

# LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE : TERRITOIRE D'ALIMENTATION RESPONSABLE ET DURABLE



## PÉDAGOGIE ET SENSIBILISATION AUX ENJEUX DE L'ALIMENTATION DURABLE

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



*Un projet financé par la Région Centre-Val de Loire 2021-2022 et mené par l'association RESOLIS en partenariat avec chacun des 8 territoires pilotes.*

MARS 2022

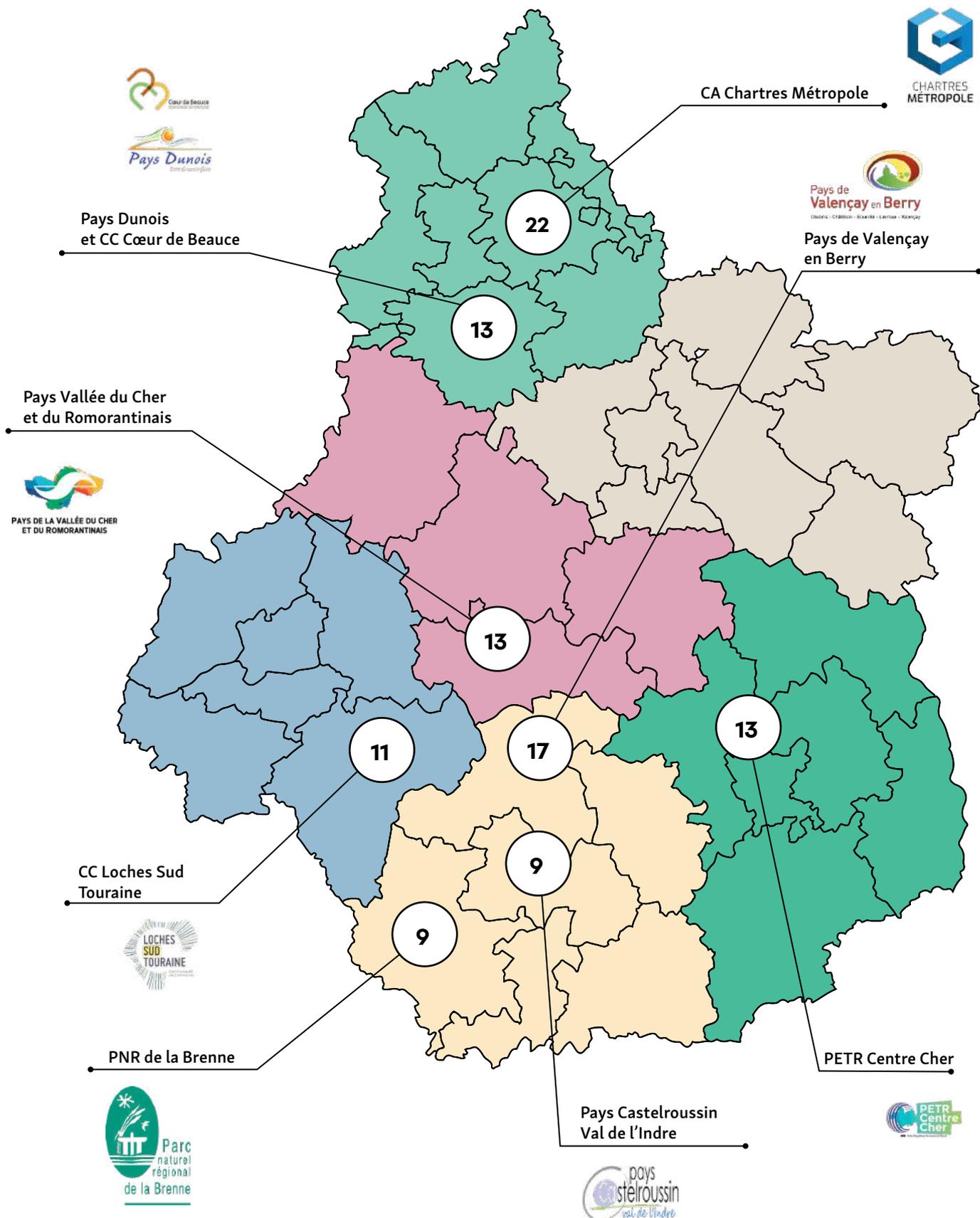
## Carte des initiatives d'alimentation responsable et durable sur le territoire Centre-Val de Loire

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

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

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

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



# Ail des ours une association créatrice de lien social autour de la permaculture et de la protection de l'environnement



L'association Ail des ours a été lancée en 2016 à Luant. Elle propose des animations et des actions de sensibilisation à la protection de l'environnement. Dans le cadre de son agrément "Espace de vie sociale", elle essaye de toucher un large public.

## AUTEUR(S)

### **BLOUIN NICOLAS**

Salarié, fondateur

aildesours.asso@gmail.com

Fiche rédigée par **Suzanne Hermouet**

## PROGRAMME

Démarrage: 2016

Lieu de réalisation: Luant  
(36)

Budget: 35000

Origine et spécificités du  
financement : Régional : 20%  
(amené à décroître) CAF  
(espace de vie social) : 60 %  
Auto-financement :  
prestations, formation

## ORGANISME(S)

### **AIL DES OURS**

Luant - 36350

11 Chemin des Pornins

1 Salariés / 6 Bénévoles /  
120 Adherents



## COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

26/07/2021

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Domaine

Education et formation

Environnement

Agriculture

Type de structure

**Association, collectif, ONG** Association, collectif, ONG

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Population rurale

Elèves, étudiants

Type d'acteur

Valorisation non alimentaire de produits agricoles

Type d'action

**Valorisation non alimentaire** Pédagogie / sensibilisation

Type d'objectif

**Sociaux** Création et renforcement du lien social

**Pédagogiques** Sensibilisation des consommateurs

**Culturels** Valorisation du patrimoine alimentaire

## ORIGINE ET CONTEXTE

Ail des ours a été fondée par Nicolas Blouin, paysagiste de métier. A l'origine pas particulièrement sensible aux problématiques environnementales, l'utilisation excessive de produits phytosanitaires dans le cadre de sa profession l'a conduit à se poser des questions sur d'autres manières de faire, puis à s'intéresser à la permaculture. Souhaitant à son tour sensibiliser à cet enjeu, il décide de monter une association pour lui permettre de vivre de cette activité tout en étant accompagné dans ses décisions par un conseil d'administration. L'association a obtenu l'agrément d'« Espace de vie sociale », agrément donné par la CAF pour des associations menant des projets favorisant la vie sociale dans des territoires reculés.

## OBJECTIFS

- Promouvoir des techniques alternatives de jardinage ;
- Faire la promotion de la protection de l'environnement ;
- Créer du lien social dans un territoire reculé ;
- Proposer des outils pédagogiques à destination des enfants et des adultes ;
- Former aux métiers du paysage.

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

L'association mène une diversité d'actions. En particulier elle propose des ateliers de sensibilisation à la permaculture et l'environnement pour les enfants/familles et les adultes (1 fois par semaine), elle mène aussi des ateliers de jardinage une fois par semaine dans l'école de Luant, avec des serres pédagogiques. Dans le cadre des missions émanant de l'appellation « Espace de vie sociale », elle accompagne d'autres associations et mène des actions ponctuelles sur des thèmes renforçant le lien social (cahier des charges pour le recrutement d'un cuisinier à l'école de Luant, journée broyage de branchages, fêtes de villages...).

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- L'association a un succès important, avec plus de 100 adhérents dans un village comptant 1 500 habitants ;
- Reconnaissance progressive par les pouvoirs publics, qui sont désormais plus à même de considérer l'association comme un service public ;
- Obtention de l'appellation « Espace de vie sociale » et ressenti qu'en effet, ils arrivent à générer du lien social via leurs actions, même si cela est difficile à mesurer. En particulier, les ateliers à destination des adultes ont un public assez hétérogène ;
- Le modèle économique de l'association permet de proposer des activités accessibles en termes de prix, voire gratuites.

## ORIGINALITÉ

Nicolas ne pense pas que l'association et ses actions soient originales en soi, mais le retour enthousiaste de la population sur des actions qui pourraient sembler « classiques » montre que l'association répond à une demande et à un besoin réel sur le territoire. L'originalité résiderait ainsi dans le fait que c'est un acteur vecteur de lien social, qui fait des choses qui ne se faisaient pas avant sur le territoire.

## PARTENARIAT(S)

- Associations locales
- Mairie, école primaire
- CPIE Brenne-Berry

Partenariat financier/appui technique : PNR Brenne (appui CAP'Asso), Région (financement), CAF (financement, espace de vie sociale)

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Difficulté inhérente au travail collectif, mais rien d'insurmontable (horaires des réunions...);
- Les dossiers de demandes de subvention peuvent parfois être complexes à remplir : eux ont la chance d'avoir une ingénieure dans l'association qui a pu répondre correctement à ces demandes ;
- Difficile mobilisation des élus au départ, mais ils ont organisé 3 réunions afin de bien leur expliquer le projet et en quoi il était bon pour le territoire ;
- Peu de bénévoles pour aider lors de l'installation d'animations par exemple (aussi un atout).

