

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

PETR CENTRE-CHER



@ Bourges Berry Tourisme

MARS 2022

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



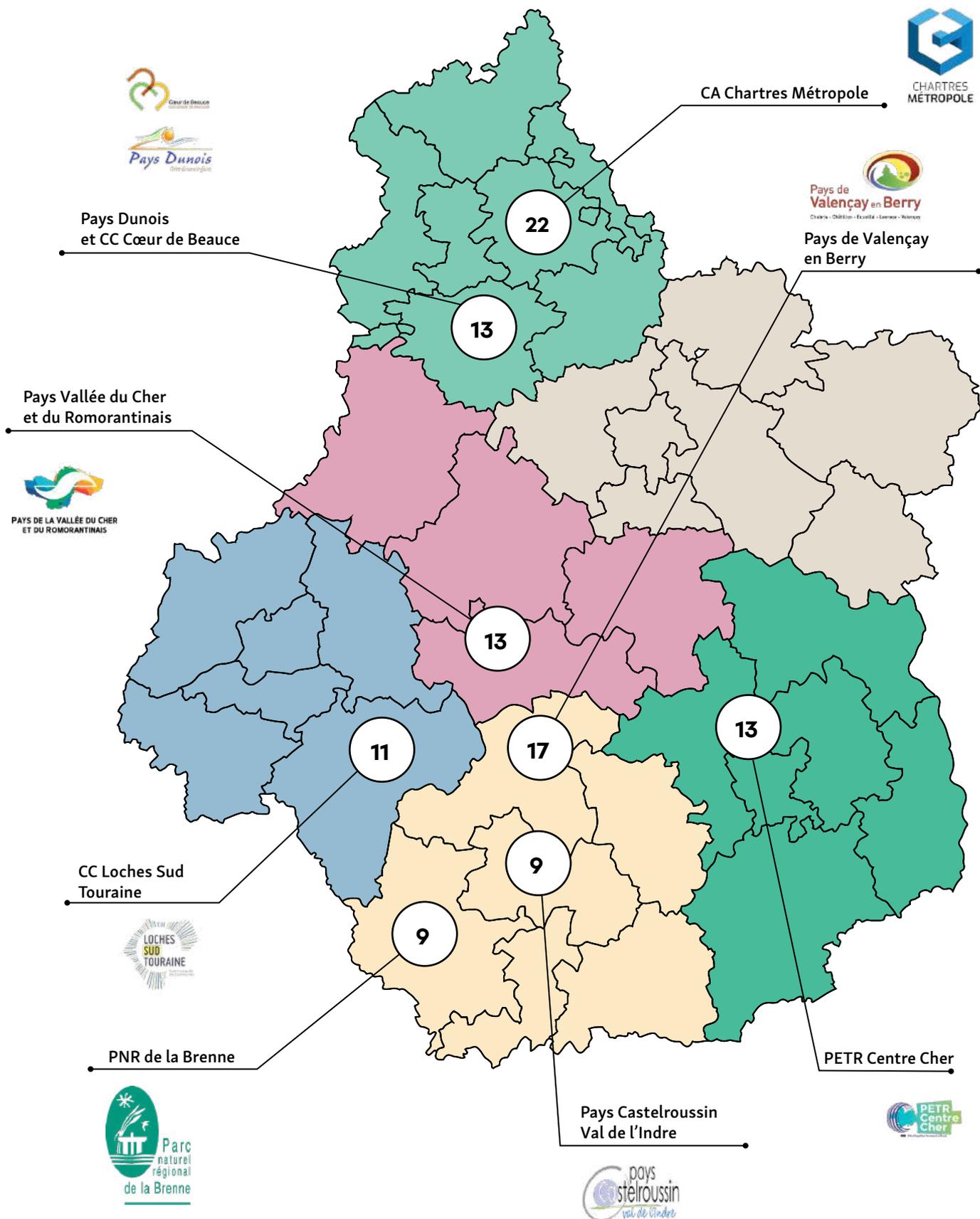
Carte des initiatives d'alimentation responsable et durable sur le territoire Centre-Val de Loire

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

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

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

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



Le magasin de producteurs "Au Pré des Fermes", une alternative à la grande distribution.



« Au Pré des Fermes » est un magasin de producteurs qui a vu le jour en 2011 à Fussy. Il a été créé par des agriculteurs qui ont souhaité se rassembler pour vendre leurs produits en vente directe tout en proposant une offre variée de produits locaux et de qualité. Le fonctionnement de ce magasin de producteurs a la particularité de s'inspirer de la grande distribution sur plusieurs volets tout en étant un commerce de proximité sans intermédiaire.

AUTEUR(S)

GITTON JEAN-LUC jean-luc.gitton@club-internet.fr

Fiche rédigée par **PETR Centre-Cher**

PROGRAMME

Démarrage: 2011

Lieu de réalisation: FUSSY

ORGANISME(S)

AU PRÉ DES FERMES

Fussy - 18110

9146 Route de Paris



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

28/09/2021

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Cher

Domaine

Agriculture

Alimentation

Réseaux, coopérations

Type de structure

Coopérative Coopérative

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Agriculteurs

Population rurale

Population urbaine

Type d'acteur

Distributeur

Type d'action

Distribution/commercialisation Vente en circuit-court

Type d'objectif

Culturels Valorisation du patrimoine alimentaire

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

Développement local Structuration/maintien de filières locales

ORIGINE ET CONTEXTE

« Au pré des Fermes » est un collectif de producteurs locaux situé à Fussy, en périphérie de Bourges. Il a été créé en 2011 par des agriculteurs qui ont souhaité se rassembler pour vendre leurs produits (majoritairement alimentaires), bio ou non, en vente directe afin de proposer une alternative à la grande distribution pour mieux rémunérer les producteurs et d'être directement au contact des clients.

OBJECTIFS

Ce magasin de producteurs a pour objectif de vendre, sans intermédiaire, des produits locaux issus d'une agriculture responsable. Il s'agit donc d'une alternative à la grande distribution. L'objectif de se regrouper entre agriculteurs consiste à proposer aux clients une offre diversifiée de produits mais également de se libérer du temps sur l'exploitation en se relayant pour tenir le magasin.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

8 producteurs sont associés et proposent dans leur point de vente leurs propres produits ainsi que ceux d'une cinquantaine de producteurs locaux sélectionnés selon des critères stricts (la grande majorité des producteurs sont situés dans un rayon de 80 km, le reste provient de la région).

Tous les produits sont issus d'une agriculture responsable et sans intermédiaire. Les producteurs se relaient pour tenir le magasin afin de renseigner les clients sur la qualité et la provenance des produits : au minimum deux producteurs sont présents sur les créneaux d'ouverture du magasin (du mardi au jeudi de 10h à 13h et de 15h à 19h, le vendredi de 9h à 13h et de 15h à 19h et le samedi de 9h à 13h et de 15h à 18h). Ils sont à la fois responsables des rayons, chargés de la maintenance et de la mise en rayon, cuisiniers ou pâtisseries, caissiers.

Les produits proposés varient en fonction des saisons, ils sont constitués de viande de bœuf, de veau, d'agneau, de porc, de lapin, de volailles, de charcuterie, d'escargots, de légumes, de fruits, de céréales, d'épices, de confitures, de produits laitiers (fromages de chèvre et de vache, beurre de baratte, lait cru...), de vins ainsi que de nombreuses préparations et recettes.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Le magasin attire des clients venant d'une quinzaine de kilomètres alentour. Ces derniers proviennent de toutes les catégories socio-professionnelles.

Les producteurs apprécient d'être au contact des acheteurs, ce qui leur permet d'avoir un retour client sur leurs marchandises. De leur côté, les clients sont satisfaits de la qualité des produits et de leur traçabilité. Ils constatent que les produits proposés ne sont pas plus chers qu'en grande surface et de meilleure qualité nutritionnelle et gustative donc nécessitant moins de quantité pour autant d'apports nutritionnels. De fait, le magasin ne négocie pas le prix, qui est fixé par les producteurs.

ORIGINALITÉ

Ce magasin de producteurs a la particularité d'être au croisement des grandes et moyennes surfaces et des marchés. De fait, il s'inspire de la grande distribution sur plusieurs volets (diversité des produits, présentation du magasin...) tout en étant un commerce de proximité s'attachant à proposer une offre de qualité (produits frais sélectionnés attentivement par le magasin) et sans intermédiaire (entre le producteur et "Au Pré des Fermes"), donc se rapprochant davantage de la philosophie d'un marché.

PARTENARIAT(S)

"Au Pré des Fermes" a développé un partenariat avec une cinquantaine de producteurs : éleveurs, cultivateurs, fromagers, arboriculteurs.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

« Au Pré des Fermes » est géré au quotidien par 8 producteurs. Néanmoins, dans la pratique, ils sont très mobilisés par leur propre exploitation, il n'est donc pas toujours simple de concilier la gestion de l'exploitation et la gestion du magasin.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Afin de réfléchir à une restructuration de la gestion du magasin, le président envisage de commander une étude à la rentrée 2021 auprès d'un cabinet de conseil intervenant auprès des magasins de producteurs sur toute la France.

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

« Au Pré des Fermes » estime que ce modèle est viable et qu'il faudrait le généraliser sur le territoire. Pour cela, il pourrait être imaginé que d'autres producteurs créent des magasins de producteurs en périphérie de Bourges, là où les grandes surfaces ne sont pas déjà implantées.

La Banque Alimentaire du Cher, pionnière en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire via la transformation de denrées périssables.



La Banque alimentaire du Cher a vu le jour en 1987 à Bourges. Il s'agit d'une association œuvrant pour la collecte, la gestion et le partage des denrées alimentaires pour aider les personnes les plus précaires à se restaurer. Son action se fonde sur la gratuité, le don, le partage, le bénévolat et le mécénat. La banque alimentaire du Cher a pour particularité d'avoir créé un atelier de transformation de fruits et légumes au sein même de sa structure afin de lutter contre le gaspillage alimentaire et prolonger la vie des denrées périssables (ce fut le premier atelier dans le réseau des Banques Alimentaires en France, qui, à ce jour, en compte seulement une dizaine).



