandie

Orne

Domaine

Environnement

Agriculture

Alimentation

Aménagement, développement local

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

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

Développement local Création de dynamiques économiques

ORIGINE ET CONTEXTE

Diplômée en sciences politiques, Fantine OLIVIER a travaillé plus de 4 ans sur la thématique des circuits courts alimentaires. Souhaitant être actrice elle-même et s'inscrire dans une vision de long terme, elle a décidé de créer son activité de cuisinière à domicile avec des produits locaux et biologiques. Elle a ainsi obtenu son CAP Cuisine en 2013 et lancé l'activité "Fantine en cuisine" en mars 2014 au sein de la C.A.E. Crescendo et devient alors cuisinière à domicile pendant 3 ans, avant la création de son entreprise (la SASU « Fantine en Cuisine ») et son installation dans un laboratoire traiteur depuis mars 2017.

OBJECTIFS

- Valoriser les produits agricoles et artisanaux, notamment biologiques du Perche, et ainsi participer au développement économique du territoire
- Sensibiliser la population locale sur la diversité, la qualité et l'accessibilité (tant financière que matérielle) des productions alimentaires locales
- Réussir à bien vivre de ce métier, en se dégageant un revenu suffisant mais aussi du temps pour s'investir dans des actions associatives locales.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Entre mars 2014 et juin 2018, plus de 340 prestations ont été réalisées et livraisons ont été réalisées, allant du simple buffet froid au repas complet de mariage, en passant par des repas classiques ou des plats complets. Acquisition d'expérience et renforcement de l'activité à tous les niveaux :

- commercial: développement d'une clientèle diversifiée, création d'un logo et d'une charte graphique, communication via réseaux sociaux
- métier de cuisinière: pratiques culinaires, évaluation des quantités, logistique d'approvisionnement, organisation du temps de travail, comptabilité, gestion
- intégration locale: réseau de fournisseurs agricoles et artisanaux, réseau de prescripteurs. En valeurs, son approvisionnement est issu à 80% des filières agricoles locales, et à 70% certifié "Agriculture Biologique" (chiffres de 2016).
- Livraison de plats cuisinés depuis 2017
- Création en 04/2018 de la boutique « Aux Petits Fours » partagée avec les boulangers bio de « l'ami d'pain »

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Chiffre d'affaires de 34000€ en 2014, 57000€ en 2015 et 97000€ en 2017, l'activité a permis à Fantine de se rémunérer en tant qu'entrepreneure-salariée.
- Seul traiteur de Perche ayant recourt à des produits biologiques et locaux, elle propose des prestations différentes des charcutiers-traiteurs traditionnels.
- Achats des produits locaux réalisés via la plateforme logistique Mil Perche, dont elle est un des membres fondateurs
- Une centaine de clients, certains récurrents, dans un rayon de 30km autour de Bretoncelles
- Déchets générés par son activité réduits à leur minimum dans la mesure où les emballages des produits sont quasiment tous consignés et elle composte tous les déchets organiques

ORIGINALITÉ

- Démarche d'approvisionnement éminemment responsable et cohérente, valorisant les ressources du territoire
- Participation à la dynamisation d'une zone rurale en créant un emploi, et à l'avenir d'un bourg rural avec la boutique
- Implication financière et foncière de la commune dans mise à disposition et la rénovation du local
- Boutique partagée avec des boulangers (l'ami d'pain), partage du local et de main d'œuvre à mi-temps
- Reconversion professionnelle progressive et réussie

PARTENARIAT(S)

- Outre les partenariats commerciaux développés avec les fournisseurs locaux, Fantine est co-fondatrice de l'association de préfiguration MIL Perche (Marché d'intérêt Local du Perche), qui vise à faciliter la logistique d'approvisionnement des professionnels de la restauration auprès des producteurs locaux.

- Pour le projet de local, les deux partenariats principaux sont: les boulangers de "L'ami d'pain" pour partager le local; la commune de Bretoncelles propriétaire du local

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Isolement relatif en tant que cuisinière
- Echanges avec consommateurs concernant l'alimentation et/ou l'agriculture demeurent plus réduits que ce qu'elle souhaite
- L'approvisionnement auprès des producteurs est aujourd'hui chronophage: la tournée des fermes et boutiques représente entre 4 et 7h en fonction des prestations, et doit être renouvelée à chaque prestation, travail aujourd'hui facilité par la plateforme de produits locaux Mil Perche
- Forte augmentation de la gamme pour satisfaire les clients en boutique : très chronophage

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Création de l'activité sous le statut d'entrepreneuse-salariée (portage salarial) lui a permis d'être accompagnée et formée
- Le partage d'un local avec deux autres commerçants à partir de la fin 216
- Accompagnement par le Pays du Perche ornais a été pertinent, notamment pour mobiliser certaines sources de financement

Améliorations futures possibles :

Vente de plats cuisinés sur les marchés

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

- L'activité a démarré de manière progressive et dans un cadre économique sécurisé
- Qualité des prestations de plus en plus reconnue ce qui lui a donné de la crédibilité pour porter ce projet de local traiteur de plus grande ampleur
- Travail de réseautage, notamment avec les producteurs et artisans locaux mais aussi en s'impliquant dans des organismes partageant les mêmes valeurs d'économie à taille humaine et d'ancrage territorial
- Travail d'anticipation

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

- Parmi la génération "Y", de nombreux diplômés de grandes écoles reprennent le chemin de la formation après quelques années d'expériences professionnelles, la plupart du temps pour acquérir les compétences de métiers manuels. Que cela signifie-t-il en termes de représentations du travail, de construction de l'individu, et même à un niveau macro, en termes de formations universitaires.
- Rôle et implication des néo-ruraux dans le développement de leurs territoires d'adoption
- Implication des collectivités pour l'essor commercial de leur centre-bourg, ou comment les pouvoirs publics locaux pallient l'absence et/ou soutiennent les initiatives privées des créateurs d'entreprises ?

La Patte Jeanjean, une fabrique de pâtes locales à partir de cultures percheronnes



La Patte Jeanjean est une entreprise de transformation agroalimentaire biologique qui débute son activité fin 2013. Pierre Jeanjean y fabrique des pâtes à partir de variétés anciennes de blés cultivés dans le Perche et commercialise des légumes secs, également produits dans le Perche.

AUTEUR(S)

JEANJEAN PIERRE

Chef d'entreprise

lapattejeanjean@gmail.com

Fiche rédigée par **Gabrielle Tragin**

PROGRAMME

Démarrage: Fin 2013

Lieu de réalisation: Perche

Origine et spécificités du financement :

Autofinancement

ORGANISME(S)

LA PATTE JEANJEAN

Damigny - 61250

Pôle universitaire d'Alençon

3 Salariés / 0 Bénévoles / 0

Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

17/09/2018

Appréciation(s) du comité

Source d'inspiration !

Type de structure

Entreprises Entreprise

Bénéficiaires

Universel

Type d'action

Transformation Transformation produits de niche / terroir

📍 Localisation

France

Normandie

Orne

Domaine

Environnement

Agriculture

Alimentation

Aménagement, développement local

Envergure du programme

Nationale

Type d'acteur

Transformateur

Type d'objectif

Environnementaux Maintien et amélioration de la biodiversité

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

Développement local Création de dynamiques économiques

Développement local Structuration/maintien de filières locales

ORIGINE ET CONTEXTE

Diplômé ingénieur en agro-développement international, Pierre Jeanjean décide de construire un projet en écho avec ses convictions personnelles, regroupant agriculture biologique et production locale. Son beau-père étant producteur de céréales biologiques dans le Perche, Pierre Jeanjean décide de valoriser ses céréales en fabriquant des pâtes et en commercialisant ses légumes secs. L'entreprise se crée fin 2013.

OBJECTIFS

- Créer de la richesse sur le territoire en apportant une plus-value aux productions locales
- Créer de l'emploi grâce au développement et à la viabilité économique de l'entreprise
- Mettre en avant un nouveau type de pâtes : des pâtes au blé tendre à partir de variétés anciennes
- Commercialiser des légumes secs locaux
- Commercialiser localement (Normandie et région parisienne principalement)

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Fabrication de différents types de pâtes à partir de productions bio et locales (pâtes aromatisées, à l'épeautre, au sarrasin, au blé des Pharaons, etc.)
- Commercialisation de légumes secs produits localement (lentilles, pois cassés et quinoa)
- Fabrication de produits à partir du chanvre (huile, graines et farine)
- Vitrine des différents produits sur le site internet, servant d'interface principale de communication
- Communication autour de différentes recettes possibles à l'aide des produits proposés

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Croissance du chiffre d'affaires très forte les 4 premières années
- Croissance plus modérée actuellement (vitesse de croisière)
- De très nombreux points de vente dans toute la Normandie et la région Parisienne, mais également sur des territoires plus éloignés où l'offre de ce type est absente, achat possible via le site internet
- 3 ETP actuellement contre 1 au démarrage
- Les consommateurs sont très contents des produits proposés

ORIGINALITÉ

- Proposition d'un nouveau produit sur le territoire : des pâtes normandes, fabriquées à partir de blé bio du Perche, transformé par des moulins de la région
- Pâtes artisanales fabriquées à partir de blé tendre, contre du blé dur traditionnellement

PARTENARIAT(S)

- Travail avec un producteur local de céréales basé à Senonches dans le Perche, et bientôt davantage
- Travail avec deux moulins locaux : Moulin de Mézières (Dreux) et Moulin d'Alençon
- Partenariat avec un photographe culinaire, Nathanaël GAINÉ, et différents chefs de la région pour mettre en avant la gamme de produits proposée et donner des idées de recettes aux consommateurs

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Difficultés pour rencontrer des entrepreneurs du même secteur

Améliorations futures possibles :

- Travailler avec de nouveaux agriculteurs pour sécuriser l'approvisionnement en matières premières bio et locales
- Poursuivre la diversification de la gamme
- Continuer de développer les recettes à partir de la gamme proposée

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

- Ne pas se reposer sur des subventions publiques pour lancer une entreprise, s'appuyer directement sur les résultats afin de se rendre compte de la viabilité de l'action
- Effectuer la formation proposée par la CCI « 5 jours pour entreprendre » avant de lancer son entreprise

POUR EN SAVOIR PLUS

<https://www.instagram.com/lapattejeanjean/?hl=fr>

Association la ReINETTE Verte



Association d'habitants du Perche, la ReINETTE verte se crée en 1998 dans le but de mettre à disposition un atelier de transformation de fruits en jus de fruits (principalement les pommes). L'association propose aux particuliers d'apporter leurs fruits et de les transformer eux-mêmes en jus pour l'autoconsommation.

AUTEUR(S)

GLAIS JEANNE

Salariée

contact@reINETTEverte.fr

Fiche rédigée par **Gabrielle Tragin**

PROGRAMME

Démarrage: 1998

Lieu de réalisation: Perche

Budget: 100000

Origine et spécificités du financement : budget indiqué par an.

Autofinancement : adhésions de 7€/famille/an ; location de l'atelier aux particuliers selon leur litrage produit.

ORGANISME(S)

LA REINETTE VERTE

Préaux-du-Perche - 61340

La Cour Croissant

3 Salariés / 10 Bénévoles / 520 Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

17/09/2018

Appréciation(s) du comité

Source d'inspiration !

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Population rurale

Type d'action

Transformation Outils de transformation collectifs ou partagés

📍 Localisation

France

Normandie

Orne

Domaine

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

Sociaux Création et renforcement du lien social

Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

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

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

ORIGINE ET CONTEXTE

L'association voit le jour en 1998 à Champrond-en-Gâtine avec la dynamique de quelques familles souhaitant transformer leur production de pommes de leur jardin et déplorant le manque d'outils pour ce faire. Proches de l'entreprise Perche Activités, qui fabriquait des machines pour la transformation agroalimentaire, les initiateurs de la Reinette Verte parviennent à mettre au point un atelier avec une chaîne de transformation. Après une première année reposant sur le bénévolat, un premier emploi jeune est embauché pour coordonner et animer l'activité avec les particuliers. En 2009, une entreprise agricole (EARL du Verger de la Reinette) se crée afin de partager l'atelier avec une activité de production agricole commercialisable. Cela contribue à améliorer les conditions d'accueil de l'association et le déroulement de son activité.

OBJECTIFS

- Mettre à disposition et accompagner les particuliers sur un outil partagé de transformation agroalimentaire
- Permettre la création d'activités économiques pérennes respectueuses de l'environnement et de la qualité de vie
- A l'origine, l'association a également proposé d'autres activités culturelles ou sociales (danse, poterie, projets de solidarité internationale autour de la transformation alimentaire...)
- Valoriser les pommes issues des vergers du Perche. Au départ l'association fournissait aux adhérents la majorité des pommes à transformer, aujourd'hui le ratio s'est totalement inversé (fourniture 5 à 10 % du volume total)
- Sensibiliser les particuliers et les scolaires à l'alimentation durable et aux ressources locales (visites de l'atelier,...)

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Transformation des pommes apportées par les adhérents en jus
- Animation de la transformation (accueil, visites, événements, etc)
- Embouteillage de jus d'oranges bio

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- L'association compte 2 salariées permanentes et 1 saisonnier, ils représentent aujourd'hui 1,15 ETP
- L'atelier se trouve actuellement à son maximum de capacité les années de forte production de pommes : l'association compte aujourd'hui entre 310 à 520 familles adhérentes selon la production
- L'indicateur d'activité le plus utilisé est le litrage : de 20 000 L au début des années 2000 à 100 000 L en 2017 et le nombre de groupes accueillis
- L'association est donc de plus en plus sollicitée et par un panel mixte de personnes
- Pour les participants, il y a une forte fierté de faire son jus soi-même à partir de ses propres pommes

ORIGINALITÉ

- Outil peu répandu en Normandie
- Regroupement d'activités agricoles et d'association valorisant les produits locaux sur le site de l'atelier, très innovant

PARTENARIAT(S)

Partenariats non formels :

- La Reinette Verte renvoie ses adhérents vers l'association des Croqueurs de Pommes pour le côté pédagogique et technique (comment greffer, quelles variétés choisir, etc.)
- Forte connivence avec l'entreprise Perche Activités (fabrication de machines pour la transformation agroalimentaire), cette dernière n'est plus en activité aujourd'hui
- EARL du Verger de la Reinette créée en 2009, partage de l'atelier, partage des salariés
- Mutualisation avec le réseau des structures ESS du territoire : Ecopertica, la Boîte à outils,...
- Des sollicitations chez les scolaires, les BTS, structures de développement local

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- L'équilibre économique dépend en grande partie de la météo et des récoltes (alternance des vergers cidricoles une année sur deux)

- L'atelier est partagé, il doit rester techniquement facile d'utilisation pour des particuliers afin de les laisser maîtres de la transformation
- Victime de son succès, l'association doit gérer l'afflux de la demande en automne
- De même, assez peu de temps disponible pour sensibiliser les adhérents aux valeurs de l'association sur l'alimentation et la production durable

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Solutions techniques et matérielles : embauches et amélioration de la chaîne de transformation
- Modifications de l'agencement spatial pour améliorer les conditions d'accueil et le déroulement des activités, notamment grâce à la création de l'EARL le Verger de la Reinette en 2009

Améliorations futures possibles :

- Améliorer davantage l'agencement de la chaîne de transformation
- Dégager un peu plus de temps pour répondre aux sollicitations d'animation et sensibilisation

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

- Visiter des ateliers semblables avant de se lancer
- Prévoir un budget entre 30 000€ et 50 000 € selon la part de matériel d'occasion pour une chaîne complète de transformation
- Prendre en compte la complémentarité des activités sur un territoire
- Composer avec une bonne équipe de bénévoles bricoleurs
- Choisir un territoire avec un potentiel : bassin de fruits à transformer

Promotion des produits locaux par le Parc Naturel Régional du Perche



Depuis 2006, le PNR du Perche s'attache à promouvoir les produits fermiers du territoire. Plusieurs supports (dépliants, carte interactive) sont diffusés par le PNR du Perche afin de favoriser l'approvisionnement local des visiteurs et des habitants.

AUTEUR(S)

HENRY CAMILLE
Responsable du pôle valorisation des ressources
camille.henry@parc-naturel-perche.fr
Fiche rédigée par **Gabrielle TRAGIN**

PROGRAMME

Démarrage: 2016
Lieu de réalisation: Parc naturel Régional du Perche

ORGANISME(S)

PARC NATUREL RÉGIONAL DU PERCHE
Nocé - 61340
Parc naturel régional du Perche Maison du Parc - Manoir de Courboyer
30 Salariés

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

02/10/2019

Domaine

Environnement Agriculture Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Services d'accompagnement

Type d'objectif

Culturels Valorisation du patrimoine alimentaire
Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)
Développement local Création de dynamiques économiques
Développement local Structuration/maintien de filières locales

Localisation

France Normandie Orne

Type de structure

Établissement public Etablissement public
Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat
Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Population rurale Universel

Type d'action

Valorisation non alimentaire Pédagogie / sensibilisation

ORIGINE ET CONTEXTE

Depuis 2006 et la création de nombreux partenariats avec des producteurs fermiers du Perche, le PNR assure une communication pour la promotion des produits locaux du territoire. Il attribue également sa marque Valeurs Parc à des produits, restaurateurs mettant en avant des produits locaux et des producteurs pour leur accueil à la ferme et la découverte de leurs produits.

