

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

PAYS DE VALENÇAY EN BERRY



© Ville de Valençay

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"**.



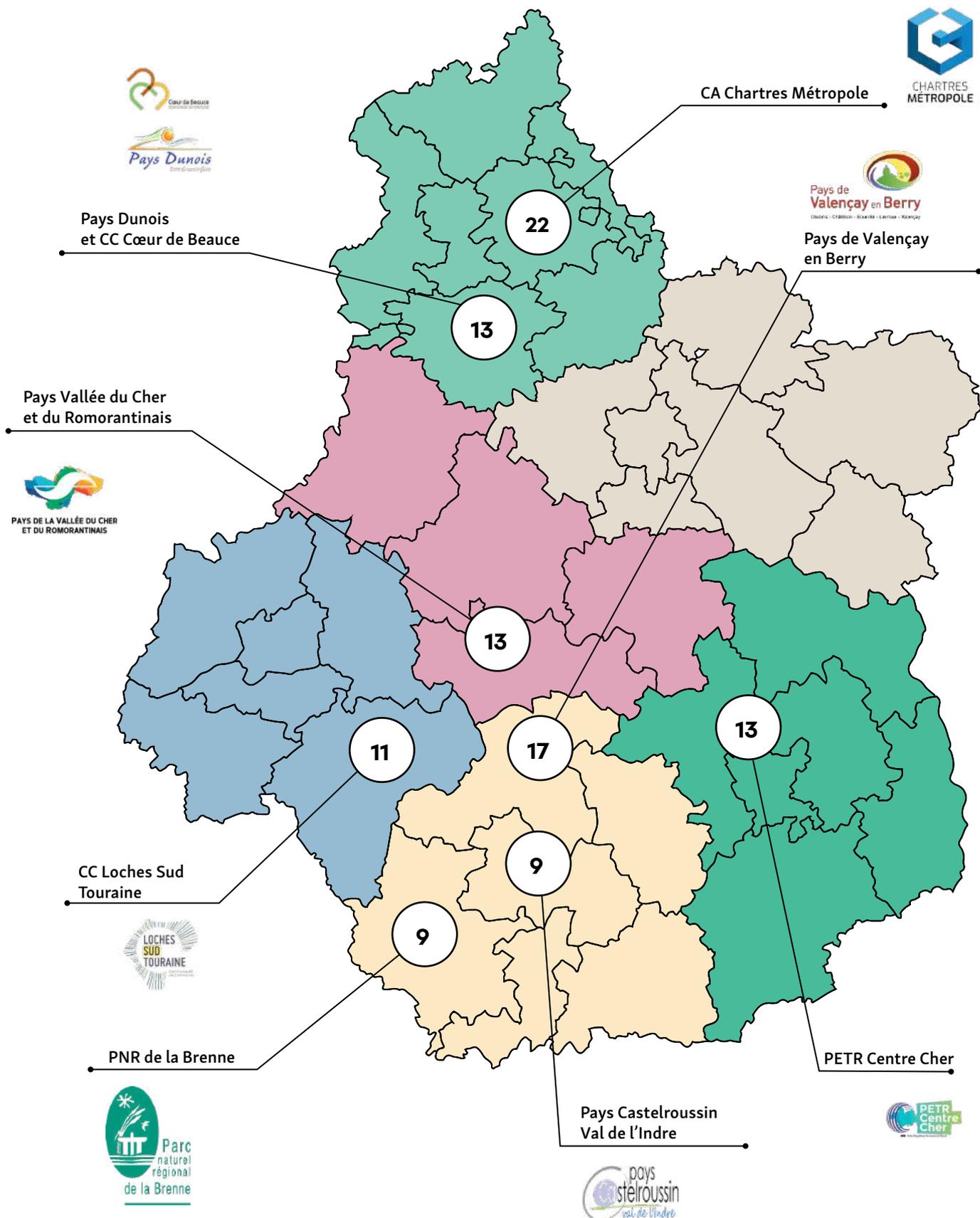
Carte des initiatives d'alimentation responsable et durable sur le territoire Centre-Val de Loire

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.



La commune de Faverolles-en-Berry et la création d'une miellerie collective pour tous



Les abeilles sont un maillon essentiel de la biodiversité. À partir de ce constat, plusieurs élus et acteurs publics se sont engagés dans une démarche de valorisation et promotion de l'apiculture. C'est le cas de la commune de Faverolles-en-Berry (36) qui a décidé de créer une miellerie collective afin que les particuliers amateurs et les collectivités puissent venir extraire leur miel de leurs ruches. Les pots de miel ne pouvant être vendus, il est distribué en circuit court dans les colis de fin d'année destinés aux personnes les plus démunies.

AUTEUR(S)

GUIMPIER WILLIAM
mairiefav@wanadoo.fr

Fiche rédigée par **Laureen Remillard**

PROGRAMME

Démarrage: 2015
Lieu de réalisation:
Faverolles-en-Berry
Budget: 80000

ORGANISME(S)

**COMMUNE DE
FAVEROLLES-EN-BERRY**
Faverolles-en-Berry - 36360
2 Rue de la Mairie



Chabris - Châtillon - Ecueillé - Levroux - Valençay

COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

16/07/2021

Domaine

Alimentation

Lien social, intergénérationnel

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

Transformation Outils de transformation collectifs ou partagés

Champ d'action

Agir sur l'éducation à l'alimentation

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Type de structure

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Bénéficiaires

Population rurale

Population urbaine

Population précaire

Type d'acteur

Transformateur

Type d'objectif

Sociaux Création et renforcement du lien social

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

ORIGINE ET CONTEXTE

En 2016, la communauté de communes Ecueillé-Valençay est reconnue Territoire à Énergie Positive pour la croissance Verte (TEPCV). Dans le cadre de ce projet de territoire, plusieurs communes sous l'impulsion de M. GUIMPIER William, maire de Villentrois-Faverolles-en-Berry, ont initié un projet autour de l'apiculture et du maintien des abeilles en milieu rural. Ces actions se fondent sur un constat partagé par les élus : les abeilles sont un maillon essentiel de la biodiversité. En effet, celles-ci assurent la pollinisation – le transport de grains de pollen permettant de féconder les plantes - de très nombreuses cultures et arbres fruitiers. 80 % des cultures (essentiellement fruitières, légumières, oléagineuses et protéagineuses) sont dépendantes des insectes pollinisateurs. Par leur puissance de travail exceptionnelle (une colonie d'abeilles peut visiter en une journée plusieurs millions de fleurs), par leur capacité à prospecter tous les nouveaux emplacements fleuris et par leur aptitude à tirer parti de toutes les fleurs, les abeilles sont, de loin, les pollinisateurs les plus actifs. Ainsi, les élus de la Communauté de Communes Ecueillé-Valençay ont souhaité faciliter la présence d'abeilles sur le territoire en mettant en places des ruchers, des ruches pédagogiques et une miellerie collective.