AUTEUR(S)

LASNIER LYLIAN

ba180.president@banquealimentaire.org

Fiche rédigée par **PETR Centre-Cher**

PROGRAMME

Démarrage: 1987

Lieu de réalisation: Bourges

ORGANISME(S)

BANQUE ALIMENTAIRE DU CHER

Bourges - 18000

3 Rue de la Gare des Marchandises

11 Salariés / 80 Bénévoles

COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

28/09/2021

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Cher

Domaine

Alimentation

Environnement

Exclusion et isolement

Pauvreté, précarités

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Population précaire

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'action

Transformation Transformation (Autre)

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

ORIGINE ET CONTEXTE

La Banque Alimentaire du Cher, créée en 1987 à Bourges, est affiliée à la Fédération Française des Banques Alimentaires (FFBA) qui rassemble 79 banques alimentaires sur toute la France. Celle du Cher est en partie régie par la Fédération, mais elle dispose également de son propre président, d'un bureau et d'un conseil d'administration. Les Banques Alimentaires représentent aujourd'hui le plus important réseau de lutte contre la faim et la précarité, avec pour mot d'ordre la lutte contre le gaspillage alimentaire. Pour cela, la Banque Alimentaire du Cher a décidé en 2015 de créer un atelier de transformation de fruits et légumes au sein même de sa structure (ce fut le premier atelier dans le réseau des Banques Alimentaires en France et à ce jour on en compte une dizaine) afin de récupérer davantage de marchandises en les valorisant autrement.

OBJECTIFS

La Banque alimentaire a pour objectif la collecte et la distribution des invendus des supermarchés aux partenaires associatifs (épiceries solidaires, sociales, CCAS) afin que ces derniers les redistribuent aux personnes en difficulté économique pour lutter contre la précarité alimentaire. Les grands principes qui dirigent l'action de la Banque alimentaire sont : la lutte contre le gaspillage alimentaire, le don, le partage et la solidarité, ainsi que le devoir de neutralité (association aconfessionnelle et apolitique qui vient en aide sans ostracisme à tous ceux qui sont dans le besoin).

En ce qui concerne plus spécifiquement la transformation, celle-ci a vocation à limiter le gaspillage, mieux gérer les stocks et allonger la durée de vie des produits..

ACTIONS MISES EN OEUVRE

La Banque alimentaire du Cher a mis en place un **atelier de transformation** situé dans ses locaux. Celui-ci permet de sauver de la destruction et valoriser les fruits, légumes et autres denrées alimentaires. Une conseillère en économie sociale et familiale est en charge de cet atelier. Au départ, elle réalisait exclusivement des confitures à partir de fruits donnés par les magasins, qui n'étaient plus assez beaux pour être distribués aux associations mais qui, une fois triés, pouvaient faire d'excellentes confitures. Puis ce fût le tour des légumes (potages et purées) et enfin, avec les agréments et contrôles spécifiques à ce nouveau développement, la préparation de plats cuisinés en barquettes individuelles, permettant de valoriser de la viande dont le conditionnement ou la nature ne permettait pas une distribution satisfaisante en l'état. Les plats cuisinés sont destinés à l'épicerie étudiante et à quelques grosses structures (restaurants associatifs de l'Entraide Berruyère et du Relais...).

En parallèle de son atelier de transformation, la banque alimentaire du Cher porte également une épicerie sociale pour étudiants et jeunes travailleurs (ESOPE) et participe annuellement à l'organisation de la **Collecte Nationale des Banques Alimentaires** dans les magasins de l'agglomération de Bourges et du département avec la participation de ses associations partenaires et de bénévoles.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

En matière de transformation, toutes les productions de l'atelier de transformation sont redistribuées aux associations partenaires. Sur l'ensemble de ses actions, la Banque alimentaire du Cher souligne qu'aucune denrée n'est achetée, près de 75 % des approvisionnements proviennent de produits sauvés (invendus des grandes surfaces). En outre, la Collecte Nationale des Banques Alimentaires permet de récolter en moyenne une soixantaine de tonnes de denrées alimentaires variées très appréciées des bénéficiaires de l'aide alimentaire.

ORIGINALITÉ

L'atelier de transformation de fruits et légumes de la Banque alimentaire du Cher fut le premier atelier dans le réseau des Banques Alimentaires en France et à ce jour on en compte une dizaine.

PARTENARIAT(S)

La Banque alimentaire du Cher a développé des partenariats avec environ 60 structures associatives du département (épiceries solidaires et sociales, CCAS), avec 23 sociétés agroalimentaires (chargées de récupérer les marchandises sur toute la France), avec Intermarché, Carrefour, la Socopac et le groupe Bigard (pour l'atelier de transformation), et un mécénat avec MRCI (un des plus gros transporteurs de la région) qui prête un camion à la banque alimentaire.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

La Banque alimentaire du Cher déplore quelques difficultés :

- Le recrutement de bénévoles pour effectuer le tri des fruits et légumes (destinés à la distribution ou à la transformation) est compliqué.
- Les supermarchés ont de moins en moins d'inventés car ils instaurent des bacs contenant des aliments à moindre prix approchant de leur date de péremption.
- La banque alimentaire est compétente sur tout le département mais n'est pourtant pas présente sur tous les territoires.

Le magasin Biocoop « Au Bourgeon Vert », un approvisionnement majoritairement bio et local



« Au Bourgeon Vert » s'est installé à Bourges en 2017. Il s'agit du seul magasin Biocoop situé sur le territoire du PETR Centre-Cher. Tout en étant rattaché au réseau national Biocoop, il est bien ancré à l'échelon local car il s'approvisionne majoritairement auprès des producteurs locaux.

AUTEUR(S)

ZOPPÉ AGNÈS au-bourgeon-vert@orange.fr

Fiche rédigée par **PETR Centre-Cher**

PROGRAMME

Démarrage: 2017

Lieu de réalisation: Bourges

ORGANISME(S)

AU BOURGEON VERT

Bourges - 18000

121 Boulevard de l'Avenir

22 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

28/09/2021

Domaine

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Distributeur

Type d'objectif

Développement local Structuration/maintien de filières locales

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Cher

Type de structure

Entreprises Entreprise

Bénéficiaires

Population urbaine

Type d'action

Distribution/commercialisation Création de circuits de proximité (géographique)

ORIGINE ET CONTEXTE

Le magasin Biocoop est une SARL « Au Bourgeon Vert » qui s'est installée en octobre 2017 au boulevard de l'Avenir à Bourges. Il est né de la transformation du groupement d'achat de "l'Association bio des amis de

l'Ormoys" créé dans les années 1970 à Saint-Laurent dans le nord du Cher. La société est membre du réseau Biocoop, coopérative nationale fondée en 1986 qui regroupe des producteurs, consommateurs, magasins et plateformes, tous respectant une charte très exigeante quant à la provenance et à la qualité des produits vendus. En tant que magasin, « Au Bourgeon Vert » est sociétaire de la coopérative Biocoop. Au conseil d'administration, les sociétaires des groupements de producteurs, les salariés et les associations de consommateurs forment une gouvernance coopérative : un sociétaire est égal à une voix. Les contrats locaux sont en lien avec le cahier des charges Biocoop, plus exigeant que le cahier des charges européen. Les produits sont exclusivement bios et tous certifiés. Le local est l'objectif clé de la coopérative, puisque la charte vise à développer l'agriculture biologique et paysanne dans un esprit d'équité et de coopération.

OBJECTIFS

Le magasin « Au Bourgeon Vert » a deux objectifs. Le premier consiste à vendre des produits (principalement alimentaires) provenant majoritairement de producteurs locaux (c'est-à-dire situés dans un rayon de 150 km, excepté pour les produits dits « ultra frais » pour lesquels le rayon est réduit à 30 km au maximum). Le second objectif consiste à vendre des produits issus de l'agriculture biologique.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

« Au Bourgeon Vert » est soumis au respect du cahier des charges du réseau national Biocoop, élaboré en codécision par l'ensemble des sociétaires. Le magasin comporte 4 gammes de produits : des produits non alimentaires, des produits d'épicerie, des produits ultra frais (incluant le pain) et des fruits et légumes. Un effort est fait pour privilégier les petits producteurs, même si ceux-ci sont loin (plusieurs centaines de km), lorsqu'il s'agit d'un produit qui n'est pas local, tel que les bières ou les olives. De plus, afin de s'adresser à tout type de public, le magasin vend des produits sans-gluten, végétariens, vegan ou encore sans sel qui sont destinés aux clients effectuant des régimes alimentaires spécifiques. Au-delà de la vente, « Au Bourgeon Vert » organise des animations et dégustations culinaires ou encore des interventions de producteurs. En termes de logistique, avec les producteurs locaux livrent au magasin au fil des commandes.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

« Au Bourgeon Vert » compte une équipe de 22 salariés et travaille avec 70 producteurs locaux. Depuis sa création, le volume de ventes augmente, particulièrement depuis la crise sanitaire du covid-19. 30 à 40% des fruits et légumes proviennent de producteurs locaux.

ORIGINALITÉ

Le fonctionnement du réseau biocoop est original car il s'agit d'une coopérative nationale : bien que la plupart des produits proviennent de producteurs locaux, le même cahier des charges est donc appliqué sur l'ensemble du territoire français. Le cahier des charges Biocoop exige que les fermes soient 100% bio, qu'il y ait un lien au sol, qu'il n'y ait pas de transport en avion, que la saisonnalité soit respectée avec un tableau affiché en magasin, qu'il y ait zéro OGM. De plus, le chocolat, le thé et le café doivent être issus du commerce équitable. Enfin, le cahier des charges prévoit la mise en place d'une charte de commerce équitable français "Les paysannes associées", avec priorité au local et au développement du vrac. Il s'agit du premier réseau de distribution à bannir de ses rayons les bouteilles d'eau plastiques.