**Améliorations futures possibles :**

- Nouveaux locaux ;
- Développement de nouveaux projets en lien avec les habitants.

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

- Le fait de ne pas avoir beaucoup de bénévoles dans l'association oblige à se concentrer sur des actions qui vont mobiliser directement les habitants du territoire, donc des actions ancrées dans les besoins ;
- Réfléchir aux formes collectives pour l'association (contrairement à monter une entreprise) car cela peut apporter du recul et un soutien très fort.

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



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

## AUTEUR(S)

**DE SAINT LAUMER  
ETIENNE**

Eleveur

etienne.desaintlaumer@gmail.com

Fiche rédigée par **Tiphaine  
Cabaret**

## PROGRAMME

Démarrage: 1990

Lieu de réalisation: Thivars

Budget: 250000

## ORGANISME(S)

**FERME DE TACHAINVILLE**

Thivars - 28630

Tachainville

3 Salariés



**CHARTRES  
MÉTROPOLE**

## COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

15/07/2021

Domaine

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

**Environnementaux** Préservation de la qualité / fertilité des sols

**Culturels** Valorisation du patrimoine alimentaire

**Développement local** Structuration/maintien de filières locales

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Type de structure

**Exploitation agricole** Exploitation agricole

Bénéficiaires

Population urbaine

Population rurale

Type d'action

**Production agricole** Agroécologie

## ORIGINE ET CONTEXTE

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

## OBJECTIFS

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

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

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

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

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

## ORIGINALITÉ

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

## PARTENARIAT(S)

Partenaires financiers : Chartres métropole, Région Centre Val de Loire

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

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

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

### **Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :**

### **Améliorations futures possibles :**

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

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

- Investissement en temps
- Diversification
- Gestion financière

# Un partenariat entre CMA et CFA pour un sandwich de produits locaux : le sandwich Brennou



**Chambres de Métiers  
et de l'Artisanat**

Indre  
Centre de Formation d'Apprentis



Parc  
naturel  
régional  
de la Brenne

Pour répondre à une demande d'offre de snacking de la part des promeneurs et cyclistes de la Brenne, la Chambre des métiers et de l'artisanat (CMA) de l'Indre a développé le sandwich Brennou, un sandwich mettant en valeur des productions typiques locales, en partenariat avec le Centre de Formations d'Apprentis (CFA) des métiers de l'Indre pour mettre au point la recette.

## AUTEUR(S)

### GOURIN JEAN-LUC

Employé, Service  
Développement Economique  
contacts@cm-indre.fr

Fiche rédigée par **Suzanne  
Hermouet**

## PROGRAMME

Démarrage: 2018

Lieu de réalisation: Parc  
Naturel Régional de la  
Brenne

Budget: 22000

Origine et spécificités du  
financement : Financement  
FEADER 80%, 20% auto-  
financement (dont  
animation)

## ORGANISME(S)

### CHAMBRE DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'INDRE

Châteauroux - 36000

31 Rue Robert Mallet Stevens

27 Salariés

## COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

26/07/2021

Domaine

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Services d'accompagnement

Type d'objectif

**Développement local** Structuration/maintien de filières  
locales

**Développement local** Synergie entre les acteurs du territoire

**Culturels** Valorisation du patrimoine alimentaire

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Type de structure

**Établissement public** Etablissement public

Bénéficiaires

Agriculteurs

Type d'action

**Services d'accompagnement** Mise en relation des acteurs

## ORIGINE ET CONTEXTE

Suite à l'identification d'une demande des cyclistes et randonneurs en Brenne lors d'un évènement autour des produits locaux,, la CMA décide d'aller à la rencontre des boulangers brennoux pour les aider à développer une

offre de snacking incluant des produits locaux et valorisant l'ancrage territorial des boulangeries. . Une dizaine de boulangers volontaires sont ainsi réunis pour travailler autour d'un panier repas composé de produits locaux, mais cette option est finalement abandonnée au profit de la création d'un sandwich brennou. Afin d'en définir la recette, la CMA se rapproche des apprentis du CFA des métiers de l'Indre qui proposent l'élaboration d'un sandwich à la truite fumée et au fromage AOP Poulligny.

## OBJECTIFS

- Développer une offre de snacking dans les boulangeries de la Brenne, en particulier à destination des randonneurs et des cyclistes ;
- Valoriser les produits et les producteurs du territoire ;
- Renforcer les liens entre producteurs et artisans.

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Partenariat avec les apprentis du CFA pour trouver la recette du sandwich ;
- Création de la recette en prenant en compte les contraintes logistiques des producteurs (produit de longue conservation ou congelable) ;
- Création d'un comité multi-partenarial de dégustation pour goûter les recettes proposées ;
- Mise en relation d'une dizaine de boulangers volontaires pour travailler ensemble au cahier des charges et définir un prix commun du sandwich ;
- Choix de produits locaux facilement accessibles ou conservables pour les boulangers ;
- Communication autour de l'opération grâce à un kit de communication donné aux boulangeries (affiches...) et des cartes valorisant les boulangeries partenaires ;

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Une dizaine de boulangers ont participé à la démarche qui ne devait durer qu'un été et 4-5 continuent de proposer le sandwich brennou (en continu ou sur commande) ;
- Un boulanger en particulier a depuis beaucoup augmenté son offre de snacking ;
- Valorisation pour les boulangeries qui ont été identifiées comme actrices de leur territoire, notamment grâce à la création d'une cartographie recensant ces boulangeries ;
- Satisfaction des clients ;
- Présentation du sandwich à l'espace départemental du salon de l'agriculture en 2019.

## ORIGINALITÉ

- Une grande diversité d'acteurs locaux a été mobilisée autour de la création et la commercialisation de ce sandwich (apprentis, artisans, producteurs, ...);
- Initiative pour mettre en valeur les produits locaux auprès des touristes et des habitants ;
- Création d'une spécialité locale.

## PARTENARIAT(S)

- Financiers : Europe via les fonds FEADER (instruits par le PNR de la Brenne), Initiative Brenne pour les prêts ;
- Opérationnels : CFA, producteurs, boulangers, autres acteurs du territoire ayant participé au comité de dégustation

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Pérennité du projet menacée par l'absence de réception des fonds demandés, ce qui a imposé une avance sur fonds de la part de la chambre et empêche de financer une animation pour continuer à mobiliser les boulangers ;
- Manque de volonté et non-participation de certains boulangers ;
- Complexité de mobiliser les boulangers car ils ont des journées très chargées ;
- Difficulté pour les artisans de se déplacer pour aller chercher les produits locaux.

### Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Mobilisation des boulangers : faire preuve de flexibilité pour s'adapter aux contraintes des partenaires (horaires notamment) ;

- Difficultés pour aller chercher les produits locaux : choix de produits faciles à trouver ou congelables.

**Améliorations futures possibles :**

Reprise de la mobilisation lors de la réception des fonds, si possible cette fois-ci réussir à profiter de l'attractivité de la Maison du Parc pour mieux valoriser le sandwich.

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

- S'appuyer sur des acteurs que l'on connaît et que l'on sait moteurs et attachés à leur territoire ;
- Temps alloué à l'animation du projet.

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



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

## AUTEUR(S)

**RATTO MARIE-CHRISTINE**  
contact@auclosmarie.com

Fiche rédigée par **Jacob Guimont**

## PROGRAMME

Démarrage: 2021

Lieu de réalisation: Couddes

## ORGANISME(S)

Couddes - 41700

600 route de La Fontaine  
1 Salariés / 1 Bénévoles



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

## COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

21/07/2021

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Loir et Cher

Domaine

Agriculture

Alimentation

Culture, sport et loisirs

Education et formation

Type de structure

**Entreprises** Entreprise

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Population rurale

Population urbaine

Type d'acteur

Valorisation non alimentaire de produits agricoles

Type d'action

**Valorisation non alimentaire** Ecotourisme

Type d'objectif

**Culturels** Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

**Développement local** Création de dynamiques économiques

**Pédagogiques** Sensibilisation des consommateurs

## ORIGINE ET CONTEXTE

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

## OBJECTIFS

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

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

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

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

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

## ORIGINALITÉ

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

## PARTENARIAT(S)

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

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

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

### Améliorations futures possibles :

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

# La Ferme des Places, une diversification par la transformation caprine et l'activité touristique.



La Ferme des Places, située sur la commune de Saint-Laurent, au nord-ouest du Cher, a été acquise par la famille Billon en 1995. Sur 13 hectares, Béatrice Durand élève une quarantaine de chèvres cornues en agriculture biologique et transforme toute la production à la ferme pour fabriquer des produits bio variés à base de lait de chèvre : fromages de chèvre, yaourts au lait de chèvre, savons au lait de chèvre qui sont vendus directement à la ferme. Cette dernière s'est également diversifiée par l'activité touristique.

