

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES LOCHES SUD TOURAINE



© Office de Tourisme Loches Châteaux de la Loire - Arnaud Deplagne

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"**.



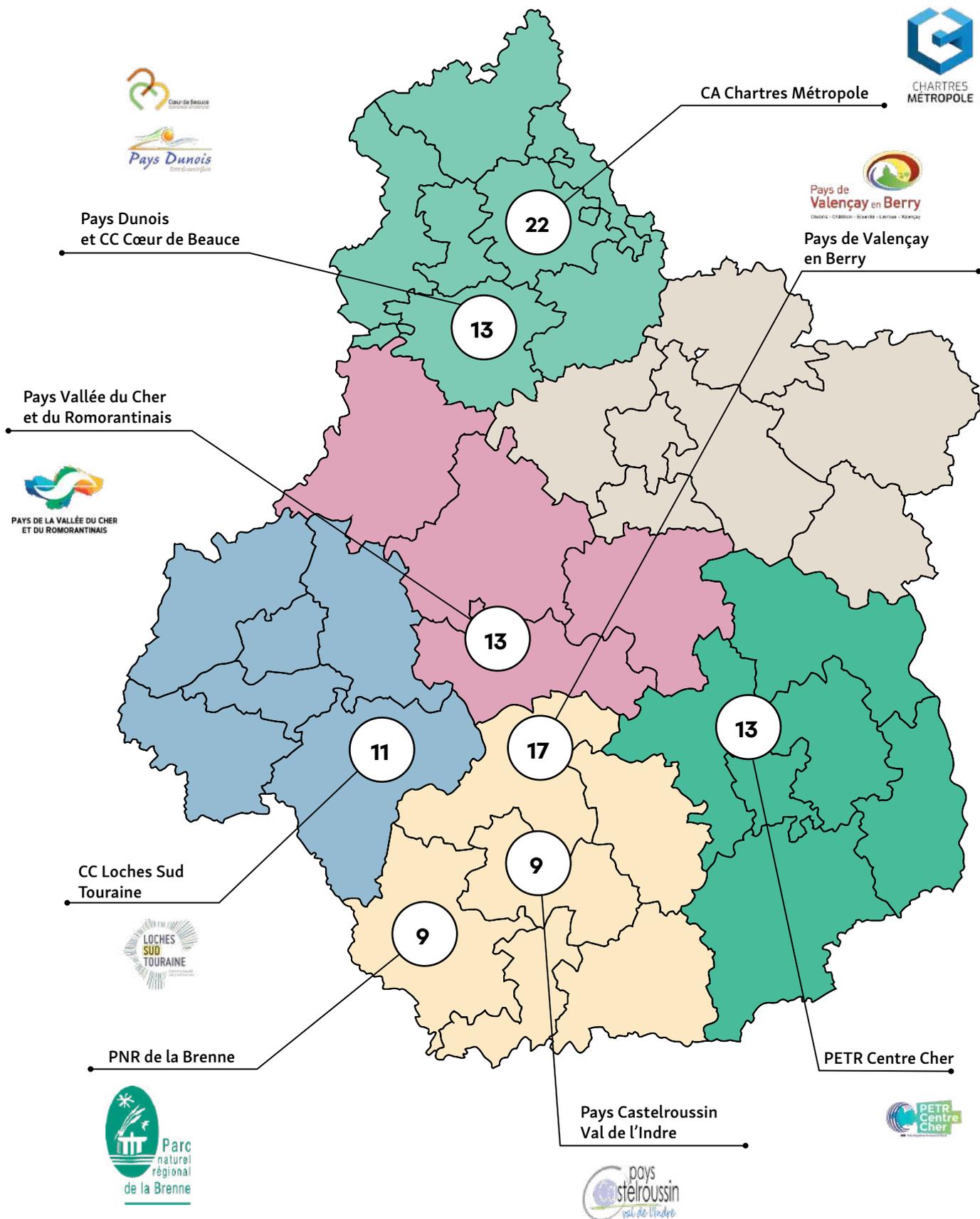
Carte des initiatives d'alimentation responsable et durable sur le territoire Centre-Val de Loire

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 "A la ferme", un commerce de proximité pour la vente de produits locaux en circuit-court.



Le magasin de producteurs "A la ferme" de Ligueil est ouvert depuis décembre 2019 grâce à la rencontre de 10 producteurs du Sud Touraine, qui se connaissaient déjà par le biais d'autres magasins de producteurs, de mutualisation de vente, de matériel en communs...

AUTEUR(S)

LIMOUZIN BENOIT

Agriculteur

limouzinfreres@orange.fr

Fiche rédigée par **Sophie Levasseur**

PROGRAMME

Démarrage: décembre 2019

Lieu de réalisation: Ligueil

ORGANISME(S)

A LA FERME

Ligueil - 37240

14 Rue Aristide Briand

1 Salariés / 10 Bénévoles



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

04/11/2021

Domaine

Alimentation

Agriculture

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

Développement local Structuration/maintien de filières locales

Développement local Création de dynamiques économiques

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre et Loire

Type de structure

Entreprises Petit commerce

Bénéficiaires

Population rurale

Agriculteurs

Type d'action

Distribution/commercialisation Vente en circuit-court

ORIGINE ET CONTEXTE

Benoit Limouzin et 10 autres associés montent le magasin de producteur « la Charrette », situé à Chambray les Tours en 2008, puis un deuxième à Truyes quelques années plus tard.

En 2019, le dernier commerce (boucherie) ferme ses portes à Ligueil et le propriétaire, Monsieur Limouzin, entend en faire un autre magasin de producteurs, sur un concept plus simple et plus petit que l'autre magasin de producteur "la Charrette" de Chambray lès Tours.

Fort de son expérience, il est convaincu que le lien aux consommateurs est primordial. Benoit Limouzin et 10 autres producteurs situés au sud Touraine créé « À la ferme » à Ligueil, contribuant ainsi à maintenir une activité économique dans cette petite commune de 2 400 habitants.

OBJECTIFS

- Recréer un commerce de proximité
- Gérer de manière très simple le magasin : peu de salariat, peu de présence des producteurs
- Atteindre 2000€ de chiffres d'affaires par semaine

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Le concept de ce magasin se veut être le plus simple possible, basé sur la confiance mutuelle des associés qui se connaissent déjà à travers d'autres magasins de producteurs, des échanges de matériels agricoles ,ou tout simplement des voisins agriculteurs.

Les 10 producteurs créent une association, qui leur semble être le statut juridique le plus simple pour la gestion du magasin. Ils embauchent Jocelyne, pour la permanence du vendredi et du samedi matin (seuls moments d'ouvertures du magasin).

Chaque producteur vient approvisionner le vendredi matin, et revient le samedi pour récupérer les invendus.

Ainsi, il n'y a aucune perte de denrées alimentaires.

Chaque producteur associé paie 20% de commission sur les produits vendus, pour alimenter le compte courant et paie les charges de la structure : salariat, loyer, électricité, eau...

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Embauche d'une salariée à temps partiel
- Atteinte du chiffre d'affaires fixé de 2 000€/semaine
- Une centaine de clients avec un panier moyen de 20€/panier
- Une réunion tous les 6 mois suffit pour faire le point entre les associés

ORIGINALITÉ

« Le magasin fonctionne sur la confiance réciproque et la bonne entente des associés. C'est vraiment une envie commune et une gestion sur la confiance mutuelle »

PARTENARIAT(S)

Un nouvel associé récent, Nicolas, maraîcher, installé depuis l'année dernière à Ferrière Larçon.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Pouvoir communiquer sur le magasin, peu de temps disponible et ce n'est pas notre coeur de métier

Améliorations futures possibles :

- Avoir de nouveaux produits à proposer, comme de la bière par exemple.
- Racheter étagères
- Avoir un espace frigorifique en plus

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

- Groupe d'agriculteurs travaillant déjà sur un autre magasin de producteur
- Aucune perte de produit car les invendus sont récupérés par chaque producteur

Les goûters plus sains et plus locaux de l'Accueil de Loisirs Sans Hébergement (ALSH) de LIGUEIL



L'Accueil de Loisirs Sans Hébergement (ALSH) de Ligueil, sous l'impulsion d'Anaïs Placide sa directrice, teste des menus de goûters plus locaux et sains depuis juillet 2021. Conjointement a été effectué un stage d'Orlane Bernard en BTS diététique afin de confectionner des goûters équilibrés.