PARTENARIAT(S)

« Au Bourgeon Vert » entretient un partenariat avec environ 70 producteurs locaux qui l'approvisionnent en denrées alimentaires (4 boulangers, maraîchers, producteurs de fruits et légumes...) et non alimentaires (produits en vrac, fabricants de cosmétiques et d'écoproduits...). Lorsque les producteurs locaux ne peuvent répondre à la demande d'« Au Bourgeon Vert » concernant les fruits et légumes, le magasin s'approvisionne auprès de la plateforme Biocoop, située en région parisienne. De plus, un partenariat de longue date existe avec Le Relais 18 qui vend des paniers au magasin biocoop.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

« Au Bourgeon Vert » ne fait pas état de difficultés particulières dans le développement de son activité.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Au Bourgeon Vert ne fait pas état de difficultés particulières dans le développement de son activité, excepté des problèmes financiers rencontrés en 2018, liés à l'acquisition de ses nouveaux locaux, où la société a été placée en redressement judiciaire. Cette situation est désormais régularisée.

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

Selon Agnès Zoppé, l'appartenance d' « Au Bourgeon Vert » au réseau national Biocoop est une force tant sur le plan économique que politique : le partage d'informations et le pouvoir de codécision sont fructueux et constituent un atout pour le bon fonctionnement de chaque magasin du réseau. En outre, la gérante souligne la possibilité qu'ont les magasins Biocoop d'avoir des positionnements stratégiques que la grande distribution n'oserait pas mettre en place (par exemple, la possibilité pour les clients de venir chercher de l'eau à volonté en contrepartie de l'achat d'une bouteille d'eau du magasin). Agnès Zoppé conclut « les petits ingrédients, tels que les arômes, les levures, les lécithines sont aussi bio, donc une bio exigeante avec des produits aux prix engagés, produits du quotidien à des prix accessibles toute l'année ».

La cantine scolaire bio et locale de la commune de Saint-Just



En 2016, la cantine de Saint-Just décide de mettre en place une structure de restauration scolaire sur site en cuisinant des aliments bruts à destination d'une soixantaine d'élèves de l'école élémentaire communale. Il s'agit actuellement de la seule cantine entièrement locale et bio de la région Centre-Val de Loire, récemment labellisée "établissement bio engagé".

AUTEUR(S)

GARCIA STÉPHANE
stephane.garcia@ville-stjust.fr

Fiche rédigée par **PETR Centre-Cher**

PROGRAMME

Démarrage: 2016
Lieu de réalisation: Saint-Just

ORGANISME(S)

COMMUNE DE SAINT-JUST
Saint-Just - 18340
1 Place de la Mairie



COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

28/09/2021

Localisation

France

Centre-Val de Loire

Cher

Domaine

Agriculture

Alimentation

Education et formation

Type de structure

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Elèves, étudiants

Agriculteurs

Outil d'intervention

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

Type d'action

Consommation Restauration collective responsable

Type d'objectif

Culturels Valorisation du patrimoine alimentaire

Pédagogiques Communication auprès des enfants

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Développement local Structuration/maintien de filières locales

Champ d'action

Agir sur la commande publique en matière de restauration

ORIGINE ET CONTEXTE

La commune de Saint-Just, située au sud de Bourges, compte 650 habitants. En 2016, Stéphane Garcia a été élu maire et a affiché sa volonté politique de travailler à la structuration de la restauration scolaire de son école élémentaire afin d'avoir une cuisine sur site capable de préparer et servir des aliments bruts. Auparavant, la commune contractualisait avec la société ANSAMBLE, fonctionnant en regroupement pédagogique intercommunal avec 3 collectivités. Or, le bus chargé d'emmener les enfants à la cantine était coûteux pour la collectivité : 8000€ par an. Au-delà de la question liée au coût de transport, l'éloignement de la cantine soulevait un problème de sécurité routière pour les enfants de Saint-Just, car le bus scolaire devait traverser chaque jour la route départementale 2076 qui est particulièrement dangereuse. Le maire de Saint-Just a souhaité s'emparer de ces enjeux pour mettre en place une cantine scolaire servant des produits locaux et majoritairement bio à ses élèves.

OBJECTIFS

La commune s'est fixée pour objectif d'améliorer la santé des enfants, d'instaurer l'éducation alimentaire et d'agir pour la planète. Plus encore, il s'agit de sensibiliser les enfants pour atteindre leurs familles, et de faire des enfants d'aujourd'hui des adultes responsables demain. Plus globalement, l'objectif est de lutter contre l'obésité (via une alimentation plus saine) et de réduire le gaspillage alimentaire (via une meilleure gestion des stocks de denrées).

ACTIONS MISES EN OEUVRE

La cantine scolaire travaille avec la plateforme d'approvisionnement local Agrilocal18 et sert uniquement des produits en provenance de l'agriculture biologique et locale. Les repas sont préparés sur site, de l'entrée au dessert, par le cuisinier Pascal PROUST, qui est employé de la commune. Les circuits courts sont privilégiés. Cette initiative est soutenue par le programme d'aide de l'Union Européenne à destination des écoles;

Une diététicienne nutritionniste est associée au projet : toutes les 5 semaines, elle fait un point avec le maire afin de vérifier les apports nutritionnels des aliments (impacts sur la croissance, sur les dents...) et d'élaborer les menus. Les enseignantes sont également mobilisées sur ce projet, elles accompagnent les enfants dans une démarche de réflexion à travers des ateliers pédagogiques. Une « commission cantine » a été mise en place afin de permettre aux enfants qui le souhaitent de donner leur avis sur les menus des dernières semaines et de suggérer des idées de repas. En matière de réduction du gaspillage alimentaire, la municipalité est vigilante quant à l'approvisionnement de la cantine afin d'ajuster les stocks de denrées alimentaires. En cas de surplus, les denrées non consommées un jour sont proposées aux enfants le lendemain. De plus, une étude sur l'évolution du compost a également été menée en 2020, afin de permettre aux enfants de suivre les phases de décomposition des épiluchures de légumes provenant de la cantine.

La construction du projet s'est également effectuée avec les parents d'élèves. De fait, la municipalité a mis en place une phase de sensibilisation et de discussion avec eux afin de définir le projet collectivement.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

En septembre 2021, la commune est devenue la première commune labellisée de la région Centre-Val de Loire pour sa restauration, avec 60% de produits bio dans les menus. En juin 2020, la mairie de la commune de Saint-Just a été lauréate pour le département du Cher, dans la catégorie école, de la deuxième édition des Trophées Acheteurs Agrilocal 2020, une récompense saluant l'engagement municipal et celui notamment du cuisinier de la cantine scolaire dans la création de repas biologiques issus de l'agriculture locale.

Les avantages sont multiples : amélioration de la santé des élèves, augmentation de la qualité nutritionnelle et gustative des aliments, traçabilité des produits, valorisation et promotion des produits locaux, réduction du CO2 grâce aux circuits courts, sensibilisation des élèves, convivialité dans la cantine...

Le maire a pu constater que cette sensibilisation auprès des élèves touche également leurs familles. Preuve de ce changement de mentalité, de nouveaux arrivants font le choix de s'installer à Saint-Just pour inscrire leurs enfants dans la cantine scolaire.

En matière de gaspillage, après 3 ans de recul, la commune sait désormais évaluer précisément ce qu'elle a besoin en termes de denrées. Ainsi, il n'y a presque plus de stocks ni de gaspillage.

La cantine sert entre 8000 et 9000 repas par an, environ 60-70 repas par jour (contre 30 au début). Un repas coûte 5€ à la municipalité et est facturé 3,50€ aux élèves. Le maire observe une baisse des coûts de fonctionnement pour la collectivité.

ORIGINALITÉ

La cantine scolaire de Saint-Just est la seule cantine locale et bio de la région Centre-Val de Loire.

PARTENARIAT(S)

La commune de Saint-Just travaille sur ce projet avec les partenaires suivants :

- Pascal PROUST, cuisinier de la cantine, employé de la commune. Embauché initialement à mi-temps, il travaille aujourd'hui 28h par semaine en raison de l'effectif croissant des élèves et de l'approvisionnement supplémentaire du centre de loisirs.
- Virginie NEDELEC diététicienne nutritionniste
- Ludovic CHENIER, agriculteur de la Ferme des Giraults (pommes de terre, courgettes, quinoa, lentilles, pois-chiches, sarrasin, épeautre...)
- Ferme de Milly à Nérondes (fromages)
- Mathieu CYPRES, agriculteur à Thaumiers (légumes bio)
- etc.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Stéphane Garcia a connu des difficultés lors de la mise en place du projet : avant de trouver des producteurs locaux, il s'approvisionnait notamment au potager bio de l'association Le Relais 18, à Fussy. Il devait alors s'y rendre avec sa voiture personnelle pour récupérer la marchandise.

Améliorations futures possibles :

La cantine de Saint-Just va prochainement signer une convention avec deux communes contiguës afin de livrer leurs cantines et ainsi faire profiter de ce système à 50 autres enfants.

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

Stéphane Garcia souligne que la réussite de ce projet s'explique par un choix politique de la commune d'investir pour la santé des enfants, pour l'éducation alimentaire et pour la planète. Il pense que si une petite commune peut le faire, il est alors possible de transposer progressivement ce modèle à des communes plus grandes et que le PAT pourrait être un levier transversal pour généraliser ce système.