## AUTEUR(S)

**DURAND BÉATRICE**  
fermedesplaces@orange.fr

Fiche rédigée par **PETR**  
**Centre-Cher**

## PROGRAMME

Démarrage: 1995  
Lieu de réalisation: Saint-Laurent

## ORGANISME(S)

**FERME DES PLACES**  
Saint-Laurent - 18330  
Route de Vignoux Sur Barangeon



## COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

28/09/2021

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Cher

Domaine

Alimentation

Agriculture

Culture, sport et loisirs

Type de structure

**Exploitation agricole** Exploitation agricole

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Population urbaine

Population rurale

Type d'acteur

Producteur

Type d'action

**Valorisation non alimentaire** Ecotourisme

Type d'objectif

**Culturels** Valorisation du patrimoine alimentaire

**Pédagogiques** Sensibilisation des consommateurs

**Développement local** Création de dynamiques économiques

## ORIGINE ET CONTEXTE

En 1995, Michel Billon, agriculteur en exploitation conventionnelle, fait l'acquisition de la Ferme des Places, Il a démarré son activité par l'élevage caprin et la transformation ainsi qu'en développant une activité touristique et

la vente à la ferme (leurs produits et d'autres produits locaux). Le choix de diversifier l'activité de la ferme par le tourisme repose sur un objectif personnel de Michel Billon. A la fois agriculteur et musicien, il a souhaité mélanger ses deux passions, persuadé qu'elles ne sont pas incompatibles. En 2010, l'objectif de l'exploitation est redéfini en 2 axes : l'activité agricole est gérée par Béatrice et l'activité touristique par Michel. En 2016, Michel Billon prend sa retraite et la ferme est reprise par son épouse Béatrice Durand.

## OBJECTIFS

L'objectif de Michel Billon et de Béatrice Durand consiste à jouer sur le levier touristique pour accroître en visibilité afin de faire connaître leur métier et d'attirer davantage de clients à la ferme, ces derniers pouvant être attirés soit par l'achat de produits, soit pour le tourisme, voire par les deux.

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

La Ferme des Places produit des fromages de chèvre bio, de la faisselle Bio de chèvre (ou fromage blanc), des yaourts bio 100% lait entier de chèvre, ou encore du savon au lait de chèvre. Sont également vendus d'autres produits bios issus de producteurs locaux, tels que du vin, du miel, des confitures, des lentilles, du jus de fruit, de l'huile ou encore de la charcuterie. Les produits sont vendus à la ferme une fois par semaine. La ferme est également engagée sur la réduction du gaspillage, avec un objectif de « zéro emballage ». Ainsi, elle fabrique depuis 2012 des yaourts en pots en verre avec une consigne.

Côté tourisme, la Ferme des Places dispose d'un grand gîte, de deux chambres d'hôtes et d'une table d'hôte. Elle organise régulièrement des concerts à la ferme, où les spectateurs peuvent venir consommer des produits locaux tout en écoutant la musique. Enfin, elle organise, en partenariat avec BioBerry, des marchés d'été hebdomadaires de mi-juillet à fin août avec des animations musicales.

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

En diversifiant les activités de la ferme, Béatrice Durand observe qu'elle gagne de nouveaux clients (venus initialement écouter un concert par exemple). En termes de commercialisation, un tiers de la vente s'effectue directement à la ferme ; un tiers s'effectue auprès des AMAP et des groupements de consommateurs ; 20% s'effectuent sur le marché hebdomadaire des Marronniers à Bourges ; et entre 15 et 20% s'effectuent dans les boutiques bios. L'ensemble des points de vente sont situés dans le département. La clientèle est une population globalement âgée.

Le cahier des charges de la Ferme des Places a toujours été en bio. Son objectif principal est de développer tous les réseaux biologiques de la ferme. Cette dernière est donc adhérente à Bio Berry ainsi qu'au GABB. En matière de gaspillage, objectif inscrit dans le cahier des charges, les résultats sont plutôt satisfaisants : 80% des clients ramènent leurs pots de faisselle à la ferme.

## ORIGINALITÉ

La Ferme des Places a pour particularité de s'être diversifiée par l'activité touristique. En outre, elle est volontariste en matière de lutte contre le gaspillage.

## PARTENARIAT(S)

La Ferme des Places déplore malgré tout rencontrer quelques difficultés. D'une part, Béatrice Durand constate un manque à gagner durant la période des vacances estivales, car les Berruyers s'en vont et il n'y a pas beaucoup de touristes qui viennent. D'autre part, en matière de clientèle, la population du bassin vierzonnais est moins sensible au bio que celle du bassin berruyer, ce qui complique les débouchés pour la ferme. Enfin, Béatrice Durand constate que la ferme souffre d'un manque de visibilité, lié à une mauvaise communication (notamment sur les réseaux sociaux).

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

La Ferme des Places déplore malgré tout quelques difficultés. D'une part, Béatrice Durand constate un manque à gagner durant la période des vacances estivales, car les Berruyers s'en vont alors même que peu de touristes arrivent. D'autre part, en matière de clientèle, elle estime que la population du bassin vierzonnais est moins sensible au bio que celle du bassin berruyer, ce qui complique les débouchés pour la ferme. Enfin, Béatrice

Durand considère que la ferme subit un manque de visibilité, lié à une mauvaise communication (notamment sur les réseaux sociaux).

**Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :**

La Ferme des Places envisage à l'avenir de renforcer son activité touristique, notamment en se rapprochant davantage des offices de tourisme locaux afin que ces derniers communiquent sur les marchés d'été de la Ferme.

# La Ferme du Relais, une ferme pilote en circuit court et créatrice de lien social avec l'association Le Relais des Pas Sages

## PAYSANS - BOULANGERS

culture paysanne et biologique



PAYSANS - BOULANGERS  
en agriculture paysanne et biologique



La Ferme du Relais est une exploitation de 90 hectares se situant sur la commune de Pellevoisin. Labellisée Agriculture Biologique, elle est axée sur le développement des circuits courts, la diversification agricole et le développement social en milieu rural. Depuis automne 2018, la Ferme du Relais s'est diversifiée dans la fabrication de farine (blé, seigle, sarrasin) et d'huile alimentaire de tournesol, et depuis 2020 dans la fabrication de pains au levain cuits dans un four à bois. Cette même année, dans le souhait de répondre à la demande des consommateurs, la vente directe à la ferme a été développée. Divers produits y sont vendus : pain, farine, huile, asperges et des produits d'autres producteurs.

### ✍ AUTEUR(S)

**DOUBLIER ROBIN**  
robin@lafermedurelais.fr

Fiche rédigée par **Laureen Remillard**

### 📍 PROGRAMME

Démarrage: 2010  
Lieu de réalisation:  
Pellevoisin

### 📍 ORGANISME(S)

**LA FERME DU RELAIS**  
Pellevoisin - 36180  
36 Le Relais



Pays de  
**Valençay en Berry**

Chabris - Châtillon - Ecuillé - Levroux - Valençay

## COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

16/07/2021

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Domaine

Agriculture

Alimentation

Culture, sport et loisirs

Type de structure

**Exploitation agricole** Exploitation agricole

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Population rurale

Population urbaine

Agriculteurs

Type d'acteur

Producteur

Type d'action

**Distribution/commercialisation** Création de circuits de proximité (géographique)

Type d'objectif

**Sociaux** Création et renforcement du lien social

**Culturels** Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

**Développement local** Création de dynamiques économiques

**Développement local** Synergie entre les acteurs du territoire

## ORIGINE ET CONTEXTE

La Ferme du Relais est une exploitation de 90 hectares se situant sur la commune de Pellevoisin. Appartenant à ses grands-parents à partir de 1965, puis à son père à partir de 1975, M Doublie reprend la ferme en janvier 2018 en tant que chef d'exploitation et accompagné par sa compagne comme « conjointe collaboratrice ». Depuis 2019, elle est labellisée « Agriculture Biologique ». L'activité agricole de l'exploitation est orientée vers les céréales diversifiées et la production d'asperges.

## OBJECTIFS

- Développer les circuits courts, répondre à la demande des consommateurs et proposer une offre de produits locaux ;
- Diversifier l'activité de l'exploitation agricole en transformant une partie de ces céréales en farine grâce à l'acquisition d'un moulin à meule de pierre et en huile grâce à une presse; puis en pains au levain grâce à un four à bois ;
- Faire vivre l'exploitation, la ferme et la campagne, créer du lien social et promouvoir la culture grâce à l'animation de l'association "Le Relais des Pas Sages".

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

Le circuit court : en mars 2020, un magasin a été installé à la ferme afin de vendre les produits fabriqués sur place (asperges, farines, huiles, pain) et produits d'autres producteurs locaux (confitures, cornichons, œufs, pâte à tartiner, bières, ...). Tous les produits sont originaires du département de l'Indre. Les produits fabriqués à la Ferme du Relais sont aussi en vente dans d'autres lieux du territoire (épiceries, boulangerie, ...). En parallèle, M. DOUBLIER travaille avec des professionnels (pizzeria, crêperie, boulangerie) et avec Cagette et Fourchette pour fournir les cantines scolaires.