AUTEUR(S)

PLACIDE ANAÏS

Directrice

alsh.ligueil@lochessudtouraine.com

Fiche rédigée par **Sophie Levasseur**

PROGRAMME

Démarrage: Juillet 2021

Lieu de réalisation: Ligueil

ORGANISME(S)

ALSH LIGUEIL

Ligueil - 37240



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

04/11/2021

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre et Loire

Domaine

Alimentation

Education et formation

Type de structure

Établissement public Etablissement public

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Elèves, étudiants

Enfants de moins de 5 ans

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'action

Consommation Restauration collective responsable

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

Pédagogiques Amélioration de l'accès à l'information

Pédagogiques Communication auprès des enfants

ORIGINE ET CONTEXTE

Anaïs a deux enfants et était déjà sensibilisée au sein de son foyer à une alimentation plus saine et locale. Elle a donc fait des essais de goûters avec ses enfants, en cuisinant avec eux. Puis, elle arrive sur le poste de directrice à l'ASH de Ligueil en janvier 2019. Après une phase de connaissance du poste et du personnel, elle

démarré des essais en juillet 2021 pour changer les menus des goûters. Contrairement au repas du midi (prestataire convivial, mais beaucoup de mécontentements), les goûters relèvent de la compétence de la Communauté de communes de Loches Sud Touraine (CC LST), sous la direction d'Anaïs. En effet, l'accueil des enfants sur le temps périscolaire est géré par le CC LST, mais l'initiative vient bien de la directrice, Anaïs Placide.

OBJECTIFS

- Montrer que l'on peut prendre du plaisir, ressentir du réconfort et de la satisfaction en mangeant un goûter sain et équilibré (que le sain n'est pas synonyme de fade et triste). À terme elle souhaiterait avoir une « routine » goûter simple tant sur la confection des menus que l'approvisionnement.
- Rendre les enfants plus autonomes en préparant les goûters avec eux.
- Inciter au bien être et au bien manger, le plaisir à retrouver des aliments sains et simples.
- Sensibiliser les familles à une consommation plus équilibrée.
- Revenir à des pratiques alimentaires plus simples, en préparant les repas, en n'achetant plus de repas préparés.
- Faire évoluer la vision de l'alimentation au sein de son équipe pédagogique.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Plusieurs « tests » de goûter ont été mis en place. En septembre 2020, après avoir discuté du Projet Alimentaire de Territoire (PAT) avec Ingrid JAMIN (Directrice Générale du Service "enfance et jeunesse" en 2020 à la CC LST), l'ALSH de Ligueil décide de créer des ateliers cuisine destinés aux enfants les mercredis matins pour la fabrication de leurs propres goûters qu'ils mangeront l'après-midi. Malheureusement, le durcissement des mesures sanitaires n'a pas permis la poursuite de cette action que l'ALSH compte bien reprendre lorsque le contexte sera plus clément. En attendant, depuis juillet 2021, au moment du goûter (durée de 30 minutes), les enfants testent différents aliments plus sains : salades de fruits maison, fromages de chèvre avec du pain, yaourts de chèvre, fruits frais...

En parallèle, Anaïs a créé une action tous les vendredis « Instants partages » permettant d'inviter autour d'un goûter thématique (halloween en octobre...), les enfants et leurs parents. Cette action est un moment clé pour discuter avec les parents d'alimentation.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Anaïs se sent plus légitime à faire évoluer les pratiques et changer les menus grâce au PAT : il y a désormais une chargée de mission dont ses missions sont d'amener une réflexion globale sur les menus.
- Orlane (stage BTS diététique) a fait des essais de yaourts au lait de vache et d'autres au lait de chèvre. Celui au chèvre, contre toutes attentes, a plu !
- Au démarrage, les enfants sont réticents au changement. Anaïs est donc présente à tous les goûters pour aider à sensibiliser, à ce que ce repas soit plus ludique. Et au finale, que cela soit pour la salade de fruits préparée avec des fruits frais, ou des bananes avec du beurre de cacahuètes, les enfants ont terminé leurs goûters.
- Courses effectuées chaque semaine auprès des producteurs locaux (fromages, pain, fruits...)

ORIGINALITÉ

« Cela ne devrait pas être original, avec notre pot de pâte à tartiner, on est vieux jeu »

PARTENARIAT(S)

- ALSH de Manthelan ou Descartes pour augmenter les capacités d'achats, mutualiser les goûters et la logistique
- Tour'N Vrac (qui fournit également les minis camps de Descartes), les pampilles de l'Oiselière et Terre et fruits pour les producteurs
- Pain à la boulangerie du village

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Avant ce test, les courses étaient faites une fois tous les deux mois (stock de gâteaux, confitures, pâte à tartiner, madeleines) pour un budget de 300 €/mois. A voir d'ici la fin du mois d'août le budget réalisé.

- Le test est plus simple sur une longue période, donc se prête bien aux vacances d'été. Plus difficile à réaliser en périscolaire car Anaïs est moins présente.
- Les enfants ne mangent pas beaucoup le midi, donc le goûter est un moment important pour eux (et pour les accompagnateurs) car ils se « rattrapent » par rapport au déjeuner.
- Le frigo est très petit et contient déjà les repas du midi. Le stockage des goûters (yaourt...) est problématique et les courses doivent être faites tous les jours.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Mutualiser les courses et les quantités avec le centre de Descartes (80 repas)
- Anaïs ne peut être la seule à porter ce projet « goûter », il faudra que son équipe pédagogique s'en empare : changement petits à petits des mentalités quand on voit que cela fonctionne, et que les enfants n'ont plus faims après le goûter
- Changer de prestataire le midi pour que les enfants mangent mieux
- Avoir un référent « goûter »
- Achat d'un nouveau frigo

Améliorations futures possibles :

- Cet été était un moment test, à voir ce qui est reproductible pour el reste de l'année scolaire.
- Contacter Le chef cuisinier de Ligueil qui a construit de réels partenariats avec des producteurs.

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

- Être très investie, et avoir à cœur le sujet de l'alimentation
- Être entourée d'une équipe, ne pas porter seule le projet
- Rester autonome sur la gestion des courses

L'Association des cantines scolaires de Manthelan-Le Louroux (ACSML) et la création de repas bio, locaux et de qualité.



L'association des cantines scolaires de Manthelan-Le Louroux a vu le jour afin d'amener plus de produits de qualités et locaux dans les repas des élèves de primaires des communes de Manthelan et Le Louroux sur place. Aujourd'hui, ce sont plus de 50% des produits qui sont locaux, et 11% en bio pour 31 000 repas par an.

AUTEUR(S)

BOUTIN SÉBASTIEN

Président

cantine.manthelan.louroux@gmail.com

Fiche rédigée par **Sophie Levasseur**

PROGRAMME

Démarrage: 2010

Lieu de réalisation:
Manthelan et le Louroux

ORGANISME(S)

ASSOCIATION DES CANTINES SCOLAIRES MANTHELAN LE LOUROUX

Manthelan - 37240

11 Rue du 11 Novembre
1918

5 Salariés / 15 Bénévoles /
20 Adherents



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

04/11/2021

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre et Loire

Domaine

Alimentation

Education et formation

Agriculture

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Agriculteurs

Elèves, étudiants

Enfants de moins de 5 ans

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'action

Consommation Restauration collective responsable

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

Culturels Valorisation du patrimoine alimentaire

Pédagogiques Communication auprès des enfants

Développement local Structuration/maintien de filières locales

ORIGINE ET CONTEXTE

Le groupe de bénévoles, des parents d'élèves et des élus des communes, s'est constitué il y a plusieurs années afin de réfléchir à améliorer les repas au sein de la cantine de Manthelan et Le Louroux. Une cantine est équipée sur la commune de Manthelan, et fournit également la cantine du Louroux.