OBJECTIFS

L'objectif de la miellerie collective :

- Valoriser un bâtiment communal non occupé ;
- Unir les apiculteurs et les autres acteurs du territoire autour d'un projet commun ;
- Soutenir les ruches locales ;
- Aider à la production de miel ;
- Mutualiser le matériel nécessaires aux apiculteurs ;
- Donner la possibilité aux apiculteurs amateurs et aux collectivités d'extraire le miel à faible coût.

L'objectif des ruchers et des ruches pédagogiques :

- Agir pour la préservation de la biodiversité ;
- Sensibiliser à la protection de la biodiversité ;
- Donner à chacun la possibilité de se familiariser avec la présence des abeilles dans le territoire, d'observer leur travail, de comprendre leur rôle dans la société.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Après la signature d'une convention au ministère de l'écologie, le projet a commencé par l'installation de ruchers (un groupe de ruches) dans sept communes du territoire (Faverolles-en-Berry, Valençay, Pellevoisin, Heugnes, Gehée, Langé, et Luçay-le-Mâle) et de ruches pédagogiques dans trois communes (Faverolles-en-Berry, Pellevoisin et Valençay). En parallèle, la commune de Faverolles-en-Berry a décidé de restaurer un bâtiment communal vide et sans occupation, pour mettre en place une miellerie collective. La commune possédant des bâtiments classés « Bâtiments de France », le bâtiment dédié à la miellerie a dû être rénové en prenant en compte les critères des Bâtiments de France.

Les agents communaux de ces sept communes ont pu avoir accès à des formations du Domaine Apicole de Chezelles pour apprendre à s'occuper des ruches.

La miellerie collective est une structure collective de fabrication de miel à but non commercial.

Elle est accessible à ces sept communes ainsi qu'aux particuliers possédant au moins une ruche. Actuellement, c'est un conseiller municipal qui à la gestion de la miellerie collective et du matériel, qui a pour rôle de prendre les rendez-vous et d'accompagner, si besoin, les particuliers et les collectivités dans l'extraction du miel.

La miellerie peut être utilisée par tous, au travers d'une adhésion de 10 € par an et de 0,50 € par cadre de ruche. Lorsqu'une personne vient à la miellerie pour extraire son miel, celle-ci doit remplir un règlement d'utilisation en y mettant ses informations personnelles (nom, prénom, commune) ainsi que le nombre de cadres de ruches et le coût final de cette extraction. Cette même personne peut ensuite placer ses cadres de ruche dans l'extracteur de miel mis à disposition.

Pour valoriser la production, les pots de miel des communes ne peuvent pas être vendus mais sont offerts dans les colis de fin d'année pour les personnes démunies.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Acceptation de la population ;
- Valorisation de la commune et image dynamique de la commune ;
- Mise en avant de la biodiversité ;
- Structuration d'un réseau d'apiculteurs amateurs y compris hors territoire (département limitrophe).

ORIGINALITÉ

L'élaboration du projet et son suivi a nécessité une coopération et un partenariat fort de la part des acteurs locaux qu'ils soient institutionnels, associatifs, privés ou habitants du territoire. Le projet répond aux intérêts territoriaux suivants :

- En terme d'emplois : soutenir le milieu apicole et créer des vocations ;
- En termes d'activités : l'objectif de la miellerie collective est de créer un projet partenarial sur le long terme et de viser un lien d'animations et de découvertes pour les habitants et les scolaires ;
- Sur les aspects sociétaux : valoriser la production auprès des personnes démunies.

PARTENARIAT(S)

Aides financières de la région via le Contrat de Pays de Valençay en Berry, du département et via les Certificats d'Economie d'Energie (CEE).

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Faire accepter le projet aux financeurs notamment au travers de son originalité : mise en réseau du public, sensibilisation, production, etc
- Rénover le bâtiment selon les critères des Bâtiments de France

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Mettre en avant et en valeur l'aspect collectif de la miellerie collective ;
- Suivre les préconisations faites par les Bâtiments de France.

Améliorations futures possibles :

Organiser une inauguration de la miellerie collective.

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

- Rédiger un règlement d'utilisation de la miellerie collective en collaboration avec toutes les communes présentes à l'origine et mis en place d'une charte de communication (logo, etc.) ;
- Mettre en place des coopérations et des partenariats.

La CUMA de la Poussière, une fabrication d'huile de colza en commun et en circuit court



La CUMA de la Poussière a été créée en 1994 par une dizaine d'agriculteurs sur la commune de Luçay-le-Mâle pour mettre en commun leurs ressources. Le colza étant une culture fortement implantée dans le territoire, la CUMA a décidé, en 2017, de se diversifier dans la production d'huile alimentaire de colza pour étendre son activité et proposer une nouvelle alternative aux agriculteurs du territoire. L'huile alimentaire de colza est vendue en vente directe à la CUMA et dans les commerces du territoire.

AUTEUR(S)

RABIER DANIEL
rabier.daniel@outlook.fr

Fiche rédigée par **Laureen Remillard**

PROGRAMME

Démarrage: 2017
Lieu de réalisation: Luçay-le-Mâle
Budget: 200000

ORGANISME(S)

CUMA DE LA POUSSIÈRE
Luçay-le-Mâle - 36360
Luçay-le-Mâle
3 Salariés / 14 Adherents



COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

19/07/2021

Domaine

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Développement local Structuration/maintien de filières locales

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Type de structure

Coopérative Coopérative

Bénéficiaires

Agriculteurs

Type d'action

Transformation Outils de transformation collectifs ou partagés

ORIGINE ET CONTEXTE

La CUMA de la Poussière se situe sur la commune de Luçay-le-Mâle, dans le département de l'Indre (36) et a été créée en 1994 par une dizaine d'agriculteurs. Le rôle d'une CUMA (Coopérative d'Utilisation du Matériel

Agricole) est de permettre aux agriculteurs de mettre en commun leurs ressources pour acquérir du matériel agricole et pour utiliser ce matériel.

En 2005, la CUMA investit dans un premier tracteur. En 2007, elle décide d'adhérer à la CUMA Innov 36, qui est une CUMA départementale. Elle embauche son premier salarié en 2008, son deuxième salarié en 2009 et enfin son troisième salarié en 2010. Durant cette même année, elle investit à nouveau dans du matériel et dans un terrain de 7.500 m², à la Zone Artisanale de Beauvais de la commune de Luçay-le-Mâle pour y construire des bâtiments et y abriter le matériel et l'atelier d'entretien. En 2012, la CUMA achète sa propre presse à huile et créer le GIE Oleoappro pour vendre l'huile et le tourteau.

Le colza étant une culture fortement implantée dans le territoire, la CUMA de la Poussière décide, en 2017, de se diversifier dans la fabrication d'huile alimentaire de colza pour étendre son activité et proposer aux céréaliers du territoire un nouveau débouché pour leur culture.