POUR EN SAVOIR PLUS

- Reportage du Ministère de la Transition Ecologique (septembre 2021) : https://www.youtube.com/watch?v=ALnXR_oL290
- Articles de presse :
- https://www.leberry.fr/marçais-18170/actualites/saint-just-et-marçais-labellisees-territoire-bio-engage_14015236/
- https://www.leberry.fr/saint-just-18340/actualites/saint-just-primee-pour-la-qualite-et-la-proximite-des-produits-que-composent-ses-repas-scolaires_13798804/

La Corbeille Berrichonne, une épicerie ambulante pour une alimentation saine partout et pour tous



"La Corbeille Berrichonne" est une entreprise ambulante créée fin 2019 à Bourges (18). Elle livre des aliments biologiques provenant de maraîchers locaux. Ouverte à tout type de clients, son objectif est de permettre aux personnes isolées et/ou ne pouvant pas se déplacer d'accéder à une alimentation saine et de proximité.

AUTEUR(S)

KAPALA COLETTE ET
GODON ARMELLE

lacorbeilleberrichonne@gmail.com

Fiche rédigée par **PETR**
Centre-Cher

PROGRAMME

Démarrage: 24/11/2019

Lieu de réalisation: Bourges

ORGANISME(S)

**LA CORBEILLE
BERRICHONNE**

Bourges - 18000

Chemin des Vigneriers Saint-Georges

2 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

28/09/2021

Domaine

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Distributeur

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

Développement local Structuration/maintien de filières locales

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Cher

Type de structure

Entreprises Entreprise

Bénéficiaires

Population rurale

Population urbaine

Universel

Type d'action

Distribution/commercialisation Vente ambulante/de plein-air

ORIGINE ET CONTEXTE

La SARL "La Corbeille Berrichonne" a vu le jour le 24 novembre 2019 suite aux reconversions professionnelles de Colette KAPALA et Armelle GODON. Ces dernières ont décidé d'ouvrir un commerce ambulante pour tout

public, et en particulier destiné aux personnes isolées situées dans des petits villages. Initialement, les produits qu'elles vendaient provenaient d'une agriculture raisonnée. Depuis 2020, suite à une forte demande des clients, les produits sont tous issus de l'agriculture biologique.

OBJECTIFS

"La Corbeille Berrichonne" a pour objectifs de :

- Développer les circuits courts et valoriser les productions locales
- Permettre aux personnes isolées habitant dans de petits villages d'avoir accès à une alimentation de proximité
- Vendre des produits issus de l'agriculture biologique

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Pour atteindre ses objectifs, "La Corbeille Berrichonne" a mis en œuvre les actions suivantes :

- Le développement des circuits courts et la valorisation des productions locales s'effectuent via la vente de paniers (pouvant être commandés au préalable sur internet ou directement sur place) et la vente au détail.
- L'accès pour les personnes isolées à une alimentation de proximité se concrétise par des livraisons hebdomadaires : sur les places de village pendant 1h, dans un périmètre de 15 km autour de Bourges ; à domicile ; sein des comités d'entreprise ; au foyer-logement Hector Bernard de Saint-Doulchard.
- La vente de produits issus de l'agriculture biologique passe par l'approvisionnement auprès de producteurs bio locaux.
- L'accès à une alimentation saine pour tous et la lutte contre le gaspillage se concrétisent par la vente de fruits et légumes moches sous forme de caquettes à 3€ et 5€ (prix adapté à de petits salaires). D'autres produits sont également soldés lorsque leur date de péremption approche (laitage).

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Le nombre de clients varie d'une commune à une autre (de 2 à 20 clients). Il s'agit de personnes de tous les âges, avec une moyenne d'âge assez élevée. Le retour client est bon, particulièrement en ce qui concerne les fruits. Le volume des ventes varie beaucoup depuis le premier confinement de mars 2020. Tout d'abord, un afflux important de clients a eu lieu durant le 1er confinement (difficile à gérer en période de démarrage d'activité) car les clients voyaient dans la Corbeille Berrichonne une alternative aux supermarchés. Puis, lors des confinements suivants, une grande perte de clients a été observée. Actuellement, le volume des ventes commence à ré-augmenter, bien que la période de congés scolaires ne permette pas encore un retour à la normale.

ORIGINALITÉ

Bien que "La Corbeille Berrichonne" vende ses produits à tout type de clients, elle affiche sa volonté de cibler un public en particulier : les personnes isolées et/ou ne pouvant pas se déplacer. L'objectif est de leur permettre d'avoir accès à une alimentation saine et de proximité.

PARTENARIAT(S)

"La Corbeille Berrichonne" s'approvisionne auprès des producteurs suivants : Le Potager bio de Fussy ; Guillaume Lajoinie, maraîcher à Saint-Martin-d'Auxigny (« Le goût des marais ») ; Ludovic Legros, maraîcher bio à Morthomiers ; Les Jardins de Tiphereth, société de maraîchage à Humbligny ; L'Ecopole alimentaire de la Chaponnière ; Alexandre Gilbert, arboriculteur à Saint-Palais ; Aurélien Foltier producteur d'œufs à Merveranges (« FOL'ŒUF BIO ») ; Fromagerie Des Patrouillats à Ivoy-le-Pré ; Chèvrerie Les Chamons à Ménétréol-sous-Sancerre ; Fromagerie de Milly à Néronde ; Biscuiterie Saveurs et Douceurs de Sologne à Saint-Éloy-de-Gy (gâteaux, galettes, pain...). De plus, la Corbeille Berrichonne se tourne régulièrement vers la DDCSPP pour toutes demandes de renseignements (ex : pour la fixation des prix).

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Depuis sa création, "La Corbeille Berrichonne" a rencontré quelques freins au développement de son activité : à son démarrage, l'entreprise a subi des problèmes de trésorerie, qui ont causé un déficit important pesant aujourd'hui encore sur la Corbeille Berrichonne.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

"La Corbeille Berrichonne" s'est tournée vers une multitude de producteurs locaux, qu'elle a réussi à démarcher grâce à la coopération de l'association locale de solidarité et d'insertion "Le Relais 18" et du bouche-à-oreille.

Améliorations futures possibles :

"La Corbeille Berrichonne" envisage de mettre en œuvre plusieurs projets par la suite :

- Ouvrir une boutique pour vendre les produits sur Bourges et recruter un ou plusieurs salariés.
- Faire évoluer l'offre en proposant un panier pour les étudiants à tarif avantageux (10-15€) ainsi qu'en s'approvisionnant en volaille.

L'Entraide Berruyère : la création d'un restaurant social et d'une culture maraîchère en insertion pour lutter contre la pauvreté.



L'Entraide Berruyère, association d'insertion par l'activité économique née à Bourges en 1984, exerce des actions sur l'alimentation : restauration sociale et de collectivité, culture maraîchère en biodynamie et jardins familiaux. Elle propose notamment des services à des personnes en grande difficulté (restaurant social et jardins familiaux), ainsi qu'à des particuliers, associations, entreprises ou collectivités. En permettant aux salariés en insertion de découvrir l'ensemble des facettes d'un métier, l'Entraide Berruyère s'attache à diversifier les compétences que les salariés peuvent acquérir.



AUTEUR(S)

RUIZ SORANA
sorana.ruiz@lentraide18.fr
Fiche rédigée par **PETR Centre-Cher**

PROGRAMME

Démarrage: 1984
Lieu de réalisation: Bourges

ORGANISME(S)

L'ENTRAIDE BERRUYÈRE
Bourges - 18000
261 Route de Saint-Michel
100 Salariés / 15 Bénévoles

COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

28/09/2021

Domaine

Alimentation Agriculture Emploi et insertion

Exclusion et isolement Pauvreté, précarités

Santé, Bien-être

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

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

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Développement local Structuration/maintien de filières locales

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

📍 Localisation

France Centre-Val de Loire Cher

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Entreprise Population précaire Professionnels

Type d'action

Consommation Restauration collective responsable

ORIGINE ET CONTEXTE

L'Entraide Berruyère a été fondée en 1984 pour lutter contre la pauvreté en ouvrant un restaurant social à destination des personnes en situation de précarité. Aujourd'hui, il s'agit d'une association d'insertion par l'activité économique, ayant plusieurs chantiers dont deux en lien avec l'alimentation : d'une part la restauration sociale et de collectivité et d'autre part la culture maraîchère en biodynamie. Ces deux chantiers sont en lien puisque la culture maraîchère en biodynamie alimente en partie le restaurant de l'association.

OBJECTIFS

Les ateliers d'insertion relatifs à la culture maraîchère en biodynamie et à la restauration de collectivité comportent à la fois des objectifs de moyens (l'insertion des salariés par l'activité économique) et des objectifs de résultat (l'alimentation, la lutte contre la précarité, le lien social...). Ces derniers sont encadrés par des professionnels diplômés qui doivent leur montrer toutes les facettes du métier, de la production/confection à la vente/au service afin qu'ils puissent être en capacité d'acquérir un maximum de compétences.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

D'une part, l'atelier d'insertion relatif à la culture maraîchère en biodynamie est animé par deux encadrants spécialisés en maraîchage biologique et biodynamique (salariés permanents de l'Entraide). Il est réparti sur deux sites de culture situés sur les communes de Vasselay et de Saint-Eloy-de-Gy pour une superficie totale d'environ 4 hectares favorisant la production de nombreuses variétés de légumes. D'autre part, l'atelier d'insertion relatif à la restauration de collectivité est animé par un chef cuisinier diplômé. Les salariés en insertion participent à la confection et à la transformation des repas qui sont proposés aux usagers du restaurant social ; à la réalisation et au service des plats prévus dans les menus commandés par des particuliers, associations ou collectivités ; au service traiteur proposé aux particuliers, associations ou collectivités... Le restaurant de collectivité exerce également un rôle de restaurant d'application (avec un traiteur). Le restaurant social s'approvisionne avec les légumes du chantier d'insertion en maraîchage, mais également avec la banque alimentaire. Le reste des denrées est acheté auprès de fournisseurs locaux et de Métro (pour les emballages).