L'objectif principal était de cuisiner sur place des repas de qualités pour les élèves de Manthelan et le Louroux. Depuis 5 ans, grâce à l'implication des bénévoles, plus de 50% des produits achetés sont locaux et 11% en bio (en valeur HT d'achat).

OBJECTIFS

- Servir des plats confectionnés sur place
- Utiliser des produits de saison et de qualité
- Créer des moments conviviaux
- S'inscrire dans la vie de l'école et du territoire
- Agir pour la préservation de l'environnement
- Sensibiliser à une alimentation saine et de saison
- Offrir une alimentation saine, variée et équilibrée

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Les statuts de l'association restent très ouverts afin que la gestion y soit plus simple. En effet, au vu des effectifs fluctuants des parents d'élèves, il est plus simple que l'adhésion des membres soit ouverte à tous et pas uniquement aux parents d'élèves.

Le fonctionnement repose sur les administrateurs (12 bénévoles), qui passent entre 1 heure par an et 10 heures par semaine (en fonction des missions) : lien avec les producteurs, faire les factures auprès des fournisseurs, factures auprès des parents, gestion des salariés, communication, ...

Certains bénévoles sont référents auprès des salariées des cantines scolaires afin de faire le lien entre producteurs, élèves et salariés des cantines.

Ce sont les bénévoles qui réalisent les menus en suivant un plan alimentaire annuel mais aussi en fonction de la saisonnalité des produits, et les proposent ensuite aux cuisinières. Ensuite, ce sont elles qui appellent les fournisseurs afin de voir la disponibilité des produits. Au cas où il manquerait un produit, elles rappellent la personne référente des repas pour avoir l'accord de passer vers un autre fournisseur.

Tous les produits sont livrés à la cantine, car certains producteurs sont à proximité, ou la cantine est sur leur chemin de livraison habituel.

Il y a une réelle émulsion entre les bénévoles pour discuter de ce qui est le mieux pour les enfants, pour leur alimentation et pour l'environnement. Par exemple, les bénévoles ont décidé de limiter les achats des yaourts individuels en plastique de la ferme Maurice, et d'aller sur des seaux de 5L de yaourts (Ferme des Frisonnes), et d'ajouter compote ou coulis fait maison pour agrémenter les yaourts.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- 12 membres dans le CA, dont 6 travaillant très régulièrement (plusieurs heures par semaine) pour la gestion quotidienne de l'association.
- Chiffre 2020 : 11% de bio, 50% de local (40 000 euros d'achats de produits bruts dont 20 000 euros de produits locaux).
- Retour des enfants plutôt positifs. Mais pour un même repas, il peut y avoir du gâchis : est-ce la manière différente de le présenter, l'ambiance à table... ?
- Quatre personnes à Manthelan (et une au Louroux) assurent le service et sensibilisent les enfants à goûter.
- Travail également sur le gaspillage : poules pour limiter les déchets, des composteurs, achats en vrac, fromages à la coupe, yaourt en seau de 5L. Pour éviter le gâchis à table, les personnes en charge du service servent de petites quantités une première fois, quitte à refaire un tour pour se resservir.
- Actions pour diminuer les coûts de structures : serviette lavable, avec des bénévoles qui sont couturières et qui en vendent. Vente de saucissons, de sapins de Noël. Ce sont autant de produits qui permettent à l'association d'équilibrer les comptes

- Introduction en 2021 de nouveaux produits de nettoyage labellisés « Ecocert ».
- Personnels et nombres de convives :
 - Manthelan : 1 cuisinier, 3 personnes qui aident durant service, 160 convives (2 services)
 - Le Louroux : une cuisinière, 40 convives (2 services)
- Repas entre 3.40 et 3.70 euros

ORIGINALITÉ

« Tout ce qu'on met en place est utile, enrichissant et valorisant : pour les enfants et pour l'économie locale »

PARTENARIAT(S)

- Boulangerie de Manthelan
- EARL l'œuf bio de Touraine
- Ferme du Pineau
- Ferme la Bertinerie
- Ferme des Frisonnes
- Ferme le Buisson
- Les Champs Don
- Epicerie vrac : Minimaliste
- Le grain libre
- Kobo o Kobo (producteur de seitan)
- Boucherie Dessable Chambilles
- La Thibaudière
- Fromagerie Maurice
- Ferme de l'herbe tendre
- Ferme de l'Aubier
- La Branche à fruits
- Coopérative de Verneuil
- Mairie de Manthelan
- Association Parents d'élèves

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Mettre en place menu végétarien (formation des cuisinières pour des idées de recettes et les cuisiner)
- Problème d'impayé de la part des parents
- Freins au démarrage pour cuisiner des produits bruts de la part des cuisinières (manque de temps). Depuis 5 ans, il y a une nette évolution des changements de pratiques, un besoin continu de formation.
- Pour la facturation aux parents : tableur Excel (très fastidieux et problème au niveau du RGPD)
- Adéquation entre l'association qui gère les repas pour toute la semaine sauf mercredi et vacances scolaires (élèves en centre de loisir), qui sont à la charge d'un employé de la communauté de communes. Par conséquent, pas de réelle cohérence entre les menus, et surtout, les repas sont facturés de l'ALSH à l'asso, alors que les achats ne sont pas dans la liste des producteurs locaux (ex : achat de pâte industrielle plutôt qu'auprès des producteurs locaux du Grain libre), ce qui diminue le pourcentage de produits locaux, par rapport aux objectifs de la loi EGalim.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Former les bénévoles et les salariés avec le centre de formation « savoirs partagés », qui ont proposé une journée de formation pour la réalisation de menu végétarien. Malgré certaines réticences (des parents) à ce type de repas, la loi impose un menu végétarien/semaine. Donc, la loi aide beaucoup à « imposer » des changements d'habitude alimentaires.
- Demander le chèque des repas aux parents à la rentrée scolaire. Les parents peuvent payer en 1 à 8 fois.
- Sur la perte de temps dû au travail des produits bruts (épluchage...): réfléchir sur comment mieux s'organiser dans les tâches, et surtout, investissement de 12 000 euros grâce au plan de relance pour du matériel plus performant (éplucheuse, mixeur, cellule de refroidissement et four). Si le personnel gagne en temps, elles pourront peut-être s'investir sur la gestion administrative (facturation...) pour soulager la charge de travail des bénévoles.
- Avoir un logiciel de gestion des factures fourni par la communauté de communes (avoir son propre onglet « cantine Manthelan le Louroux ») pour gérer plus facilement.
- Changement produits ménagers

Améliorations futures possibles :

- L'idéal serait d'avoir un Variocooking Center Multificiency (le Groupe Bernard de la Ville-Aux-Dames dans le 37 en vend mais coût de 12 000 euros) pour gagner en efficacité lors des confections des repas
- Avoir une réunion annuelle entre association/cuisinières/centre de loisir (ALSH) pour avoir une réelle cohésion des menus sur toute l'année et avoir une réelle cohérence sur la Loi EGAlim
- Proposer de candidater à "Trophée Touraine propre"
- Le commercial des produits ménagers est venu à la cantine faire une formation sur dosage et utilisation des nouveaux produits ménagers.

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

- Très bonne ambiance au sein de l'équipe bénévole, à la dernière assemblée générale nouvelles personnes sont rentrées au conseil d'administration, car la bonne communication des actions peut donner envie aux futurs bénévoles de s'investir dans l'association.
- Ne pas être propriétaire des locaux ou du matériel (si l'association doit fermer la mairie peut rebondir et reprendre la gestion des repas).