OBJECTIFS

Promouvoir les produits locaux et les producteurs en circuits courts
Recenser les produits locaux, les AMAP, les marchés, les restaurants, etc. mettant en avant les produits locaux
Favoriser la découverte des produits locaux et l'approvisionnement local des habitants et des visiteurs du Perche

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Création, mise à jour annuelle et impression du dépliant des produits fermiers du Perche
Attribution de la marque Valeurs Parcs
Carte interactive Géotreck géolocalisant les producteurs locaux pour les randonneurs sur le site internet du Parc

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Un dépliant des produits fermiers du Perche imprimé chaque année en anglais et en français, et large diffusion sur le territoire et le site internet du Parc
Une soixantaine de producteurs fermiers référencés, ainsi que 3 producteurs de cidre et 8 restaurateurs marqués Valeurs Parc
Géotreck géolocalise 60 producteurs fermiers, 28 boulangers Baguette du Perche Valeurs Parc ...

ORIGINALITÉ

Recensement de producteurs fermiers à l'échelle du Parc sur un territoire interrégional et interdépartemental
Innovation Géotreck : carte interactive
Valorisation touristique des produits agricoles : le Perche, une destination de campagne à deux heures de Paris où l'attente des visiteurs en produits locaux et de terroir est forte

PARTENARIAT(S)

Les chambres d'agriculture du 28 et du 61 pour le recensement des producteurs fermiers
Partenariat avec les acteurs touristiques sur la diffusion (Offices de tourisme, prestataire touristique...)

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Améliorations futures possibles :

Déployer plus largement la marque Valeurs Parc

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

Savoir nouer et développer des partenariats
Avoir une bonne connaissance du territoire

POUR EN SAVOIR PLUS

<https://fr.calameo.com/read/002490474bf6d69038edf>

Le GIE Collectif Percheron : un groupement d'agriculteurs locaux se rassemblent pour valoriser leurs productions

Collectif Percheron 

Le GIE (groupement d'intérêt économique) Collectif Percheron est un groupement de producteurs livrant leurs produits directement à des consommateurs à Paris afin de valoriser leurs produits en filières courtes, et de répondre à la demande des consommateurs parisiens. Il œuvre ainsi également pour la revalorisation des filières et des produits percherons, mais également pour la sensibilisation du grand public sur les questions d'alimentation durable.

AUTEUR(S)

NYS THOMAS

Salarié du GIE Collectif Percheron
collectifpercheron@gmail.com

Fiche rédigée par **Gabrielle TRAGIN**

PROGRAMME

Démarrage: 2009
Lieu de réalisation: Perche, Orne, Paris
Origine et spécificités du financement : 65000 euros/an. budget de fonctionnement, par cotisation des producteurs (16.6% des ventes de chaque producteur)

ORGANISME(S)

GIE COLLECTIF PERCHERON

Perche-en-Nocé - 61340
la Cour Croissant
1 Salariés / 100 Bénévoles / 700 Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

05/09/2018

Appréciation(s) du comité

Source d'inspiration !

Type de structure

Coopérative Coopérative

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Population urbaine

Agriculteurs

Type d'action

Distribution/commercialisation Vente en circuit-court

 Localisation

France

Normandie

Orne

Domaine

Environnement

Agriculture

Alimentation

Aménagement, développement local

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

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

Développement local Création indirecte d'emplois

ORIGINE ET CONTEXTE

En 2009, la Confédération Paysanne de l'Orne lance un appel pour réunir des producteurs investis afin de construire un groupement de producteurs semblable au GIE de la Manche et exporter leurs produits à Paris. Le Collectif Percheron se crée donc, regroupant des producteurs dans le Perche et alentours. La structure juridique choisie est le GIE et son fonctionnement s'inspire des structures ESS (économie sociale et solidaire) et des AMAP. Les producteurs sont tous en production biologique voire en conversion (sauf miel) et le dynamisme du GIE repose également sur des agriculteurs plutôt jeunes mais déjà bien installés. En 2012, Le GIE fait appel à un autoentrepreneur pour des missions de développement. Il deviendra salarié de la structure en 2016.

OBJECTIFS

- Permettre aux paysans locaux de valoriser leurs productions en circuit court
- Répondre à la demande grandissante en produits locaux et biologiques des consommateurs parisiens
- Valoriser les productions locales
- Contribuer au développement économique des exploitations paysannes biologiques en leur offrant un débouché fiable, important et peu chronophage pour eux

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Livraison mensuelle de ~ 35 groupes de consommateurs parisiens par le GIE, au nom des producteurs (pas de l'achat revente)
- Offre d'une gamme assez vaste : 24 producteurs du territoire Percheron mais également du Pays d'Auges, du Thymerais et du Perche Sarthois avec un outil de commande en ligne
- Cohérence forte entre les producteurs, notamment avec la mise en place d'un statut pour chaque producteur lorsqu'il rejoint le GIE : référant ou remplaçant, selon le volume d'un produit défini qu'il livrera (afin d'éviter la mise en concurrence des membres du groupe)
- Visites des fermes ouvertes aux consommateurs
- Sensibilisation autour de la transparence du GIE et des pratiques sur les fermes

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Groupement de 24 producteurs contre une dizaine en 2009
- Augmentation du volume de vente de 10% tous les ans
- Création d'un emploi en 2016 et aide à l'emploi sur les fermes
- Dimension collective et familiale recherchée très fortement perçue chez les producteurs et les consommateurs
- Volume vendu en 2017 : 360 000€ contre 100 000€ la première année

ORIGINALITÉ

- Groupement de fermes à taille humaine en cohérence avec les demandes des clients
- Accès pour des populations très urbaines à des produits de qualité avec une grande transparence sur les méthodes de production
- Avantages importants pour les producteurs, investissement à 16.6% de leurs ventes pour une logistique entièrement prise en charge et réalisée par le GIE
- GIE mandataire : pas de but lucratif, son résultat annuel doit être nul

PARTENARIAT(S)

Partenariats informels, pour échanges et expérience avec l'association MIL Perche, la CAE Rhizome et les Paniers Bio Val de Loire.

Le principe même du GIE est la dimension partenariale entre producteurs et consommateurs (particuliers et restaurants)

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Volume de travail très important
- Volume de vente en augmentation de 10% tous les ans
- Offre qui ne se veut pas d'accès facile (minimum de frais sur le paiement, la réception des produits qui impose un travail bénévole sur les groupes).

Améliorations futures possibles :

- Mettre en place un second groupement avant saturation en volume de celui-ci
- Continuer la croissance actuelle au même rythme
- Réfléchir aux objectifs des prochaines années à partir d'un compte rendu de ces dix ans d'exercice

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

- Innovation sociale et réponse à une demande très forte de produits locaux dans les espaces très urbanisés avec une grande transparence sur les méthodes de production
- Assurer un groupement de producteurs soudés et en cohérence avec les méthodes de production souhaitées

AMAP des 6 Vallées



L'Association de consommateurs pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne contribue à la création de circuits de proximités. Elle permet à ses adhérents de consommer des produits issus du territoire, livrés directement par les producteurs. Innovante au moment de sa création en 2006, c'est une des première mise en application du principe des AMAP dans le Perche.

AUTEUR(S)

DOUAUD RONAN

Président

amap6vallees@laposte.net

Fiche rédigée par **Gabrielle TRAGIN**

PROGRAMME

Démarrage: 2006

Lieu de réalisation: Perche

Origine et spécificités du financement : 700 euros par an; Les adhésions représentent l'ensemble du budget

ORGANISME(S)

AMAP DES 6 VALLÉES

Nogent le Rotrou - 28400

27 rue du Château

0 Salariés / 15 Bénévoles / 60 Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

04/09/2018

Domaine

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Sociaux Création et renforcement du lien social

Sociaux Recherche d'une plus grande équité dans les relations

Développement local Création indirecte d'emplois

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Association, collectif, ONG Mouvement citoyen

Bénéficiaires

Population rurale

Population urbaine

Agriculteurs

Type d'action

Distribution/commercialisation Création de circuits de proximité (géographique)

ORIGINE ET CONTEXTE

Lors de l'agrandissement du supermarché de Nogent en 2005, un groupe militant d'ATTAC (Association pour la Taxation des Transactions financières et pour l'Action Citoyenne) prend conscience qu'ils doivent trouver une alternative à la grande distribution. Après le regroupement de quelques comités locaux, l'idée de l'émergence d'une AMAP sur le territoire se met en place dès 2006, notamment avec le rapprochement de ce comité et de quelques producteurs souhaitant se lancer dans ce projet.

OBJECTIFS

- Soutenir les agriculteurs locaux en leur assurant des débouchés pour des produits commandés et prépayés en avance
- Offrir une alternative à la consommation de masse de la grande distribution
- Créer du lien social entre les adhérents et rapprocher les consommateurs des producteurs
- Protéger l'environnement, notamment dans le choix des producteurs, en fonction de leurs pratiques (ici, labellisation biologique pour tous)

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Un catalogue regroupant un panel important de produits locaux répondant aux attentes des consommateurs (respect de l'environnement, produits diversifiés, produits biologiques)
- Des paniers hebdomadaires de légumes biologiques de saison (deux tailles, 10€ ; 15€)
- Un service de commande en ligne pour d'autres produits disponibles (caissettes de viande, pain, miel, volailles, œufs, farine, pâtes, vin, produits laitiers vache, brebis ou chèvre)
- Une optimisation du temps passé par les producteurs : ne pas « perdre » de temps aux permanences
- A l'initiative des producteurs, proposer des visites de fermes et des réunions découvertes

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Actuellement, 60 familles adhérentes, contre 30 en 2006
- Une dizaine de producteurs locaux contre 3 en 2006
- Une petite moitié des membres adhérent depuis le début (10 ans)
- Actuellement, légère baisse des adhésions et des volumes livrés
- Aide très importante pour le soutien, le lancement et le maintien de certains agriculteurs, notamment chez un producteur à Brunelles où la gamme s'est diversifiée et où les ETP ont doublé (vente uniquement en AMAP)

ORIGINALITÉ

Originalité à sa mise en place : en 2006, aucune d'AMAP sur le territoire
Actuellement, on compte six AMAP dans le PNR du Perche

PARTENARIAT(S)

- Pas de demande de subventions faites.
- Depuis la mise en place d'un local pour les permanences, rapprochement avec la Ressourcerie « la boîte à outils » de Nogent le Rotrou
- Mise en place d'un partenariat depuis 2016 avec ATD (Agir Tous pour la Dignité) Quart-Monde pour fournir des paniers solidaires financés en partie par les adhérents de l'AMAP
- Présentation de l'association lors de quelques événements, au PNR, au cinéma le Rex à Nogent, etc...

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Au début : difficultés à réunir et démarcher des producteurs, notamment à cause du peu de maraîchers dans le Perche en 2006.
Complexité au niveau des contrats acheteurs / producteurs

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Utilisation d'un nouveau logiciel « AMAP J » pour faciliter le passage de commandes en ligne

Améliorations futures possibles :

Renforcer l'accueil et les explications à apporter aux nouveaux adhérents sur le fonctionnement des AMAP, et des contrats notamment

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

Un noyau motivé d'adhérents qui accompagnera l'association dès sa création

AMAP de Bellême



L'Association de consommateurs pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne de Bellême (Orne), créée en 2013, contribue à la création de circuits de proximité et de lien social. Elle permet à ses adhérents de consommer des produits locaux, livrés directement par les producteurs.

AUTEUR(S)

LEBRETON CHLOÉ

Coordinatrice

c.lebreton@hotmail.fr

Fiche rédigée par **Gabrielle TRAGIN**

PROGRAMME

Démarrage: 2013

Lieu de réalisation: Bellême

Origine et spécificités du financement : Participation financière des abonnés

ORGANISME(S)

AMAP DE BELLÊME

Bellême - 61130

16 ter rue de la Hautguinière
0 Salariés / 37 Bénévoles /
37 Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

03/09/2018

Domaine

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Sociaux Création et renforcement du lien social

Sociaux Recherche d'une plus grande équité dans les relations

Développement local Création de dynamiques économiques

 Localisation

France

Normandie

Orne

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Association, collectif, ONG Particulier(s)

Bénéficiaires

Population rurale

Agriculteurs

Type d'action

Distribution/commercialisation Création de circuits de proximité (géographique)

ORIGINE ET CONTEXTE

En 2013, un habitant de Bellême décide de réunir des personnes intéressées pour la mise en place d'une AMAP : il met en place une réunion d'information afin de connaître davantage la mobilisation potentielle des habitants. Cette réunion est à l'origine de la mise en place de l'AMAP, entre les 8 producteurs démarchés au préalable ainsi que la vingtaine de familles intéressée par la mise en place d'une telle démarche. Actuellement, l'AMAP compte 37 foyers et une quinzaine de producteurs locaux.

OBJECTIFS

- Faire vivre l'agriculture locale
- Manger mieux, avec des produits de saison
- Pouvoir s'adresser directement aux producteurs
- Créer un véritable lien entre les amapiens, réseau d'achat et d'entraide

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Un large panel de produits locaux est proposé (14 producteurs) (paniers de légumes (10€ / 15€), fromages de vache, chèvre, brebis, œufs, pain, viande de porc, jus de fruits, bière, tisanes, miel, volailles, farine, deux types de pâtes ; ainsi que des commandes groupées pour les produits absents sur le territoire (graines germées, autre type de bière, pomme, huile d'olive)
- Un engagement à l'année pour les paniers de légumes, payés en avance et un fonctionnement trimestriel pour les commandes en ligne des autres produits
- Une permanence hebdomadaire dans un local prêté pour récupérer les commandes les vendredis soirs, avec une mobilisation des bénévoles pour éviter de « faire perdre du temps » aux producteurs
- Un engagement économique faible de 3€ à 5€ par famille par trimestre : pour payer l'électricité des frigos du local mis à disposition par le presbytère pour les permanences et payer l'inscription annuelle de 2€ au site pour passer les commandes en ligne (« énergie locale »)
- Un réseau d'entraide entre amapiens et producteurs, et des réunions festives et rencontres organisées

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Passage de 20 familles pour 8 producteurs en 2013 à 37 familles pour 14 producteurs en 2018
- Un chiffre d'affaire assuré d'environ 2000€ / trimestre pour le maraîcher
- Une forte cohésion du tissu social entre les amapiens et les producteurs, réseau d'entraide

ORIGINALITÉ

- Forte cohésion sociale, entraide entre les amapiens voire avec les producteurs si besoin (désherbage chez le maraîcher, main d'œuvre ...)
- Engagement à l'année du nombre de paniers à livrer par le producteur : nombre constant sur l'année, les amapiens se sont entendus entre eux pour être par deux et obtenir un panier une semaine sur deux : prise en considération des 3 semaines de congés payés de Noël et des 4 semaines de non production en mars.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Trouver une juste rétribution pour le maraîcher malgré le pic de production en été
- Gérer les comportements « va et vient » de certaines personnes dans les années précédentes
- Gérer la complexité des contrats acheteurs/ producteurs et des commandes

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Mise en place du fonctionnement à l'année pour le producteur de légumes
- Mise en place d'une charte visant à réguler les comportements de certains bénéficiaires de l'AMAP
- Utilisation d'un site spécialisé pour commander en ligne (site énergie locale)

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

- Un groupe de consommateurs motivés et prêts à investir du temps dans le projet
- Un groupe de producteurs également intéressés
- Une entente et un dialogue préalable entre les producteurs et les consommateurs sur les avantages en retour pour les consommateurs, en adéquation avec leur investissement et la garantie de débouchés prépayés pour les producteurs

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

Montrer l'intérêt de ce genre de démarche, sur la structuration du tissu social et la lutte contre l'isolement en milieu rural.

Forger de nouvelles relations d'échange entre producteurs et consommateurs : l'AMAP de la forge

AMAP de la Forge

Initiée par un collectif de producteurs d'une ferme Terre de Liens à Moutiers-au-Perche, l'AMAP de la Forge voit le jour en 2008. Elle rassemble aujourd'hui une trentaine de familles consommant des produits locaux et de saison tout en permettant aux producteurs en agriculture biologique de trouver de nouveaux débouchés pour leurs produits. L'AMAP valorise les pratiques respectueuses de l'environnement et de la santé.

AUTEUR(S)

DAVID BERNARD

Membre de l'AMAP

amapforge@free.fr

Fiche rédigée par **BUR Clara**

PROGRAMME

Démarrage: 2008

Lieu de réalisation:
Rémalard, PNR du Perche

ORGANISME(S)

AMAP DE LA FORGE

Rémalard - 61345

35 Rue Marcel Louvel 61345
REMALARD (Local de
distribution)

/ 10 Bénévoles / 30
Adherents



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

03/03/2020

Appréciation(s) du comité

Impacts élevés !