OBJECTIFS

- Diversifier et étendre l'activité du GIE ;
- Donner aux éleveurs et aux céréaliers du Boischaut Nord un débouché supplémentaire pour leur culture ;
- Valoriser une culture fortement implantée sur le territoire.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Parmi les cent cinquante CUMA de l'Indre, celle de la Poussière, basée à Luçay-le-Mâle, a une particularité : en plus d'être l'une des plus importantes du département, elle fabrique, depuis 2017, sa propre huile alimentaire de colza. Pour cela, la CUMA a investi dans une presse à huile appartenant à la CUMA Innov 36, remplacée depuis par une autre presse plus puissante. Pour fabriquer cette huile, la CUMA s'approvisionne grâce aux agriculteurs du territoire qui cultivent du colza. Il faut commencer par mettre les graines de colza dans la presse. Ensuite, la presse sépare les résidus des graines, avant de les écraser et de laisser apparaître deux substances : l'huile et le tourteau. L'huile va s'écouler dans un tuyau pour être stockée dans des cuves et le tourteau, sous forme de granulé, sera stocké dans un hangar, pour le redistribuer aux éleveurs pour l'alimentation du bétail (filiale caprine essentiellement).

L'huile sera ensuite transportée chez un prestataire de service (Etablissement Guenard) à Saint-Aignan (41) qui s'occupera du conditionnement en bouteille. L'étiquetage des bouteilles sera ensuite réalisée par l'imprimerie Buxynoise. L'huile est ensuite commercialisée par le GIE Oleoappro via de la vente directe à la CUMA et dans plusieurs commerces du territoire (Intermarché d'Ecueillé, l'Intermarché de Valençay, Super U de Levroux), à la Ferme de la Fringale et au GAEC La Cabrioray à Veuil, à la Ferme de M. André PLAZA à Lye, au Panier Sympa à Vatan et à l'Espace Emeraude à Valençay. Le GIE Oleoappro a été mis en place par la CUMA afin de pouvoir commercialiser l'huile. Le tourteau, quant à lui, sera destiné principalement à l'alimentation des chèvres.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Au total, la CUMA de la Poussière vend 900 à 1000 bouteilles par an d'huile alimentaire de colza. La fabrication et la vente d'huile de colza permet de diversifier et amplifier son chiffre d'affaires.

ORIGINALITÉ

- Mise en commun d'un procès et d'un projet ;
- Le projet repose également sur de l'économie circulaire (fabrication d'huile de colza alimentaire) mais également utilisation des déchets produits sous formes de tourteaux pour l'alimentation animale.

PARTENARIAT(S)

- Aide financière du Conseil régional à travers le dispositif « A vos ID » du Pays de Valençay en Berry ;
- CUMA Innov' 36 pour l'achat de leur presse à huile ;
- Établissement Guenard pour la mise en bouteille ;
- Imprimerie Buxynoise pour l'étiquetage des bouteilles ;
- Partenariat avec l'ensemble des agriculteurs de la CUMA ;
- Partenariat avec des commerces et agriculteurs pour la vente de l'huile.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Estimation du temps de travail ;
- Mise en place d'un circuit de commercialisation car cela demande d'avoir davantage de moyens humains.

Améliorations futures possibles :

Dans l'avenir la CUMA souhaiterait augmenter ses ventes en huile de colza et signer davantage de contrats avec des commerces pour faciliter et augmenter la vente en circuit court.

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

Les conseils de la CUMA :

- Travailler avec un bureau d'étude ;
- Acheter du matériel neuf.

La production de noisettes pour diversifier son activité et répondre à des enjeux paysagers.



Afin de diversifier une activité agricole classique et répondre à des enjeux paysagers, climatiques et économiques, mais aussi de gestion humaine de son exploitation, Monsieur BOURBON diversifie son exploitation céréalière en plantant des noisetiers, une production peu commune dans le département de l'Indre mais qui connaît une forte demande.

AUTEUR(S)

BOURBON DAVID
davidbourbon@gmail.com

Fiche rédigée par **Laureen Remillard**

PROGRAMME

Démarrage: 2015
Lieu de réalisation: Ecueillé

ORGANISME(S)

DAVID BOURBON
Écueillé - 36240
36 Le Bois Franc



Pays de Valençay en Berry

Chabris - Châtillon - Ecueillé - Levroux - Valençay

COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

16/07/2021

Domaine

Agriculture

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Développement local Création de dynamiques économiques

Développement local Structuration/maintien de filières locales

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Bénéficiaires

Agriculteurs

Type d'action

Production agricole Production de niche et de terroir

ORIGINE ET CONTEXTE

Le territoire du Pays de Valençay en Berry est partagé entre les productions animales présentes sur la frange ouest et nord et les secteurs grandes cultures situés en Champagne Berrichonne. Depuis les mutations

agricoles des années 2000, le développement des céréales et oléoprotéagineux s'est renforcé vers une mode de monoculture sur le territoire. Depuis ces mutations économiques, des agriculteurs ont pris la tendance inverse en se diversifiant et produisant des productions diversifiées.

En 2012, M. BOURBON reprend l'exploitation familiale à la suite de ses parents. Actuellement, l'exploitation compte 170 hectares consacrés à la production de céréales (blé, orge, colza, maïs) et à la prairie.

Soucieux du respect de l'environnement et de la protection de la biodiversité, il cherchait une culture répondant à ses attentes et demandant peu d'interventions. Connaissant déjà la production de noisettes et après avoir réalisé trois années de productions "conventionnelles", M. BOURBON décide en 2015 de diversifier sa production en plantant des noisetiers. Ce passage à l'acte tire ses intérêts d'un point de vue environnemental et économique.

OBJECTIFS

- Diversifier sa production avec une culture pérenne, respectueuse de l'environnement et nécessitant peu d'interventions et de travail dans les champs à la différence des cultures "conventionnelles" (labour, apports d'intrants, etc.) ;
- Se retourner vers une culture nouvelle pour le territoire et le département afin de diversifier le paysage local et trouver des compléments de revenus dans une activité agricole sujette de plus en plus aux aléas climatiques ;
- Répondre à une demande croissante ;
- Contribuer à la biodiversité du territoire de l'Indre.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

En 2015, M. BOURBON se lance dans un projet de diversification en plantant des noisetiers sur 25 hectares. Son projet de plantation s'est construit sur trois ans avec une plantation de 6 hectares de noisetiers (4 000 arbres) en janvier 2015, de 10 hectares (6 500 arbres) à l'automne 2015 et 6 hectares (4 000 arbres) à l'automne 2017. Pour irriguer ses noisetiers, un système d'irrigation "goutte à goutte enterré" a été installé afin d'économiser un maximum l'eau.