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

L'atelier d'insertion relatif à la culture maraîchère en biodynamie vend ses légumes directement aux particuliers (via le kiosque à légumes et les magasins BioCoop de Bourges) mais également en gros (collèges, restaurants, distributeurs ...). Le restaurant social accueille quant à lui environ 50 personnes par jour. Il s'agit de personnes en difficulté (personnes en hébergement d'urgence, foyer Saint François, personnes sous tutelle...) qui viennent à la fois consommer un déjeuner chaud sur place et récupérer un colis pour le soir, le tout pour 3,50 euros. Concernant les jardins en maraîchage, l'Entraide déplore le manque d'acheteurs locaux : elle est parfois obligée de vendre ses légumes à Rungis.

ORIGINALITÉ

En permettant aux salariés en insertion de découvrir l'ensemble des facettes d'un métier, l'Entraide Berruyère s'attache à diversifier les compétences que les salariés peuvent acquérir.

PARTENARIAT(S)

Le restaurant social a des partenariats avec la banque alimentaire, les fournisseurs locaux et Métro. Concernant les partenaires financiers, le restaurant social bénéficie de subventions du CCAS (ville de Bourges) et de la DDCSPP (l'Etat). Enfin, en termes de communication, un projet de partenariat est en cours de réflexion pour 2022 avec l'office de tourisme de Bourges dans le cadre de l'opération des "visites secrètes" : le restaurant sera un lieu de dégustation des produits maraîchers.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Plusieurs difficultés sont identifiées. Tout d'abord, au niveau financier, l'Entraide subit une diminution de ses aides partenariales alors même que les personnes en insertion sont de plus en plus nombreuses. De plus, un manque de main d'œuvre complique le fonctionnement du restaurant social, où l'accueil est assuré par des bénévoles. Or, à cause du covid, ces derniers sont moins nombreux depuis mars 2020. Enfin, l'Entraide constate depuis quelques années l'arrivée d'une nouvelle population dans le restaurant social, avec davantage de problèmes liés à la violence, aux addictions, etc., ce qui génère parfois des conflits et tensions plus ou moins difficiles à gérer.

Améliorations futures possibles :

L'Entraide relève plusieurs améliorations à venir. Tout d'abord, l'association a récemment obtenu une subvention lui permettant d'acheter des équipements pour transformer et faire des conserves de soupes ainsi que des plats cuisinés de légumes : ont ainsi été commandés un autoclave et des marmites. L'achat de ces équipements va permettre à l'association de concrétiser son projet de transformation de fruits et légumes (pour les soupes et les plats cuisinés de légumes) et de mettre en place un atelier de transformation de légumes 4ème gamme (éplucher, découper, mettre sous vide). L'objectif est double : il s'agit d'une part de pallier à la carence de clients durant l'été (les restaurants collectifs ferment alors même que c'est la pleine saison pour les fruits et légumes) et d'autre part de vendre davantage de légumes en local, notamment à destination des cantines scolaires (collèges, lycée, etc.). L'Entraide recherche actuellement un lieu pour cet atelier.

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 :

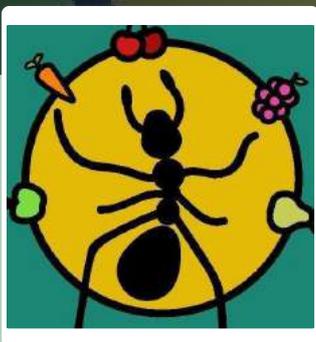
La Ferme des Places déplore malgré tout quelques difficultés. D'une part, Béatrice Durand constate un manque à gagner durant la période des vacances estivales, car les Berruyers s'en vont alors même que peu de touristes arrivent. D'autre part, en matière de clientèle, elle estime que la population du 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.

"Les Fourmis Vierzonnaises", une épicerie coopérative pour l'alimentation locale.



Les Fourmis vierzonnaises est une association loi 1901 née en octobre 2018 à Vierzon et porte une épicerie coopérative vendant des produits locaux à ses adhérents. Cette initiative se démarque par la nature et fonctionnement de l'organisme, unique sur le territoire du PETR Centre-Cher

AUTEUR(S)

PORTEBOIS VALÉRIE
valerie.portebois@gmail.com
Fiche rédigée par **PETR**
Centre-Cher

PROGRAMME

Démarrage: octobre 2018
Lieu de réalisation: Vierzon (18)
Origine et spécificités du financement : cotisations des adhérents + achats des adhérents

ORGANISME(S)

LES FOURMIS VIERZONNAISES
Vierzon - 18100
11 Rue de la Gaucherie
/ 68 Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

28/09/2021

Domaine

Alimentation

Emploi et insertion

Lien social, intergénérationnel

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Distributeur

Type d'objectif

Sociaux Création et renforcement du lien social

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

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

Localisation

France

Centre-Val de Loire

Cher

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Population urbaine

Population rurale

Agriculteurs

Type d'action

Distribution/commercialisation Vente en circuit-court

ORIGINE ET CONTEXTE

“Les Fourmis Vierzonnaises” est une épicerie coopérative située à Vierzon et créée sous forme d’association loi 1901 en octobre 2018. Elle est née suite au visionnage, par ses fondateurs, d’un film portant sur l’épicerie coopérative de la Louve à Brooklyn, New York, dont le fonctionnement les avait interpellés. Satisfaits de cette initiative, ils ont ensuite voulu la reproduire dans leur ville, à Vierzon. En creusant le sujet, ils se sont également inspirés de la coopérative alimentaire Diony Coop située à Saint-Denis (93).

OBJECTIFS

Cette épicerie coopérative a pour objectif de vendre à ses adhérents des produits locaux, pour la plupart issus de l’agriculture biologique et à des prix modérés. Elle compte aujourd’hui 68 adhérents, un adhérent correspondant à un foyer et étant dénommé « fourmi ». Chaque adhérent participe au fonctionnement de la boutique en effectuant la mise en rayon, en contactant les producteurs, en tenant la boutique aux heures de permanences, etc.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Afin de se structurer et de fonctionner correctement, l’association des “Fourmis Vierzonnaises” a constitué 5 groupes de travail : adhérents, communication, informatique, achats, gestion. Les clients sont uniquement les adhérents, qui adhèrent à l’épicerie coopérative au tarif de 5€ par an. L’association fonctionne comme un groupement d’achat en achetant des produits auprès de producteurs majoritairement locaux. “Les Fourmis Vierzonnaises” sont installées dans un tiers-lieu mis à disposition gratuitement par la ville de Vierzon et sont ouvertes sur certains créneaux le mercredi, le vendredi et le samedi.

Elle compte aujourd’hui 68 adhérents, un adhérent correspondant à un foyer et étant dénommé « fourmi ». Chaque adhérent participe au fonctionnement de la boutique en effectuant la mise en rayon, en contactant les producteurs, en tenant la boutique aux heures de permanences, etc. Le fonctionnement coopératif de l’association exclut l’autoritarisme et préfère le consensus au vote. Ainsi, l’initiative individuelle ne subit aucune censure afin de ne pas décourager certains adhérents.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

En 2020, l’association a acheté 11208€ de marchandises à une vingtaine de producteurs principalement locaux mais également des producteurs venant de la France entière afin de diversifier son offre. Parmi les adhérents, qui habitent à Vierzon et dans les communes alentours, toutes les générations sont représentées. Ils ont augmenté au fur et à mesure du temps (26 début 2020, 56 début 2021, 68 actuellement).

Par ses actions, l’épicerie coopérative a plusieurs impacts. D’une part, au niveau social, il s’agit d’une association d’éducation populaire installée dans un tiers-lieu, ce qui favorise la mixité sociale, et elle fait notamment travailler des personnes handicapées ou en insertion sociale (C2S Service, ALTEA). Elle contribue ainsi au maintien de l’emploi et de la production locale. D’autre part, au niveau environnemental, l’association cherche à limiter les transports et les dépenses énergétiques en choisissant des producteurs répondant à certaines pratiques vertueuses.

ORIGINALITÉ

Cette initiative est unique sur le territoire du PETR Centre-Cher (à ma connaissance). Par son mode de distribution, réservé exclusivement aux adhérents, les consommateurs sont très délimités. Ceux-ci sont par conséquent plus que de simples consommateurs puisqu’ils doivent participer collectivement au fonctionnement de l’épicerie. De plus, en étant implantée en centre-ville, l’épicerie coopérative contribue à la redynamisation du centre-ville de Vierzon.

PARTENARIAT(S)

“Les Fourmis Vierzonnaises” s’approvisionnent auprès de producteurs locaux : le magasin de cosmétiques CODINA à Vierzon ; les Champignonnières de Sologne Vierzon pour les champignons ; l’écopôle alimentaire de la Chaponnière à Saint-Hilaire-de-Court ; la maraîchère bio Sophie Vivien à Lury-sur-Arnon ; Altea à Vierzon ou encore via le site « cagette.net ». De plus, elles s’approvisionnent auprès de plateformes nationales : le grossiste AZADE (plateforme de distribution de produits biologiques à destination des professionnels) ou encore « Artisans du monde » (Réseau de distribution associatif et militant). L’association entretient également des liens avec la ville de Vierzon qui met à disposition leur local et auprès de laquelle elle effectue des demandes

de subvention. Elle vient également de candidater dans le cadre du dispositif « Alimentation locale et solidaire » du plan de relance.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

"Les Fourmis Vierzonnaises" soulèvent une difficulté à laquelle elles vont bientôt être confrontées : des travaux d'extension et d'amélioration vont être menés. Or, la période des travaux va s'étaler sur 10 mois, ce qui nécessitera une adaptation importante dans le fonctionnement logistique de l'association.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Ce mode de fonctionnement de l'association est intrinsèque à sa qualité de mouvement d'éducation populaire, expérimentant des modes de fonctionnement basés sur l'écoute et la valorisation de chaque individu. Cela nécessite des qualités d'animation et de monter en compétence sur des méthodes d'intelligence collective. Cela demande en outre, au quotidien, un brin de patience et d'abnégation.