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Population rurale

Universel

Professionnels

Agriculteurs

Type d'action

Distribution/commercialisation Vente en circuit-court

📍 Localisation

France

Normandie

Orne

Domaine

Environnement

Participation, gouvernance

Agriculture

Alimentation

Santé, Bien-être

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Sociaux Recherche d'une plus grande équité dans les relations

Environnementaux Maintien et amélioration de la biodiversité

Environnementaux Préservation de la qualité / fertilité des sols

Environnementaux Préservation de la qualité des eaux

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

Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

ORIGINE ET CONTEXTE

A l'initiative du collectif de producteurs de la ferme de la Bourdinière à Moutiers au Perche, des rencontres ont eu lieu en 2007 pour envisager la création d'une AMAP. Au fil des réunions, le groupe s'est étoffé et motivé. En 2008 l'AMAP de la Forge a été créée. Elle est composée d'un groupe de consommateurs des secteurs de Rémalard et Longny-au-Perche en partenariat avec des producteurs de Moutiers au Perche, Condé sur Huisne, La Madeleine Bouvet et Saint Jean la Forêt.

OBJECTIFS

Pour les producteurs, il s'agit d'obtenir de nouveaux débouchés pour leurs produits ;
Pour les consommateurs, l'initiative est portée par une volonté d'acquérir des produits en agriculture biologique et locaux, à un prix juste, en permettant la sauvegarde et le développement de l'agriculture locale ;
Préserver l'existence et la continuité des fermes de proximité dans une logique d'agriculture durable, socialement équitable et écologiquement saine.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Lien direct entre un groupe de consommateurs et un producteur ;
- Signature d'un contrat qui concrétise un engagement de confiance pour une alimentation de qualité, de saison, obtenue avec des méthodes non nocives pour l'environnement et la santé humaine ;
- Instauration du pré-achat en vue de soutenir la survie des petites exploitations agricoles ;
- Définir le rôle des adhérents en assurant à tour de rôle la responsabilité de la distribution au local (le mardi).

Parmi les membres, sont désignés :

- Un coordinateur général pour fixer les réunions, organiser les contacts et accueillir les nouveaux. Ce poste peut être occupé en tournant ;
- Un coordinateur par producteur chargé du choix des partenaires, de s'assurer que les objectifs de la ferme et du groupe sont atteints. Il suit le recrutement des nouveaux consommateurs, collecte les chèques, les remet au producteur. Il transmet au producteur les commandes hebdomadaires.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

L'AMAP, qui a démarré avec une dizaine de volontaires engagés, dessert aujourd'hui une trentaine de familles ; Environ 6 producteurs travaillent avec l'AMAP, pour une diversité de produits livrés : pain, produits laitiers, légumes, volailles, œufs, fromage de chèvre, fromage de brebis, champignons, pommes.

ORIGINALITÉ

L'AMAP de la Forge est une association « de fait » :

- elle n'est pas déclarée en tant qu'association loi 1901 ;
- les membres s'engagent moralement mais ne versent aucune cotisation ;
- chaque membre est responsable individuellement, il n'y a pas de responsabilité collective de l'association.

PARTENARIAT(S)

Un adhérent a mis à disposition le local de distribution, situé à Rémalard, qui habrite une forge et a donné son nom à l'AMAP.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Le logiciel de commande « Amap J » fonctionne très bien et simplifie les prises de commandes.

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

Initiative issue d'un groupe de producteurs et adhérents motivés. Il faut avoir l'envie et la motivation d'assurer les distributions, la permanence et d'accorder de son temps à l'organisation. Partir avec un noyau d'environ deux producteurs motivés dès le départ.

AMAP de Mortagne au Perche : Association pour le maintien de l'agriculture paysanne



L'Association de consommateurs pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne de Mortagne-au-Perche contribue à la création de circuits de proximités et de lien social. Elle permet à ses adhérents de consommer des produits locaux, livrés directement par les producteurs. Manque à combler sur le territoire au moment de sa création en 2008, elle est provoquée par le besoin de déstagement d'une autre AMAP du territoire (le Mêle sur Sarthe).

AUTEUR(S)

POTIER SARAH
Coordinatrice
amap.mortagne@gmail.com
Fiche rédigée par **Gabrielle TRAGIN**

PROGRAMME

Démarrage: 2008
Lieu de réalisation:
Mortagne-au-Perche

ORGANISME(S)

AMAP DE MORTAGNE-AU-PERCHE
Mortagne-au-Perche - 61400
Mortagne-au-Perche
0 Salariés / 30 Bénévoles / 30 Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

04/09/2018

Domaine

Environnement

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Sociaux Création et renforcement du lien social

Sociaux Recherche d'une plus grande équité dans les relations

📍 Localisation

France

Normandie

Orne

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Association, collectif, ONG Particulier(s)

Bénéficiaires

Population rurale

Population urbaine

Agriculteurs

Type d'action

Distribution/commercialisation Création de circuits de proximité (géographique)

ORIGINE ET CONTEXTE

En décembre 2008, suite à la surcharge de demandes auprès de l'AMAP du Mêle sur Sarthe, quatre familles de Mortagne au Perche décident de s'organiser avec un maraîcher pour la création d'une AMAP, sans statut associatif loi 1901, afin de pouvoir manger bio et sain. Cette organisation de consommateurs regroupe actuellement une trentaine d'inscrits et fournit une quinzaine de paniers hebdomadaires.

OBJECTIFS

- Fournir les consommateurs en produits locaux pour une alimentation plus saine
- Soutenir les producteurs en leur garantissant un débouché pour des produits commandés et prépayés
- Préserver l'environnement, réduire les déplacements des producteurs
- Privilégier un engagement moral des participants (consommateurs et producteurs) : charte, pas d'adhésion monétaire (hormis 2€/an d'adhésion au site « énergie locale » pour passer les commandes)

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Un large panel de produits locaux est proposé (8 producteurs) (pain, pâtes, tisanes, safran, miel, jus de pomme, viande de porc et de vache, fromages de chèvre et de vache, paniers de légumes (3 tailles, 7€50 ; 10€ ; 15€) avec des commandes en ligne toutes les 10 semaines
- Permanences hebdomadaires organisées chez la coordinatrice : les producteurs livrent en après-midi et les consommateurs récupèrent leurs commandes le soir, gain de temps pour les producteurs
- Organisation des commandes sur des créneaux de 10 semaines en avance pour permettre une bonne visibilité de la demande aux producteurs
- Visites des exploitations des producteurs (grand succès des fêtes à la Geveuse, repas et réunions entre les amapiens)

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Actuellement, l'AMAP regroupe une trentaine de familles et huit producteurs locaux contre quatre familles et un unique maraîcher il y a 10 ans.

Environ 15 paniers sont livrés chaque semaine, et une vingtaine de consommateurs commandent des produits à côté du panier de légumes.

ORIGINALITÉ

Pas de statut associatif : pas d'adhésion payante à l'AMAP autre que les 2€ annuel pour le fonctionnement du site de commandes

PARTENARIAT(S)

Présentation de l'AMAP à l'événement annuel des Percherines à Mortagne sur la gastronomie locale.

Lien fort entre l'association Mortagne en Transition et l'AMAP, sans partenariat officiel

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Régularité de livraison de certains produits, saisonnalité de la production maraîchère avec rupture février-mai
- Rupture du contrat annuel de base de certains consommateurs non satisfaits
- Complexité de la gestion des commandes et des contrats, solutionnée il y a 3 ans avec l'utilisation du site internet de commande

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Informatisation des commandes
- Rédaction d'une charte plus rigoureuse par rapport à l'engagement de chacun : les engagements des fournisseurs sur les produits commandés et ceux des consommateurs dans la rencontre avec les producteurs et le maintien des commandes sur une année

Améliorations futures possibles :

Améliorer les rencontres entre les producteurs et les consommateurs, renforcer la création de lien social avec la présence de certains producteurs aux permanences par exemple

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

Composer avec un maraîcher (base essentiel de l'AMAP) et des consommateurs investis, former un groupe soudé

Le Chardon, magasin de producteurs percherons en agriculture biologique



Premier magasin bio de producteurs du Perche, « Le Chardon » est une pique au système de distribution « classique ». Pour réduire les intermédiaires et faciliter l'accès des consommateurs aux produits bio et de terroir, un collectif de producteurs a choisi de mutualiser ses ventes en un espace unique, et la boutique ouvre ainsi ses portes en 2019, en plein centre-ville de Nogent-le-Rotrou.

AUTEUR(S)

GILSOUL SARAH

Co-fondatrice et Animatrice/responsable de communication

mdp.perche@gmail.com

Fiche rédigée par **BUR Clara**

PROGRAMME

Démarrage: septembre 2019

Lieu de réalisation: Nogent-le-Rotrou, PNR du Perche

Origine et spécificités du financement : Taux de commissions sur les ventes ; - Financement participatif, - Autofinancement (apports associatifs par les membres); - Subventions: FDVA (État) et

ORGANISME(S)

LE CHARDON

Nogent-le-Rotrou - 28400

1 Place St Pol, 28400

Nogent-le-Rotrou

2 Salariés / 22 Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

30/03/2020

Appréciation(s) du comité

Source d'inspiration !

Type de structure

Coopérative Coopérative

Bénéficiaires

Universel

Agriculteurs

Type d'action

Distribution/commercialisation Vente en circuit-court

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Domaine

Environnement

Réseaux, coopérations

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Sociaux Création et renforcement du lien social

Sociaux Recherche d'une plus grande équité dans les relations

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

Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

Développement local Structuration/maintien de filières locales

ORIGINE ET CONTEXTE

Un collectif de 14 producteurs perchérons en Agriculture biologique partageant une vision de l'agriculture plaçant l'humain et l'environnement au cœur des priorités décident de mutualiser leurs ventes afin de réduire les intermédiaires et de permettre aux consommateurs d'avoir accès aux produits bio du terroir dans un lieu unique et accessible. Les producteurs ont été accompagnés pendant 8 mois par le réseau InPACT Centre pour structurer le projet : définition des valeurs, formation avec un juriste pour choisir le statut, règlement intérieur. Une campagne de financement participatif a permis de récolter 24 500€ pour équiper le magasin : éclairage, matériel informatique, vitrines réfrigérées, étagères, etc. "Le Chardon", premier magasin bio de producteurs du Perche voit ainsi le jour en 2019 dans le centre-ville de Nogent-le-Rotrou.

OBJECTIFS

Offrir un débouché viable aux producteurs sans intermédiaire par la « vente directe coopérative » : elle garantit la liberté d'approvisionnement et de fixation du prix par le producteur qui reste propriétaire des produits jusqu'à leur vente ;

- Etablir une activité qui s'intègre dans des valeurs communes : une aventure humaine collective, fait d'équité et de solidarité entre les producteurs ;
- Sensibiliser les consommateurs aux enjeux environnementaux et de l'Agriculture biologique ;
- Créer du lien avec les habitants: promouvoir une alimentation saine et accessible au plus grand nombre, être transparent sur les pratiques agricoles et la fixation des prix, fixer le prix le plus juste pour les consommateurs et les producteurs.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Dans son fonctionnement :

Le magasin prend une commission pour couvrir ses charges. Le taux de commission varie en fonction du statut du producteur : entre associé-gérants chargés de la gouvernance (10%), les associés-non gérants (20%) ou enfin les producteurs déposants (30%). En contrepartie, les gérants effectuent plus de temps de permanence ;

Tous les bénéfices réalisés sont redistribués aux producteurs ;

Pour compenser le taux de commission, la plupart des associés-gérants opèrent une remise de 5% pour ne vendre ainsi les produits que 5% plus chers que sur les marchés (par rapport à la commission de 10%)

Les permanences à la boutique sont réalisées par les producteurs : un jour par mois pour les associés.

Le magasin ouvre le mardi et mercredi de 14h30 à 19h, vendredi à 9h-13h et 14h30-19h et samedi de 9h à 18h30 ;

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Constitution d'un noyau de consommateurs réguliers : 80% reviennent régulièrement, dont certains ne visitaient auparavant pas les producteurs lors des marchés ;

Toutes les familles de produits sont représentées : légumes, produits laitiers, viandes, pain paysan, œufs, plantes aromatiques, artisanat local, etc. ;

Certains producteurs qui livraient dans différents lieux ont remplacé ces débouchés par le magasin et ainsi réduit le temps passé en livraison, le temps

Une trentaine de producteurs et artisans impliqués ;

Chiffre d'affaires stable depuis le début de l'activité (4 mois): autour des 40 000€ mensuels

ORIGINALITÉ

L'organisation en « commissions », avec un producteur-gérant référant pour chacune d'entre elles : Ressources humaines, bricolage, finance, etc.

PARTENARIAT(S)

Adear28, via le réseau d'associations local InPACT Centre.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Faire cohabiter au sein d'un même étal des produits pour lesquels les producteurs peuvent avoir des stratégies différentes (ex : partage de l'espace sur le linéaire) ;
Avant la mise en place des commissions, difficultés pour la gestion des Ressources Humaines (rédaction des fiches de poste, gestion du nouveau salarié...).

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Embauche de deux salariés (25h/semaine) pour assurer la tenue de la caisse lors des permanences. Un salarié gère en plus les activités administratives, la comptabilité et la maintenance de la caisse. L'autre salarié est responsable de la communication et de l'animation du magasin (partenariats, communication externe, etc.) ;
Un nombre de deux producteurs maximum par famille de produits a été fixé afin de limiter le nombre d'adhérents, des demandes d'autres producteurs ayant été reçues depuis le lancement.

Améliorations futures possibles :

Rendre le prix des produits abordables pour le plus grand nombre : vente de légumes abîmés à prix réduit, vente de produits d'épicerie en vrac, consigne des bouteilles de bière ;
Nouer un partenariat avec le tissu associatif de Nogent-le-Rotrou pour faire connaître et rendre accessibles les produits à des personnes aux moyens financiers restreints ;
Développer la communication auprès des consommateurs, avec pédagogie : affichages en magasin et distribution de flyers (construction du prix d'un produit, pratiques d'agriculture bio...).

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

Collectif soudé autour de valeurs et d'une éthique communes ;
Règlement écrit le plus exhaustif possible, auquel il faut se tenir ;
Producteurs respectent l'approvisionnement des produits pour lesquels ils se sont engagés ;
Les permanences en magasin sont exigeantes en temps (1 jour par mois), il faut être motivé ;
Bien connaître la réglementation : 70% du chiffre d'affaires doit être réalisé par les associés-gérants.

Le « Défi Familles à Alimentation Positive » de la Région Centre-Val de Loire : mieux manger sans augmenter son budget alimentaire



Le pari du « Défi Familles à Alimentation Positive » est d'accompagner plusieurs foyers vers une alimentation savoureuse, équilibrée, biologique et locale sans augmenter le budget alimentaire. Ce projet s'articule autour de plusieurs temps forts animés par les structures missionnées : le réseau Graine Centre-Val de Loire a missionné l'association ATHENA pour l'organisation d'événements et d'animations durant l'édition 2019-2020 sur les départements du Loir-et-Cher en Eure-et-Loir, sur le territoire du PNR du Perche.

AUTEUR(S)

CHAPON DELPHONE / LE NEN LÉNAÏG

Chargée de mission
Sensibilisation & Éducation
au Parc naturel régional du
Perche/Educatrice
Environnement dans
l'association ATHENA

delphine.chapon@parc-
naturel-perche.fr

Fiche rédigée par **Clara Bur**

PROGRAMME

Démarrage: 2017

Lieu de réalisation: PNR du
Perche, Région Centre, Eure-
et-Loir et Val-de-Loire

Budget: 5695

Origine et spécificités du
financement : - Conseil
Régional du Centre-Val de
Loire ; Direction Régionale de
la Jeunesse, des Sports et de
la Cohésion Sociale ;
Fondation Banque Populaire
; - Actions encadrées par
ATHENA financées par le
Graine Centre-Val de Loire

ORGANISME(S)

**ASSOCIATION ATHENA
(ASSOCIATION POUR LES
TERROIRS, LES HOMMES
ET LA NATURE)**

Sargé-sur-Braye - 41170

Le Petit Vault 41170 Sargé-
sur-Braye

1 Salariés / 10 Bénévoles /
45 Adherents

COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

04/09/2020

Appréciation(s) du comité

Source d'inspiration !

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Établissement public Etablissement public

Bénéficiaires

Universel

Type d'action

Valorisation non alimentaire Pédagogie / sensibilisation

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Loir et Cher

Domaine

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Environnementaux Décarbonation, performance énergétique

Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

Pédagogiques Communication auprès des enfants

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

Pédagogiques Amélioration de l'accès à l'information

ORIGINE ET CONTEXTE

Le défi « Familles à Alimentation Positive » s'est déroulé pour la première fois en 2012-2013 grâce au soutien de la Région Rhône-Alpes et a depuis essaimé sur toute la France. Il s'agit d'accompagner des habitants de la région, de manière conviviale, à augmenter leur part de produits bio et locaux. Le pari du Défi est que l'on peut avoir une alimentation savoureuse, équilibrée, biologique et locale sans augmenter son budget alimentaire. Ce projet s'articule autour de plusieurs temps forts animés par les structures missionnées : le réseau Graine Centre-Val de Loire qui coordonne le Défi à l'échelle régionale depuis 3 ans, a missionné l'association ATHENA pour l'organisation d'événements et d'animations sur les départements du Loir-et-Cher et d'Eure-et-Loir.