Les "ateliers cuisine" du Centre Intercommunal d'Actions sociales (CIAS) Loches Sud Touraine : entre lien social et amélioration de son alimentation.

CIAS

Centre Intercommunal
d'Action Sociale
Loches Sud Touraine

Les ateliers cuisines du Centre Intercommunal d'Actions Sociales (CIAS), créent il y a 20 ans, consistent à mettre à disposition une cuisine à une dizaine de personnes tous les mois, qui ont choisi leur recette, et les cuisinent par petits groupe, accompagnés par deux animatrices du CIAS.

AUTEUR(S)

BRUNEAU MAUD

salariée

maud.bruneau@lochessudtouraine.com

Fiche rédigée par **Sophie**

Levasseur

PROGRAMME

Démarrage: 2001

Lieu de réalisation: Loches

ORGANISME(S)

**CENTRE
INTERCOMMUNAL
D' ACTIONS SOCIALES
LOCHES SUD TOURAINE**

Loches - 37600

24 Avenue du Général de
Gaulle

11 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

04/11/2021

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre et Loire

Domaine

Alimentation

Education et formation

Exclusion et isolement

Pauvreté, précarités

Santé, Bien-être

Type de structure

Établissement public Etablissement public

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Population précaire

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'action

Consommation Alimentation solidaire

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Sociaux Création et renforcement du lien social

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

ORIGINE ET CONTEXTE

Le CIAS anime à Loches des ateliers cuisines mensuels depuis janvier 2001 et un jardin partagé à vocation sociale depuis 2011.

En ce qui concerne les ateliers cuisines, ils ont lieu tous les mois, et sont ouverts à tout public. Le relai d'informations se fait auprès des travailleurs sociaux du territoire (ADAPEI, APAJ...). Avant les restrictions sanitaires, il y avait 14 participants et 3 accompagnatrices.

Chaque réunion de rentrée en septembre permet de fixer sur l'année, les projets et idées de recettes des participants.

OBJECTIFS

- Création de lien social et lutte contre l'isolement
- Valorisation des produits distribués pendant les distributions alimentaires et fournis par la Banque Alimentaire de Touraine ou épicerie Croix Rouge ou par les Restos du Cœur selon les bassins de vie
- Promouvoir le Plan National Nutrition Santé (manger sainement à prix réduit)
- L'ouverture du groupe vers l'extérieur pour la dynamique de l'atelier

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Les ateliers cuisine ont lieu une fois par mois le jeudi matin, et peuvent accueillir 14 participants, dont deux animatrices du CIAS et une Technicienne de l'Intervention Sociale et Familiale. Le rôle de l'animatrice n'est pas d'apprendre à cuisiner, mais que chaque participant trouve sa place dans la cuisine, s'intègre au groupe.

L'objectif principal est bien de créer du lien social, et d'échanger sans contraintes sur les problématiques de vie, sur l'hygiène, les produits locaux, l'alimentation... Il n'y a pas de cadre et d'animation définies à l'avance, les discussions se font de manière informelle, et c'est un des facteurs de réussite de ces ateliers.

Les profils socio-professionnels et de genre des participants sont très variés.

En septembre a lieu la réunion pour fixer les recettes de l'année, chaque personne vient avec ses idées, ses envies, ses projets. Puis, L'animatrice du CIAS les réalise chez elle afin d'anticiper les problématiques éventuelles.

Les recettes sont constituées en fonction des légumes de saison, et parfois à thème (recettes anti gaspillage, faire soi-même son bouillon en cube...). Pour chaque atelier, ils confectionnent 3 recettes.

Les produits sont achetés chez un maraîcher à Beaulieu les Loches, et les pommes sur le marché. Certains produits viennent de la distribution alimentaire du CIAS.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Une dizaine de participants par atelier
- Tous types de profils et de genre
- Seul moment de cuisine et d'alimentation de qualité pour certains
- Permet l'échange, certains se voient à l'extérieur des ateliers

ORIGINALITÉ

« La cuisine comme ciment social »

PARTENARIAT(S)

- Travailleurs sociaux du territoire Lochois
- Jardin partagé du CIAS (alimente ateliers cuisines)
- Banque Alimentaire

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Pas de financements extérieurs, seul financement par le CIAS, qui garde la maîtrise de cette activité
- Baisse de l'activité il y a quelques années (moins de participants)

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Relance de la dynamique avec l'arrivée d'une nouvelle salariée
- Mettre les ateliers le jeudi matin

Améliorations futures possibles :

- Agrandir les locaux
- Permettre à plus de monde de participer aux ateliers
- Déclinaison du Plan Alimentaire territorial Loches Sud Touraine par l'utilisation des fruits et légumes de saison et locaux, et ceux offerts par des jardiniers locaux

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

- Aimer cuisiner
- Prendre du temps pour essayer les recettes
- Pas de cadre formel, toutes les discussions sont informelles
- Pas de financements extérieurs

Les casiers de producteurs de Paulmy, un nouveau mode de vente de produits locaux initié par la mairie.



Les casiers de Paulmy compte 100 casiers individuels automatiques et un distributeur de pain, approvisionnés en yaourts, fromages, viandes, farines, œufs, fruits. Ce mode de vente permet de diminuer les charges de la commune par rapport à une épicerie (aucune masse salariale) et d'apporter un service à la population locale.

AUTEUR(S)

FRELON DOMINIQUE
Maire de Paulmy
paulmy.mairie@wanadoo.fr
Fiche rédigée par **Sophie Levasseur**

PROGRAMME

Démarrage: mars 2019
Lieu de réalisation: Paulmy

ORGANISME(S)

MAIRIE DE PAULMY
Paulmy - 37350
1 Place de la Mairie



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

04/11/2021

Domaine

Alimentation

Agriculture

Envergure du programme

Locale

Outil d'intervention

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

Type d'action

Distribution/commercialisation Vente en circuit-court

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre et Loire

Type de structure

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Bénéficiaires

Agriculteurs

Population rurale

Population urbaine

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

Développement local Structuration/maintien de filières locales

Développement local Création de dynamiques économiques

Culturels Valorisation du patrimoine alimentaire

Champ d'action

ORIGINE ET CONTEXTE

Cependant, celle-ci se trouve sur un axe passant, avec une circulation de 600 voitures environ par jour, casiers automatiques des vergers de la Manse, à Sepmes (casiers extérieurs). Monsieur Frelon commence alors à démarcher quelques producteurs afin d'étudier la faisabilité d'un tel projet et cherche également un boulanger qui puisse fournir le distributeur (le pain étant un produit d'appel). Un boulanger de Ligueil se propose finalement de participer au projet. Celui-ci réapprovisionne 3 fois par jour les casiers (avec la secrétaire de mairie).

S'en suivent plusieurs réunions entre producteurs et la mairie pour constituer un noyau dur et créer une réelle dynamique collective. La commune décide l'achat d'un bar de 60 m² (65 000€) et fait des travaux (30 000 €) afin de rénover le local, ainsi que d'investir dans une chambre froide (3 000€), indispensable au stockage de produits.

OBJECTIFS

- Apporter un service aux citoyens
- Faire connaître les produits locaux
- Redynamiser le village
- Créer un commerce de proximité

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Le local est constitué de 97 casiers et d'un distributeur automatique de pain. Ce sont 6 producteurs qui se sont constitués en SAS afin de pouvoir supporter l'investissement des casiers de 60 000€ HT. Chaque producteur a apporté un capital de 1000 € pour la SAS. Les producteurs étaient enclins à s'investir dans ce projet s'il ne demandait pas plus de temps de livraison ou de présence.

Le fonctionnement des casiers est simple : à chaque fois qu'un casier est vide, cela déclenche une alerte sur le portable du producteur et de la secrétaire de mairie, ce qui permet d'avoir une réactivité pour anticiper les commandes et la livraison.