Améliorations futures possibles :

"Les Fourmis Vierzonnaises" envisagent de concrétiser plusieurs projets dans un futur proche. Outre l'aménagement de leur nouvelle boutique, elles souhaitent renforcer son réseau de producteurs et diversifier les produits, mais encore chercher à attirer et fédérer des adhérents de tous âges et catégories sociales, et accroître sa visibilité pour mieux se faire connaître.

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

L'association estime que sa réussite est due à la bonne entente entre les adhérents et à leur complémentarité dans le fonctionnement de l'épicerie coopérative.

POUR EN SAVOIR PLUS

<https://www.biptv.tv/emission.52597.4053.une-epicerie-cooperative-a-vierzon.html>

"Le Green Truck", une vente ambulante à destination des salariés sur leur lieu de travail.



"Le Green Truck", créé en avril 2021 à Bourges, propose des livraisons de produits alimentaires frais et de saison provenant de petits producteurs locaux. Les aliments sont livrés chaque semaine sur les lieux de travail des clients travaillant à Bourges. Le mode de distribution opéré par "Le Green Truck" vise un public ciblé : les salariés de plusieurs entreprises localisées sur Bourges. En outre, le service proposé respecte strictement la provenance locale des produits vendus.

AUTEUR(S)

VIENNE MARIE
contact@legreentruck.fr

Fiche rédigée par **PETR**
Centre-Cher

PROGRAMME

Démarrage: avril 2021
Lieu de réalisation: Bourges

ORGANISME(S)

LE GREEN TRUCK
Bourges - 18000
Rue Émile Hilaire Amagat



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

28/10/2021

Domaine

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Distributeur

Type d'objectif

Développement local Structuration/maintien de filières locales

Développement local Création de dynamiques économiques

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Cher

Type de structure

Entreprises Entreprise

Bénéficiaires

Population urbaine

Professionnels

Type d'action

Distribution/commercialisation Vente ambulante/de plein-air

“Le Green Truck” a été créé en avril 2021 suite à la reconversion professionnelle de Marie Vienne, dont les centres d’intérêts sont depuis longtemps tournés vers l’alimentation (avec 10 ans d’activité en AMAP et un militantisme en écologie). Cette entreprise bénéficie d’un contrat d’appui au projet d’entreprise de la couveuse du Cher « SOLen ANGELS ». Marie Vienne a voulu créer le “Green Truck” pour permettre aux personnes n’appartenant pas à l’AMAP de Bourges mais désirant s’approvisionner en local d’être livrés sur leur lieu de travail avec le moins de contraintes possibles.

OBJECTIFS

L’objectif du “Green Truck” est de livrer des produits locaux au pied ou à proximité de plusieurs entreprises. Il s’agit de fruits et légumes de saison ainsi que des œufs, des fromages, des confitures, du miel, des pâtes, des huiles... Ces produits ne sont pas exclusivement issus de l’agriculture biologique mais Marie Vienne s’attache à sélectionner des producteurs ayant des méthodes de production respectueuses de l’environnement. En outre, l’objectif est de vendre des produits locaux avec une rémunération respectueuse des producteurs.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Pour mettre en œuvre ses objectifs, Marie Vienne a démarché des producteurs locaux (tous produisent dans le Cher, excepté un qui provient du département voisin, la Nièvre). Elle livre ensuite ses produits chaque semaine sur ses points de livraison (collège Victor Hugo de Bourges, place de la Pyrotechnie, CE Monin, Amicale de l’inspection académique du Cher, Boutique « Ma boutique au naturel »). Les clients peuvent acheter des produits à la carte ou un panier surprise. Marie Vienne cherche de nouveaux partenariats avec des entreprises, ces dernières devant donner leur accord pour autoriser le “Green Truck” à venir y vendre des produits. Marie Vienne travaille seule et à temps partiel pour l’instant. Elle finance son entreprise par ses propres moyens et est appuyée par la couveuse du Cher « SOLen ANGELS » pour le volet compatibilité et formations.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Le retour client est positif, les salariés étant satisfaits de trouver des produits frais sur leurs lieux de travail et de ne pas avoir à se déplacer pour les acheter (gain de temps). Certains déplorent toutefois le manque de diversité dans les fruits proposés. Le nombre de clients augmente en continu depuis la création du Green Truck et tous sont des personnes actives. Le démarchage du collège Victor Hugo a été relativement facile, le personnel enseignant étant sensible à la question des circuits courts. Cette activité étant récente, Marie Vienne est actuellement en phase d’investissement pour son entreprise et ne touche pas encore de salaire.

ORIGINALITÉ

Le mode de distribution opéré par le “Green Truck” vise un public ciblé : les salariés de plusieurs entreprises localisées sur Bourges. En outre, le service proposé respecte strictement la provenance locale des produits vendus.

PARTENARIAT(S)

“Le Green Truck” s’approvisionne auprès des producteurs locaux suivants : la Ferme des Beaux Regards à Bourges, le Goût des Marais à Saint-Martin-d’Auxigny, l’Entraide Berruyère à Vasselay et le Potager Bio de Fussy pour les légumes ; l’arboriculteur Pascal Clavier de Saint-Martin-d’Auxigny pour les pommes et les poires ; la Ferme des Ânes à Neuvy-Deux-Clochers pour le fromage ; les Confitures du Terrier à Vierzon pour les confitures de fruits ; la ferme des Giraults à Venesmes pour les œufs ; la ferme du Montet à Méreau pour les pommes de terre ; la ferme d’Ivry à Vasselay pour les fraises ; le rucher de Grivin à Mery-es-Bois pour le miel ; Les Gourmandes Bio à Feux pour les pâtes artisanales et bio ; les Cocoripop de Feux pour les popcorn artisanales et bio ; l’Huilerie Brossard à Raveau (dans la Nièvre).

RETOUR D’EXPÉRIENCE

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

“Le Green Truck” a rencontré quelques difficultés depuis sa création, notamment liées au confinement du printemps 2021 qui a compliqué le lancement de l’entreprise. La difficulté majeure que souligne Marie Vienne réside dans le décalage entre le calendrier scolaire et la saisonnalité des fruits et légumes, ses clients étant en vacances les mois de juillet et août, qui correspondent pourtant à la pleine saison pour ses produits. De plus, elle déplore le manque de fruits au niveau local, alors qu’il s’agit d’une attente de la part de certains clients. Elle souhaite néanmoins continuer de s’approvisionner en 100% local. En outre, certaines structures sont

compliquées à démarcher comme les grandes entreprises (qui ont déjà mis en place des avantages similaires pour leurs salariés).

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Pour faire face à ces difficultés, "Le Green Truck" prend contact avec d'autres producteurs afin de diversifier ses produits et ainsi pallier aux problèmes liés à la saisonnalité des fruits et légumes. Il s'agira par exemple de compenser l'absence de légumes en hiver par des produits d'épicerie, comme le miel. En ce qui concerne ses débouchés, elle se tourne désormais vers des petites structures.

Améliorations futures possibles :

"Le Green Truck" envisage de concrétiser des projets dans les mois à venir, à commencer par une diversification de ses produits (lentilles, noix...). Un partenariat avec la ferme des Beaux Regards située à Bourges est également en cours de réflexion afin de mutualiser une chambre froide et ainsi de permettre au "Green Truck" de vendre des produits frais. Enfin, à terme, Marie Vienne espère pouvoir s'associer avec quelqu'un, si son chiffre d'affaires le lui permet.

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

Marie Vienne estime que son mode de fonctionnement est fructueux pour plusieurs raisons. Tout d'abord, le public ciblé est avantagé (l'entreprise apporte un service à ses salariés). De plus, le lancement de son activité sous le système d'une couveuse d'entreprises lui garantit une sécurité financière en cas d'échec.

Le tiers-lieu "Au Grès des Ouches", l'alimentation locale au service du lien social.



Le tiers-lieu « Au Grès des Ouches » a vu le jour en 2018 à Morogues (18). Ouvert à tous, il a la particularité de proposer des services de proximité participatifs et coopératifs, pas uniquement tournés vers l'alimentation : épicerie, restaurant, café, espace public numérique, co-working...

AUTEUR(S)

MENGUAL LOUL

coordination@augresdesouches.fr

Fiche rédigée par **PETR**
Centre-Cher

PROGRAMME

Départage: mai 2018

Lieu de réalisation:
Morogues

ORGANISME(S)

AU GRÈS DES OUCHES

Morogues - 18220

2 Grande Rue

18 Salariés / 40 Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

24/09/2021

Domaine

Alimentation

Lien social, intergénérationnel

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Distributeur

Type d'objectif

Sociaux Création et renforcement du lien social

Développement local Structuration/maintien de filières locales

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Cher

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Population rurale

Population urbaine

Type d'action

Distribution/commercialisation Création de circuits de proximité (géographique)

ORIGINE ET CONTEXTE

Le tiers-lieu « Au Grès des Ouches » a été créé en mai 2018 à Morogues par un collectif d'habitants regrettant l'absence d'un lieu permettant aux habitants de se retrouver et ainsi de redynamiser le cœur du village. Le

collectif a alors créé un centre social autogéré dans un local qu'il possédait dans le bourg. Cette dynamique a abouti à la mise en place de différents projets sur le territoire : des jardins partagés pour cultiver des légumes, une association afin de mutualiser les moyens de transport et une association pour mutualiser les outils informatiques. Est ensuite venue l'idée de transformer le centre social en tiers-lieu et de créer une association pour le gérer.