OBJECTIFS

Augmenter la part de consommation d'aliments bio, locaux et de saison sans augmenter le budget alimentaire des participants ;

Informer sur les pratiques de l'Agriculture biologique, les enjeux environnementaux et sanitaires liés à une alimentation durable et responsable;

Participer à une aventure conviviale de groupe, afin de motiver les participants sur la durée.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Pendant un an, de 2019 à 2020, un accompagnement gratuit avec au programme en Eure-et-Loir et dans l'Orne sur le territoire du PNR du Perche:

- une visite de ferme en Agriculture biologique (Les Etilleux 28), qui a réuni 22 personnes ;
- un atelier cuisine et diététique (La Loupe 28), qui a réuni 11 personnes ;
- un atelier cuisine et équilibre de l'assiette végétarienne (Nogent-le-Rotrou 28), qui a réuni 18 personnes ;
- un atelier cuisine anti-gaspillage (Centre social, Maison des jeunes de La Loupe 28) ;
- un atelier contenants alimentaires & additifs (Maison du Parc, Nocé 61) ;
- un événement convivial au Jardin partagé de Nocé (61)

Mise à disposition des participants d'un outil pour évaluer l'évolution de leurs pratiques et le budget alimentaire: site internet permettant de renseigner les relevés d'achats plusieurs fois par an et d'obtenir des graphiques illustrant la part des produits bio et locaux et le coût moyen d'un repas.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Chiffres fréquentation connus au 17/02/2020 : visite de la ferme (20 participants), atelier cuisine et diététique (11 personnes dont 6 enfants) et atelier cuisine et équilibre de l'assiette végétarienne (18 personnes) ;

Lors des éditions précédentes, retours positifs sur l'évolution des pratiques : le projet a permis par exemple à des participants de se rendre pour la première fois au marché, de s'interroger sur le contenu de leur alimentation avec un angle d'approche autre que le coût des aliments. Le fait de travailler avec des publics fréquentant les centres sociaux permet d'élargir les profils des participants et de toucher des personnes moins « préoccupées » par la thématique de l'alimentation saine et de proximité ;

Un public d'habitude peu averti ou sensible aux problématiques liées à l'alimentation bio et locale a pu être initié.

ORIGINALITÉ

Collaboration de la Région Centre-Val de Loire avec le tissu associatif local ;

Mixité sociale, diversité des participants, des ateliers proposés et des partenaires;

Originalité de la thématique « Alimentation » sur le territoire, déclinaison d'un projet régional à l'échelle locale, au plus proche des enjeux du territoire.

PARTENARIAT(S)

Soutien financier du Conseil Régional du Centre-Val de Loire, la Direction Régionale de la Jeunesse, des Sports et de la Cohésion Sociale et la Fondation Banque Populaire ;
Coordination : Graine Centre-Val de Loire, réseau d'associations et éducateurs à l'environnement ;
Animation : sur le PNR du Parc par Lénaïg LE NEN, éducatrice à l'alimentation durable ;
Appui pour la logistique et la communication par le Parc Naturel Régional du Perche ;
Développement de partenariats complémentaires sur le territoire du PNRP : centre social de La Loupe et Nogent-le-Rotrou et association SEVEN (jardin partagé de Nocé) pour l'événement convivial.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Lors des précédentes éditions, difficulté à mobiliser les participants lors des ateliers : les participants étaient fixés à un nombre de 10 familles sur l'année,
En 2020, la crise sanitaire a entraîné l'annulation de 2 animations et de l'événement convivial.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Sur l'édition 2019-2020, le défi a été ouvert à un nombre illimité de personnes avec des lieux d'animation différents, ce qui a accru le nombre de participants par atelier. Les relevés d'achats, qui étaient obligatoires, sont devenus facultatifs, ce qui a rendu le défi moins contraignant pour les participants ;
Le PNR du Perche et les centres sociaux relayent l'information auprès de leurs réseaux et s'impliquent dans la mise en œuvre concrète des actions.

Améliorations futures possibles :

Conserver la gratuité pour les participants, poursuivre l'accompagnement ;
Financement de la Région pour faire perdurer cette action de sensibilisation dans différents territoires.

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

Budget du Graine dédié au défi chaque année pour financer les actions ;
Echanges des pratiques entre éducateurs à l'Environnement par le biais du Graine ;
Diversité des partenaires qui sont impliqués dans le défi, car celui-ci est en adéquation avec leurs missions et attentes.

Le collectif citoyen Mortagne en Transition : s'engager ici et maintenant pour demain pour un développement durable



En 2017, une dizaine d'habitants de la commune de Mortagne-au-Perche trouvent une résonance à leurs convictions dans le mouvement des « Villes en transition » et décident de créer l'association « Mortagne en transition », qui aide la ville à opérer une transition écologique et sociale. Certaines de ses actions visent à atteindre une résilience alimentaire à l'échelle de la ville: relocalisation de la production, développement de productions alimentaires locales, actions de sensibilisation pour la transition vers une alimentation saine et responsable.

AUTEUR(S)

JODOCIUS-OUF MICKAËL

membre et cofondateur

oufmickael@gmail.com

Fiche rédigée par **BUR Clara**

PROGRAMME

Démarrage: mai 2017

Lieu de réalisation: ville de Mortagne-au-Perche, PNR du Perche

Budget: 2321

Origine et spécificités du financement : Adhésions, dons de participation aux manifestations, dons d'associations.

ORGANISME(S)

MORTAGNE EN TRANSITION

Mortagne-au-Perche - 61400
2 chemin des loges, 61400
Mortagne-au-Perche
/ 180 Adherents

COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

06/07/2020

Appréciation(s) du comité

Source d'inspiration !

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Association, collectif, ONG Mouvement citoyen

Bénéficiaires

Population rurale

Universel

Type d'action

Valorisation non alimentaire Pédagogie / sensibilisation

 Localisation

France

Normandie

Orne

Domaine

Environnement

Participation, gouvernance

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Sociaux Création et renforcement du lien social

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

Pédagogiques Amélioration de l'accès à l'information

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

ORIGINE ET CONTEXTE

En 2017, un groupe d'une dizaine de citoyens de la commune de Mortagne-au-Perche (moins de 4 000 habitants) et ses alentours décide de s'investir pour aider le territoire à opérer une transition écologique et sociale. Il trouve une résonance dans le mouvement des « Villes en transition », apparu en 2006: il incite les citoyens d'un territoire à se préparer aux conséquences du changement climatique et à anticiper le moment où les ressources en pétrole déclineraient. A Mortagne, l'association œuvre, à travers le dialogue citoyen, à mettre en place des actions en faveur de la résilience alimentaire et de la transition vers une alimentation saine et responsable.

OBJECTIFS

Encourager les usages collaboratifs et solidaires, développer la coopération entre élus et citoyens ;
Sensibiliser, informer et partager sur les problématiques écologiques ;
Préserver la biodiversité ;
Favoriser une alimentation saine, responsable, durable et locale ;
Renforcer la résilience du territoire par une relocalisation de l'économie : l'alimentation est un levier important, au cœur des préoccupations des adhérents de l'association.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Mise en place d'une Grainothèque depuis 2018 : échange de semences locales reproductibles et de savoir-faire de l'agroécologie avec des ouvrages mis à disposition (charriot accessible dans la médiathèque) ;
En 2019, organisation de 7 conférences ouvertes au public sur des thèmes : « La vie du sol », « Récolter les graines », « La permaculture », le jardinage, voire l'agroécologie, etc. ;
Organisation de l'évènement « Troc jardin » en 2019 : échanges de légumes, fruits, outils, livres ;
Mise en place d'un verger partagé depuis 2017 : plantation d'arbres fruitiers sur un terrain municipal ;
Disposition de bacs partagés de légumes, aromatiques et fleurs, les « Incroyables comestibles » ;
Entretien d'un jardin partagé pour approvisionner la Grainothèque ;
Organisation d'une soirée de sensibilisation citoyenne sur la consommation locale ;
Développement de la production locale : échanges avec les acteurs du territoire sur la restauration collective: audit des élus, des cantiniers, de maraîchers locaux, d'agriculteurs, d'associations (MIL Perche, PAE...), rencontre avec le PNR du Perche ;
Travail en collectif de 11 associations sur l'écriture puis la diffusion d'une charte de transition écologique à destination des candidats pour les élections municipales de 2020.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Les échanges sur les sujets de l'alimentation ont permis de mettre au cœur de la discussion avec les élus les problématiques de relocalisation de la production, notamment pour la restauration collective. Une réflexion conjointe est en cours avec la municipalité de Mortagne-au-Perche pour les écoles maternelles et primaires ;
L'Assemblée générale de 2019 a rassemblé plus de 150 personnes ;
Les conférences « L'heure du jardinier » rassemblent plus de 50 personnes, adhérents ou non.

ORIGINALITÉ

Fonctionnement et organisation pour gérer les nombreux champs d'action de l'association : un bureau, un groupe noyau, des groupes de réflexion, puis des adhérents et des sympathisants ;
Le groupe noyau se réunit une fois par mois pour trouver, choisir et valider les projets.

PARTENARIAT(S)

Mairie (Grainothèque et verger) ; médiathèque (Grainothèque et conférences) ; maraîchers locaux (Grainothèque) ; associations : PAE (co-organisation de conférences), Eco-Pertica (co-organisation d'événements), MIL Perche, Jardin des simples, PNR du Perche (verger partagé).

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Locaux de taille limitée pour l'accueil du public lors des conférences ;
Sur le thème de la restauration collective, l'association échange avec les élus et les restaurants scolaires pour la relocalisation de la production : le territoire semble prêt à s'engager dans cette transition mais il faut qu'un acteur fasse le « premier pas » ;
Les restaurants de certaines écoles primaires sont approvisionnés par une cuisine centrale (hôpital), ce qui laisse peu de marge de manœuvre sur le choix des menus et l'ajustement des quantités servies à la journée.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Travail de médiation et de coopération (en cours d'organisation).

Améliorations futures possibles :

Organisation de la production locale à l'échelle de Mortagne-au-Perche et ses alentours en partenariat avec ses différents acteurs. Identification des besoins et de leurs réponses ;
Réflexion sur le thème d'une régie alimentaire (régie agricole communale) ;
Pour développer l'approvisionnement local de la restauration collective, une épicerie participative permettrait d'écouler les surplus de production des maraîchers et agriculteurs (qui seront amenés à augmenter leur production) : les consommateurs pourraient ramasser les légumes directement sur les exploitations en échange d'un prix d'achat plus attractif.

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

En 2017, les problématiques de transition écologique et d'effets du changement climatique étaient déjà au cœur de l'actualité et connues des habitants du territoire, ce qui a permis de mobiliser plusieurs habitants de la ville dans l'association ;
Une trentaine de membres est très active, une autre trentaine participe régulièrement aux activités.

Le Marché Ambulant du Perche, fournir les populations rurales pauvres en aide alimentaire



Le Marché Ambulant du Perche est une association caritative qui apporte de l'aide alimentaire en zone rurale. Les bénévoles et les salariés de l'association effectuent des tournées pour collecter des aliments puis les distribuent aux foyers (familles et retraités) qui en ont besoin selon des critères préétablis.

AUTEUR(S)

MAUNOURY BERNARD

Président de l'association du Marché Ambulant du Perche

b-et-

d.maunoury@wanadoo.fr

Fiche rédigée par **Gabrielle Tragin**

PROGRAMME

Démarrage: 2011

Lieu de réalisation: Perche

Budget: 80000

Origine et spécificités du financement : 10 000€ pour le lancement, 80 000€/an de frais de fonctionnement; Subventions (conseil régional Centre Val de Loire, conseils départementaux 28 et 61), et des communes desservies, autofinancement (adhésion des familles)

ORGANISME(S)

MARCHÉ AMBULANT DU PERCHE

Nogent le Rotrou - 28400

10 RUE DES TANNEURS
28400 NOGENT-LE-ROTROU

3 Salariés / 15 Bénévoles /
355 Adherents



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

07/09/2018

Appréciation(s) du comité

Viabilité économique à renforcer

A généraliser !

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Type d'acteur

Distributeur

Type d'objectif

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

Sociaux Création et renforcement du lien social

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Domaine

Pauvreté, précarités

Exclusion et isolement

Bénéficiaires

Population rurale

Type d'action

Consommation Alimentation solidaire

ORIGINE ET CONTEXTE

En 2010, M. Maunoury et quelques autres personnes débutent leur réflexion autour de l'absence d'aide alimentaire disponible dans les zones rurales. Le contexte de l'époque (et semblable à ce que l'on observe en 2018) est une augmentation de la pauvreté dans les zones rurales couplée à une absence d'associations caritatives, au contraire des zones urbanisées. Le collectif a donc souhaité mettre en place une action de charité innovante avec un camion distribuant des denrées alimentaires dans chaque commune.

OBJECTIFS

- Apporter une aide alimentaire aux habitants (familles et retraités) du Perche en fonction de leurs revenus disponibles et de leurs besoins
- Impliquer les collectivités dans cette démarche sociale
- Tirer la sonnette d'alarme sur la pauvreté dans les zones rurales

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Adhésion à l'association des personnes dans le besoin pour en obtenir l'aide, le montant moyen est de 200€/an mais il diffère selon le schéma familial et le nombre de bouches à nourrir
- Réception toutes les deux semaines d'un panier correspondant à la situation de chaque bénéficiaire (enfants, allergies, etc.)
- L'adhésion à l'association permet également aux familles de se procurer les produits d'hygiène de première nécessité à 10% du prix le plus bas en GMS
- Collecte de produits alimentaires : invendus de deux GMS du Perche, Banque alimentaire, surplus de production de certains producteurs locaux (maraîchers de Bretoncelles, jus de fruits de la Reinette Verte, boulanger de Berd'huis, et autres producteurs locaux)
- Élaboration et distribution des paniers aux familles, commune par commune, en fonction du nombre de foyers bénéficiaires de chaque commune

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Actuellement, l'association compte un magasin pour stocker les denrées collectées, trois salariés en contrats aidés et deux camions pour effectuer les tournées (toutes les dépenses sont permises par les subventions des collectivités)
- 70 122 kg de nourriture distribués en 2017
- 340 foyers inscrits (9 318 personnes) en 2017 dans 54 communes du Perche contre 120 en 2012
- Une réelle mobilisation des communes pour fournir des subventions à l'association

ORIGINALITÉ

- Une association mobile avec distribution des paniers dans les 24 communes du Perche desservies
- Première association de ce type en Centre Val de Loire et en Normandie
- Fonctionnement et démarrage avec des subventions

PARTENARIAT(S)

- Partenaires financiers : conseils départementaux 61 et 28, conseil régional Centre Val de Loire, communes desservies
- Partenaires opérationnels banques alimentaires 61 et 28, GMS faisant des dons et autres producteurs / boulanger fournissant des invendus
- Autres associations sociales, proposant un accompagnement et non une aide alimentaire

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Découverte de la question de la pauvreté dans certaines communes : difficultés pour mobiliser les communes et obtenir des subventions

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Visite des communes avec le conseil d'administration de l'association, plaidoyers

Améliorations futures possibles :

Réussir à étendre l'influence de l'association à la Sarthe, au Loir-et-Cher

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

Mobiliser des personnes bénévoles investies.

Les subventions sont en générales faciles à obtenir et les bénéficiaires ne manquent pas.

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

Trouver un système technologique embarqué (pour faire les tournées dans les camions) pour permettre à la fois d'enregistrer la traçabilité et les lieux de distribution de chaque produit distribué (pour rendre compte aux fournisseurs), tout en garantissant l'anonymat des bénéficiaires.

Le SEVEN (Solidarité et Éco-Vivre en Espace Naturel), un jardin en permaculture partagé et solidaire



Partant du constat que des habitants de Nocé ne parviennent pas à consommer régulièrement des fruits et légumes de qualité, la commune de Nocé et deux associations nouent un partenariat et créent un jardin partagé en permaculture, le SEVEN. Le jardin favorise l'accès des populations défavorisées à une alimentation plus saine, dynamise la vie locale en participant à des événements et favorise le lien social par les activités qu'il propose.

AUTEUR(S)

HOFFMAN BERNARD

Bénévole à l'origine de l'initiative SEVEN
hoffmann.bernard@orange.fr
Fiche rédigée par **BUR Clara**

PROGRAMME

Démarrage: janvier 2017
Lieu de réalisation:
commune de Nocé, Parc
Naturel Régional du Perche
Origine et spécificités du
financement : Participation
de la commune

ORGANISME(S)

ASSOCIATION SEVEN (SOLIDARITÉ ET ECO- VIVRE EN ESPACE NATUREL)

Perche-en-Nocé - 61340
Mairie de Perche-en-Nocé,
rue de Courboyer, Nocé
/ 40 Bénévoles / 40
Adhérents

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

21/02/2020

Appréciation(s) du comité

Impacts élevés !

Source d'inspiration !

A généraliser !