Pour mettre en place cette diversification, un investissement a dû être fait dans l'acquisition de machine (exemple : chaîne de tri) et dans des travaux d'irrigation. Les noisetiers ont été achetés chez un pépiniériste spécifique pour avoir des plants certifiés.

La récolte s'étale sur plusieurs mois à partir de septembre lorsque les noisettes tombent au sol. Les noisettes sont alors récoltées à l'aide d'une récolteuse puis emmenées à la chaîne de tri qui permettra de séparer les noisettes des résidus (terre, cailloux, feuilles, ...). Cette même chaîne de tri lavera les noisettes et les enverra dans un séchoir. Une fois sèche, les noisettes seront conditionnées dans des big bag pour être vendues à une coopérative spécialisée dans les fruits à coque. Cette coopérative a pour rôle de préparer et de distribuer les noisettes aux artisans et industriels pour la fabrication de produits à base de noisettes (pâte à tartiner, chocolat, ...).

Pour se lancer dans sa production, M. BOURBON a lancé en 2015, une cagnotte de financement participatif via My Major Company.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Besoin de reconnaissance des productions secondaires accru.

ORIGINALITÉ

L'originalité du projet repose sur une diversification de la production agricole. Peu reconnues et parfois jugées comme hasardeuses par les financeurs, les nouvelles productions permettent de diversifier le paysage locale, trouver des compléments de revenus dans une activité agricole sujette aux aléas climatiques. Elles séduisent les "jeunes agriculteurs" qui souhaitent développer de nouvelles activités non classiques.

PARTENARIAT(S)

- FranceAgriMer - Aide à la plantation et à la production ;
- Conseil régional Centre Val de Loire - Contrat de pays de Valençay en Berry pour la diversification agricole ;
- Indre Initiative - Prêts ;
- Coopérative - Achats des noisettes ;
- Réseau BGE Indre - Réseau associatif d'aide et d'accompagnement des porteurs de projet à toutes les étapes de la création d'activité.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- La banque méfiante face au projet et cette production nouvelle sur le territoire ;
- Difficulté de rentabilité financière mais les premières années sont compensée par l'activité principale de l'exploitation ;
- Besoin de reconnaissance des productions secondaires accru.

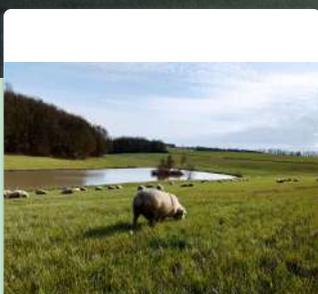
Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Comparer les banques et prendre le temps de monter les dossiers.

Améliorations futures possibles :

- Se diversifier dans la fabrication d'huile de noisettes, et la commercialiser via des magasins locaux ou une boutique en ligne ;
- Initier des partenariats avec des pâtisseries pour la fabrication des spécialités à base de noisettes.

Les Délices de Pâtures : l'éco-pâturage pour diversifier son activité agricole.



Après avoir obtenu son BTSa ACSE, en 2020, Matthieu RABIER, jeune agriculteur, s'est installé sur la commune de Luçay-le-Mâle, en élevage ovins avec l'idée de pratiquer l'éco-pâturage grâce à des partenariats avec des entreprises, des collectivités et des particuliers.

AUTEUR(S)

RABIER MATTHIEU
rabier.matthieu@orange.fr

Fiche rédigée par **Laureen Remillard**

PROGRAMME

Démarrage: 2021

Lieu de réalisation: Luçay-le-Mâle

ORGANISME(S)

DÉLICIES DE PÂTURES

Luçay-le-Mâle - 36360
36 Les Cognées
1 Salariés



Pays de Valençay en Berry

Chabris - Châtillon - Ecueillé - Levroux - Valençay

COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

16/07/2021

Domaine

Agriculture

Environnement

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Environnementaux Décarbonation, performance énergétique

Culturels Entretien du patrimoine naturel

Développement local Structuration/maintien de filières locales

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Bénéficiaires

Agriculteurs

Entreprise

Professionnels

Type d'action

Valorisation non alimentaire Valorisation non alimentaire (Autre)

ORIGINE ET CONTEXTE

Après avoir eu son BTS, Matthieu RABIER a décidé de s'installer en 2020 sur la commune de Luçay-le-Mâle avec pour premier projet de faire de l'élevage de brebis et porcs en plein air. L'élevage de porcs en plein air ayant beaucoup de contraintes et de règlements, il a décidé de faire uniquement de l'élevage de brebis et de compléter son activité en pratiquant l'éco-pâturage.

OBJECTIFS

- Intégrer l'élevage dans les zones non agricoles pour entretenir les espaces verts pour faire de l'éco-pâturage ;
- Fabriquer des produits transformés à partir de la viande de brebis ;
- Mettre en place une vente directe à la ferme.

Son projet repose sur une approche transversale de l'agriculture : gestion du foncier, gestion de l'économie agricole en circuit court.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Pour commencer son activité, il a réalisé différentes visites de ferme pour se rendre compte du matériel nécessaire et a fait l'acquisition d'un cheptel de 70 brebis de race vendéenne et de Thônes et Marthod. L'éco-pâturage est le fait d'intégrer l'élevage dans les zones non agricoles pour entretenir les espaces verts. Ce mode d'entretien est proposé aux collectivités, aux entreprises et aux particuliers. A ce jour, la commune de Buzançais, la laiterie de Varennes, l'ITEP de Pellevoisin et des habitants de la commune du Tranger ont d'ores et déjà fait le choix de bénéficier de ces "tondeuses naturelles" et de mettre en œuvre des actions de sensibilisation envers la population.

En parallèle, Matthieu a pour projet de développer le circuit court. Pour le moment, il n'est qu'aux prémices de ce projet en vue de produire rillettes, saucisses et merguez. Avant de se lancer il souhaite étudier le coût financier de la transformation et du coût de vente des produits transformés.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Différentes structures publiques et privées semblent intéressées pour bénéficier de l'éco-pâturage, même si cette activité reste encore peu connue et fait face à des réticences ou des questionnements de gestion et d'organisation.

ORIGINALITÉ

Travailler son exploitation sur l'axe des circuits courts en développant une activité de transformation de sa production animale et de l'environnement en mettant en place l'éco-pâturage.

PARTENARIAT(S)

- Achat du cheptel et parrainage avec une exploitation agricole du territoire : Les Moutons de Cotron à Châtillon-sur-Indre (36) ;
- Partage de savoir pour la transformation de la viande (agneaux et brebis), via la ferme du Bois Retrait à Rosnay (36)
- Conseil régional Centre Val de Loire - financement pour le matériel au titre du Contrat régional de Pays de Valençay en Berry.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Au départ, Matthieu a dû faire face à de nombreuses réticences, de sa famille et de ses amis mais également de la part de la banque, qui était méfiante en raison d'une méconnaissance de l'activité éco-pâturage.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Après la mise en place de son projet, il y a eu un engouement de la part de la famille et des amis lorsqu'ils se sont aperçus que celui-ci fonctionnait. Avoir pris la décision de ne faire que de l'élevage de brebis et de ne pas faire de l'élevage de cochons, a permis à Monsieur RABIER que cela soit plus souple et de faciliter les

démarches auprès de la banque. L'éco-pâturage est une activité qui permet d'obtenir un revenu « fixe » et non lié aux aléas comme c'est le cas pour la production ovine.