La diversification agricole : depuis l'automne 2018, la Ferme du Relais s'est diversifiée dans la fabrication de farine de blé, de seigle, de sarrasin, de maïs, de semoule de maïs et d'huile de tournesol. Les céréales sont transformées à l'aide d'un moulin à meule de pierre dit « Astrié » qui privilégie la qualité et non la quantité. Ce moulin a été commandé en Bretagne, 2 ans avant leur installation. La farine est aussi utilisée pour faire du pain 100% levain. Les asperges sont cultivées d'avril à juin depuis 2 ans sur 1 hectare et demi de champ. La Ferme du Relais a connu un arrêt de la production d'asperges. M. DOUBLIER a décidé de relancer la production. Lors de la récolte, une équipe saisonnière de 5 personnes est présente. Des haies sur plus de 2 kms ont été plantées ainsi que des arbres en agroforesterie (noyer, châtaignier et noisetier). Le Relais des Pas Sages est une association loi 1901 mise en place dans une grange du lieu-dit Le Relais pendant l'été 2010 par M. DOUBLIER, ses frères et sœurs, des amis et ses parents. Elle accueille des artistes en résidence et organise des événements, 3 événements minimum par an (1 événement au printemps, 1 à l'automne et 1 l'été).

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

De façon générale, les impacts sont principalement positifs. Monsieur DOUBLIER précise toutefois quelques impacts négatifs : la nécessité de locaux adaptés pour le développement de tous les projets et son implication en temps. Les impacts « négatifs » font que les retombés sont positifs.

## ORIGINALITÉ

L'imbrication de la thématique agricole sous toutes ses formes : culturel, économique, foncière, paysagère, alimentaire.

## PARTENARIAT(S)

Pour la diversification agricole, la Ferme du Relais a obtenu une aide financière du Contrat régional de Pays de Valençay en Berry (Conseil régional) et du FEADER pour l'acquisition de matériels : moulin à meule de pierre et de la presse à huile.

Pour l'association du Relais des Pas Sages, une aide financière a été versée par la commune, le conseil régional et le Conseil départemental pour permettre la programmation d'artistes.

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Pas de difficultés particulières, ni d'obstacles, aujourd'hui malgré des difficultés de gestion financière et humaine au démarrage. Aujourd'hui, les normes liées aux Établissements Recevant du Public (ERP) posent questions pour Le Relais des Pas Sages.

**Améliorations futures possibles :**

Pour le circuit court : mise en place d'une boutique indépendante à la ferme.

Pour la diversification agricole : fabrication de farine d'épeautre, d'huile de chanvre, diversifier des cultures pour avoir plus de produits, nouveaux locaux de stockage et de transformation.

Pour le Relais des Pas Sages : faire de l'association un établissement Recevant du public (ERP).

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

S'adapter / avoir de l'énergie / savoir rebondir / mettre en réseau et générer de l'activité pour mettre une personne pour chaque activité développée / développer ses activités petit à petit

# Un Forum Santé Alimentation pour sensibiliser la population aux enjeux de la nutrition



La Communauté de Communes Cœur de Beauce a lancé le 1er octobre 2019, aux Villages Vovéens, sa première édition du Forum Santé sur le thème de l'alimentation. De nombreux stands, ateliers et animations ont permis de sensibiliser les élèves et les habitants aux enjeux de la nutrition. Le forum a également permis aux acteurs du territoire de se rencontrer et de travailler ensemble.

## AUTEUR(S)

**BOURNAZEL JULIE**

Chargée de mission Contrat Local de Santé

sante@coeurdebeauce.fr

Fiche rédigée par **Maëlle GILLET**

## PROGRAMME

Démarrage: 1er octobre 2019

Lieu de réalisation:  
Communauté de Communes Cœur de Beauce (28)

## ORGANISME(S)

**COMMUNAUTÉ DE COMMUNES CŒUR DE BEAUCE**

Janville - 28310  
1 Rue du Docteur Casimir Lebel  
177 Salariés

## COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

27/10/2021

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Domaine

Agriculture

Alimentation

Education et formation

Santé, Bien-être

Type de structure

**Collectivité territoriale, État** Collectivité territoriale, Etat

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Elèves, étudiants

Population rurale

Population urbaine

Outil d'intervention

**Outil opérationnel** Manifestations (foire, rencontres territoriales, campagnes publicitaires, etc.)

Type d'acteur

Valorisation non alimentaire de produits agricoles

Type d'action

**Consommation** Consommation alimentaire (Autre)

Type d'objectif

**Pédagogiques** Amélioration de l'accès à l'information

**Pédagogiques** Communication auprès des enfants

**Développement local** Synergie entre les acteurs du territoire

Champ d'action

Agir sur l'éducation à l'alimentation

## ORIGINE ET CONTEXTE

Le Forum Santé Alimentation, tenu le 1er octobre 2019 sur la commune des Villages Vovéens, s'inscrit dans le Contrat Local de Santé (CLS) porté par la Communauté de Communes Cœur de Beauce et l'Agence Régionale de Santé. Cet outil de contractualisation permet de répondre à des objectifs de réduction des inégalités sociales et territoriales de santé sur le territoire. Il comprend 3 axes stratégiques et 25 actions à mettre en œuvre. La fiche action du Forum Santé fait partie de l'axe 3 : « développer l'interconnaissance et la coordination des acteurs et des structures ressources ». Pour sa première édition, la Communauté de Communes Cœur de Beauce a fait le choix d'orienter ce forum sur la thématique de l'alimentation, permettant de fédérer l'ensemble des partenaires du CLS. Par ailleurs, le diagnostic réalisé en 2017 dans le cadre de ce contrat a mis en évidence des enjeux forts concernant la nutrition sur le territoire (obésité, dénutrition des personnes âgées, maladies chroniques ...).

## OBJECTIFS

Le Forum Santé Alimentation répond d'une part à des objectifs de coopération entre les acteurs du territoire et d'autre part, à des enjeux de prévention et de sensibilisation à une alimentation saine auprès des habitants. Cet événement s'est tenu sur une journée avec deux temps forts : une matinée dédiée aux établissements scolaires du premier degré et un après-midi ouvert à tous. Le choix du lieu s'est porté sur une commune offrant un fort potentiel d'attractivité, notamment par son nombre d'habitants. Cette action, mise à l'arrêt pendant la crise sanitaire de la COVID-19, a pour vocation d'être renouvelée annuellement sur des thématiques et des sites différents.

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

Pour mettre en œuvre ce forum, des groupes de travail ont été organisés avec l'ensemble des partenaires du CLS afin de fixer ses objectifs et son déroulé. Cet événement, monté sans financement, s'est réalisé grâce à l'implication des différentes structures de sa conception à sa réalisation (moyens humains et matériels).

Des stands, des ateliers et des animations ont été proposés aux habitants afin de les sensibiliser aux enjeux de santé et d'alimentation. Ceux-ci ont été adaptés au cours de la journée en fonction du public cible. Le matin, réservées aux établissements scolaires, les activités étaient présentées aux élèves de manière pédagogique. L'après-midi, ouvert à tous, une conférence avec une diététicienne-nutritionniste a été organisée en plus des stands.

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Le Forum Santé Alimentation a touché plus de 150 élèves (de la maternelle au CM2) et 30 adultes (majoritairement des personnes âgées habitant à proximité). Les activités ont permis aux enfants de découvrir de nouveaux fruits et légumes, de comprendre comment varier son alimentation pour obtenir le bon équilibre alimentaire ou encore, de mesurer l'impact de la sédentarité sur la santé. Les professeurs présents ont d'ailleurs été intéressés pour renouveler certains jeux auprès de leurs autres classes. La conférence avec la diététicienne a permis de sensibiliser les adultes aux enjeux de nutrition et certains d'entre eux ont souhaité prendre rendez-vous afin de recevoir un accompagnement personnalisé.

Ce forum a également permis de créer une dynamique territoriale où les acteurs se sont rencontrés et ont travaillé ensemble. Des nouvelles idées d'actions sur la thématique de la santé et de l'alimentation ont aussi émergé. Toutefois, elles n'ont pas pu se mettre en place faute de financements et par l'arrivée de la COVID-19.

Une évaluation de satisfaction à l'issue de la journée, a permis de montrer que le forum avait répondu aux attentes des personnes présentes et qu'elles souhaitaient participer à nouveau à ce type d'évènement.

## ORIGINALITÉ

Travailler sur les enjeux de santé et de nutrition sous une forme participative de forum, est une action nouvelle et innovante sur le territoire de la Communauté de Communes Cœur de Beauce. Elle s'inscrit notamment dans la volonté du Ministère de l'Éducation Nationale de sensibiliser les enfants à l'alimentation et au goût tout au long de la scolarité. Elle pourrait également s'inscrire dans le Projet Alimentaire Territorial qui est en cours de co-construction sur le territoire.