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Population précaire

Elèves, étudiants

Personnes en situation de handicap

Universel

Type d'action

Consommation Alimentation solidaire

Localisation

France

Normandie

Orne

Domaine

Environnement

Pauvreté, précarités

Agriculture

Alimentation

Exclusion et isolement

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

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

Sociaux Création et renforcement du lien social

Sociaux Recherche d'une plus grande équité dans les relations

Environnementaux Décarbonation, performance énergétique

Environnementaux Maintien et amélioration de la biodiversité

Environnementaux Préservation de la qualité des eaux

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

Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

Pédagogiques Communication auprès des enfants

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

ORIGINE ET CONTEXTE

Les premières réflexions autour du projet remontent à 2017, partant d'un constat : un certain nombre d'habitants de Nocé ne parviennent pas à consommer des fruits et légumes de qualité et frais. Les raisons pouvant être de différente, concernant des facteurs financiers (prix d'achat des végétaux en agriculture biologique), logistiques (pas de jardin ou d'outils), méconnaissance ou manque d'assurance (sur les techniques de jardinage, les propriétés des plantes ou les méthodes de préparation culinaire des ingrédients), manque de temps, handicaps physiques. Un partenariat entre la commune de Perche-en-Nocé, le Secours Catholique et le groupe permaculture de l'association Eco-Pertica a permis la réalisation concrète du jardin.

OBJECTIFS

- Permettre l'accès pour tous et gratuitement à des légumes et fruits issus du jardin, dont la récolte est prioritairement réservée aux habitants n'ayant pas les moyens de cultiver un jardin et disposant de revenus limités ;
- Promouvoir la philosophie générale et les techniques de la permaculture, constituer un terrain d'expérimentation pour mettre en application les découvertes ;
- Inciter à un mode d'alimentation utilisant les produits du jardin, favoriser l'évolution des familles vers une alimentation plus éthique et meilleure pour la santé ;
- Développer les échanges transversaux au sein des populations (intergénérationnels, interculturels) et participer à la dynamisation de la commune;
- Attirer des populations peu intéressées par la permaculture et créer un pôle d'attraction et de visites dominicales ;
- Créer un lieu de rencontre et de partage qui donne le goût du collectif et réaffirmer la supériorité des actions collectives sur le repli individuel

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Appui de la municipalité qui a mis à disposition un terrain de 6500 mètres carrés à proximité de logements sociaux, d'un ruisseau et de prés non-traités aux pesticides;
- Solutions de la mairie : prêt de matériel de bureau et d'une tondeuse, salle de réunion mise à disposition ;
- Organisation horizontale : un bureau collégial pour les décisions administratives, ouvert à tous les membres. N'exclut pas une structuration avec des animateurs : finances, comptabilité, communication, techniques de jardinage
- Les volontaires se réunissent chaque mercredi, occasion pour préparer les projets à venir et prendre des décisions de façon collective;
- Organisation d'actions de sensibilisation et de dynamisation de la vie locale, : Fête des jardiniers, exposition sur les plantes sauvages régionales, Fête du village, etc.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Construction d'un espace public collectif où producteurs et récoltants sont acteurs : les membres sont une dizaine à venir par semaine l'hiver, une vingtaine l'été, ils sont issus de tous horizons sociaux et âgés de 3 à 90 ans ;

En septembre et octobre 2019, trois livraisons de légumes ont eu lieu grâce à un partenariat avec la Banque Alimentaire d'Alençon: une quinzaine de familles a reçu 7 cageots de légumes, puis 2 cageots et un dernier en fin de saison ;

En 2020, un partenariat avec la Banque Alimentaire d'une commune voisine (Colonard) a été noué: deux mercredis par mois, les légumes récoltés seront destinés aux bénéficiaires de la Banque, avec possibilité d'accueil des bénéficiaires au jardin ;

Grande variété de légumes, fruits et légumineuses cultivés: haricots, pois, fèves, pommes de terre, tomates, cucurbitacées, carottes, radis noirs, poireaux, betteraves, panais, fraises, etc.

ORIGINALITÉ

Partenariat pérenne avec la municipalité et avec le tissu associatif local ;

Inclusion de la permaculture au cahier des charges : partenariat avec des semenciers « éthiques » ;

Organisation horizontale et collégiale,

Jardin permacole expérimental: l'objectif n'est pas de démontrer que la permaculture est plus productive que les techniques traditionnelles mais d'effectuer un "tâtonnement expérimental" pour découvrir, améliorer, comparer les techniques permacoles, c'est pourquoi les productions du jardin ne sont pas pesées.

PARTENARIAT(S)

Jardin né d'une démarche participative entre la commune de Perche-en-Nocé, l'association « Secours Catholique » et le groupe « Permaculture » de l'association « Eco-Pertica » ;

Convention de partenariat signée avec le PNR du Perche : arbres fruitiers locaux plantés, une mare en construction pour constituer une réserve d'eau utilisable l'été;

Relations avec d'autres structures : associations, établissements scolaires, Comité des fêtes, etc;

Partenariats avec des agriculteurs voisins: fourniture de semences, de foin pour le paillage, etc.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Difficulté pour faire venir les habitants, motiver et engager les bénévoles sur la durée ;

Besoin de trouver un local de cuisine pour l'animation des ateliers de préparations culinaires « Du jardin à l'assiette ».

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Les ateliers de préparations culinaires pourraient permettre de fédérer les bénévoles sur la durée autour d'un autre projet commun et nouer des liens plus pérennes avec les volontaires;

Un abri de jardin a été éco-conçu en 2019 pour accueillir la cuisine. Le bois est issu d'une scierie de Nocé, l'isolation a été conçue avec des matériaux naturels (liège, chanvre) fournis par Eco-Pertica.

Améliorations futures possibles :

Participation de plus d'enfants à l'avenir, par collaboration avec le Conseil des parents d'élèves ;

Essaimage de l'initiative dans d'autres villes, certains membres étant issus d'autres communes;

En 2020: installation de ruches, construction de 3 composteurs, achat d'un groupe électrogène pour faciliter l'arrosage et l'éclairage.

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

Initiative issue d'un noyau de personnes très engagées et convaincues, l'idée étant que si 10% des citoyens opèrent une transition vers une alimentation durable et responsable, la transition s'accélèrera et essaimera d'autant plus par la suite.

Engagement d'une Communauté de Communes pour l'approvisionnement local des cantines scolaires primaires

VRAIS ET
NATURES !



La Communauté de communes des Hauts du Perche est créée en janvier 2017 par la fusion de deux autres communautés de communes. Reprenant les compétences scolaires déjà exercées par les deux anciennes Communautés de communes, celle des Hauts du Perche débute ses premières actions, avec une réflexion autour de l'approvisionnement local pour ses quatre cantines scolaires.

AUTEUR(S)

COLIN BERNARD

Vice-président en charge des cantines et du scolaire

ej-
direction.cdchautsperche@orange
business.fr

Fiche rédigée par **Gabrielle
Tragin**

PROGRAMME

Démarrage: 2017

Lieu de réalisation: Parc
naturel régional du Perche

Budget: 163579

Origine et spécificités du
financement : budget de la
CDC alloué à l'alimentation,
hors charges salariales

ORGANISME(S)

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DES HAUTS DU PERCHE

Longny les villages - 61290
2 rue du vieux moulin, 61290
Longny les villages
7 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

22/11/2019

Domaine

Réseaux, coopérations

Alimentation

Aménagement, développement local

Envergure du programme

Locale

Type d'action

Consommation Restauration responsable

Localisation

France

Normandie

Orne

Type de structure

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Établissement public Etablissement public

Bénéficiaires

Enfants de moins de 5 ans

Elèves, étudiants

Professionnels

Agriculteurs

Type d'objectif

Environnementaux Décarbonation, performance
énergétique

Pédagogiques Transmission de pratiques responsables
aux professionnels

Développement local Structuration/maintien de filières
locales

ORIGINE ET CONTEXTE

Créée de la fusion de deux CDC possédant la compétence scolaire et cantines, la CDC des Hauts du Perche travaille dès ses débuts sur la problématique de l'approvisionnement local des restaurants scolaires. Cette démarche s'inscrit dans le mouvement actuel de prise de conscience collective mais également pour dans une préparation des futures politiques publiques allant dans ce sens.

OBJECTIFS

Créer un menu unique pour les quatre écoles de la Communauté de communes.

Faire travailler les équipes des quatre cantines dans une dynamique commune

Faire évoluer les pratiques peu à peu pour se préparer à la future réglementation

Soutenir les producteurs locaux et les commerces des centres bourgs

Augmenter l'approvisionnement des cantines en produits locaux

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Accompagnement des cantinières dans la démarche : dialogue, réunions découverte de Mil Perche (plateforme de livraison de produits locaux)

Rapprochement des équipes des différentes cantines pour la mise en place d'un repas unique pour les quatre écoles (78 570 repas par an)

Recherche de solutions pour dégager un budget : participations aux formations du Parc naturel régional du Perche

Accompagnement des restaurants scolaires par le Parc : élaboration d'un état des lieux, d'indicateurs, de projets

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Les quatre cantines commencent progressivement à se fournir auprès de Mil Perche. La dynamique de groupe fonctionne très bien, les équipes travaillent ensemble à l'élaboration des menus et partagent leurs connaissances. Les méthodes proposées lors des formations au Parc Naturel Régional du Perche pour travailler avec des produits locaux (dégager un budget, cuisiner des produits de saison, GEM RCN, etc). Une évaluation de la quantité de produits locaux servis va être menée avec le PNR P afin de déterminer les objectifs de l'année prochaine

ORIGINALITÉ

Une démarche de concertation entre les élus avec le PNR du Perche en tant que médiateur, l'association Mil Perche en tant qu'outil du territoire, et les cantinières

PARTENARIAT(S)

Partenariats opérationnels avec le PNR du Perche qui propose des formations et accompagne la transition alimentaire dans les territoires ; et avec l'association Mil Perche qui permet de faciliter l'approvisionnement en produits locaux (mutualisation des produits : livraison et facture unique)

Partenariats anciens avec les commerces de centre-bourg qui ne proposent pas forcément de produits locaux mais donc l'équilibre économique dépend actuellement en partie des partenariats avec les restaurants primaires

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

L'offre en produits locaux sur le territoire n'est pas encore très importante. Le coût des produits locaux reste plus important que ces produits commandés habituellement

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

La plateforme de logistique Mil Perche est un vrai atout sur le territoire. Les formations proposées par le PNR du Perche sont très utiles pour réfléchir réduire à les coûts

Améliorations futures possibles :

Organiser de la communication auprès des parents d'élèves. Continuer à faire évoluer peu à peu la part de produits locaux préparée dans les cantines scolaires

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

Ne pas brusquer la transition d'une façon de faire à une autre, laisser faire le temps. Intégrer dès le début tous les acteurs dans la concertation (des cantinières aux élus)

La commune de Margon et la mise en place d'une halle pour le marché de producteurs



Afin de répondre à un besoin des consommateurs et des producteurs locaux, la mairie de Margon a fait construire une halle afin d'y accueillir un marché hebdomadaire regroupant une quinzaine de producteurs locaux.

AUTEUR(S)

RUHMANN PHILIPPE

Maire de Margon

mairie.margon@wanadoo.fr

Fiche rédigée par **Gabrielle Tragin**

PROGRAMME

Démarrage: 2013

Lieu de réalisation: Margon, Perche

Budget: 550000

Origine et spécificités du financement : budget alloué pour les travaux voirie, agrandissement de la mairie et Halle, 338 000€ de subventions (Département 28, Région, RSI, ASP)

ORGANISME(S)

COMMUNE DE MARGON

Margon - 28400

1 rue de la cloche



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

18/10/2018

Domaine

Environnement

Agriculture

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 Création et renforcement du lien social

Culturels Valorisation du patrimoine alimentaire

Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Type de structure

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Établissement public Etablissement public

Bénéficiaires

Population rurale

Agriculteurs

Type d'action

Distribution/commercialisation Création de circuits de proximité (géographique)

Champ d'action

Agir sur la valorisation du patrimoine naturel et génétique local

ORIGINE ET CONTEXTE

Les producteurs locaux avaient pour habitude de se réunir les vendredis soirs de façon un peu informelle sur le parking d'un grand magasin à Margon. La direction de la chaîne a fait stopper cette pratique lorsqu'elle en a pris part. Les producteurs ne pouvant plus faire de marchés dans de bonnes conditions, une association de producteurs s'est formée pour entrer en concertation avec la commune de Margon, sensible à la question.

OBJECTIFS

- Mettre en place un outil intemporel permettant aux producteurs de faire des marchés dans de bonnes conditions
- Valoriser les productions locales
- Simplifier l'accès aux productions locales, pour les habitants mais également pour les résidents secondaires
- Construire une infrastructure créatrice de lien social

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Construction d'une halle pouvant accueillir un marché de 17 producteurs hebdomadaire les vendredis soirs de 15h30 à 19h
- Présence d'une gamme importante de produits fermiers : fromages et produits laitiers, viande de bœuf, volailles, pain, miel, pommes de terres, fruits et légumes, foie gras et terrines d'oie, bœuf bio et viande fumée, safran, bière, glace biologique, confitures et sirop, fromages de chèvre, jus de fruits, cidre et pommes, escargots, charcuterie, boucherie, le tout bio et non bio pour offrir une gamme complète
- Location de cette Halle à l'association de producteurs locaux créée afin de garantir la cohérence des personnes présentes au marché
- Création d'un local pour permettre une mise en place éventuelle de drive fermier
- Valorisation de la salle les autres jours de la semaine par différentes associations culturelles et sportives et accueil d'événements

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Très bon fonctionnement du marché de producteurs en hiver
- Grande sollicitation de la halle les autres jours de la semaine, de nouvelles activités s'y déroulent tous les ans (Brocantes, marchés occasionnels, danse, roller, ...)
- La halle est réellement devenue un lieu de vie de la commune

ORIGINALITÉ

- Une commune plus modeste que la sous-préfecture voisine s'empare du sujet pour aider des producteurs
- Une volonté spontanée de la commune de mettre en place cet outil sur le territoire

PARTENARIAT(S)

Partenaires financiers : Région Centre Val de Loire, département d'Eure et Loir, CCI, RSI et ASP.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

///

Améliorations futures possibles :

Mettre à profit le local construit et créer un drive fermier

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

///

Le Parc naturel régional du Perche aide à la structuration d'une filière blé-farine-pain locale



En 2004, le PNR du Perche a structuré une filière blé-farine-pain pour le lancement de la Baguette du Perche, marquée Valeurs Parc. Depuis, il anime la filière, participe à la promotion du produit et gère la marque Valeurs Parc pour celui-ci.

AUTEUR(S)

HENRY CAMILLE

Responsable du pôle
Valorisation des ressources
au PNR du Perche

camille.henry@parc-naturel-
perche.fr

Fiche rédigée par **Gabrielle
TRAGIN**

PROGRAMME

Démarrage: 2010

Lieu de réalisation: Parc
naturel régional du Perche

ORGANISME(S)

**PARC NATUREL
RÉGIONAL DU PERCHE**

Parc naturel régional
du Perche

Nocé - 31340

Maison du Parc, Courboyer
61340 Nocé

30 Salariés

COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

14/09/2020

Domaine

Environnement

Réseaux, coopérations

Economie, finance solidaire

Agriculture

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Services d'accompagnement

Type d'objectif

Développement local Création de dynamiques
économiques

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

Développement local Structuration/maintien de filières
locales

 Localisation

France

Normandie

Orne

Type de structure

Établissement public Etablissement public

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Universel

Agriculteurs

Type d'action

Services d'accompagnement Labellisation, traçabilité du
produit, charte

Les mesures agri-environnementales (CTE) mises en places en 2002, envisagent une valorisation économique des produits. Suite à la sollicitation d'un meunier souhaitant se différencier, le PNR du Perche a structuré une filière pour la création de la Baguette du Perche, nouveau produit lancé avec la marque Valeurs Parc en 2004. En 2008, la marque Baguette du Perche a été vendue par le moulin de la Peltrie, moulin fondateur, au moulin Guiard, autre moulin du territoire. En 2011, le moulin lance, hors Parc, la Fleurysette du Perche, élaborée avec la même farine et avec une promotion touristique du Perche sur le sac à baguette.

OBJECTIFS

Valoriser les céréales d'agriculteurs engagés dans le CET
Créer une filière locale avec un partage de la valeur ajoutée
Proposer un produit accessible à tous les Percherons
Permettre aux meuniers de se différencier avec un produit ancré au territoire et aux boulangeries, souvent derniers commerces en milieu rural, de se différencier par rapport à la GMS (grandes et moyennes surfaces)
Proposer un produit local sur un territoire où il y a peu de produits emblématiques.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Structuration de la filière : agriculteurs et boulangers
Appui technique et financier à la filière
Rédaction du cahier des charges et attribution de la marque Valeurs Parc
Elaboration de la PLV (publicité sur lieu de vente)
Communication et promotion : lancement du produits, diverses actions de promotions : exemple : les 10 ans en 2014
Promotion lancement « Fleurysette du Perche »
Animation de filière, réunion annuelle avec les agriculteurs, réunion marketing, coordination du contrôle, etc.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Une filière composée de 3 agriculteurs (et jusqu'à 5), un moulin et 28 boulangers (et jusqu'à 52)
Un calcul du prix de vente du blé intéressant pour les agriculteurs et pour le moulin
Un produit emblématique du Perche reconnu par les habitants et les producteurs.