OBJECTIFS

Le tiers-lieu a pour objectif de créer de la convivialité et de favoriser le lien social en plein cœur du village de Morogues afin de contribuer à redynamiser ce dernier. Il propose ainsi une pluralité de services de proximité, parmi lesquels certains sont liés à l'alimentation locale et en partie issue de l'agriculture biologique. Il est ouvert à tous les publics, quelle que soit leur zone géographique de provenance ou leur âge.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

En matière d'alimentation, le tiers-lieu est constitué tout d'abord d'une épicerie approvisionnée par les producteurs locaux, par des fruits et légumes bio provenant de Biocoop Restauration et en aliments non bio provenant de Métro. Un cahier des charges prévoit la présence d'une certaine quantité de produits locaux en fonction des prix d'achat et de revente. Le tiers-lieu comporte également un espace café-restaurant proposant des produits à prix abordable et cuisinés par un cuisinier salarié de l'association. En outre, sont également préparées des prestations traiteurs pour des organismes extérieurs. Les autres services proposés concernent la présence de bureaux et d'espaces de travail (mis à disposition gratuitement pour les associations du territoire et pouvant être loués par les particuliers et entreprises), ou encore un espace de co-working, une friperie gratuite accessible à tous...

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Signe de sa réussite, le tiers-lieu attire beaucoup de clients de tous âges, provenant d'une vingtaine de kilomètres aux alentours, y compris des personnes ne résidant pas dans le secteur mais ayant apprécié cet environnement lorsqu'elles étaient confinées à Morogues durant la crise sanitaire en 2020. En plus des 4 emplois salariés créés, ce sont surtout les adhérents qui participent activement au fonctionnement du tiers-lieu en se relayant pour effectuer des permanences (tenue de l'épicerie, service au café/restaurant, ménage, tâches administratives...). Au niveau économique, les gains sont suffisants bien que la crise sanitaire a engendré une perte importante de chiffre d'affaires en 2020 dont les conséquences se font encore ressentir aujourd'hui.

ORIGINALITÉ

La particularité et l'avantage d'un tiers-lieu est de favoriser les interactions entre les différents services proposés, par exemple en incitant des personnes venues faire du coworking à consommer local en achetant à l'épicerie. En outre, il s'agit d'un service assez peu répandu sur le territoire puisque c'est le seul tiers-lieu présent sur la communauté de communes des Terres du Haut Berry.

PARTENARIAT(S)

« Au Grès des Ouches » s'approvisionne auprès des producteurs locaux (qui viennent livrer au tiers-lieu) : la ferme des Anes à Neuvy-Deux-Clochers pour les fromages de chèvre ; la ferme de Rechignon à Rians pour la farine ; l'entreprise Rians pour le fromage blanc ; la SICABA de Bourbon-l'Archambault pour la viande (le reste de la viande provient de Métro mais reste locale) ; l'ESAT de Dun-sur-Auron pour les poulets bio ; les bières proviennent de Sancerre, de Ourouer-les-Bourdelins et de Loye-sur-Arnon (La Brasserie Sancerroise, La Ouche Nanon, La Trinquette...). En outre, « Au Grès des Ouches » a des liens avec BioBerry, la Région (« A vos ID » pour le matériel et le financement partiel d'un poste + « CAP Asso »), la CAF (versement d'une prestation de service annuelle pour l'espace de vie sociale). Enfin, une convention de partenariat est établie avec la Ligue de l'Enseignement de Bourges pour l'accueil de services civiques en milieu rural.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Bien que le cahier des charges prévoit l'achat d'une certaine quantité de légumes, les objectifs ne sont pas atteignables pour les fruits et légumes car les maraîchers les plus proches ont déjà une clientèle suffisante et ne vendent au tiers-lieu que leur surplus, ce qui ne suffit pas.
- De plus, un manque de ressources financières est apparu suite à la crise sanitaire, ce qui a obligé le tiers-lieu à suspendre ses services liés à l'alimentation (épicerie, restaurant, café) pendant 10 mois sans pour autant

percevoir d'aide financière.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Pour pallier ces difficultés, « Au Grès des Ouches » envisage quelques solutions. D'une part, une réflexion est menée pour réorganiser l'approvisionnement des fruits et légumes et ainsi être moins dépendant du magasin Biocoop. D'autre part, un achat de locaux est en réflexion.

Améliorations futures possibles :

« Au Grès des Ouches » souhaite concrétiser des projets dans un futur proche. Tout d'abord, le tiers-lieu souhaite proposer davantage de produits issus de l'agriculture biologique, et transformer le restaurant en cantine en cuisinant des plats moins sophistiqués et plus abordables, tout en gardant un état d'esprit convivial. Enfin, le tiers-lieu aimerait proposer davantage de services en mettant en place une auto-école et un garage, en partenariat avec l'association APAT (Adhésion au Partage Associatif des Transports) de Humbligny.

Perles du Berry, un collectif de trufficulteurs pour la vente en circuit-court de produits à base de truffes noires du Berry.



« Perles du Berry » est une société par actions simplifiée (SAS) fondée en 2017 à Civray par 12 trufficulteurs. Soucieux de maintenir et de développer la vente en circuit court de la truffe noire du Berry, ces derniers décident de créer une gamme de produits sous le label dénommé « Perles du Berry » permettant d'allonger la durée de conservation des truffes tout en conservant leurs qualités originelles.

AUTEUR(S)

BORELLO STÉPHANIE
contact@perlesduberry.fr

Fiche rédigée par **PETR Centre-Cher**

PROGRAMME

Démarrage: 2017
Lieu de réalisation: Civray

ORGANISME(S)

PERLES DU BERRY
Civray - 18290
3 rue du vivier Bois Ratier



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

28/09/2021

📍 Localisation

France Centre-Val de Loire Cher

Domaine

Agriculture Alimentation Réseaux, coopérations

Type de structure

Entreprises Entreprise

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Agriculteurs

Type d'acteur

Producteur

Type d'action

Transformation Transformation produits de niche / terroir

Type d'objectif

Culturels Valorisation du patrimoine alimentaire

Développement local Structuration/maintien de filières locales

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

ORIGINE ET CONTEXTE

Les "Perles du Berry" ont été créées en 2017 à Civray par 12 agriculteurs trufficulteurs qui se sont associés afin de valoriser la truffe noire du Berry et sauvegarder la filière tout en étant mieux rémunérés. De fait, les

trufficulteurs sont partis du constat qu'ils vendaient une partie de leur production en vente directe (marchés fermes, restaurateurs, traiteurs...) et l'autre partie à des courtiers car les stocks étaient importants en période de pleine production (janvier et février) et ne pouvaient être conservés. Or, cette deuxième option n'était pas assez rémunératrice : ils ont alors souhaité créer un laboratoire de transformation leur permettant de conserver les truffes au-delà de leur période de production (janvier-février) afin de les vendre progressivement en vente directe et non via un courtier. C'est ainsi qu'est née la gamme de produits à base de truffes noires sous le label dénommé « Perles du Berry ».

OBJECTIFS

Afin de vendre en circuit court, l'objectif des "Perles du Berry" est de transformer et commercialiser des truffes et des produits dérivés, car la transformation permet d'allonger la durée de conservation des truffes tout en conservant leurs qualités originelles afin de ne pas détériorer leur goût et de faciliter leur utilisation pour les particuliers et les professionnels. Ces produits transformés étant innovants, l'enjeu pour les Perles du Berry consiste à se démarquer et se faire connaître pour réussir à vendre ses produits en circuit court.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Pour mettre en œuvre leurs objectifs de transformation, le groupement de trufficulteurs a rencontré la société de recherche en solutions industrielles « Genialis » basée à Henrichemont, afin de la solliciter sur la mise en place d'un outil de transformation adapté aux exigences des Perles du Berry. Le groupement a ainsi bénéficié d'une aide financière régionale « cap développement et innovation » pour financer cette étude de faisabilité. « Genialis » a travaillé sur des truffes cryogénisées (procédé breveté) vendues ensuite à des restaurateurs.

Les "Perles du Berry" ont ensuite travaillé sur la création de produits dérivés des truffes afin de les rendre plus accessibles aux restaurateurs et aux particuliers. Il s'agit de perles cryogénisées, huile de truffe noire du Berry (sans arôme artificiel ni produits de synthèse), sauces à base de truffe. Outre l'aide financière de la Région Centre-Val de Loire, le groupement de trufficulteurs autofinance actuellement la totalité des dépenses relatives à leurs projets et actions.

Enfin, les "Perles du Berry" investissent dans l'achat d'équipements dans l'objectif d'augmenter leur volume de production (objectif de production de 3000 bouteilles d'huiles par an et 150 pots d'émulsions), leur autonomie (confection des étiquettes, etc.) et leurs moyens de communication.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Le résultat de la collaboration entre les "Perles du Berry" et Genialis fut mitigé : ce procédé a certes permis au produit de conserver sa qualité gustative longtemps, mais les perles se sont colmatées et étaient ainsi difficilement maniables pour les restaurateurs. Quant à la création de la gamme de produits dérivés, les premiers chiffres montrent que celle-ci est rentable. La commercialisation s'effectue à l'échelon local (petits commerces, petites épiceries...) et auprès de grands chefs.

ORIGINALITÉ

L'originalité des "Perles du Berry" réside dans leur travail de recherche en matière de transformation des truffes. L'objectif est de trouver une solution innovante afin d'allonger la durée de conservation des truffes tout en conservant leurs qualités originelles. En créant une gamme de produits à base de truffes noires, les "Perles du Berry" font preuve d'une inventivité.