Améliorations futures possibles :

- Construire des bâtiments pour améliorer la qualité de vie du cheptel ;
- Augmenter le nombre de contrats pour l'éco-pâturage ;
- Améliorer ses connaissances dans la transformation de produits alimentaires

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

Établir des plans de financement adaptés et mettre en comparaison les offres financières des banques.

L'EARL du Moulin de Naix et le projet de réhabilitation d'un moulin historique pour produire sa propre farine biologique.



L'EARL du Moulin de Naix est labellisée « Agriculture Biologique » depuis 2015 et a pour activités principales l'élevage et la production de céréales. Désireux de valoriser leur production et de développer la vente en circuit court, l'EARL décide de réhabiliter le moulin de rivière historique de sa propriété afin de produire leur propre farine biologique.

AUTEUR(S)

PINON GILLES
chef d'exploitation
gillespinon@orange.fr
Fiche rédigée par **Laureen Remillard**

PROGRAMME

Démarrage: 2015
Lieu de réalisation:
Pellevoisin

ORGANISME(S)

EARL DU MOULIN DE NAIX
Pellevoisin - 36180
36 Le Moulin de Naix
4 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

22/07/2021

Domaine

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Culturels Valorisation du patrimoine alimentaire

Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

Développement local Structuration/maintien de filières locales

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Bénéficiaires

Agriculteurs

Type d'action

Transformation Transformation à échelle réduite / artisanale

L'Exploitation Agricole à Responsabilité Limitée (EARL) du Moulin de Naix se situe dans la commune de Pellevoisin. En 1991, Gilles PINON s'est installé dans cette exploitation. Sa femme l'a rejoint en 2005 puis son fils en 2020. L'exploitation est en polyculture-élevage, labellisée « Agriculture Biologique » depuis 2015 et compte 261 hectares. Actuellement, 5 personnes travaillent dans l'exploitation, 3 gérants (M. PINON, sa femme et son fils), 1 salarié et 1 apprenti.

Au sein de l'exploitation, se trouve un moulin de rivière historique. D'après les archives départementales, ce moulin daterait du XIII^{ème} siècle. Il fait partie des premiers moulins se situant sur le Nahon, l'une des rivières du département de l'Indre. Monsieur PINON prévoit de réaliser une roue, identique à celle d'origine et selon la puissance maximale autorisée de 11,61 kW. Pour pouvoir rénover le moulin, un dossier a été fait auprès de la DDT et deux visites de terrain ont été réalisées le 17 juin 2015 et le 5 avril 2018.

Réhabiliter ce moulin permettrait à M. PINON de produire sa propre farine, de développer l'activité de l'exploitation et la valorisation de son blé.

OBJECTIFS

- Développement de l'exploitation biologique et valorisation de la production ;
- Permettre l'autonomie de l'exploitation et la vente directe (à l'avenir réhabiliter le moulin pour sauver le patrimoine et produire de la farine de blé ancien).

ACTIONS MISES EN OEUVRE

L'activité agricole de l'exploitation se divise en élevage et en polyculture.

L'élevage est constitué d'un troupeau de 160 animaux dont 60 vaches mères allaitantes charolaises. Les animaux sont nourris à l'herbe et avec les productions de l'exploitation. Les veaux sont abattus à l'abattoir de Valençay pour en faire du veau rosé, une viande issue d'un veau âgé de 6 à 8 mois et vendue en caissette en vente directe.

La polyculture est orientée autour du blé tendre, blé ancien, petit épeautre, grand épeautre, mélange de plusieurs céréales appelé le méteil (avoine, orge, pois), de triticale, féveroles, tournesol, cameline, chanvre, sarrasin, maïs, trèfle et luzerne.

Pour stocker ses céréales produites et ne pas les mélanger avec d'autres céréales conventionnelles, M. PINON a réalisé un hangar en juillet 2017.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Amplification de la démarche biologique et autonomie de la filière biologique en introduisant la transformation de blé en farine.

A ce jour, l'EARL est en train de récupérer le matériel nécessaire pour réhabiliter le moulin. Le cours d'eau devra aussi être remis en état pour laisser passer l'eau et faire fonctionner le moulin.

ORIGINALITÉ

Autonomie de l'exploitation agricole biologique : remise en activité d'un moulin du territoire selon les conditions de circulation des eaux et des espèces et production de sa propre farine avec un élément ancré dans le patrimoine.

PARTENARIAT(S)

Pour le moulin : aide d'un ancien meunier pour régler le moulin.

Pour le hangar : aide financière du Conseil régional via le CRST du Pays de Valençay en Berry.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Besoin d'une structuration de la filière biologique afin d'avoir tous les maillons de la production
- Obstacle administratif et financier : la DDT a émis quelques conditions pour la remise en marche du moulin. Elle demande à ce que des dispositifs de franchissement soient mis en place pour permettre d'assurer la circulation des différentes espèces piscicoles.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Partenariats à construire.

Améliorations futures possibles :

- Valoriser de la production biologique
- Développer un côté « pédagogique » autour du moulin par exemple en faisant des visites.

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

Monsieur et Madame Koumans incitent tous les porteurs de projets à réaliser leurs projets et leurs idées qui seront sources de réussite et de ne pas hésiter à se faire aider financièrement par les subventions publiques. (Europe, région, etc.)

La Ferme de la Basse Roche, un outil de transformation pour valoriser ses invendus



Monsieur MOREAU, maraîcher à Ecueillé, produit sur 1,5 hectares de serres des plants de fleurs et différentes variétés de légumes ainsi que 5 hectares de légumes cultivés selon les saisons et en plein champ. Convaincu de l'intérêt pour le territoire, ses habitants et ses acteurs d'enclencher des démarches autour "de l'alimentation locale", celui-ci a entrepris, depuis 2020, une activité de transformation des légumes invendus de sa production.