## PARTENARIAT(S)

De nombreux partenaires locaux ont été impliqués dans la réflexion, la communication ou encore l'animation du forum :

- La commune des Villages Vovéens,
- L'EPGV28 (Education Physique et de Gymnastique Volontaire),
- L'UFOLEP (Union Française des Œuvres Laïques d'Education Physique),
- La MDA (Maison Départementale de l'Autonomie)
- Les Familles Rurales,
- Les RAM (Relais d'Assistant(es) Maternel(les)),
- La Mission Locale
- L'Assurance Maladie
- La MSA (Mutualité Sociale Agricole)
- Diététiciennes
- Le jardin d'insertion professionnelle Soli-Bio
- Les Restos du Cœur
- Et bien d'autres encore...

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- La communication de l'évènement auprès des établissements scolaires et des habitants
- La participation des habitants au forum

### **Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :**

S'appuyer sur les acteurs locaux pour communiquer davantage sur l'évènement

### **Améliorations futures possibles :**

- Organiser le forum sur deux journées : une journée pour les établissements scolaires et une journée ouverte à tous
- Organiser le forum santé hors semaine pour toucher les actifs
- Organiser l'évènement en extérieur pour une plus grande visibilité
- Intégrer au forum des thématiques plus larges que l'alimentation pour toucher davantage d'habitants
- Intégrer de nouvelles activités au forum (marché de producteurs locaux, ...)

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

- Fédérer et impliquer les acteurs ressources autour du forum
- S'appuyer sur les expériences des partenaires pour mettre en œuvre le forum
- Trouver des financements pour assurer la pérennité du forum
- Une communication importante pour une participation active du public cible

# Les Nouveaux Jardiniers, une association de jardinage biologique et partagé



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

## AUTEUR(S)

**GODARD CATHERINE**  
godardcath41@orange.fr  
Présidente

Fiche rédigée par **Jacob Guimont**

## PROGRAMME

Démarrage: 2016  
Lieu de réalisation: Saint-Aignan

## ORGANISME(S)

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



## COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

23/07/2021

Domaine

Lien social, intergénérationnel Environnement

Alimentation Education et formation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Valorisation non alimentaire de produits agricoles

Type d'objectif

**Environnementaux** Maintien et amélioration de la biodiversité

**Sociaux** Création et renforcement du lien social

**Pédagogiques** Sensibilisation des consommateurs

📍 Localisation

France Centre-Val de Loire Loir et Cher

Type de structure

**Association, collectif, ONG** Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Population rurale

Type d'action

**Valorisation non alimentaire** Pédagogie / sensibilisation

## ORIGINE ET CONTEXTE

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

## OBJECTIFS

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

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

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

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

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

## ORIGINALITÉ

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

## PARTENARIAT(S)

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

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

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

# Permaberry, un jardin expérimental au cœur de la ville de Châteauroux.



Permaberry est une association créée en 2018 à Châteauroux. Ce jardin expérimental en milieu urbain situé sur les bords de l'Indre à Belle-Isle, est ouvert et accessible à tous. L'idée au cœur du projet est de disposer d'un espace d'échanges pour enrichir ses connaissances et ses savoirs en jardinage naturel par le partage d'expériences de pratiques respectueuses de l'environnement.

## AUTEUR(S)

**MEUNIER / BOUYGE  
LUDOVIC / STÉPHANE**  
Fondateurs de l'association  
permaberry@gmail.com  
Fiche rédigée par **Audrey  
Teoh**

## PROGRAMME

Démarrage: 2018  
Lieu de réalisation: Chemin  
de la Baignade, Châteauroux  
Budget: 300  
Origine et spécificités du  
financement : Dons et  
adhésions

## ORGANISME(S)

**PERMABERRY**  
Déols - 36130  
17 Avenue du Général de  
Gaulle  
/ 5 Bénévoles / 10 Adhérents



## COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

28/07/2021

Domaine

Agriculture

Environnement

Lien social, intergénérationnel

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Valorisation non alimentaire de produits agricoles

Type d'objectif

**Sociaux** Création et renforcement du lien social

**Pédagogiques** Sensibilisation des consommateurs

**Pédagogiques** Amélioration de l'accès à l'information

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Type de structure

**Association, collectif, ONG** Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Universel

Type d'action

**Valorisation non alimentaire** Pédagogie / sensibilisation

## ORIGINE ET CONTEXTE

Ludovic et Stéphane sont deux amis d'enfance. Tous deux parents, ils ont développé une sensibilité commune pour le respect du vivant et de la terre. Inspirés et touchés par le concept de la permaculture à travers la découverte de certains auteurs tels que Pierre Rabhi (pionnier de l'agriculture écologique) ou de projets comme Kokopéli (association de préservation et de distribution de graines biologiques et libres de droit), ils ont souhaité partager leur propre expérience et contribuer à sensibiliser à une approche permacole. « Quand on donne la définition de la permaculture, on dit que ce n'est pas l'homme qui va se servir, c'est la nature qui va permettre à l'homme de se nourrir ».

## OBJECTIFS

Permaberry prend la forme d'un jardin expérimental mis à disposition par la mairie de Châteauroux et qui permet de sensibiliser tout public à la permaculture. L'objectif est avant tout de sensibiliser, de transmettre des pratiques et de partager des expériences de permaculture en milieu urbain. L'idée au cœur du projet est de favoriser une réappropriation du travail de la terre, une conscience de ce que l'on mange pour finalement, « mieux manger ».

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

Chaque dernier samedi du mois, il est possible d'assister à des ateliers thématiques gratuits et ouverts à tous. Ces ateliers abordent des sujets liés au jardin, au fur et à mesure des saisons, comme par exemple, les maladies et les carences des plantes, la gestion de l'eau, le design du potager, etc.

D'autres ateliers de sensibilisation ont lieu avec des publics plus spécifiques : des jeunes de la mission locale ont ainsi pu découvrir la permaculture lors d'un atelier au jardin, les élèves du collège Romain Rolland ont aussi pu être sensibilisés lors d'un atelier réalisé dans leur collège.

L'association développe aussi d'autres activités plus ponctuelles en établissant des partenariats variés avec des structures du territoire. Elle contribue notamment à la grainothèque de la médiathèque de Châteauroux, participe à la journée de la gratuité du collectif Indre en transition (distribution de graines gratuites), au world clean up day organisé par la Jeune Chambre du Commerce et de l'Industrie, aux jardins ouverts (organisé par le CPIE de la Brenne Berry), soutient le Trek In Gazelle de l'association Graines des sables (le but de ce partenariat est d'exporter des graines nécessitant peu d'eau dans le désert dans le cadre d'un événement sportif, solidaire et responsable) ou encore elle crée des liens avec une artisane potière qui fait des « œillères » pour faciliter la gestion de l'eau dans les jardins.

Ce lieu ouvert à tous est animé principalement par ses deux fondateurs, mais fonctionne aussi grâce à d'autres bénévoles qui permettent de nourrir chaque jour un peu plus ce projet. Les dons et les demandes de subventions permettent de fournir les outillages, de faire fonctionner l'association. L'adhésion à l'association est de 10 euros par an mais elle n'est pas nécessaire pour participer aux ateliers.

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Une cinquantaine de personnes étaient présentes lors de la journée Clean Up Day et ont pu découvrir l'association. Cette année les ateliers ont bénéficié à environ 12 personnes pour chaque atelier, d'une part car pour des raisons liées à la situation sanitaire de la Covid-19, d'autre part pour assurer une qualité d'écoute et de disponibilité des animateurs lors des ateliers. Plusieurs participants amènent un retour positif via les réseaux sociaux, apprécient les ateliers et les pratiques découvertes et reviennent régulièrement.

## ORIGINALITÉ

L'originalité réside dans le fait que ce soit un jardin expérimental. Cet espace est ouvert pour essayer des techniques sans nécessité de résultat mais dans l'idée d'apprendre et de partager, d'expérimenter. L'idée de gratuité est aussi importante dans ce projet qui prône des valeurs de solidarité et qui se veut ouvert et accessible à tous.

## PARTENARIAT(S)

L'association a développé des partenariats avec des structures du territoire variées :

- La mairie de Châteauroux (partenariat opérationnel : mise à disposition gratuite du lieu)
- Le Crédit Agricole (partenariat financier)
- Les incroyables comestibles (partenariat opérationnel : reprise du terrain autrefois occupé par ce collectif en échange de l'animation du lieu, de la participation aux événements à la journée de la gratuité, à la

grainothèque, etc.)