ORIGINALITÉ

Première filière agroalimentaire marquée Valeurs Parc en France
Un partenariat fort entre les agriculteurs, le moulin et le PNR du Perche
Une concertation avec agriculteurs / chambre d'agriculture / moulin sur le choix des variétés
Une part de semences fermières, des semis de blés mélangés à la parcelle.

PARTENARIAT(S)

Moulin de la Peltrie
Moulin Guiard
Chambre d'agriculture de l'Orne, Meilleur ouvrier de France Boulanger 2004 pour l'élaboration de la recette, CERTIPAQ.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Une filière réduite liée à la faible consommation de pain sur le territoire et à la faible densité de population
De nombreux agriculteurs souhaiteraient intégrer la filière
Diminution du nombre de boulangeries sur le territoire et une concurrence accrue entre les meuniers qui ont occasionné une forte baisse des boulangeries fabriquant le produit.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Pas de contrats entre le boulanger et le meunier, uniquement une convention d'utilisation de la marque Valeurs avec le Parc

Améliorations futures possibles :

Plus de promotion du produit

Réflexion pour la création d'un nouveau produit (non abouti)

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

Forte dimension partenariale, implication des acteurs, forte concertation

Appui à la plateforme de distribution de produits locaux MIL Perche par le PNR du Perche



Le PNR du Perche appuie la création de l'association de préfiguration de la plateforme du Marché d'intérêt local Mil Perche, depuis ses début depuis 2014. Depuis 2017, le PNR du Perche développe un partenariat et une synergie d'action qui soutiennent le développement de cette plateforme et le développement de l'approvisionnement local dans le Perche.

AUTEUR(S)

HENRY CAMILLE

Responsable du pôle
valorisation des ressources
au PNR du Perche

camille.henry@parc-naturel-
perche.fr

Fiche rédigée par **Gabrielle
TRAGIN**

PROGRAMME

Démarrage: 2015

Lieu de réalisation: Perche

ORGANISME(S)

PARC NATUREL RÉGIONAL DU PERCHE

Longny les Villages - 61290

6 bis Rue Eugène Cordier

30 Salariés

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

14/09/2020

Domaine

Education et formation

Environnement

Agriculture

Emploi et insertion

Aménagement, développement local

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Services d'accompagnement

Type d'objectif

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

Pédagogiques Transmission de pratiques responsables
aux professionnels

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

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

Localisation

France

Normandie

Orne

Type de structure

Établissement public Etablissement public

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Chômeurs

Agriculteurs

Type d'action

Services d'accompagnement Couveuses agricoles

ORIGINE ET CONTEXTE

Suite à un tour de l'ESS dans le Perche fin 2014, le Parc a accompagné avec la CRESS (Chambre régionale d'Economie Sociale et Solidaire) une réflexion sur l'amélioration de la distribution de produits locaux, notamment pour les restaurants collectifs. Depuis, le PNR du Perche et MIL Perche sont partenaires à travers de nombreuses actions, la plateforme étant un outil majeur qui jusque là faisait défaut sur le territoire pour le développement de l'approvisionnement local. Cette thématique fait partie des priorités du PNR du Perche.

OBJECTIFS

Développer l'approvisionnement local pour la restauration collective en structurant des actions tant vers l'amont (les producteurs) que vers l'aval (les restaurants collectifs)
Soutenir la plateforme Mil Perche, solution innovante : un unique interlocuteur pour la gamme de produits, livraison, facturation
Mener des actions en partenariat avec Mil Perche ou ayant des répercussions favorables sur la plateforme Mil Perche

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Accompagnement technique, animation
Hébergement de l'association Mil Perche à la maison du Parc pendant un an et demi
Mobilisation de financements
Mise en relation (producteurs, clients, experts techniques, etc.)
Organisation d'un forum acheteurs/producteurs à l'occasion duquel Mil Perche a été mis à l'honneur pour son lancement
Organisation de formations pour la restauration collective, construites notamment au regard des besoins de Mil Perche

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Création de l'association Mil Perche en janvier 2016
Mobilisation de financements via le FEADER et la région Normandie (165 000€ de financements publics mobilisés pour la plateforme Mil Perche sur 195 000 € de projet Mil Perche/Parc de 2017 à 2020, sur 4 ans) et animations scolaires proposées par le Parc
Participation aux résultats de la plateforme (cf. résultats de la plateforme)
Formations des agents de restauration collective organisées en commun avec le Parc.

ORIGINALITÉ

Facilitation de l'émergence d'un nouvel acteur économique répondant aux besoins du territoire
Accompagnement multi-partenarial : CRESS Normandie, PNR du Perche

PARTENARIAT(S)

CRESS, Mil Perche, producteurs du territoire, acheteurs : restauration collective, restaurants commerciaux, épiceries, élus du PNR du Perche, élus responsables des restaurants scolaires : partenaires opérationnels
Région Normandie, FEADER, DRAAF Normandie (PNA) : partenaires financiers

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Différence entre la réalité du temps de l'acteur économique et le temps de l'acteur publique : difficulté à mobiliser des financements publics pour soutenir le projet à son démarrage
Difficultés à changer les pratiques et les mentalités des acteurs de la restauration collective

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Une action de longue haleine avec une part importante de sensibilisation et formation
Une synergie d'action entre le PNR du Perche et MIL Perche

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

Miser sur les partenariats et la sensibilisation/formation

Mil Perche : Marché d'intérêt local du Perche ; un outil de logistique pour fournir des produits locaux aux restaurants professionnels



Mil Perche est une plateforme logistique de distribution en phase expérimentale qui a pour but d'approvisionner en produits locaux la restauration collective, les épicerie fines et certains restaurants commerciaux. Cette association regroupe producteurs locaux et artisans, elle a également pour optique de protéger l'agriculture paysanne.

AUTEUR(S)

VIAL JEAN-LOUP

Chargé de mission

milperche@gmail.com

Fiche rédigée par **Gabrielle Tragin**

PROGRAMME

Démarrage: 2016

Lieu de réalisation: Perche

Budget: 78750

Origine et spécificités du financement : FEADER (55 000€), PNA (4 000€), apports associatifs avec droit de reprise (8 750€), commission de vente (6 000€), financements Parc (5 000€)

ORGANISME(S)

MIL PERCHE

Bretoncelles - 61110

7bis place du général de Gaulle

1 Salariés / 6 Bénévoles / 20 Adherents



COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

13/09/2018

Appréciation(s) du comité

A généraliser !

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Plateforme

Bénéficiaires

Entreprise

Population rurale

Agriculteurs

Type d'action

Distribution/commercialisation Vente en circuit-court

Consommation Restauration collective responsable

Champ d'action

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

Localisation

France

Normandie

Orne

Domaine

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Services d'accompagnement

Type d'objectif

Pédagogiques Transmission de pratiques responsables aux professionnels

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

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

ORIGINE ET CONTEXTE

Suite aux « tours de l'ESS » de la CRESS (Chambre régionale de l'économie sociale et solidaire) en 2015, des producteurs et quelques artisans réfléchissent, avec l'appui de la CRESS et du Parc, à un outil facilitant la distribution de produits locaux. L'association Mil Perche voit le jour en janvier 2016 et vise à la création d'une plateforme de distribution de produits locaux du Perche. Début 2017, un chargé de mission est engagé pour débiter l'activité, expérimenter l'organisation de la plateforme et sa viabilité économique.

OBJECTIFS

Répondre au besoin de distribution de produits locaux sur le territoire dans les restaurants scolaires et chez les professionnels tout respectant les partenariats existants entre cantines et producteurs locaux.

Inciter les restaurants à changer peu à peu leurs pratiques, tout en habituant les élèves des écoles au « manger local ».

Proposer des produits respectant un cahier des charges (notamment sans OGM, autonomie de la ferme, ...) : respect de l'environnement et traçabilité des produits.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Important travail de démarchage/sensibilisation auprès des cantines (faire connaître les actions de l'association et les produits proposés)
- Élaboration d'un catalogue mercantile hebdomadaire fédérant des produits de 17 producteurs fermiers locaux (légumes, viande, produits laitiers de vache et de chèvre, œufs, pain, boissons, cidre, huile, vinaigre, farine, pâtes artisanales)
- Commande et facturation unique, interlocuteur unique
- Livraison de la commande après avoir mutualisé les produits des différents producteurs

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Résultats en constante croissance (chiffre d'affaires 40 000€, nombre de clients et d'adhérents).

L'association comptait 6 producteurs à sa création, elle regroupe actuellement une vingtaine de producteurs et compte 32 clients.

Les impacts ne sont pas encore mesurables (actions menées encore en phase expérimentale).

Indicateurs : chiffre d'affaires ; le volume livré par producteurs et le volume du « panier moyen ».

Retours sur le service, et notamment la qualité des produits, très contrastés : en corrélation avec la grande diversité de cuisiniers dans les restaurants collectifs du territoire.

ORIGINALITÉ

Ce programme s'est construit en opposition aux Min de Rungis (Marché d'intérêt national) dans le but de mettre en avant des produits locaux et une meilleure traçabilité. Il vise également à mobiliser les cuisiniers pour mettre en œuvre des produits locaux et de saison. Unique outil de ce type sur le territoire, il répond au besoin de distribution des produits locaux, notamment auprès de la restauration collective.

PARTENARIAT(S)

Ce programme s'est développé en partenariat avec le PNR du Perche (partenaire financier et opérationnel), l'Europe, notamment avec les fonds du FEADER, la région Normandie, le CRESS et Basse Normandie Active (BNA) (opérateurs financiers).

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Masse de travail beaucoup trop importante pour un unique ETP
- Complexité de mise en place d'un tel projet puisque départ à partir de rien
- Des idées reçues et des habitudes difficiles à faire évoluer dans les milieux de restauration collective (calibrage, charge de travail, saisonnalité)
- Contraintes financières des établissements scolaires

- Pas de politique clairement formulée avec une obligation de résultats pour les cantines scolaires
- Grosses confusions sur le terme « local »

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Toutes ces difficultés sont contournables, mais nécessitent que les cuisiniers fassent évoluer leurs pratiques :

- Réduire la proportion de viande dans les repas
- Réduire le gaspillage alimentaire : acheter des quantités adaptées, souvent plus faibles que celles nécessaires pour des produits standards qui réduisent à la cuisson
- Mise en place d'une plateforme logistique physique avec un local de stockage

Améliorations futures possibles :

- Utilisation d'un logiciel plus adapté pour la gestion des commandes et la logistique
- Ouverture des débouchés vers d'autres bassins de vie plus dynamiques (Chartres, Le Mans, Alençon)
- Développement de la communication ciblée (parents d'élèves)

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

- Complexe car dépendant des spécificités des territoires (échanges avec une autre plateforme sur un territoire très différent : clients très différents)
- Faire du benchmarking et échanger avec des territoires où des expériences similaires ont réussi

Agrilocal28, une plateforme d'approvisionnement local pour la restauration collective



agrilocal28.fr

Agrilocal est une association nationale fondée en 2013, qui accompagne les Départements dans une démarche de développement de l'agriculture de proximité, des circuits courts et de l'économie locale via la restauration collective. Le département Eure-et-Loir a inauguré en septembre 2018 la plateforme Agrilocal28 et a ouvert un poste de Chargée de projet afin de développer la plateforme et de la faire vivre sur le territoire.

AUTEUR(S)

NION LUDIVINE

Chargée de projet
Agrilocal28
ludivine.nion@eurelien.fr
Fiche rédigée par **BUR Clara**

PROGRAMME

Démarrage: septembre 2018
Lieu de réalisation:
Département d'Eure-et-Loir
Budget: 12000
Origine et spécificités du
financement : l'adhésion à
l'association, environ 12
000€/an - Cotisation
annuelle des départements

ORGANISME(S)

CONSEIL DÉPARTEMENTAL D'EURE-ET-LOIR

Mainvilliers - 28300
3 rue Philarète Chasles,
28300 Mainvilliers
1 Salariés / 158 Bénévoles /
36 Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

01/07/2020

Appréciation(s) du comité

A généraliser !

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Établissement public Etablissement public

Bénéficiaires

Elèves, étudiants

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

Services d'accompagnement

Type d'objectif

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

Développement local Création de dynamiques
économiques

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

Développement local Structuration/maintien de filières
locales

ORIGINE ET CONTEXTE

Fondée en 2013, l'association nationale Agrilocal accompagne les Départements dans une démarche de développement de l'agriculture de proximité, des circuits courts et de l'économie locale, par l'entrée de la restauration collective. Le département d'Eure-et-Loir a inauguré en septembre 2018 la plateforme Agrilocal28 et a mis en place un poste de Chargée de projet afin de développer la plateforme et de la faire vivre sur le territoire.

OBJECTIFS

Développer les circuits de proximité en restauration collective, mettre en lien offre et demande : les acheteurs publics (collèges, lycées, EHPAD, hôpitaux...) et les fournisseurs d'un territoire dans un rayon de 200 km;
Apporter de la valeur ajoutée aux producteurs : la plateforme respecte la réglementation des marchés publics et la traçabilité, favorise la désintermédiation, offre un débouché supplémentaire ou complémentaire ;
Encourager le développement de l'agriculture biologique et de produits de qualité ;
Éduquer au goût le public scolaire : inciter la consommation de produits frais, de saison, diversifiés

ACTIONS MISES EN OEUVRE

En contrepartie d'une adhésion annuelle du département, en fonction du nombre d'habitants, Agrilocal se charge de la maintenance de la plateforme et de la formation des animateurs départementaux, du développement d'outils de communication (ex : plaquette d'affichage sur l'étal de la cantine indiquant le lieu de production et le producteur), de l'organisation de semaines à thèmes dans les établissements publics ;
La cotisation du département fait de la plateforme un service public gratuit pour les utilisateurs (acheteurs et producteurs) ;
L'utilisation de la plateforme est intuitive: un système de géolocalisation permet à l'acheteur d'avoir un aperçu des produits disponibles à proximité en fonction de sa demande ; le producteur répond aux appels d'offre par le prix qu'il souhaite, incluant le coût de la livraison ;
Les appels d'offre permettent à l'acheteur d'inclure des critères de sélection déterminants en vue de la loi EGALIM : label de qualité, proximité, étiquetage, nombre d'intermédiaires, etc. ;
La Chargée de projet Agrilocal28 forme les utilisateurs de la restauration collective et démarche les mairies pour faire connaître l'outil ;
La Chargée de projet appuie les acheteurs si une demande ne reçoit aucune offre : mutualiser les livraisons entre collèges si les quantités demandées par un acheteur sont faibles. Une conseillère en diversification à la Chambre d'Agriculture d'Eure –et-Loir fait le même travail de sensibilisation, formation et accompagnement auprès des producteurs.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

En 2019, Agrilocal28 regroupe 68 producteurs, 12 artisans de bouche et 12 entreprises locales et 25 collèges adhérents;
Depuis le lancement de la plateforme, 21 tonnes de denrées ont été vendues ;
Les semaines d'animation (3 en 2019) ont permis d'organiser, avec l'appui de la Chargée de projet, des visites dans des exploitations agricoles par les étudiants ou professionnels, des jeux-concours permettant d'impliquer les élèves, 9 collèges ont proposé un repas 100% local ou intégrant un produit local par repas (pendant 1 semaine).

ORIGINALITÉ

Partenariat entre une association nationale et le département ;
Mobilise tous les acteurs du système alimentaire : consommateurs, producteurs, entreprises agro-alimentaires, professionnels de la restauration, collectivités territoriales

PARTENARIAT(S)

Association avec la plateforme « Sur Le Champ ».

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Certains acheteurs engagés dans un groupement d'achat ne peuvent pas utiliser la plateforme ;
Certains produits saisonniers ont leur pic de production en période de fermeture des collèges (ex : légumes

d'été);

Certains restaurateurs sont réticents à l'utilisation d'un outil numérique et craignent le manque de contact humain.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Le pic de production des maraîchers a lieu en été pendant la fermeture des collèges : il faut mobiliser les EHPAD, ouverts sur cette période, afin de valoriser les légumes en été ;

La Chargée de projet se déplace si besoin plusieurs fois afin de former un acheteur à l'utilisation de l'outil et sensibilise sur la création de lien humain : la rencontre entre acheteur et producteur a bien lieu pendant la livraison et la discussion entre les deux acteurs est alors possible.

Améliorations futures possibles :

Afin d'optimiser les livraisons de petites quantités de produits et le ramassage auprès d'un grand nombre de producteurs situés dans des zones géographiques différentes, le partenariat avec la plateforme logistique européenne « Sur Le Champ » se poursuit en 2020. L'objectif étant de trouver la bonne formule pour conserver la transparence sur l'origine du produit et la rentabilité des livraisons ;

Ludivine Nion souhaite former une équipe permanente (5 personnes) en 2020 afin de se déplacer lors des semaines organisées par Agrilocal, d'aller à la rencontre des étudiants et d'organiser des dégustations dans les établissements en présence des producteurs.