AUTEUR(S)

MOREAU LUDOVIC
chef d'exploitation
ludovic-
moreau36@orange.fr
Fiche rédigée par **Laureen
REMILLARD**

PROGRAMME

Démarrage: 2020
Lieu de réalisation: Ecueillé
Budget: 80000

ORGANISME(S)

**LA FERME DE LA BASSE
ROCHE**
Écueillé - 36240
36 La Basse Roche
4 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

22/07/2021

Domaine

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Développement local Structuration/maintien de filières locales

Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Bénéficiaires

Agriculteurs

Population rurale

Type d'action

Transformation Transformation à échelle réduite / artisanale

ORIGINE ET CONTEXTE

La Ferme de la Basse Roche est une exploitation maraîchère créée en 1979 par les parents de Monsieur MOREAU sur la commune d'Ecueillé. En 2007, leur fils, Ludovic MOREAU décide de reprendre cette exploitation et de continuer l'activité horticole et maraîchère. Elle est composée d'1,5 hectares de serres, soit au total 13 serres, dans lesquelles sont produits des plants de fleurs (350 à 400) et différentes variétés de légumes ainsi que 5 hectares de légumes cultivés selon les saisons et en plein champ. L'exploitation est aussi composée de bureaux, de locaux de stockage et de vente et des locaux de transformation.

Les plants de fleurs et les légumes sont vendus en vente directe à l'exploitation, sur les marchés locaux d'Ecueillé et de Châtillon, sous forme de paniers de légumes, dans des commerces (grandes et moyennes surfaces, épiceries, magasins de producteurs), à des grossistes, à des restaurants et à des restaurants collectifs scolaires, pour certains, via Cagette et Fourchette.

Depuis 2020, la Ferme de la Basse Roche a décidé de se diversifier dans une activité de transformation de légumes issus de son exploitation.

OBJECTIFS

- Se diversifier dans une activité de transformation ;
- Proposer à sa clientèle de nouveaux produits ;
- Répondre à la demande ;
- Éviter le gaspillage des produits invendus.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

En 2020, la Ferme de la Basse Roche décide de se diversifier dans une activité de transformation des produits invendus de l'exploitation. Pour cela, elle a commencé par faire une demande d'autorisation d'activité de conserverie à la Chambre d'Agriculture.

Elle produit dans un premier temps différents produits transformés comme la sauce tomate et la ratatouille, dans un local situé sur l'exploitation après avoir investi dans un autoclave de grande capacité. Les produits sont conditionnés dans des bocaux.

Ces produits transformés seront en vente directe à l'exploitation dans la boutique et dans deux magasins de producteurs (Loches et Châteauroux).

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Pour le moment, l'activité de transformation a peu d'impacts sur l'exploitation puisqu'elle est récente mais Monsieur MOREAU espère pouvoir toucher et diversifier sa clientèle. A titre d'exemple, la Ferme de la Roche a produit au total 400 pots de confitures et 300 à 400 pots de ratatouilles.

ORIGINALITÉ

L'activité maraîchère est peu présente et se diversifie peu sur le territoire du Pays de Valençay en Berry. Cet atelier de transformation est à ce stade unique sur le territoire.

PARTENARIAT(S)

- Demande d'autorisation d'exercer cette activité à la Chambre d'Agriculture ;
- Aide financière à travers le Contrat Régional de Solidarité Territoriale (CRST) du Pays de Valençay en Berry pour acquérir du matériel nécessaire à la transformation.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Que ce soit pour l'activité principale de l'exploitation ou pour l'activité de transformation, Monsieur MOREAU soulève le manque de conseils et/ou de suivi technique d'un professionnel. Il espère pouvoir diversifier sa clientèle aujourd'hui principalement une clientèle de jardiniers ou de marchés (achat de fruits et légumes hebdomadaires).

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Tenter de structurer un réseau d'aide et de partenaires pour éviter de faire face aux difficultés seul.

Améliorations futures possibles :

Pour améliorer son activité, M. MOREAU aimerait mettre en place un laboratoire dédié à la transformation de ses produits. De plus, il souhaiterait proposer d'autres produits transformés comme des soupes, du caviar, des chutneys et des produits sous vide.

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

Pas de conseils particuliers à donner.

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

PAYSANS - BOULANGERS

culture paysanne et biologique



PAYSANS - BOULANGERS
en agriculture paysanne et biologique



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

AUTEUR(S)

DOUBLIER ROBIN
robin@lafermedurelais.fr

Fiche rédigée par **Laureen Remillard**

PROGRAMME

Démarrage: 2010
Lieu de réalisation:
Pellevoisin

ORGANISME(S)

LA FERME DU RELAIS
Pellevoisin - 36180
36 Le Relais



COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

16/07/2021

Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Domaine

Agriculture

Alimentation

Culture, sport et loisirs

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Population rurale

Population urbaine

Agriculteurs

Type d'acteur

Producteur

Type d'action

Distribution/commercialisation Création de circuits de proximité (géographique)

Type d'objectif

Sociaux Création et renforcement du lien social

Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

Développement local Création de dynamiques économiques

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

ORIGINE ET CONTEXTE

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

OBJECTIFS

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

ACTIONS MISES EN OEUVRE

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

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

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

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

ORIGINALITÉ

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

PARTENARIAT(S)

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

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

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

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

Améliorations futures possibles :

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

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

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

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

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

Une fabrication de pâtes au GAEC de la Grande Marnière



En septembre 2018, M. ROBIN Charles-Edouard reprend l'exploitation familiale en s'associant avec son père après avoir obtenu un BTSa Productions Végétales. En 2019, il a le souhait de renouer le lien entre producteurs et consommateurs et de diversifier l'activité de la ferme. Après plusieurs recherches, il décide de se lancer dans la production de pâtes sèches fabriquées à partir de sa propre farine et dans le respect de l'environnement.

AUTEUR(S)

ROBIN CHARLES-EDOUARD

robin.charlesedouard@orange.fr

Fiche rédigée par **Laureen Remillard**

PROGRAMME

Démarrage: 2019

Lieu de réalisation: Luçay-le-Mâle

Budget: 500000

ORGANISME(S)

GAEC DE LA GRANDE MARNIÈRE

Luçay-le-Mâle - 36360

36 Ferte

2 Salariés



Pays de Valençay en Berry

Chabris - Châtillon - Ecueillé - Levroux - Valençay

COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

19/07/2021

Domaine

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Développement local Structuration/maintien de filières locales

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Bénéficiaires

Agriculteurs

Professionnels

Type d'action

Transformation Transformation à échelle réduite / artisanale

ORIGINE ET CONTEXTE

Le GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun) de la Grande Marnière est une exploitation familiale de 250 hectares se situant en plein cœur du Berry, sur la commune de Luçay-le-Mâle. Elle a été achetée en 1825

par la famille ROBIN et se transmet de père en fils depuis 5 générations.

Jusqu'en 2002, l'exploitation agricole était en polyculture élevage. Elle a cessé de faire de l'élevage caprin pour faire uniquement de la production de céréales, d'oléagineux et de protéagineux (blé tendre, blé dur, orge, maïs, tournesol, petits pois, lin, ...).

En septembre 2018, M. ROBIN Charles-Edouard, décide, après avoir obtenu un BTSA Productions Végétales, de s'installer sur l'exploitation familiale et de s'associer à son père.