- La mission locale (partenariat opérationnel : pour donner confiance aux jeunes à travers l'expérimentation et le faire)-Le collège Romain Rolland (partenariat opérationnel : pour sensibiliser les jeunes)
- Le CPIE Brenne Berry (partenariat opérationnel : quelques liens avec cette association de sensibilisation et d'éducation à l'environnement notamment pour des événements comme les jardins ouverts)
- Une artisan potière (partenariat opérationnel)
- Le projet Rallye des Gazelles (partenariat opérationnel)
- La jeune Chambre économique (partenariat opérationnel)

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

-La structuration du format des ateliers s'est faite au fur et à mesure du retour des premières expériences car les premières thématiques choisies ne semblaient pas favoriser le suivi des participants.

-La question de l'accessibilité tant monétaire que physique est principale dans le projet. Mais les premiers temps, quelques dégradations de matériels ont été engendrées par quelques visiteurs nocturnes.

### Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- C'est pourquoi, depuis cette année les ateliers sont organisés par thématiques, celles-ci correspondent aux problématiques saisonnières (par exemple, l'atelier avant l'été s'est porté sur la gestion de l'eau). Depuis, il y a beaucoup plus de régularité dans la venue des participants.
- Cela a amené à mettre en place un portail fermé et de proposer un système d'ouverture à la demande pour les personnes intéressées à venir jardiner dans cet espace.

### Améliorations futures possibles :

Les fondateurs ne manquent pas d'inspiration et laissent aussi la place aux nouveaux bénévoles pour co-construire un projet à l'image du jardin : une expérimentation pleine de vie et d'échanges. Ils fourmillent tous d'idées toutes plus intéressantes que les autres : organiser des ateliers de découverte du goût par exemple autour de la dégustation de 18 variétés de tomates, mise en place d'un projet théâtre autour du jardin, faire une soupe populaire avec les légumes récoltés du jardin, etc.

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

Leur rêve ? Pouvoir devenir « propriétaire » symboliquement du lieu car aujourd'hui le projet peut disparaître du jour au lendemain. Mais pour le moment, leur projet est une réussite qui se base sur un tissage de lien avec les acteurs du territoire et un entourage encourageant autour du projet.

# Les petits jardins de Beaulieu, un jardin partagé créateur de lien social et de solidarité pour améliorer son alimentation.



L'association « Les petits jardins de Beaulieu » est créée en 2009 sous l'impulsion d'un groupe de citoyens de Beaulieu et Loches. Celle-ci a pour objectif de favoriser le lien social et de partager des connaissances sur le jardinage afin que chacun puisse cultiver ses propres légumes, fleurs, ou tout autre projet de plantations.

## AUTEUR(S)

**BOURGUELIA / GENVRIN  
MARIE CLAIRE / MARIE  
YVON**

Administratrices de  
l'association des « petits  
jardins »

sophie.levasseur@lochessudtouraine.com

Fiche rédigée par **Sophie  
Levasseur**

## PROGRAMME

Démarrage: 2009

Lieu de réalisation: Beaulieu  
lès Loches

## ORGANISME(S)

**LES PETITS JARDINS DE  
BEAULIEU**

Beaulieu-lès-Loches - 37600  
403 Impasse Sainte-Anne  
/ 15 Bénévoles / 30  
Adhérents



## COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

04/11/2021

Domaine

Alimentation

Emploi et insertion

Lien social, intergénérationnel

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

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

**Sociaux** Création et renforcement du lien social

**Pédagogiques** Sensibilisation des consommateurs

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre et Loire

Type de structure

**Association, collectif, ONG** Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Population urbaine

Population rurale

Population précaire

Type d'action

**Valorisation non alimentaire** Pédagogie / sensibilisation

## ORIGINE ET CONTEXTE

Un groupe d'habitants de Beaulieu-les-Loches et de Loches avait l'habitude de se promener sur une friche à Beaulieu appartenant à la mairie. Ils se réunissent en 2009 en ayant la même idée : créer un jardin partagé sur ce lieu. Ils vont voir Sophie Métadier, maire de Beaulieu, qui approuve ce projet et octroie une aide financière de 600 €/mois pour l'achat de petit matériel (bêche, grelinette, brouette...) en plus du matériel donné par les services techniques pour démarrer l'activité (exemple des bacs à eau). De plus, M. Tarnier, agriculteur à Beaulieu, aide à préparer le sol. L'association voit le jour en 2009, autour de valeurs communes : le partage et l'envie de jardiner. L'association signe une convention foncière avec la mairie, renouvelable tacitement tous les 3 ans.

## OBJECTIFS

- Partager les savoir
- Créer du lien social et entretenir des valeurs de solidarité
- Avoir ses propres légumes grâce au jardinage
- Accueillir tout le monde

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

Aujourd'hui il existe une trentaine de parcelles sur les jardins partagés. Chacun y cultive ce qu'il souhaite, en adéquation avec la Charte des petits jardins. Par exemple, la volonté que le lieu reste ouvert est très importante, il n'y a donc ni clôture, ni haie séparant les parcelles des adhérents.

Afin de prendre connaissance de l'aspect très collectif de l'association, les futurs adhérents sont invités à venir à une réunion de l'association (tous les premiers mercredis du mois) et un chantier collectif (il existe 2/3 parcelles collectives pour les pommes de terre par exemple).

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- 45 adhérents à l'association, dont une vingtaine qui possède une parcelle. L'adhésion est de 12€ pour une parcelle + 5€ pour l'adhésion sans parcelle
- L'association, les valeurs portées et le lieu permettent d'accueillir tout le monde, y compris des personnes dont l'encadrement social classique ne fonctionnait pas. Ces personnes ont pu s'inclure dans la vie associative et cultiver leur jardin
- Permettre d'accéder à des légumes frais
- Lien avec d'autres structures afin de proposer des animations (ciné débat...)

## ORIGINALITÉ

Ce lieu et les adhérents font de l'endroit un espace d'accueil, de partage, de réintégration, et bien sûr, d'accessibilité à une autre alimentation qu'industrielle

« Le jardin partagé reflète le jardin intérieur de chaque personne, ce qui nous amène à être très tolérant avec chacun »

## PARTENARIAT(S)

- Association rando de la Solulie
- Relai petite enfance de Loches
- L'école de Perusson
- Centre de loisirs Maurice Aquilon de Loches
- Familles Rurales de Loches
- Champs des livres
- ....

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Quelle sécurisation du foncier (convention peut être révoquée si... ?)
- Projet des vianaises (maitre d'ouvrage B2X) qui regroupe plusieurs réaffectations et installations : mise en place d'un verger communal, installation de Marina Rolland pour Plantes Aromatiques et Médicinales avec

transformation en confitures, confit..., amélioration du réseau d'eau pour les petits jardins, ouverture du mur pour accéder à la zone naturelle des Prairies du Roy, construction d'une aire de jeu. Les adhérents des petits jardins appréhendent ce changement, et se questionnent sur l'équilibre qu'ils ont réussi à mettre en place entre ouverture et lieu paisible ressourçant.

**Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :**

- Réunion avec la mairie et B2X pour s'assurer du bon fonctionnement des travaux et surtout de pouvoir échanger sur leurs appréhensions.
- Revoir les conditions de la convention (qu'est ce qui est marqué ?)

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

- Avoir été aidé par la mairie
- Groupe de bénévoles se connaissant au démarrage et ayant le même objectif pour le lieu
- Tolérance dans les projets de chacun
- Constitution d'une charte

# Le sanglier hirsute, une résidence éco-culinaire à Mézières-en-Brenne



Face aux constats du manque de diversité dans les assiettes et d'un dépérissement des campagnes, Valérie Boisson crée en 2020 le Sanglier hirsute, une résidence éco-culinaire permettant non seulement de transmettre ses savoir-faire en cuisine, mais aussi de faire découvrir un territoire rural à des urbains.

## AUTEUR(S)

### BOISSON VALÉRIE

contact@sanglierhirsute.fr

Fiche rédigée par **Suzanne Hermouet**

## PROGRAMME

Démarrage: 2020

Lieu de réalisation: Mézières en Brenne

Origine et spécificités du financement : Auto-financement, avec subventions de démarrage

## ORGANISME(S)

### LE SANGLIER HIRSUTE

Mézières-en-Brenne - 36290

11 Rue de l'Ouest

1 Salariés



## COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

26/07/2021

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Domaine

Education et formation

Alimentation

Type de structure

Centre de formation

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Population urbaine

Type d'acteur

Valorisation non alimentaire de produits agricoles

Type d'action

Valorisation non alimentaire Pédagogie / sensibilisation

Type d'objectif

**Culturels** Valorisation du patrimoine alimentaire

**Développement local** Création de dynamiques économiques

**Pédagogiques** Sensibilisation des consommateurs

## ORIGINE ET CONTEXTE

Au cours de ses 35 ans d'expériences dans le domaine de la cuisine, Valérie Boisson s'est aperçue qu'il existe aujourd'hui un appauvrissement général des denrées présentes dans nos assiettes, notamment en ce qui

concerne la cuisine végétale : on cuisine souvent les mêmes produits et on va plus facilement vers les plats préparés. Ce constat lui a donné envie de transmettre ses savoir-faire.  
L'autre aspect du projet était la volonté d'agir contre le dépérissement des campagnes, en améliorant la connaissance d'un territoire que les urbains ne connaissent pas. Elle a ainsi décidé de s'installer à Mézières-en-Brenne pour monter une résidence éco-culinaire.