Pour les consommateurs, il suffit de taper le code du casier que l'on souhaite ouvrir, et de payer avec sa carte bleue. Il y a un casier par produit.

Tous les producteurs sont issus de 15 km autour de Paulmy. La marge pour les producteurs reste la même que leur produits vendus au supermarché. Ce nouveau débouché et la marge de vente, ont permis aux producteurs d'arrêter leur vente directe à la ferme, trop énergivore et chronophage.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Satisfaction des clients et des citoyens
- Essaimage du projet sur tout le territoire national
- Arrêt de la vente directe à la ferme pour certains producteurs
- Tous types de produits: fromages, fruits, viennoiseries, viande, pâté, œufs, yaourt, volailles, jus de fruits.

ORIGINALITÉ

"Pouvoir ramener un commerce de proximité aux habitants, c'est un service que nous leur rendons"

PARTENARIAT(S)

- Fromagerie Maurice
- Boulangerie Hamelin
- Les Pampilles de l'Oisellière
- Les vergers de la Manse

- La Mangrière
- La flèche

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Le local deviendra trop petit pour augmenter en superficie (souhaite rajouter 100 casiers ne plus)
- Comment faire pour avoir des légumes frais et rapidement périssables ?
- Si le projet ne fonctionne plus, que faire du local ?

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Communication à faire en amont de l'ouverture (faire devanture le plus rapidement possible)
- Communiquer sur les deux gîtes de groupe de la commune
- Avoir un cahier (type livre d'or) pour que les producteurs puissent s'adapter à la demande des consommateurs
- Suivi régulier de la secrétaire de mairie (commande des produits, réalimenter les casiers, animation des réunions)
- Le local pourra s'adapter à d'autres commerces

Améliorations futures possibles :

- Ouverture d'un bar associatif
- Rachat de 100 casiers et réaménagement du local

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

- Constituer un collectif d'agriculteur, qui se connaissent à minima
- Avoir des produits d'appels comme le pain
- Réalimenter régulièrement les casiers

La Fabrique Locale, un restaurant d'insertion pour promouvoir une cuisine saine et locale.

LA FABRIQUE LOCALE
RESTAURANT
ET
ENTREPRISE D'INSERTION

La Fabrique Locale, à Tauxigny, a vu le jour en mars 2020 grâce à la volonté de deux associés : Jean Marie Beffara et Ludivine Antigny. Le concept est simple : faire de la restauration locale, si possible bio, tout en aidant des personnes en réinsertion à avoir un cadre de travail sain et adapté.

AUTEUR(S)

BEFFARA JEAN-MARIE
Associé
contact@lafabriquelocale.fr
Fiche rédigée par **Sophie
levasseur**

PROGRAMME

Démarrage: 9 mars 2020
Lieu de réalisation: Tauxigny

ORGANISME(S)

LA FABRIQUE LOCALE
Tauxigny-Saint-Bauld -
37310
145 Rue Gilles de Gennes
7 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

04/11/2021

Domaine

Alimentation

Emploi et insertion

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

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

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

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre et Loire

Type de structure

Coopérative Coopérative

Bénéficiaires

Population rurale

Population urbaine

Type d'action

Consommation Restauration responsable

ORIGINE ET CONTEXTE

Jean-Marie Beffara, ancien député, a travaillé pendant plus de 20 ans dans le domaine de l'insertion professionnelle et souhaitait créer un projet coopératif avec son associée, Ludivine Antigny.

Ils créent donc la SCOP "Les Champs libres" en décembre 2019 puis l'entreprise d'insertion « La Fabrique Locale » en mars 2020 pour accompagner des personnes en difficultés sociales et professionnelles et de leur permettre d'accéder à l'emploi par l'activité économique par la restauration, le service à la livraison et l'accueil de réceptions. La structure a un agrément de l'Etat pour recruter des salariés en CDDI (Contrat à Durée Déterminée d'Insertion) pour une durée de 4 mois minimum à 24 mois maximum (3 postes pourvus sur 5 actuellement).

L'objectif est de proposer un temps de transition en ayant un emploi, tout en affinant un projet professionnel qui ne sera pas nécessairement en lien avec la restauration. Pendant toute la durée du contrat, les salariés seront accompagnés afin de préparer leur projet et de les soutenir dans un retour vers l'emploi durable. La restauration est un des leviers permettant d'apporter un cadre, de retrouver des repères et de la confiance en soi.

OBJECTIFS

- Permettre la réinsertion de personnes éloignées du milieu professionnel
- Proposer des repas sains, avec des produits de qualités et locaux, en étant accessibles financièrement
- Améliorer les relations producteurs/consommateurs en proposant des moments collectifs (marchés de producteurs par exemple)

ACTIONS MISES EN OEUVRE

La Fabrique Locale s'est constituée autour de 4 axes :

- La réinsertion
- La restauration
- La livraison de 80 repas au centre de loisir de Tauxigny et Chedigny (3.10 euros le repas)
- La réception pouvant accueillir 300 repas lors d'évènements festifs (mariages, séminaires...)

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Le rythme de croisière pour l'instant est de 40 à 45 couverts par service, avec l'objectif d'augmenter les couverts d'ici 1 an. Pour l'instant, sur les 16 mois d'existence de la Fabrique, ils n'ont fonctionné que 5 mois suite aux différents confinements et restrictions sanitaires.

Les plats sont préparés par un chef cuisinier, qui se fait livrer les produits locaux et/ou bio par les producteurs.

Les salariés en contrat d'insertion travaillent sur tous les postes : cuisine, service, entretien. Ainsi, ils reprennent confiance en eux, et retrouvent un cadre de travail, avec des horaires, des objectifs de travail...

Il y a 3 salariés permanents (les deux associés et le chef cuisinier), ainsi que 3 personnes en insertion (possibilité d'avoir deux postes supplémentaires).

ORIGINALITÉ

« Nous souhaitons être une gastronomie populaire, c'est-à-dire travailler en circuit court, de sortir de cette image du bio élitiste pour proposer nos repas dans un cadre ordinaire »

PARTENARIAT(S)

- Famille rurale de Tauxigny et Chedigny (centre de loisirs)
- Une dizaine de producteurs du territoire
- A travers Champs, collectif d'agriculteurs ayant pour objectif de proposer un marché hebdomadaire (démarrage en septembre 2021)

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Certaines filières ne sont pas formalisées pour la restauration, notamment la filière bovine. Par exemple, la restauration a besoin d'un morceau de viande à griller en quantité suffisante, alors que les producteurs livrent plusieurs morceaux en caissette.
- Difficile d'avoir des producteurs de légumes bio, car ils ont déjà leurs débouchés.
- Pas assez de communication par manque de temps.
- Questionnement autour de la livraison de repas auprès de la restauration scolaire :
 - Est-ce que les salariés en insertion s'y retrouvent car c'est peut-être moins valorisant de cuisiner pour 300 repas plutôt que 40 en cuisine traditionnelle.
 - Comment trouver un équilibre financier entre les repas classiques et la restauration collective ? De plus, la livraison des repas en restauration collective demande un agrément sanitaire européen. Pour l'instant, la Fabrique peut garder ce dimensionnement (80 repas/jour) avec cet agrément.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Acheter des légumes bio au jardin d'insertion de Mettraye
- Tester à petite échelle la livraison de repas aux centres de loisirs et l'activité restauration traditionnelle

Améliorations futures possibles :

- Restructurer la filière viande, en lien avec d'autres structures de restauration (EPHAD, collège, lycées) : Il pourrait y avoir une complémentarité dans les commandes. Le GABTTO se penche sur la question avec un collectif d'éleveurs en sud Touraine.
- Possibilité de création d'une plateforme pour mettre en lien producteurs et restaurateurs (Biocentre ? in pact 37 ? communauté de communes ?)
- Installation d'un maraîcher à côté de Loches, qui pourrait travailler avec une structure d'insertion « Orchis »

La ferme de Frédéric Gervais : l'environnement au cœur de l'évolution de ses pratiques agricoles.