En 2019, il souhaite diversifier l'activité de l'exploitation et renouer le lien entre producteurs et consommateurs. Après avoir effectué diverses recherches sur ce qu'il était possible de faire, il décide de se lancer dans la fabrication de pâtes sèches. Pour favoriser les circuits courts, la production sera vendue dans les grandes et moyennes surfaces, à la ferme, les épiceries, les restaurants ou encore à la restauration collective.

OBJECTIFS

- Diversifier l'activité de l'exploitation agricole ;
- Renouer le lien entre le producteur et le consommateur ;
- Sécuriser le chiffre d'affaire de l'exploitation ;
- Permettre aux consommateurs et aux collectivités d'avoir des produits locaux sur le territoire ;
- Favoriser les circuits courts ;
- Soutenir les producteurs locaux et l'agriculture française.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Monsieur ROBIN Charles-Edouard, décide en 2019, après de multiples recherches, de diversifier l'activité de l'exploitation dans la fabrication de pâtes sèches.

L'activité n'étant pas développée dans la région Centre-Val de Loire, il décide de contacter une exploitation agricole dans la Drôme pour en apprendre davantage sur le processus de fabrication de pâtes sèches, sur l'utilisation du matériel et être mis en relation avec le fournisseur de matériel. En parallèle, une étude de marché a été réalisée pendant 6 mois par la Chambre d'Agriculture pour déterminer la nature et la tendance du marché, identifier la future clientèle et analyser la potentielle concurrence. En parallèle, une demande de permis de construire a été engagée pour un bâtiment photovoltaïque qui abritera le laboratoire et le matériel.

A ce jour, les travaux pour le laboratoire sont finis et le matériel est en attente.

Pour produire les pâtes sèches, M. ROBIN utilisera son propre blé dur pour fabriquer la farine nécessaire. N'ayant pas de moulin sur sa ferme, la farine sera transformée dans une minoterie de la région de Bourges, qui viendra chercher le blé puis ramènera la farine.

La première étape de fabrication de pâte est la mouture, une étape qui va être réalisée par la minoterie et qui va permettre d'écraser le grain et d'obtenir une semoule de blé.

Ensuite, la semoule de blé sera transformée en pâtes à l'aide d'une extrudeuse. A la sortie de l'extrudeuse, différentes matrices peuvent être mises pour donner la forme souhaitée à la pâte (torsade, penne, ...).

Les pâtes passent ensuite au séchage pour pouvoir conditionner la tenue de la pâte à la cuisson, sa valeur nutritive et sa conservation. Le séchage est réalisé à basse température, soit à 50°C pendant 19 heures. Cela permet de ne pas dénaturer les protéines et conserver le goût et leurs valeurs nutritives. Après le séchage, les pâtes seront mises en sachet.

Les pâtes seront commercialisées sous la marque « Théolinas », qui est actuellement en cours de dépôt pour permettre d'avoir une protection sur le produit et la marque.

M. ROBIN Charles-Edouard souhaiterait vendre les pâtes via les grandes et moyennes surfaces, les épiceries, les restaurants, la restauration collective et l'exploitation agricole. Des contacts ont déjà été pris avec des grandes et moyennes surfaces et des collectivités ont exprimé leur intérêt pour travailler avec M. ROBIN. Les pâtes seront conditionnées dans des sachets de 400g et seront vendues en grandes surfaces à 2,30 €, soit 5,85 € le kg.

Le prix a été réfléchi avec les grandes surfaces afin que tout le monde puisse être gagnant.

Pour la restauration collective, le tarif sera de 3,90 € le kg de pâtes.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Sécuriser le chiffre d'affaire de l'exploitation agricole ;
- Créer une valeur ajoutée à l'exploitation agricole ;
- Embaucher de la main d'œuvre ; -Produire environ 150 tonnes de pâtes.

ORIGINALITÉ

Pas d'exploitation agricole qui fabrique des pâtes sur le territoire.
Une production de A à Z.

PARTENARIAT(S)

- Une exploitation agricole dans la Drôme pour apprendre le processus de fabrication et connaître le matériel nécessaire ;
- La Chambre d'Agriculture pour réaliser une étude de marché ;
- Le Conseil régional pour une subvention via le Contrat régional de Pays pour l'acquisition du matériel
- Le Pays de Valençay en Berry pour l'appui technique dans le montage dans le dossier de demande de subvention ;
- Installateur du matériel pour la formation de 15 jours pour l'utilisation du matériel ;
- Minoterie à Bourges pour la fabrication de la farine ;
- Une agence de communication pour la création du packaging, du visuel et la gestion d'une page sur les réseaux sociaux.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Peu de référence et d'exploitations agricoles diversifiées dans cette activité ;
- La crise sanitaire de la Covid 19 qui a retardé l'arrivée du matériel.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Échange avec une exploitation agricole de la Drôme ;

Améliorations futures possibles :

- Fabriquer des pâtes avec différents goûts ; -Fabriquer des pâtes farcies (ravioli, ...) ;
- Embaucher du personnel pour l'atelier de transformation ;
- Réaliser une inauguration avec les élus et les personnes qui ont aidés au projet ;
- Vendre les pâtes dans les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), les épicerie, les restaurants, la restauration collective scolaire et à la ferme ;
- Visite à la ferme ouverte à tout public (école, famille, ...) pour expliquer le processus de fabrication ;
- Journées portes ouvertes ;
- Certification Haute Valeur Environnementale en cours.

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

Pas de conseils particuliers.

Le Marché de Garennes, une solution de circuit court en temps de COVID.



Monsieur et Madame Roy, maraîchers sur Levroux, ont initié en 2020, suite à la crise sanitaire des actions autour des circuits courts. La crise de Covid19 et les différents confinements ont fait émergé des demandes de proximité et de sécurité dans les achats des habitants ruraux. C'est à ce titre qu'ils ont rapidement initié un réseau de partenariat avec d'autres producteurs et commerçants, pour les habitants et mis en place un drive puis un marché de producteurs pour continuer la distribution des produits locaux.

AUTEUR(S)

ROY NATHALIE
hamel.nicolas0859@orange.fr

Fiche rédigée par **Laureen REMILLARD**

PROGRAMME

Démarrage: 2020
Lieu de réalisation: Levroux

ORGANISME(S)

ASSOCIATION DU MARCHÉ DES GARENNES
Levroux - 36110
Les Garennes
/ 10 Bénévoles



Chabris - Châtillon - Ecueillé - Levroux - Valençay

COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

16/07/2021

Domaine

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Distributeur

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

Développement local Création de dynamiques économiques

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Agriculteurs

Population rurale

Type d'action

Distribution/commercialisation Vente en circuit-court

Suite à l'annonce du premier confinement et à la fermeture des marchés communaux, M. et Mme ROY, producteurs maraîchers dans l'exploitation "La Tomate Gourmande" ont souhaité trouver des solutions pour garder et renforcer le lien avec les consommateurs, les rassurer sur les origines des produits et trouver des débouchés pour continuer de vendre leur production et éviter les invendus et le gaspillage. Cela permettant également de répondre à une demande croissante des consommateurs ruraux de s'éloigner des grandes surfaces et de se rapprocher leurs producteurs locaux.