## OBJECTIFS

- Transmettre les savoir-faire de la cuisine ; - Apporter de la vie et du dynamisme dans un territoire rural ;
- Promouvoir le territoire (Mézières-en-Brenne et sa région) auprès de populations urbaines.

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Ateliers ouverts 4 fois par mois sur des thèmes variés : cuisiner avec le panier du mois (produits locaux de saison), brunch du Berry, pâtisserie végétale junk food végétale, tartes et quiches. (les ateliers sont construits afin de pouvoir facilement reproduire les acquis chez soi) ;
- Leurs principales cibles sont des urbains, déjà sensibilisés aux questions d'alimentation, qui souhaitent apprendre à cuisiner et découvrir un espace rural ;
- Utilisation de produits locaux ;
- Ateliers privatifs et sur mesure selon commande ;
- Chambre d'hôtes.

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Pas de nombre de bénéficiaires représentatif à donner ;
- Les clients sont contents et font la promotion du lieu via le bouche à oreille ;
- Localement, le programme permet de faire découvrir le territoire et de créer une synergie à partir du lieu : renvoi vers les producteurs des produits utilisés, les artisans...
- Prix obtenu : Prix régional de l'entrepreneuriat par les femmes (2019) ;
- Label : chambre d'hôtes référence.

## ORIGINALITÉ

- L'originalité du programme est de proposer ces cours loin de la localisation de leur cible, ce qui pousse les clients à venir découvrir un territoire qu'ils n'auraient pas découvert sans cette opportunité. L'éco-résidence permet à ses clients de rester plusieurs jours.
- De plus, le rapport qualité/prix est particulièrement intéressant, ce qui permet d'élargir un peu le public visé.

## PARTENARIAT(S)

Producteurs et commerçants : Gaya, maraîchers alentours ;  
Subvention du Centre – Val de Loire pour la rénovation du lieu.

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Difficultés et/ou obstacles rencontrés durant la mise en œuvre du programme\*/solutions adoptées :

- Difficultés lors des travaux, qui peuvent prendre du temps ;
- Difficultés à trouver des artisans éco-labellisés et donc en accord avec le projet ; La crise sanitaire liée au coronavirus.

### Améliorations futures possibles :

- Être indépendante, ne pas attendre beaucoup des autres ; - Pouvoir se détacher des subventions ;
- Être bien accompagné sur son projet de départ, faire appel à des conseils extérieurs et les multiplier : « À partir du moment où vous payez, vous n'aurez des soucis avec rien ».
- Être flexible.

# Terres d'Eure-et-Loir, une marque territoriale pour garantir la qualité et la proximité des produits



En 2002, avec le soutien du Conseil Départemental, la Chambre d'Agriculture d'Eure-et-Loir crée la marque « Terres d'Eure-et-Loir ». Cette dernière permet de garantir l'origine locale d'un produit et du savoir-faire nécessaire à sa production. Elle intègre toute une filière puisqu'elle est ouverte aux producteurs et artisans, aux magasins de produits du terroir, aux restaurateurs et aux traiteurs.

## AUTEUR(S)

**EON / BONNET MARIE / MATTHIEU**

Animatrice de la marque Terres d'Eure-et-Loir /  
Président de l'association Terres d'Eure-et-Loir  
m.eon@eure-et-loir.chambagri.fr

Fiche rédigée par **Maëlle GILLET**

## PROGRAMME

Démarrage: 2002  
Lieu de réalisation:  
Département d'Eure-et-Loir  
Budget:  
Origine et spécificités du financement : Soutien financier du Conseil Départemental pour la mise en œuvre de la marque

## ORGANISME(S)

**CHAMBRE D'AGRICULTURE D'EURE-ET-LOIR**  
Chartres - 28000  
10 Rue Dieudonné Costes  
2 Salariés / 127 Adherents



## COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

27/10/2021

Domaine

Agriculture

Alimentation

Réseaux, coopérations

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Services d'accompagnement

Type d'objectif

**Culturels** Valorisation du patrimoine alimentaire

**Développement local** Structuration/maintien de filières locales

**Développement local** Synergie entre les acteurs du territoire

**Pédagogiques** Amélioration de l'accès à l'information

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Type de structure

**Établissement public** Etablissement public

Bénéficiaires

Agriculteurs

Entreprise

Population rurale

Population urbaine

Professionnels

Type d'action

**Services d'accompagnement** Labellisation, traçabilité du produit, charte

## ORIGINE ET CONTEXTE

La marque Terres d'Eure-et-Loir est créée en 2002 par la Chambre d'Agriculture, avec le soutien du Conseil Départemental. Ce dernier avait pour volonté de fédérer les producteurs du département et de ces différentes régions agricoles. Celles-ci sont d'ailleurs représentées au sein même du logo de la marque : Chartres, Beauce, Dunois, Drouais, Perche. L'Eure-et-Loir n'ayant pas de produits sous signe de qualité lié à l'origine (IGP, AOP, AOC), la marque permet de valoriser la richesse agricole du territoire. Elle est ouverte aux agriculteurs et artisans, aux magasins de produits du terroir, aux restaurateurs et aux traiteurs.

## OBJECTIFS

Terres d'Eure-et-Loir a pour objectif de fédérer les acteurs du département mais aussi de structurer l'offre en produits locaux. La marque a également été mise en place pour répondre à une demande croissante des consommateurs concernant la provenance des produits. Ainsi, elle permet de garantir une production qualitative et de proximité.

A savoir que l'attribution de la marque Terres d'Eure-et-Loir est soumise au respect d'une charte commune, qui spécifie que le siège social de l'entreprise doit se situer en Eure-et-Loir et que la vente doit se faire en circuit court (vente directe ou avec un seul intermédiaire). Les produits et les activités sont régis par des annexes spécifiques : produits agricoles alimentaires, produits agricoles non alimentaires, produits artisanaux, magasins, restaurateurs, traiteurs, *etc.* Trois commissions d'agrément ont lieu chaque année, avec un comité composé de professionnels agricoles et de représentants des producteurs. Par exemple, sont évalués la qualité et l'aspect d'un produit pour que celui-ci puisse se voir attribuer la marque. Pour un magasin, il est nécessaire de commercialiser un minimum de 20 références de produits provenant de 7 producteurs Terres d'Eure-et-Loir différents. Tous les 7 ans, un audit de contrôle est réalisé par un organisme tiers auprès de chaque adhérent afin de vérifier le respect de cette charte.

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

En 2009, la Chambre d'Agriculture lance l'association Terres d'Eure-et-Loir dans le but de dynamiser la marque. Elle se compose d'un Conseil d'Administration (13 membres) et regroupe l'ensemble des adhérents Terres d'Eure-et-Loir. Elle se réunit près de 5 fois dans l'année pour échanger sur différents sujets et projets. Ses missions sont les suivantes :

- Favoriser le développement économique et les synergies entre les adhérents,
- Renforcer la notoriété de la marque,
- Promouvoir et valoriser les produits locaux ainsi que les adhérents,
- La mise en place d'actions de promotion et de communication autour de la marque.

Les membres de Terres d'Eure-et-Loir participent à de nombreuses manifestations :

- Des événements grand public : Salon International de l'Agriculture, Fête de l'Agriculture, Artisanales de Chartres, Salon Vins et Gastronomie, marchés hebdomadaires,
- Les marchés nocturnes « Je Croqu'Eurélien » organisés par Terres d'Eure-et-Loir (2 par an dont 1 sur Chartres),
- Le salon professionnel « Du Terroir dans l'assiette ! », organisé par les différentes Chambres Consulaires, où se rencontre producteurs et professionnels de l'alimentation (restauration collective et commerciale, magasins, *etc.*),
- Des événements organisés par les membres de l'association : portes ouvertes ou encore marchés fermiers.

De nombreuses actions de communication sont réalisées afin de promouvoir la marque : un site internet dédié, des newsletters, des guides Terres d'Eure-et-Loir recensant l'ensemble des adhérents, des campagnes de publicité, des jeux concours ou encore des publications sur les réseaux sociaux (Facebook et Instagram).

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Depuis le lancement de la marque, le nombre d'adhérents ne cesse d'augmenter chaque année : 13 adhérents en 2002, 37 adhérents en 2004, 53 adhérents en 2019 et plus de 127 adhérents en 2021. Parmi ces derniers, on compte 97 producteurs et artisans, 38 magasins dont 11 boutiques à la ferme, 2 restaurateurs et 1 traiteur. De même, le nombre de produits référencés se multiplie pour atteindre aujourd'hui plus de 1 000 références déclinées sous différentes catégories (viandes, fruits/légumes/fleurs, fromages, épicerie, sucré, boissons et autres produits non alimentaires).