Frédéric Gervais s'installe en GAEC avec ses parents en juin 1990, sur une ferme en polyculture élevage. Depuis, il a mis en place 3 km de haies en 1997, semé des pâtures dans les rotations et diminué le cheptel de vaches laitières. Il ne cesse de faire évoluer ses pratiques au gré des formations et des rencontres.

AUTEUR(S)

GERVAIS FRÉDÉRIC

salarié

unparapluiepourcinq@orange.fr

Fiche rédigée par **Sophie Levasseur**

PROGRAMME

Démarrage: 1997

Lieu de réalisation: Vou

ORGANISME(S)

FERME DE FRÉDÉRIC GERVAIS

Vou - 37240

La Boursauderie



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

04/11/2021

Domaine

Agriculture

Environnement

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Culturels Entretien du patrimoine naturel

Environnementaux Maintien et amélioration de la biodiversité

Environnementaux Préservation de la qualité / fertilité des sols

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre et Loire

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Bénéficiaires

Universel

Type d'action

Production agricole Agroécologie

ORIGINE ET CONTEXTE

Frédéric Gervais s'insère dans une dynamique environnementale avec la création d'un groupe d'éleveurs (via le Groupement de Développement Agricole) réfléchissant aux systèmes herbagers en 1993. Il démarre le projet de haies et pâtures en 1997, avec la plantation de 3 km de haies. Aujourd'hui, dans le cadre d'un contrat de bassin proposé par l'Agence de l'eau et la Communauté de communes Loches Sud Touraine, trois leviers d'actions sont identifiés pour prévenir les contaminations par pesticides :

- Changer les systèmes de culture et les méthodes de travail dans les communes
- Réduire les quantités d'intrants apportés
- Limiter les transferts vers les milieux aquatiques

Frédéric Gervais fait partie de cette démarche, et un groupe d'éleveurs doit venir visiter ses parcelles cet automne afin d'essaimer les pratiques agricoles respectueuses de l'environnement.

OBJECTIFS

- Améliorer le bien-être animal
- Augmenter la biodiversité
- Embellir le paysage (bocages)
- Éviter l'érosion des sols en protégeant du vent et pluie

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Après avoir été salarié agricole dans une CUMA (Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole), Frédéric s'installe en 1993 sur la ferme familiale. La structure est de 63 ha en polyculture élevage. Il refait la salle de traite, rénove les bâtiments, et y installe une fumière. La réflexion environnementale et par conséquent, aux changements de pratiques, démarre en 1993 avec le GDA et les Plan de Développement Durable. Un groupe d'éleveurs se réunit afin de ramener des pâtures dans leur rotations. Dès lors, il met 11 ha de la SAU en prairies.

Aujourd'hui, ce sont 84 ha (dont environ 30 ha de prairies et 15 ha de prairies de fauches) pour 46 vaches laitières (normandes, prim' holstein, brune, montbéliarde).

La commercialisation est locale, puisque le lait est vendu à la Coopérative de Verneuil, sous la charte « Délice de Touraine ».

Le projet d'Agroforesterie voit le jour en 1997 avec la plantation de 3 km de haies, avec 3 chantiers, aidés par la Fédération de chasse, la MFR de Soligny et de l'entraide familiale.

Ce sont de multiples variétés qui ont été plantés : chêne, merisier, cornouiller, châtaigner, charmes, lilas, laurier thym, viorne aubier.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

“Donner envie de remettre de la vie et de la biodiversité sur la ferme”

ORIGINALITÉ

« Ma volonté est de recréer le paysage bocager que j'ai connu sur la ferme familiale, avant le remembrement. Les haies ont été arrachées, mais pas replantées. Je voulais essayer de compenser cette perte »

PARTENARIAT(S)

- Fédération de Chasse
- MFR de Soligny
- Mairie de Vou
- Agence de l'eau
- Communauté de communes Loches Sud Touraine
- Groupe d'éleveurs d'Indre-et-Loire

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Manque de temps pour implanter plus d'arbres et les tailler
- Enlever les fils des parcelles clôturées pour accéder aux arbres pour l'entretien

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Entrepreneurs extérieurs pour l'entretien des arbres

Améliorations futures possibles :

Être plusieurs agriculteurs à planter pour avoir du matériel en commun

La ferme de la Mosellerie, un élevage porcin polyvalent de la production à la commercialisation.



La ferme de la Mosellerie a été créée par les grands-parents de Damien Pruvot et l'atelier de naisseur-engraisseur de porcs voit le jour en 1975 à l'initiative de ses parents. Damien décide par la suite de poursuivre et de développer la polyvalence de la ferme et son autonomie (naissance, découpe et transformation jusqu'à la vente directe) à partir de 2014 à l'initiative de sa femme Kelly.

AUTEUR(S)

PRUVOT KELLY
Salariée
pruvot.kelly@gmail.com
Fiche rédigée par **Sophie Levasseur**

PROGRAMME

Démarrage: février 2014
Lieu de réalisation: Loché sur Indrois

ORGANISME(S)

EARL DE LA MOSELLERIE
Loché-sur-Indrois - 37460
La Mosellerie
8 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

04/11/2021

Domaine

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

Développement local Structuration/maintien de filières locales

Développement local Création de dynamiques économiques

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre et Loire

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Bénéficiaires

Population rurale

Type d'action

Distribution/commercialisation Vente en circuit-court

ORIGINE ET CONTEXTE

Damien Pruvot s'installe sur la ferme familiale en élevage de porcs en 1999. Kelly Pruvot (la femme de Damien), a fait le tour de son métier (communication et immobilier), et s'installe sur la ferme en 2014, avec un projet bien défini : faire de la vente directe.

En effet, l'opportunité s'est présentée avec l'association des producteurs du magasin la Charrette à Chambray lès Tours et Truyes : un des producteurs associés arrête son activité de transformation, et la Mosellerie a pu réengager le personnel, qui était déjà formé sur la transformation et pour la confection des recettes (saucisses...). De plus, ils leur ont cédé leur part de marchés à la Charrette, ce qui a assuré dès le début une part de leur chiffre d'affaires. Kelly a démarré en février 2014 avec la Charrette, puis en novembre avec un autre magasin de producteurs : Saveurs Lochoises, à Loches.

OBJECTIFS

- Valoriser le travail de l'élevage
- Aller jusqu'à la transformation du produit
- Équilibrer le chiffres d'affaires car le prix du porc est encore trop soumis au marché au cadran
- Conforter l'installation de Kelly en apportant de la valeur ajoutée sur la ferme

ACTIONS MISES EN OEUVRE

L'EARL la Mosellerie a la particularité de contrôler toute la chaîne de production : de la naissance jusqu'à la transformation des produits et la vente aux consommateurs. De plus, la surface céréalière de 260 ha (sur deux sites) apporte une grande autonomie pour l'alimentation porcine.

Aujourd'hui, l'EARL compte un actif (Damien) et 8 salariés (4 pour la partie élevage et 4 pour la partie transformation, dont Kelly).

Dès 2016, la vente directe a vu les volumes augmenter rapidement. Le labo de transformation avait été pensé au démarrage pour cette augmentation de volume d'activité : la chape de béton du labo était déjà prête à accueillir d'autres bâtiments. De plus, en 2020, il y a eu un investissement pour une nouvelle chambre froide, et il y a régulièrement des investissements pour du matériel de boucherie-charcuterie (autoclave...).

Les débouchés sont de deux ordres : la plupart des porcs partent à la Coopérative Coopel, et 15 porcs par semaine sont transformés pour la vente directe. : deux magasins de producteurs (La Charrette à Chambray et Truyes et Saveurs Lochoises à Loches).