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

Aller au maximum à la rencontre des professionnels de la restauration afin d'expliquer la simplicité d'utilisation de l'outil et sa dimension humaine (création du lien entre producteurs et restaurateurs)

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

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Établissement public Etablissement public

Bénéficiaires

Universel

Agriculteurs

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Domaine

Environnement

Agriculture

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'action	Type d'objectif
Distribution/commercialisation Création de circuits de proximité (géographique)	Environnementaux Décarbonation, performance énergétique
	Développement local Création de dynamiques économiques
	Développement local Synergie entre les acteurs du territoire
Champ d'action	
Agir sur la structuration de filières et la mise en réseau des acteurs	

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 essai :

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.

Bretoncelles : un bourg percheron très dynamique grâce au volontarisme de sa mairie



La mairie de Bretoncelles a réaménagé son petit bourg pour faciliter l'accès aux commerces. Les commerces se situent dans le centre, dans des locaux loués par la mairie, dans une optique de soutien économique des acteurs du territoire. En effet, les commerçants présents (boulangers, boucher, traiteurs, épicerie) favorisent produits locaux et biologiques.

AUTEUR(S)

LAMBERT DAVID

Maire de Bretoncelles
mairiebretoncelles@orange.fr
Fiche rédigée par **Gabrielle Tragin**

PROGRAMME

Démarrage: 2015
Lieu de réalisation:
Bretoncelles, Perche

ORGANISME(S)

COMMUNE DE BRETONCELLES
Bretoncelles - 61110
24 rue Lucien David, 61110
Bretoncelles



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

22/11/2019

Appréciation(s) du comité

Innovant !

Type de structure

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Établissement public Etablissement public

Bénéficiaires

Enfants de moins de 5 ans

Entreprise

Population rurale

Universel

 Localisation

France

Normandie

Orne

Domaine

Emploi et insertion

Economie, finance solidaire

Pauvreté, précarités

Alimentation

Aménagement, développement local

Envergure du programme

Locale

Type d'action

Distribution/commercialisation Création de circuits de proximité (géographique)

ORIGINE ET CONTEXTE

La stratégie de cette commune de 1 460 habitants s'axe sur le développement durable depuis plus de 15 ans. Le développement économique du territoire n'est possible qu'à travers des commerces dynamiques et répondant aux attentes sociétales, tels que la fourniture de produits locaux du terroir, les produits biologiques et les circuits courts. Le développement économique de la commune de Bretoncelles repose donc sur cette recherche de cohérence entre les demandes sociétales et les forces du territoire.

OBJECTIFS

Contribuer au développement économique du territoire en créant de la richesse localement
Favoriser l'installation de commerces en cohérence avec les attentes sociétales (terroir, biologique, local) et favoriser leur accès dans le centre-bourg
Garder une certaine cohérence des actions jusque dans la restauration scolaires, travail pour du biologique et du local avec l'entreprise Sodexo (objectif 30% de local -150 km autour de Bretoncelles)

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Engagement de la commune propriétaire des magasins du centre bourg dans la mise à disposition des locaux aux commerçants proposant des produits locaux (boucherie, Épicerie, Boulangerie, traiteur)
Construction d'une halle pour un marché de producteurs tous les mois
Accueil de porteurs de projets : traiteur bio et local, Boulangerie biologique
Mise en place d'un self pour la cantine primaire pour responsabiliser les enfants sur le gaspillage afin de dégager des fonds pour l'approvisionnement local et bio

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Bon fonctionnement des divers magasins du centre
Succès des marchés mensuels de producteurs locaux, notamment auprès des résidents secondaires
Objectifs fixés pour la restauration collective atteints et enfants sont de plus en plus réceptifs (les CM2 aident les plus petits)
Évolution de la mentalité des parents qui acceptent et comprennent le prix des repas

ORIGINALITÉ

Engagement de la commune pour le développement de l'activité commerciale, en restant en accord avec les attentes socio-environnementales des consommateurs
Mise en place d'un self pour les enfants d'écoles primaires

PARTENARIAT(S)

Sodexo, Mil Perche
Commerces du centre de Bretoncelles

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

La méconnaissance et désinformation par rapport à certains sujets peut empêcher d'aller de l'avant
Fonds à mobiliser

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Prendre le temps d'expliquer à chacun
Faire des choix pour dégager des fonds pour l'alimentation en réduisant les coûts ailleurs (voirie : la mairie ne goudronne plus les chemins, niche économique importante)

Améliorations futures possibles :

Travail autour du gaspillage énergétique
Continuation des dynamiques actuelles
Mise en place d'un restaurant proposant des produits locaux et biologiques

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

Suivre la « politique des petits pas », ne pas brusquer les mentalités

POUR EN SAVOIR PLUS

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/normandie/comment-faire-vivre-commune-lutter-contre-desertification-exemples-normands-1734003.html>

Le Syndicat Mixte de Collecte et de Traitement des Ordures Ménagères de Nogent-le-Rotrou s'engage contre le gaspillage alimentaire



De la sensibilisation des élèves à la formation du personnel de cuisine, en passant par la communication auprès des élus, le Syndicat Mixte de Collecte et de Traitement des Ordures Ménagères (SICTOM) de Nogent-le-Rotrou mobilise divers acteurs et noue des partenariats, permettant une action transversale pour la lutte contre le gaspillage alimentaire.

AUTEUR(S)

LEDOC MÉDÉRIC

Animatrice de prévention des déchets (remplaçante de Pauline Serreau jusqu'en mars 2020)

paulineserreau@ville-nogent-le-rotrou.fr

Fiche rédigée par **Clara Bur**

PROGRAMME

Démarrage: janvier 2018

Lieu de réalisation: commune de Nogent-le-Rotrou, PNR du Perche : les actions concernent les 39 communes du SICTOM (Eure-

Budget: 263517

Origine et spécificités du financement :

Autofinancement du SICTOM
Aides de l'ADEME

ORGANISME(S)

SICTOM DU SECTEUR DE NOGENT-LE-ROTROU

nogent le rotrou - 28400
siège social : 44 rue Villette Gâté 28400 NOGENT LE ROTROU / bureaux : 30 rue Doullay 28400
1 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

21/02/2020

Domaine

Environnement

Participation, gouvernance

Alimentation

Aménagement, développement local

Envergure du programme

Locale

Type d'action

Consommation Lutte contre le gaspillage alimentaire

Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Type de structure

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Établissement public Etablissement public

Bénéficiaires

Elèves, étudiants

Universel

Type d'objectif

Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

Pédagogiques Communication auprès des enfants

Pédagogiques Transmission de pratiques responsables aux professionnels

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

ORIGINE ET CONTEXTE

Les actions du SICTOM contre le gaspillage alimentaire s'inscrivent dans le CODEC (Contrat d'Objectif « Déchets et Économie Circulaire »), signé avec l'ADEME pour 2018-2020. Le territoire d'action du SICTOM est composé de 39 communes et regroupe 32878 habitants répartis sur deux départements : l'Eure-et-Loir et l'Orne. En 2017, le SICTOM a identifié que 45% des ordures ménagères correspondent à des déchets biodégradables. Le gaspillage alimentaire représente un levier important pour atteindre les objectifs du CODEC en matière de réduction des Déchets Ménagers et Assimilés (ordures ménagères, emballages ménagers et papier, verre, déchetteries) sur le territoire. Il lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire.

OBJECTIFS

Objectif du CODEC : réduire de 10 % les déchets ménagers ou assimilés, en passant de 579 kg/habitant/an en 2010 à 521 kg/habitant en 2020 ;

Réduire de 15% par an le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires ;

Sur les 39 communes du territoire, 8 établissements du secondaire (100%) et 20 classes de primaire par an devront être sensibilisés, les quantités de gaspillage alimentaire devront être quantifiées et suivies dans ces établissements d'ici 2020 ;

Inciter le personnel de restauration à se former pour atteindre l'autonomie de chaque établissement scolaire dans la gestion et la réduction de ses déchets alimentaires, via des formations dispensées par le CNFPT, le PNR du Perche, etc.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

En 2018, le SICTOM est intervenu dans 5 établissements du secondaire et 2 services de restauration scolaire du primaire (soit 12 classes). Les actions menées dans les établissements ont pris différentes formes : semaines de pesée des déchets (restes alimentaires jetés par les convives et produits non consommés), actions de sensibilisation des élèves (interventions en classe et affichage), rencontre du personnel de cuisine et du personnel administratif ;

Coordonner le dialogue entre les élèves et le personnel de cuisine afin de comprendre leurs contraintes : l'approvisionnement des repas auprès de la cuisine centrale de Nogent-le-Rotrou définit les menus et laisse peu de marge de manœuvre aux cuisiniers, manque de place pour le tri des déchets, etc. ;

Restitution d'un bilan et de préconisations aux parties prenantes suite aux visites des établissements : le centre communal d'action sociale (CCAS) qui gère la cuisine centrale, le service de restauration scolaire, l'administration de l'établissement ;

Rédaction d'une charte d'éco-exemplarité présentée aux élus des communes (membres du Comité syndical du SICTOM), comportant, entre autres, un engagement concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire (incitation à la formation du personnel de cuisine).

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Préconisations délivrées en 2018 : réajuster les quantités servies par enfant et par repas, sensibiliser les écoliers à l'alimentation, au gaspillage alimentaire et au travail effectué en cuisine, augmenter la durée des repas, améliorer le goût des aliments les moins appréciés par les élèves (temps de cuisson, produits locaux et/ou frais...) tout en trouvant un équilibre financier ;

Résultats en cours de suivi : en novembre 2019, les établissements visités ont été sollicités pour proposer des actions plus personnalisées (intervention dans une classe de 6ème, organiser une seconde action de pesée pour pouvoir comparer les résultats, organiser des animations ludiques pour sensibiliser les élèves, etc.) ;

En 2020, 2 collèges sont accompagnés en partenariat avec l'association ATHENA: 2 semaines de pesée sont prévues dans un des collèges et 6 interventions pédagogiques dans les classes de 6ème de l'autre.

ORIGINALITÉ

Approche transversale du SICTOM : promotion de diverses actions complémentaires à la lutte contre le gaspillage alimentaire (compostage individuel et partagé, circuits courts, valorisation des déchets verts, etc.) ; Mobilisation d'acteurs divers : élus, personnel de cuisine, convives, etc.

PARTENARIAT(S)

Association ATHENA ; échanges réguliers avec MIL Perche et le PNR du Perche (formation du personnel de restauration collective).

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Une chargée de mission gère les axes de prévention du CODEC: manque de temps pour le suivi des évolutions dans chaque établissement visité en 2018.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

En 2020, un partenariat a été engagé avec l'association Athéna pour assurer les interventions et le suivi : l'association ATHENA pour la sensibilisation des élèves et cuisiniers ; D'autres partenariats potentiels sont envisagés, notamment avec la plateforme MIL Perche pour la sensibilisation à une consommation responsable (agriculture biologique, frais et local, réduction des emballages).

Améliorations futures possibles :

Temps dégagé grâce à l'appui des prestataires peut être investi pour mieux valoriser les actions du SICTOM et avoir un suivi plus précis des actions et résultats par établissement.

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

Multiplier les partenariats avec les acteurs locaux pour obtenir un suivi précis par établissement ; Mobiliser toutes les parties prenantes : des élus au personnel de cuisine.

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

Type d'action

Consommation Lutte contre le gaspillage alimentaire

Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Type de structure

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Établissement public Etablissement public

Bénéficiaires

Adolescents

Elèves, étudiants

Type d'objectif

Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

Pédagogiques Transmission de pratiques responsables aux professionnels

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'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 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 collèges, 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.

L'approvisionnement en produits locaux de la cantine du Lycée Jean Monnet de Mortagne au Perche



Depuis l'arrivée d'un nouveau chef de cuisine en 2005, la cantine du lycée Jean Monnet de Mortagne-au-Perche s'inscrit dans une dynamique de soutien du développement local et d'éducation des élèves à l'alimentation saine, locale de saison. Actuellement, les repas servis à la cantine chaque jour reposent principalement sur les productions de trois agriculteurs locaux.

AUTEUR(S)

FERREIRA PAULO
Chef de Cuisine du Lycée Jean Monnet
ferreirapaulo6536@neuf.fr
Fiche rédigée par **Gabrielle TRAGIN**

PROGRAMME

Démarrage: 2005
Lieu de réalisation: Perche
Budget: 200000
Origine et spécificités du financement : 1.70€ pour chaque plateau

ORGANISME(S)

LYCÉE JEAN MONNET
Mortagne - 61400
2 rue Jean Monnet,
Mortagne au Perche
6 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

02/10/2019

Domaine

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Environnementaux Décarbonation, performance énergétique

Pédagogiques Communication auprès des enfants

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

Localisation

France

Normandie

Orne

Type de structure

Établissement public Etablissement public

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Elèves, étudiants

Agriculteurs

Type d'action

Consommation Restauration responsable

ORIGINE ET CONTEXTE

Depuis son arrivée en 2005 au Lycée Jean Monnet de Mortagne au Perche, Paulo Ferreira, chef de cuisine, travaille sur l'approvisionnement en produits locaux de sa cantine. Soucieux de sensibiliser les élèves du lycée où 650 repas sont servis tous les jours, il se rapproche des producteurs locaux afin de faire évoluer les pratiques acquises dans les cuisines des restaurants collectifs de nos jours, afin d'agir dans le sens de la politique de la Région.

OBJECTIFS

Contribuer au maintien de l'agriculture locale, avec un travail partagé avec un maraîcher dans un premier temps, puis avec un éleveur caprin pour des fromages
Rendre les élèves acteurs de leur alimentation, les sensibiliser aux produits locaux de saison cuisinés sur place puisqu'ils sont les consommateurs de demain
Faire partager et adopter sa manière de faire à son équipe

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Optimisation du travail dans la cuisine et des flux de nourriture pour réduire le gaspillage alimentaire et énergétique afin de dégager un budget pour les produits locaux
Approvisionnement en produits locaux : actuellement : 100% des légumes viennent d'un maraîcher local de septembre à mars ; gros volumes de fromages de chèvres en saison et approvisionnement en jus de pommes et pommes locales
Mise en place d'une journée d'information aux élèves tous les ans par le chef cuisinier

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Actuellement sur l'année au moins 60% des produits (tout confondu) consommés à la cantine sont locaux
La cantine se trouve presque en zéro déchets grâce à la sensibilisation des élèves au service et à la table de tri (les déchets verts et le pain sont valorisés en alimentation animale, le plastique est recyclé, seules les protéines animales sont jetées) : ~40g de déchets par jour par élève, bien en dessous des 200g de la norme nationale
Reconnaissance et confiance des élèves très forte ainsi que celle des parents d'élèves
L'équipe enseignante est également ravie
Les producteurs sont fiers et n'hésitent pas à citer le lycée en exemple

ORIGINALITÉ

Début de la réflexion autour l'approvisionnement local de la cantine depuis les années 2005 alors que ces questionnements débutent actuellement, 12 ans plus tard, dans les politiques publiques
Actuellement : très grande part de produits locaux, jusqu'à 100% de légumes locaux en saison

PARTENARIAT(S)

Partenariat avec un maraîcher : mise en place de cultures dédiées, travail important d'échanges sur les besoins de la cantine et les possibilités du maraîcher, lequel possède également d'autres débouchés
Partenariat avec un producteur de fromages de chèvres et un producteur de pommes et jus
Contraintes administratives facilitées par la région Normandie et notamment le programme « Je mange Normand au Lycée »

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Parvenir à réduire les coûts (entretien des locaux, approvisionnement, transformations, déchets)

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Grand travail d'étude pour faire des économies
Un dialogue permanent pour sensibiliser les élèves et convaincre l'administration du lycée

Améliorations futures possibles :

Création d'un partenariat avec la plateforme de distribution de produits locaux MIL PERCHE pour élargir la gamme avec des produits adaptés à la restauration collective

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

Aller au-devant des producteurs pour mettre en place une démarche partenariale
Réaliser un important travail d'étude pour réduire les coûts et dégager un budget pour des produits locaux
Changer les habitudes de consommation petit à petit au cours du temps
Travailler avec la saisonnalité des productions

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

Recherche autour des outils disponibles pour appréhender l'évolution au fil des saisons des produits disponibles

Approvisionnement local de la cantine du Lycée Rémi Belleau de Nogent le Rotrou



A Nogent le Rotrou, le Lycée Rémi Belleau s'engage depuis 2015 pour l'approvisionnement en produits locaux de son self. Il travaille notamment en partenariat avec la plateforme de distribution de productions du Perche Mil Perche et l'entreprise Vallégrain, ce qui lui a permis de composer cette année avec plus de 15% de produits locaux au menu, de manière régulière.