PARTENARIAT(S)

Les Truffes du Berry ont développé des partenariats avec Génialis, Georgia, la Chambre d'agriculture du Cher, la Chambre de commerce et d'industrie du Cher (pour le montage du dossier cap innovation), ou encore Les Tables Gourmandes du Berry.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Les "Perles du Berry" soulignent une difficulté majeure dans la mise en œuvre de leurs expérimentations menées avec Genialis : celles-ci ne peuvent être effectuées que pendant la période de pleine production des truffes, à savoir janvier et février. Cela ne laisse que peu de temps chaque année aux Perles du Berry pour

pouvoir tester différentes méthodes de conservation de leurs produits, ce qui a pour conséquence d'étaler cette expérimentation sur plusieurs années.

L'autre difficulté, identifiée par les "Perles du Berry", est que les truffes sont des produits de luxe qui ne constituent pas un produit de consommation courante. Par conséquent, les débouchés sont difficiles à trouver : les "Perles du Berry" souhaiteraient vendre davantage à l'échelon local mais le peu de petits commerces, d'épiceries et de grands chefs présents ne suffisent pas à écouler leurs stocks sur le territoire.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Afin d'étendre leurs points de vente, les "Perles du Berry" vont revoir leur périmètre de vente en l'élargissant à la France entière (les épiceries fines étant majoritairement localisées dans les grandes villes) et en cherchant à vendre leur production à des comités d'entreprises pour toucher un public différent.

Améliorations futures possibles :

Stéphanie Borello porte actuellement un projet de création de laboratoire sur un autre site afin de fabriquer de l'huile de noix. Ce laboratoire sera également mis à la disposition des "Perles du Berry" pour le développement de futurs produits à base de truffes afin de continuer à se diversifier.

Le maraîchage bio et en insertion professionnelle de l'association "Le Relais 18".



L'association « Le Relais 18 » a créé un potager bio en 2000 à Fussy. Cette initiative, rattachée au réseau Cocagne, a pour objectif la production et la distribution hebdomadaire au réseau d'adhérents d'un panier composé de légumes bio de saison, en permettant à des adultes en difficulté de retrouver un emploi et de construire un projet professionnel. "Le Relais" a la particularité de former les personnes en réinsertion à l'exercice d'un emploi.

AUTEUR(S)

DURAND NICOLAS
nicolas.durand@lerelais18.fr

Fiche rédigée par **PETR**
Centre-Cher

PROGRAMME

Démarrage: 2000
Lieu de réalisation: Fussy

ORGANISME(S)

POTAGER BIO "LE RELAIS 18" (JARDINS DE COCAGNE)
Fussy - 18110
Rue des Bouvreuils
90 Salariés / 235 Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

28/09/2021

Domaine

Alimentation

Agriculture

Emploi et insertion

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

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

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

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Cher

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Population rurale

Population urbaine

Type d'action

Distribution/commercialisation Vente en circuit-court

ORIGINE ET CONTEXTE

“Le Relais” est une association de solidarité créée en 1981, l’objectif est d’accompagner toute personne ou famille en situation de précarité sociale et économique vers une insertion durable. L’accompagnement en matière d’hébergement, d’accès aux Droits et d’insertion professionnelle.

L’association œuvre dans le secteur de l’hébergement d’urgence, l’hébergement en CHRS ainsi que dans le secteur du logement avec des dispositifs Agence Immobilière à Vocation Sociale (ASSIMMO) et les pensions de famille. L’association porte un service d’aide aux victimes d’infraction et de médiation référencé France Victime, ainsi qu’un pôle économique, « Les Ateliers du RELAIS », composé de quatre ateliers chantier d’insertion sur les activités des travaux espaces verts et d’espaces naturels, la transformation alimentaire, le second œuvre et le maraîchage biologique sous forme d’un Jardin de Cocagne.

“Le Relais 18” a élargi son activité au maraîchage car le support est très adapté à la mission d’insertion. Le lien avec les Jardins de Cocagne s’est effectué en 2000, lorsque le réseau s’est développé dans toute la France. Le Relais a trouvé les terrains après une recherche auprès des collectivités locales : à l’époque, seule la commune de Fussy a répondu favorablement en mettant gracieusement à disposition des terrains.

OBJECTIFS

L’objectif des chantiers d’insertion en maraîchage biologique est d’acquérir et de développer des compétences par la pratique professionnelle en leur transmettant un savoir-faire (compétences techniques en matière de maraîchage biologique) et un savoir-être professionnel (être ponctuel, travailler en équipe...) et d’accompagner les salariés dans leur projet professionnel et leur insertion vers l’emploi durable. L’objectif n’est pas d’amener tous les salariés à exercer un métier relevant de la filière maraîchère mais bien de travailler leur insertion dans le secteur qui les motive. “Le Relais” a pour objectif de favoriser l’insertion par la culture de légumes et leur commercialisation sous forme de paniers vendus à des adhérents, et également de lutter contre le gaspillage alimentaire.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Les salariés en insertion travaillent à raison de 24h par semaine. Le travail est encadré par des maraîchers professionnels : des encadrants techniques, en parallèle d’un accompagnement spécifique réalisé par des conseillers en insertion professionnelle. “Le Relais” exploite des terrains certifiés en bio depuis la création des jardins en 2000 pour y cultiver divers légumes. L’association compte 3 sites de production répartis sur 2 ateliers : Fussy (28 salariés sur 2 ha, 1500 m² de serres froides, avec bientôt 2000m² supplémentaires en serre), les marais de Bourges (2 grandes parcelles) et Marçais (hors PETR, 10 personnes en insertion). Les légumes bio certifiés sont ensuite majoritairement commercialisés sous forme de paniers vendus à des adhérents (l’adhésion étant annuelle, avec 48 paniers par an). 2 tailles de paniers sont proposées : 1 grand panier à 12€ avec 5 légumes de saison et 1 petit panier à 7€ avec 4 légumes. Des œufs bio peuvent également être ajoutés. En matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, “Le Relais” privilégie le don des invendus aux clients, aux salariés ou aux bénéficiaires des différentes actions sociales de l’association. Ce n’est qu’en dernier recours que les déchets vont sur le compost. “Le Relais” effectue actuellement de la transformation de fruits et bientôt de légumes, puisqu’il dispose d’un laboratoire de transformation sur le site de Marçais afin de transformer les fruits en pâtes de fruits, jus de fruits, sirops, et de produire entre 8000 et 10 000 pots de confiture chaque année. Enfin, le jus de pomme est transformé à la Maison de la pomme, située à Neuvy-Saint-Sépulcre.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Chaque année, 40 tonnes de légumes sont produites par an au sein de l’atelier d’insertion en maraîchage. La clientèle d’adhérents est constituée de personnes souhaitant consommer du bio et/ou du local. Le volume des ventes a explosé en 2020 avec la Covid-19, car la demande en paniers a augmenté ainsi que les demandes des commerces bio locaux. Cette augmentation dans les enseignes bio ne s’est toutefois pas pérennisée, les consommateurs ayant repris leurs modes de livraison traditionnels d’avant-covid. Ainsi, le volume des ventes en 2021 est le même que celui post-covid.

ORIGINALITÉ

Parmi les acteurs locaux de l’alimentation, le Relais a la particularité de travailler sur le maraîchage bio via l’insertion professionnelle.

PARTENARIAT(S)

“Le Relais” a développé des partenariats avec plusieurs structures :

- L'association adhère au réseau Cocagne
- "Le Relais" commercialise ses productions de légumes dans un kiosque situé à Fussy mais également dans une vingtaine de points de dépôt environnants, ou encore auprès des commerces locaux et du magasin BioCoop de Bourges.
- L'association adhère et fournit au réseau Val de Centre, (cinquante producteurs), des légumes qui rentrent dans la composition de paniers à destination d'adhérents en région parisienne.
- "Le Relais" achète régulièrement des denrées pour compléter ses paniers auprès de producteurs locaux (les pommes viennent de Saint-Martin-d'Auxigny et Allogny, les pommes de terre viennent de Méreau...).
- Enfin, "Le Relais" s'approvisionne parfois auprès d'autres producteurs du département voire du réseau Val Bio Centre et de l'Entraide Berruyère.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

"Le Relais" déplore plusieurs difficultés dans le fonctionnement de son chantier d'insertion en maraîchage :

- L'association est inscrite sur la plateforme Agrilocal18. Toutefois, les quantités demandées par certains acteurs publics sont parfois trop petites pour valoir le déplacement. A l'inverse, certaines commandes nécessitent une anticipation afin de satisfaire les volumes. Enfin, la fermeture des établissements d'enseignement pendant l'été, alors même que c'est la pleine période de production des légumes, complique l'écoulement des productions.
- L'association souffre du morcellement de ses terres agricoles (40km entre les sites de Fussy et Marçay) réduisant les possibilités de mutualisation du matériel.
- L'association subit un manque de communication et de visibilité, ce qui impacte la commercialisation de ses légumes.
- Enfin, du côté des consommateurs, l'association remarque que les clients ont des exigences de plus en plus grandes (pas de légumes moches, difficultés à les cuisiner...)

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Pour pallier au manque de mutualisation du matériel agricole, "Le Relais" recherche de nouvelles terres agricoles de bonne qualité afin d'élargir ses sites de production.
- Afin de compenser le problème d'écoulement des stocks pendant les congés d'été, "Le Relais" a pour projet de faire évoluer ses ateliers d'insertion vers la transformation de légumes en préparation de soupe afin d'utiliser en priorité les légumes de surproduction, les légumes moches et les légumes adaptés. L'objectif est de produire 5000 bouteilles de soupe par an, ce qui nécessite d'acheter un autoclave et d'agrandir le laboratoire actuel.

Améliorations futures possibles :

"Le Relais" a pour projet de poursuivre sa diversification via la production de champignons en période hivernale (afin d'apporter de la diversité dans les paniers).

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



Un "catalogue d'initiatives" par territoire



Le livrable de synthèse



7 "catalogues thématiques"



Cliquer sur les images pour afficher les publications



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



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

Contacts :

Ariel MARTINEZ - alimentation@resolis.org

Elise DEPIGNY - elise.depigny@petr-centrecher.fr