Kelly a également commencé à développer la vente auprès de certains restaurateurs et au lycée de Loches. Cependant, la vente auprès du lycée est très fluctuante : le lycée demande une certaine réactivité dans la livraison (une semaine à l'avance), des quantités importantes de certains morceaux (au contraire du bovin, Kelly valorise tous les morceaux du cochon). Les besoins du lycée sont difficilement compatibles avec ceux des producteurs, dans la livraison, dans l'abattage des animaux...Même s'il y a une volonté d'aller vers ce type de débouchés, la fluctuation de la demande est encore un des freins.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- 15 porcs abattus en moyenne par semaine
- Une grande gamme de produits (une trentaine pour la charcuterie, une vingtaine pour la viande fraîche)
- 4 salariés confortés pour l'atelier de transformation et vente directe
- Un nouveau magasin de producteurs devrait voir le jour à Amboise

ORIGINALITÉ

« La vente directe, c'est avant tout, un projet humain, avec les autres agriculteurs et les consommateurs, ce n'est pas qu'un projet économique. »

PARTENARIAT(S)

- Producteurs des Saveurs Lochoises
- Producteurs de la Charrette
- Lycée de Loches
- Restaurateurs

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Accompagnements sanitaires, où trouver les informations ?
- Manque de stabilité des salariés (renouvellement fréquent)
- Changement de métier : comment vendre ? Comment transformer ?
- Difficultés pour la restauration collective
- Abattoir de Valençay va rapidement arriver à saturation du nombre d'animaux abattues
- Le vendredi, le labo ne transforme pas : volonté de mutualiser cet outil avec d'autres producteurs mais pas d'agrément CE

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- 1 personne référente pour l'atelier de transformation
- Accompagnement technique par la Chambre puis le GDS (Groupement de Défense Sanitaire)
- Se former à la gestion des salariés
- Demander l'agrément CE (lourdeur administrative)

Améliorations futures possibles :

- Réfléchir à de nouveaux produits, car les consommateurs souhaitent de l'innovation
- Ouvrir un nouveau magasin de producteur à Amboise

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

- Visiter d'autres structures avec transformation et vente directe
- Se former (à Auriac, très bon centre de formation)
- Bonne entente dans le collectif de producteurs, avait déjà expérimenté sur d'autres magasins de producteurs

Le foyer de Cluny, un espace de production et de cuisine destiné à l'amélioration de l'alimentation des personnes en situation de handicap.



BP 16 - 37240 LIGUEIL

Le Foyer de Cluny fut créé en 1973 par Monsieur Michel GIRAUDEAU. Il a permis d'offrir dès son ouverture une réponse aux besoins des personnes handicapées adultes dans un département d'Indre et Loire qui ne disposait alors d'aucune structure de travail et de vie sociale. Aujourd'hui, le foyer offre diverses activités (ESAT, Foyer d'Hébergement...). La particularité est sa gestion de la cuisine de produits de qualités et locaux, ainsi que 37 ha de maraîchage et élevage de volailles.

AUTEUR(S)

GIRAUDEAU JEAN-CHRISTOPHE

Chef cuisinier

cuisine@foyerdecluny.fr

Fiche rédigée par **Sophie Levasseur**

PROGRAMME

Démarrage: 1973

Lieu de réalisation: Ligueil

ORGANISME(S)

FOYER DE CLUNY

Ligueil - 37240

15 Avenue Léon Bion

100 Salariés



Communauté de Communes

COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

04/11/2021

Domaine

Agriculture

Alimentation

Emploi et insertion

Lien social, intergénérationnel

Pauvreté, précarités

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 Création de dynamiques économiques

Développement local Structuration/maintien de filières locales

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre et Loire

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Personnes en situation de handicap

Population précaire

Population rurale

Seniors

Type d'action

Consommation Restauration collective responsable

ORIGINE ET CONTEXTE

Le foyer de Cluny existe depuis 1973. M. Giraudeau est responsable de la restauration collective dans l'association depuis 1996. Avant cela, il était cuisinier professionnel, ayant fait ses études à l'école Ferrandi à Paris, puis ayant travaillé dans plusieurs restaurants étoilés en France et à l'étranger. Il est également éducateur technique spécialisé et encadre une dizaine d'adultes qui travaillent dans la production, le suivi et la distribution des repas. Il souhaite donner une bonne image de la restauration collective, et surtout valoriser le travail des adultes qu'il encadre. Il dit s'épanouir et profiter d'une grande liberté de manœuvre, qui pour lui fait également sa force. A travers ses expériences professionnelles, il a su développer une sensibilité aux aliments de qualités et locaux.

OBJECTIFS

- Accueillir et héberger des personnes en situation de handicap.
- Accompagner les personnes handicapées dans le développement ou le maintien de leur autonomie.
- Concourir au développement et à l'épanouissement moral, physique, intellectuel et social des personnes accueillies.
- Apporter sécurité et protection aux personnes accueillies.
- Œuvrer à la socialisation et à l'intégration sociale des personnes handicapées.
- Offrir la possibilité d'un accès au travail, un accompagnement et une insertion professionnels.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Le Foyer de Cluny articule les valeurs, les missions, les objectifs et les projets d'établissement des différents établissements et services de l'Association : l'ESAT, le Foyer d'Hébergement, le Foyer de Vie et le Foyer d'Accueil Spécifique pour Personnes Handicapées Vieilles de plus de 60 ans.

Ce qui nous intéresse dans le cadre du PAT, ce sont deux activités : l'activité agricole et la mise en place de réels partenariats entre le Foyer et les producteurs locaux.

L'ESAT développe des activités agricoles sur 37 ha au sein d'une petite exploitation, propriété de l'Association, nommée la Saimbauderie à Cussay, et sur la propriété de Plancouline à Buxeuil. Les produits (volailles, poulets fermiers, gélines de Touraine, légumes...) sont vendus directement au Foyer à Ligueil, dans les casiers automatiques à Paulmy, ou sont utilisés dans la restauration collective sur place.

Les restaurateurs peuvent également s'approvisionner, comme par exemple M. Dallais qui lui a acheté des gélines de Touraine. Les volailles sont conservées en chambres froides avant la vente.

Toutes les transformations sont faites directement au Foyer de Cluny. Ils cuisinent tout sur le site et livrent ensuite les repas dans les différents lieux tout en servant sur place désormais en assiettes individuelles du fait de la Covid-19. Ils travaillent avec une équipe d'une dizaine de personnes en situation de handicap mental léger ou moyen. Une seule personne en cuisine présente un handicap physique qui nécessite des aménagements. L'objectif est de trouver des activités valorisantes pour chacun, et les tâches sont individuelles ou partagées. Cela passe par un travail d'accompagnement au niveau de la gestuelle par exemple. Son travail est également d'être pédagogue sans causer de stress.

Ils possèdent également un abattoir de volaille homologué avec une chambre froide sur place. Ils travaillent en liaison froide avec deux véhicules réfrigérés pour livrer leurs différents sites.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- 320 repas/ jour
- Plus de 100 salariés au sein de ses établissements et sur les différents sites d'accueil, de travail, d'hébergement et de prise en charge. Au total, ce sont 200 personnes qui sont présentes sur les différents sites du Foyer.
- 37 ha cultivés pour le maraîchage (2.7 ha), volailles et céréales
- Tous les légumes et volailles sont autoconsommés ou vendus en directe

ORIGINALITÉ

Il existe une grande polyvalence et une complémentarité dans les différents ateliers de la structure.