Au départ, Terres d'Eure-et-Loir était uniquement à destination des producteurs et de quelques artisans. Toutefois, la marque a commencé à s'ouvrir à d'autres acteurs : les magasins, les restaurateurs ou encore les

traiteurs. Cela permet notamment d'intégrer à Terres d'Eure-et-Loir toute la filière agricole et alimentaire.

En 2018, Terres d'Eure-et-Loir avait lancé une étude de notoriété de la marque leur permettant de se rendre compte que celle-ci était avant tout connue dans l'agglomération chartraine. De plus, l'association va à la rencontre de ses adhérents afin d'obtenir des retours d'expérience. Pour certains, la communication via la marque a eu un réel impact sur leur activité.

## ORIGINALITÉ

Terres d'Eure-et-Loir est une marque territoriale qui permet de garantir l'origine locale d'un produit et des matières premières qui le constitue mais aussi, du savoir-faire nécessaire à sa production. Ainsi, les consommateurs peuvent facilement identifier les produits provenant du département et leurs conditions de production. Si cela n'est pas inscrit dans la charte de la marque, Terres d'Eure-et-Loir est sensible au respect de l'environnement. Par ailleurs, la marque a permis de donner une réelle identité aux producteurs du département. Cette dernière se différencie des autres marques, par sa volonté d'intégrer toute une filière.

## PARTENARIAT(S)

Les partenariats développés dans le cadre du développement de Terres d'Eure-et-Loir sont avant tout d'ordre financier ou encore opérationnel, notamment pour des actions de communication :

- Région Centre-Val de Loire,
- Conseil départemental d'Eure-et-Loir,
- Chambres Consulaires,
- Bienvenue à la ferme Eure-et-Loir,
- Sur le Champ !,
- C du Centre,
- Radio Grand Ciel
- Radio Intensité
- Offices de tourisme du département,

*Etc.*

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Difficultés à faire rentrer de nouveaux restaurateurs ou traiteurs au sein de la marque
  - Les marchés « Je Croqu'Eurélien » pourraient être amenés à se multiplier davantage mais cela ne se fait pas par manque de temps des animateurs mais également des producteurs, qui sont déjà très sollicités
- Frein financier pour mener de nouveaux projets, les revenus de Terres d'Eure-et-Loir sont assez limités (adhésions, subventions, *etc.*)

### Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Pour toucher davantage de restaurateurs et traiteurs, Terres d'Eure-et-Loir va à leur rencontre
- Il pourrait être intéressant d'avoir un animateur supplémentaire pour développer plus d'actions et de projets

### Améliorations futures possibles :

- Augmenter le nombre de restaurateurs et traiteurs au sein de la marque afin de renforcer sa notoriété auprès des consommateurs, notamment des touristes.
- Faire connaître davantage la marque en dehors de l'agglomération chartraine
- Mettre en place des actions pour renforcer le côté fédérateur de la marque

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

- Ne pas avoir une adhésion trop élevée pour que cela ne devienne pas un frein
- L'implication des membres Terres d'Eure-et-Loir est importante pour assurer son développement
- Trouver un certain équilibre afin d'éviter que les produits et les acteurs du territoire soient en concurrence

# Un verger conservatoire et des jardins partagés au château de Valençay



En 2021, Alain SICAULT crée l'association Fleurs et Jardin dont il devient le président. L'idée est alors de mettre en place un verger conservatoire dans les jardins du château de Valençay, au lieu-dit Le potager qui porte bien son nom.

## AUTEUR(S)

**SICAULT ALAIN**  
alainsicault@orange.fr

Fiche rédigée par **Laureen Remillard**

## PROGRAMME

Démarrage: 2021

Lieu de réalisation: Valençay

## ORGANISME(S)

**ASSOCIATION FLEURS ET JARDINS DE VALENÇAY**

Valençay - 36600

4 Rue Talleyrand

/ 35 Bénévoles



Pays de  
**Valençay en Berry**

Chabris - Châtillon - Ecueillé - Levroux - Valençay

## COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

16/07/2021

Domaine

Education et formation

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 alimentaire

**Pédagogiques** Sensibilisation des consommateurs

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Type de structure

**Association, collectif, ONG** Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Population rurale

Population urbaine

Type d'action

**Valorisation non alimentaire** Pédagogie / sensibilisation

## ORIGINE ET CONTEXTE

Située dans la commune de Valençay, l'association Fleurs et Jardins a été créée en février 2021 par Alain SICAULT, alors élu municipal. L'initiative prend corps autour d'un groupe d'habitants et d'élus qui souhaitent redonner vie et caractère à un lieu emblématique du Château de Valençay nommé "le Potager". L'idée de

partager leur savoir et leur pratique se structure et une association naît. Il en devient président. Elle est composée de 35 personnes (habitants volontaires de la commune) et d'un bureau de 6 personnes. Au travers d'une convention, le syndicat mixte du Château de Valençay a mis à disposition de l'association un espace d'environ 1 ha.

## OBJECTIFS

- Mettre en place un espace commun de jardinage, de convivialité, de partage et de respect mutuel en réhabilitant le jardin du château de Valençay ;
- Transmettre et partager des savoir-faire ;
- Sensibiliser la population jeune ;
- Créer un espace pédagogique.

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

Les membres de l'association ainsi constituée se sont ainsi mis au travail. Ils ont réalisé un travail de remise en état et d'aménagement du site de l'ancien potager du château. Ce terrain de plus d'un hectare, situé au pied de la ville et du monument, a été gracieusement mis à disposition de l'association par le Syndicat mixte du château de Valençay afin d'aménager un vaste espace offert à la convivialité, aux échanges et aux pratiques de jardinage, en lien avec la protection de l'environnement, la culture raisonnée et la conservation des espèces anciennes. Les membres dynamiques et motivés ont très rapidement réinvesti les lieux après un sérieux travail de débroussaillage, ce qui a permis de retrouver les anciens espaces dédiés à la culture des plants ou aux plantations maraîchères qui assuraient autrefois l'approvisionnement du château et de ses habitants en fruits et légumes. Des parcelles ont été aménagées et clôturées. Désormais, l'association Fleurs et Jardins de Valençay a pour projet de mettre en place un verger conservatoire sur un ancien verger d'1,18 ha délaissé en friche. Le but de cette nouvelle association est la mise en valeur du site, afin de créer et gérer sur ce terrain un espace commun de jardinage. Le verger conservatoire sera composé de plusieurs espaces : -Un premier espace dédié au verger de 30 arbres fruitiers (pommiers, pruniers, cerisiers, poiriers, nashi kosui) provenant de la pépinière « Pépinières Roulleau » à Saint-Denis-en-Val. Deux ruches seront aussi présentes sur cet espace dans le cadre de la TEPCV et pour la pollinisation. -Un deuxième espace est dédié à des jardins partagés. Au total, 10 jardins de 30 m<sup>2</sup> seront mis à disposition des adhérents. -Un troisième espace est dédié à un jardin ouvert. Le verger sera ouvert au public et géré et animé par les adhérents qui le cultiveront en mettant en pratique une gestion écologique. Il sera aussi ouvert sur l'espace du site historique "la maison du jardinier" pour favoriser les rencontres entre générations et entre les cultures. Les fruits et légumes produits par l'association seront distribués via les CCAS, aux banques alimentaires et pourront être distribués aux cantines scolaires et établissements sociaux. Le droit de jardinage sera ouvert à tous mais sera conditionné à une adhésion à l'association impliquant la participation à la vie et aux activités de celle-ci dans un esprit collectif. Ce terrain d'expérimentation écologique et démocratique participera au maintien de la biodiversité et à la diffusion des connaissances par l'échange de savoirs et de savoir-faire. A ce jour, plusieurs étapes ont été réalisées comme le défrichage et la préparation du terrain, le choix de l'emplacement des arbres fruitiers, la plantation de la phacélie et la répartition de fumier décomposé.

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Réhabilitation d'un site patrimonial abandonné
- Valorisation d'un site historique
- Réseau et partage

## ORIGINALITÉ

Faire de cet espace un lieu de « partage, de convivialité et de respect mutuel ».

## PARTENARIAT(S)

- La pépinière Roulleau, de la commune de Saint-Denis-en-Val (45) pour l'achat des arbres fruitiers ;
- Une entreprise pour le matériel divers (clôture, portails).

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Difficulté de faire financer auprès des banques et des pouvoirs publics les investissements de l'association.

**Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :**

- Développement de partenariat avec les collectivités locales et les financeurs (Pays de Valençay en Berry)
- Articles dans la presse locale pour faire connaître le projet

**Améliorations futures possibles :**

De nombreuses communes du territoire souhaitent initier ce type d'opérations et des échanges pourront donc se faire à l'échelle du Pays.

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



Un "catalogue d'initiatives" par territoire



Le livrable de synthèse



7 "catalogues thématiques"



Cliquer sur les images pour afficher les publications



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



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

Contact : Ariel MARTINEZ - [alimentation@resolis.org](mailto:alimentation@resolis.org)



En partenariat avec :