AUTEUR(S)

TOUMOULIN MICHEL

Proviseur du lycée Rémi Belleau
ce.0280036m@ac-orleans-tours.fr
Fiche rédigée par **Gabrielle Tragin**

PROGRAMME

Démarrage: 2015
Lieu de réalisation: Perche
Budget: 550000
Origine et spécificités du financement : 550 000€/an, dont 45000€ de crédits dédiés aux circuits courts

ORGANISME(S)

LYCÉE RÉMI BELLEAU
Nogent le Rotrou - 28 400
33 rue Bretonnerie
165 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

07/09/2018

Appréciation(s) du comité

A généraliser !

Type de structure

Établissement public Etablissement public

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Adolescents

Agriculteurs

Type d'action

Consommation Restauration responsable

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Domaine

Alimentation

Aménagement, développement local

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Environnementaux Décarbonation, performance énergétique

Pédagogiques Communication auprès des enfants

Pédagogiques Transmission de pratiques responsables aux professionnels

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

Développement local Création de dynamiques économiques

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

ORIGINE ET CONTEXTE

De part ses réflexions personnelles et sa conviction que les proviseurs des établissements scolaires sont acteurs du développement de leurs territoires, Michel TOUMOULIN, proviseur d'un lycée de 1000 élèves décide en 2015 de soutenir les producteurs locaux du Perche. Il cherche donc à incorporer peu à peu des produits locaux aux menus de la cantine en cohérence avec la politique de la région Centre Val de Loire, puis à développer des partenariats avec les producteurs locaux tout en composant avec les marchés publics et le groupement d'achat auquel appartient le lycée.

OBJECTIFS

- Soutenir les producteurs locaux en leur assurant un débouché important et régulier avec la cantine du lycée
- Améliorer la qualité des repas servis
- Sensibiliser le personnel enseignant et les élèves sur l'importance de la production locale
- Contribuer au développement durable du territoire

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Achats réguliers de produits locaux biologiques ou non
- Partenariats avec un producteur de viande rouge, un maraîcher, un boulanger biologique, un producteur de fromages, yaourts et lait
- Communication autour de ces actions pour l'alimentation durable dans la presse et lors des conseils d'administration
- Élaboration des menus entre le chef cuisinier et le salarié de la plateforme de distribution de produits locaux Mil Perche

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Évolution des mentalités du personnel enseignant quant à la question de l'approvisionnement local
- Augmentation des commandes de produits locaux : de quelques repas ponctuels en 2015 à 15-20% de produits locaux tout au long de l'année scolaire

ORIGINALITÉ

Le proviseur fait prévaloir ses convictions pour son rôle dans le développement durable et le maintien de l'agriculture de proximité en tentant de concilier cette démarche citoyenne avec les réglementations des marchés publics.

Fort partenariat du lycée avec la plateforme de produits locaux Mil Perche.

PARTENARIAT(S)

Partenariats avec les différents producteurs, notamment à travers la plateforme de distribution Mil Perche et l'entreprise Vallégrain

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- La réglementation autour de l'approvisionnement des cantines à travers les marchés publics, notamment les groupements d'achats, font barrage à l'investissement que pourraient présenter certains chefs d'établissements
- D'autres chefs d'établissements ne se sentent pas concernés par ces problématiques citoyennes

Améliorations futures possibles :

Continuer la croissance actuelle de la part de produits locaux au menu

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

- Prendre ses responsabilités et se sentir concerné par le territoire
- Comprendre qu'un chef d'établissement est une force du développement économique d'un territoire, par ses choix
- Faire en sorte que les élèves et les parents d'élèves se sentent concernés par ces problématiques

La commune de Margon et la mise en place d'une halle pour le marché de producteurs



Afin de répondre à un besoin des consommateurs et des producteurs locaux, la mairie de Margon a fait construire une halle afin d'y accueillir un marché hebdomadaire regroupant une quinzaine de producteurs locaux.

AUTEUR(S)

RUHMANN PHILIPPE

Maire de Margon

mairie.margon@wanadoo.fr

Fiche rédigée par **Gabrielle Tragin**

PROGRAMME

Démarrage: 2013

Lieu de réalisation: Margon, Perche

Budget: 550000

Origine et spécificités du financement : budget alloué pour les travaux voirie, agrandissement de la mairie et Halle, 338 000€ de subventions (Département 28, Région, RSI, ASP)

ORGANISME(S)

COMMUNE DE MARGON

Margon - 28400

1 rue de la cloche



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

18/10/2018

Domaine

Environnement

Agriculture

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 Création et renforcement du lien social

Culturels Valorisation du patrimoine alimentaire

Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Type de structure

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Établissement public Etablissement public

Bénéficiaires

Population rurale

Agriculteurs

Type d'action

Distribution/commercialisation Création de circuits de proximité (géographique)

Champ d'action

Agir sur la valorisation du patrimoine naturel et génétique local

ORIGINE ET CONTEXTE

Les producteurs locaux avaient pour habitude de se réunir les vendredis soirs de façon un peu informelle sur le parking d'un grand magasin à Margon. La direction de la chaîne a fait stopper cette pratique lorsqu'elle en a pris part. Les producteurs ne pouvant plus faire de marchés dans de bonnes conditions, une association de producteurs s'est formée pour entrer en concertation avec la commune de Margon, sensible à la question.

OBJECTIFS

- Mettre en place un outil intemporel permettant aux producteurs de faire des marchés dans de bonnes conditions
- Valoriser les productions locales
- Simplifier l'accès aux productions locales, pour les habitants mais également pour les résidents secondaires
- Construire une infrastructure créatrice de lien social

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Construction d'une halle pouvant accueillir un marché de 17 producteurs hebdomadaire les vendredis soirs de 15h30 à 19h
- Présence d'une gamme importante de produits fermiers : fromages et produits laitiers, viande de bœuf, volailles, pain, miel, pommes de terres, fruits et légumes, foie gras et terrines d'oie, bœuf bio et viande fumée, safran, bière, glace biologique, confitures et sirop, fromages de chèvre, jus de fruits, cidre et pommes, escargots, charcuterie, boucherie, le tout bio et non bio pour offrir une gamme complète
- Location de cette Halle à l'association de producteurs locaux créée afin de garantir la cohérence des personnes présentes au marché
- Création d'un local pour permettre une mise en place éventuelle de drive fermier
- Valorisation de la salle les autres jours de la semaine par différentes associations culturelles et sportives et accueil d'événements

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Très bon fonctionnement du marché de producteurs en hiver
- Grande sollicitation de la halle les autres jours de la semaine, de nouvelles activités s'y déroulent tous les ans (Brocantes, marchés occasionnels, danse, roller, ...)
- La halle est réellement devenue un lieu de vie de la commune

ORIGINALITÉ

- Une commune plus modeste que la sous-préfecture voisine s'empare du sujet pour aider des producteurs
- Une volonté spontanée de la commune de mettre en place cet outil sur le territoire

PARTENARIAT(S)

Partenaires financiers : Région Centre Val de Loire, département d'Eure et Loir, CCI, RSI et ASP.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

///

Améliorations futures possibles :

Mettre à profit le local construit et créer un drive fermier

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

///

Le soutien de la Communauté de Communes Cœur du Perche à la mise en place d'un espace test agricole en maraîchage



La CdC Cœur du Perche a permis la mise en place du premier lieu test de l'Espace Test Agricole du Perche sur son territoire grâce à sa participation financière aux investissements nécessaires aux porteurs de projets. Elle s'est également investie dans la gouvernance du projet d'Espace Test Agricole porté par le PNR du Perche avec d'autres partenaires.

AUTEUR(S)

LIGER THIERRY

Vice-Président de la Communauté de Communes en charge du développement économique

vp-economie@coeurduperche.fr

Fiche rédigée par **Gabrielle Tragin**

PROGRAMME

Démarrage: 2015

Lieu de réalisation: Bretoncelles

Budget: 1000000

Origine et spécificités du financement : 10 000€ de fonds LEADER pour du matériel (PETR du Pays du Perche Ornaïs) ; le conseil départemental de l'Orne (15 000€) ; financements de la CdC Cœur du Perche

ORGANISME(S)

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES CŒUR DU PERCHE

REMALARD EN PERCHE - 61110

Z.A. St Marc Ouest BP 1
1 Salariés

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

18/10/2018

Domaine

Environnement

Agriculture

Envergure du programme

Locale

Type d'action

Production agricole Production (Autre)

Localisation

France

Normandie

Orne

Type de structure

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Établissement public Etablissement public

Bénéficiaires

Agriculteurs

Type d'objectif

Culturels Valorisation du patrimoine alimentaire

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

ORIGINE ET CONTEXTE

En 2014, le PNR du Perche, travaillant à la création d'un espace test agricole en archipel dans le Perche, se rapproche de la CdC Cœur du Perche afin de lui exposer le projet de création d'un lieu test en maraîchage

biologique sur son territoire. En effet, des maraîchers étaient à la recherche de repreneurs pour leur ferme de 4 ha, bonne opportunité pour la convertir en espace test agricole pouvant accueillir un ou deux tests d'activité. Sensible à la question de l'agriculture biologique, et souhaitant renforcer l'offre en légumes biologiques locaux, la CdC s'engage alors comme financeur du projet, et après sélection des candidats, les porteurs de projets retenus débutent leur test d'activité en 2015.

OBJECTIFS

- Faciliter la reprise d'un site en maraîchage
- Renforcer l'approvisionnement local dans les cantines, notamment en augmentant le pourcentage de produits biologiques servis dans les restaurants collectifs
- Valoriser les productions agricoles biologiques
- Renforcer les circuits courts

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Achat et mise à disposition de matériel agricole pouvant être racheté à terme par les entrepreneurs à l'essai (loyer crédit-bail)
- Participation à la sélection des candidats au test d'activité en partenariat avec le PNR du Perche et d'autres acteurs (maraîchers locaux, chambre d'agriculture 61, Crescendo pour les aspects de comptabilité, un tuteur technique, etc.)
- Participation du chargé de mission de la communauté de commune au groupe d'appui local organisé par le PNR du Perche pour le suivi et l'accompagnement des entrepreneurs à l'essai

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Achat de serres, matériel d'irrigation, tracteur et matériel maraîcher, véhicule et remorque
- Installation en 2019 des entrepreneurs à l'essai
- Test du salariat : les porteurs de projet ont employé des salariés à temps partiel ou des saisonniers à temps plein
- Succès lors des marchés de producteurs de Pays de la commune de Bretoncelles
- Coopération des porteurs de projets avec les écoles : fourniture et animation
- Forte implication locale des porteurs de projets : proposition de paniers à la ferme, etc.

ORIGINALITÉ

Achat de matériel par la CdC pour plusieurs porteurs de projets, mise en place d'un « crédit-bail » : le matériel est loué jusqu'à l'installation définitive, puis les loyers déjà versés sont soustraits au prix de rachat du matériel

PARTENARIAT(S)

Le PNR du Perche, Crescendo puis Rhizome (accompagnement administratif, juridique et d'aide à la commercialisation), comme partenaires opérationnels.

le PETR du Pays du Perche Ornaïs (10 000€ de fonds LEADER pour du matériel) et le conseil départemental de l'Orne (15 000€ pour financer la première phase, mise en place), comme partenaires financiers.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Débat au sein de la CdC pour le soutien financier d'un tel projet :

la Cdc est compétente pour intervenir sur le développement économique mais est-ce sa fonction et son droit de subventionner l'agriculture

pourquoi la Cdc n'aide pas toute création ou reprise d'exploitations d'agriculture agricole mais seulement en biologique

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Vote en conseil communautaire : en faveur d'un investissement de la CdC participant à la mise en place de l'espace test agricole du Perche et la création de son premier lieu-test

Améliorations futures possibles :

Après installation des premiers entrepreneurs à l'essai en 2019, développer un nouveau lieu test éphémère sur lequel des entrepreneurs pourront s'installer à l'issue du test

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

- Être facilitateur du projet des candidats et du dispositif d'espace test agricole du Perche coordonné par le PNR
- Choisir avec beaucoup de soin les candidats (comité de sélection rassemblant différents partenaires pour multiplier les expériences et les points de vue)

Coopérative d'Activité et d'Emploi agricole Rhizome : des espaces tests agricoles sécurisés et sécurisant pour les porteurs de projets



La Coopérative d'Activité et d'Emploi agricole Rhizome propose d'expérimenter des activités agricoles, en offrant aux porteurs de projets agricoles un cadre sécurisé pour tester la viabilité et la vivabilité de leur activité avant installation, pendant trois ans, tout en limitant la prise de risque. La structure offre un soutien technique, juridique et fiscal, et se charge de chercher du foncier pouvant être mis à disposition, si besoin est.

AUTEUR(S)

KIEFFER JULIEN

co-gérant

julien.rhizome@gmail.com

Fiche rédigée par **Gabrielle Tragin**

PROGRAMME

Démarrage: 15 Décembre 2016

Lieu de réalisation: Parc naturel régional du Perche

Origine et spécificités du financement :
autofinancement sur un pourcentage du résultat des entrepreneurs, prestation auprès de collectivité (50%) ;
subventions des conseils départementaux et régional de Normandie

ORGANISME(S)

CAE RHIZOME

ESSAY - 61500

8 place de l'abbaye, 61500 ESSAY

1 Salariés / 20 Adherents



COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

22/11/2019

Appréciation(s) du comité

Source d'inspiration !

Type de structure

Autre Types de structure (Autre)

Coopérative Coopérative

Bénéficiaires

Entreprise

Professionnels

Agriculteurs

Type d'action

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

Localisation

France

Normandie

Orne

Domaine

Environnement

Agriculture

Alimentation

Emploi et insertion

Aménagement, développement local

Réseaux, coopérations

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Services d'accompagnement

Type d'objectif

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

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

ORIGINE ET CONTEXTE

La CAE Rhizome découle d'une expérimentation menée par le Parc naturel régional (PNR) du Perche. En réponse aux constats suivants, posés dès 2012 : d'une part la nécessité pour le PNR de contribuer à l'installation de jeunes agriculteurs sur le territoire et d'autre part la forte la demande sociétale de développement des circuits courts. Le Parc a donc créé avec des partenaires, l'Espace test agricole du Perche en 2015, ainsi que l'association ETAP, assurant le rôle de couveuse et devenue la CAE Rhizome en 2016.

OBJECTIFS

Participer à l'installation de nouveaux projets agricoles durables (biologique, circuits courts, agro écologie, protection des ressources etc...) sur des territoires en manque de diversité agricole
Offrir un accompagnement et une formation pour 3 ans, à l'installation agricole pour des personnes non issues du milieu agricole
Permettre la mise en réseau des acteurs agricoles sur un territoire pour leur intégration au territoire

ACTIONS MISES EN OEUVRE

La CAE Rhizome est une structure qui permet d'abriter les porteurs de projets relevant du statut agricole en leur donnant :
Hébergement juridique, comptable et fiscal des porteurs de projet
Un contrat CAP passé entre le porteur de projet et la CAE
Formations collectives
Installation sur un lieu test, équipement mis à disposition et accompagnement technique (tuteurs pour chaque espace test et porteurs de projets) si besoin
Mise en réseau entre acteurs d'un même territoire

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

La CAE propose ses services en Normandie : le PNR Perche a eu à cœur de transférer son expérience à d'autres territoires
Actuellement : 20 porteurs de projets, 8 lieux tests en production (maraîchage, arboriculture, élevage, mais également en services avec élagage)
Uniquement deux arrêts de test d'activité avant la fin des 3 ans pour le moment
Les premiers porteurs de projet à avoir débuté en 2015 s'installeront en 2019

ORIGINALITÉ

Première initiative semblable en région Normandie
Permet de tester son projet grande nature
Accompagnement très axé sur l'économie : déclinaison au niveau agricole des initiatives existant dans d'autres secteurs (incubateurs, entreprises de services, etc...)
Dimension coopérative innovante et forte, notamment pour la mise en réseau

PARTENARIAT(S)

PNR du Perche et communes, partenaires opérationnels
RenETA (Réseau National des Espaces Test), Groupement Agriculture Biologique, Chambres d'agriculture, Syndicats, SAFER, Terres de Liens, Partenaires ESS (partenaires pour la mise en place du projet), dont Crescendo
Conseils départementaux et régional de Normandie, partenaires financiers

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Difficultés des porteurs de projets à s'approprier le territoire et à aller vers les acteurs déjà installés
Difficultés pour mobiliser des financements pour les tests d'activité (équipements)

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Création d'un réseau d'acteurs
Mobilisation des partenaires de la finance solidaire et mutualiste et financement participatif pour trouver des solutions

Améliorations futures possibles :

Développement des formations collectives au sein de la CAE pour répondre au besoin des porteurs de projets
Construire le fonctionnement d'une entreprise partagée

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

Il est nécessaire de garder en tête que cette initiative est le résultat de trois dimensions travaillant ensemble :
les ESS, l'agriculture et les collectivités territoriales

Bien mobiliser ces trois types d'acteurs, notamment les entreprises ESS pouvant aider à la mise en place du projet, et les agriculteurs qui veulent transmettre leurs connaissances et aider à l'installation des jeunes

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

Evaluation des nouveaux dispositifs en faveur de l'installation, mesure de l'efficacité
Réflexion sur les nouveaux modèles de productions et la volonté de retour à la terre

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



Contacts :
alimentation@resolis.org