PARTENARIAT(S)

- Les Pampilles de l'Oisellière (Monsieur Léger) pour le fromage de chèvre,
- M. et Mme Maurice (fromagerie) pour la crèmerie et les yaourts,
- M. Lecompte (maraîchage) de Villandry que nous avons rencontré au marché de Loches,
- M. Rocher que nous avons rencontré au marché de Loches, producteur d'asperges à Lémeré,
- M. Galisson producteur de viande de boeuf à la Chapelle Blanche Saint Martin,
- M. Pawula auprès duquel ils se fournissent en canettes et magrets,
- M. Burron à Azay le Rideau pour les pommes et poires,
- Un producteur avec le label bio en sortie de Sainte Maure aussi pour les pommes et poires.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Le chef cuisinier a voulu rapidement mettre en place des produits locaux dans la conception des repas.
- La plus grande difficulté est la mise aux normes pour la loi EGalim.
- Valorisation des déchets alimentaires
- Seule l'eau du puit est utilisée. Durant un été caniculaire, le puit peut être à sec

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Aller à la rencontre des producteurs sur le marché de Blois, et aller visiter les fermes
- Que la communauté de communes organise une journée de sensibilisation sur la loi EGalim et le label HVE afin que les structures de RHD continuent leur partenariat avec les producteurs locaux.
- Rencontrer les gestionnaires de cantines pour savoir comment chacun gère les déchets.
- Faire un forage pour être plus autonome pour l'eau

Améliorations futures possibles :

- Achat d'une nouvelle serre pour augmenter la gamme primeur des légumes.
- Aller vers une labellisation AB pour les légumes
- Réflexion sur la limitation des contenants en plastiques
- Technicité sur le lombricompostage (expérience à Tours : les vers de Tours)

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

- Le chef cuisinier s'adapte aux besoins et contraintes du producteur et réciproquement (volumes, négociation sur le prix, délai de livraison, acheminement de la marchandise)
- Accompagnement de la part du chef cuisinier pour que le producteur sache quelles obligations légales en termes sanitaires pour livrer une cantine scolaire

Le Grain libre, un collectif de producteurs pour la transformation de pâtes bio en circuit court.



Le Grain Libre, c'est un collectif de six fermes unies par une envie forte de vivre une aventure commune : apprendre à valoriser leurs céréales et à les transformer ensemble. Aujourd'hui, c'est plus d'1 tonne de pâtes qui sont vendues en circuit court dans le département de l'Indre-et-Loire.

AUTEUR(S)

PINAULT SYLVIE

prestataire pour la commercialisation

contact@legrainlibre.fr

Fiche rédigée par **Sophie Levasseur**

PROGRAMME

Démarrage: 2015

Lieu de réalisation: St Jean St Germain

ORGANISME(S)

ASSOCIATION LE GRAIN LIBRE

Saint-Jean-Saint-Germain - 37600

5 Route du Coudray



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

04/11/2021

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre et Loire

Domaine

Agriculture

Alimentation

Réseaux, coopérations

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Agriculteurs

Population rurale

Type d'acteur

Producteur

Type d'action

Transformation Outils de transformation collectifs ou partagés

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

En 2012, un groupe de paysans, accompagné par l'Association pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural 37 (ADEAR 37), se retrouve autour du souhait de valoriser collectivement leurs variétés paysannes de blé, en maîtrisant l'ensemble de la chaîne, du champ à la transformation. L'idée est de mutualiser céréales, matériel et travail de transformation pour faire du pain. Mais lors d'une formation sur la meunerie à la ferme, cette volonté se meut en envie de valoriser les céréales en pâtes plutôt qu'en pain.

Pour en savoir plus, le groupe part dans l'Aude à la rencontre d'un paysan-meunier-pâtier puis rencontre un artisan-pâtier afin de tester la fabrication de pâtes avec leur propre blé. Suite à ces deux rencontres qui confortent leurs envies, l'association voit le jour sous le nom du « Grain libre ». Le matériel est alors commandé pour démarrer à petite échelle : extrudeuse, séchoir, clés de séchage... Et en août 2015, les premières torsades paysannes sont vendues.

OBJECTIFS

- Être labellisées en agriculture biologique à 100 % (toutes les terres, toutes les structures) ou bien avoir une démarche de conversion à l'agriculture biologique engagée sur 100 % de l'exploitation.
- Être transparentes entre elles sur les pratiques agricoles.
- Pratiquer des rotations longues avec des légumineuses et/ou protéagineuses.
- Ne pas utiliser de farine de viande comme engrais, sachant que le groupe s'engage à faire un travail collectif de recherche d'alternatives de substitution.
- Produire elles-mêmes les céréales fournies au Grain libre (l'achat-revente n'est pas admis).
- Être intéressés par les semences paysannes et être prêts à produire les variétés sélectionnées par le groupe. Si la ferme cultive d'autres variétés paysannes, il sera possible de tester ces variétés à la production.
- Se soucier du partage des terres agricoles : tendre vers plus d'UTH par hectare.
- Avoir envie de travailler en collectif.
- Pouvoir se rendre disponibles pour le fonctionnement de l'association : réunions, productions ponctuelles, commercialisation, suivi du salarié...
- Chercher à conforter les débouchés du Grain libre dans ses propres réseaux

ACTIONS MISES EN OEUVRE

L'association s'est constituée en 2015, grâce à l'impulsion de 6 fermes en céréales sous polyculture élevage, se connaissant déjà autour d'un groupe d'échange sur les semences paysannes, animées par l'ADEAR37. Le Grain Libre achète les céréales (blé, petit épeautre,...) aux structures agricoles et les valorise en pâtes. Un salarié est à temps plein pour la fabrication, et une autre personne est prestataire afin de facturation, préparation de commandes...

Toute la production est vendue dans le département de l'Indre-et-Loire, dans des magasins spécialisés, sur le marché de Loches, aux cantines... Ce sont les producteurs eux-mêmes qui vendent sur leur propres circuits déjà existants.

Seules les AMAPs ont été démarchées pour compléter la commercialisation.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- 6 producteurs regroupés en Association
- 1 tonne de pâtes AB vendues dans le Département de l'Indre et Loire (soit environ 1.2 tonnes de céréales transformés)
- Un salarié à 30h/semaine et 1 prestataire à 15h/semaine
- Vente de pâtes à 10 collègues
- Vente à la cuisine centrale de Fondettes
- Interventions auprès de public scolaire

ORIGINALITÉ

« Les torsades paysannes portent à juste titre leur nom, car elles sont issues de semences libres. L'association reste dans la maîtrise du produit de la céréale à l'assiette. »

PARTENARIAT(S)

- Timothée Joy Gbotchenou à Manthelan
- Sophie et Stéphane Crépin – GAEC St Paul à Loches
- Julien Gwizdek, Jean-Baptiste Jamin et Hélène Gillard – GAEC Vertcolza à Loches

- Catherine, Marion et Pascal Joubert, Anne Cecile Tricoche et Sylvain Yon – EARL La Rabinière à Betz-le-Château
- Vincent Philippon et Claire Meslin – GAEC des Hauts Bourdiers à Nouans-les-Fontaines
- Michel Revault-Les Renouées à Truyes
- Cantines scolaires du département
- Estivin : grossiste primeur proposant une gamme bio et transformation en 4ième gamme
- ADEAR 37 et Groupement des Agriculteurs Bio de Touraine

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Gestion du collectif et du salariat
- Temps énergivore pour les paysans
- Questionnement sur le développement de l'outil, d'augmenter peut-être la quantité vendues...
- Limitation de la production par la logistique : seuls les paysans vendent via leur circuit de commercialisation

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Accompagnement avec l'ADEAR37 au démarrage
- Prendre le temps de se retrouver sur le projet associatif

Améliorations futures possibles :

- Prendre le temps de se mettre en accord avec les valeurs, statuts, gouvernance,...
- Aller sur le terrain afin de rencontrer d'autres fonctionnements, de voir concrètement comment on peut produire des pâtes, avec quels types de matériel, quel dimensionnement
- Se faire accompagner par une structure extérieure

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.

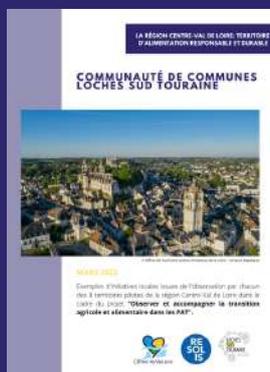
Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- 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

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

Sophie LEVASSEUR - sophie.levasseur@lochessudtouraine.com