Dans ce contexte, et avec d'autres partenaires et producteurs locaux, M. et Mme Roy ont initié "un drive" sur leur exploitation, afin de pallier à la suppression des marchés locaux. Celui-ci perdure alors jusqu'au mois de mai 2020 mais finit par être fermé à la fin du confinement en raison de son caractère trop chronophage. La fermeture du drive a rendu mécontent les clients qui avaient trouvé un autre "lieu d'achat". Dès lors, les 3 producteurs décident à l'automne 2021 de faire évoluer leur projet dans la mise en place d'un marché avec 6 autres personnes (producteurs et/ou revendeurs) en créant le Marché des Garennes.

OBJECTIFS

- Trouver un moyen de commercialisation diversifié et nouveau pendant les confinements (fermeture des marchés, ...) ;
- Répondre à la demande nouvelle des consommateurs de se rapprocher des producteurs ;
- Lutter contre le gaspillage des producteurs ;
- Continuer à proposer des produits locaux aux consommateurs malgré les restrictions et les contraintes liées à la crise sanitaire.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Pour protéger leur marché et structurer leur partenariat et leur action, les producteurs et revendeurs ont décidé, en septembre 2020, de créer l'association « Marché des Garennes ». Cette association regroupe actuellement 9 producteurs et revendeurs :

- Florence HAMEL, agricultrice et productrice de fromages de chèvre ;
- Anne-Marie GUILPAIN, commerçante d'olives et de fruits secs ;
- Yohan HYPPOLITE, commerçant et primeur de fruits et légumes ;
- Guillaume AUBRET, volailler et éleveur ;
- Dominique BOURDAIRE, commerçant et négoce de vins ;
- Alain FOULEAU, artisan boucher/charcutier ;
- Mathias COUTURE, artisan boulanger/pâtissier ;
- Lucien HEZARD, apiculteur ;
- Aurélien VOLLET, ostréiculteur.

L'association a été structurée pour permettre une diversité de producteurs permettant aux habitants d'acheter les produits nécessaires (fruits, légumes, viandes, fromages, ...) pour faire un repas complet (de l'entrée au dessert). Chaque membre se doit de payer une cotisation pour financer l'emplacement du marché. Le marché se déroule 1 fois par semaine, tous les vendredis de 16h à 19h sur la place de la République à Levroux, permettant ainsi de ne pas entrer en concurrence avec l'un des marchés organisé par la commune le lundi matin, qui accueille davantage un public retraité. En effet, ce marché est principalement dédié aux personnes actives qui profitent du vendredi pour faire leurs achats pour leur week-end, achats 100% local.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Fidélisation de la clientèle sans nuire aux marchés locaux ;
- Augmentation du nombre de clients (depuis la mise en œuvre du marché, ce dernier connaît une augmentation du nombre de clients par rapport au drive qui a donc été supprimé car il correspondait moins à la demande de la clientèle locale) ;
- Diversification de la clientèle des marchés (personnes actives).

ORIGINALITÉ

- Nouveau mode de commercialisation adaptée à la demande ;
- S'adapter à une situation de crise pour mettre en œuvre des projets de développement local ;
- Mise en œuvre et construction de partenariats diversifiés ;
- Oser le passage à l'acte et la structuration en association.

PARTENARIAT(S)

Municipalité de Levroux pour la mise à disposition de la place de la république.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Lieu mal approprié chez le producteur et difficulté "d'oser y aller par certains clients" ;
- Fidélisation et régularité sur le long terme des producteurs et revendeurs ;
- Inquiétude sur les futurs départs en retraite des producteurs qui ne pourront donc plus fournir le marché sur la durée et fidéliser la clientèle et le partenariat. Inquiétude sur les possibilités de trouver des potentiels remplaçants.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Modification de l'emplacement du marché pour permettre au plus grand nombre de venir (à l'origine, le marché avait été mis en place directement chez le producteur Monsieur et Madame Roy).

Améliorations futures possibles :

Volonté d'ouvrir à d'autres producteurs/revendeurs et faire des retours d'expériences pour initier d'autres marchés locaux.

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

- Création d'une association regroupant divers producteurs ;
- Définition d'un lieu adapté à tous et identification d'un horaire diversifié pour les actifs aujourd'hui demandeurs de produits locaux.

Marguer'ice, des glaces "de la ferme" sans colorants ni conservateurs



En 2005, Nienke KOUMANS s'est installé avec son mari sur la commune de Clion-sur-Indre. Le GAEC de Biouge, est une exploitation agricole avec pour activité principale l'élevage d'une centaine de vaches laitières. Depuis 2011, Mme KOUMANS a décidé de se lancer dans la fabrication de sorbets et de crèmes glacées, à partir du lait produit sur la ferme. Ces sorbets et crèmes glacées sont vendues en direct à la ferme, dans des grandes et moyennes surfaces, dans des parcs ou encore des restaurants, sous le nom Marguer'ice, la marque qui a été déposée en 2011 à l'INPI.

AUTEUR(S)

KOUMANS NIEKE
contact@glaces-
marguerice.com

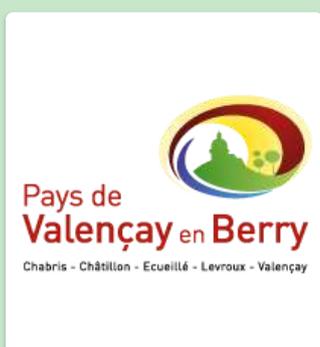
Fiche rédigée par **Laureen Remillard**

PROGRAMME

Démarrage: deux mille onze
Lieu de réalisation: Clion-sur-
Indre

ORGANISME(S)

GAEC DE BIOUGE
Clion - 36700
36 Biouges
4 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

16/07/2021

Domaine

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

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

Développement local Structuration/maintien de filières
locales

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Bénéficiaires

Agriculteurs

Population rurale

Population urbaine

Type d'action

Transformation Transformation à échelle réduite /
artisanale

ORIGINE ET CONTEXTE

Après avoir vécu dans le département d'Indre-et-Loire (37), Nienke KOUMANS et son mari ont décidé de venir vivre dans le département de l'Indre, sur la commune de Clion-sur-Indre. En 2005, son mari décide de reprendre le GAEC de Biouge, puis en 2008, Nienke KOUMANS décide de travailler à la ferme. La ferme de Biouge a pour activité principale l'élevage d'une centaine de vaches laitières et compte au total 110 hectares de prairies, de luzerne et de maïs destinés à l'alimentation des vaches.

En 2009, Nienke tombe sur une annonce proposant la livraison de tout le matériel nécessaire pour la fabrication de glaces à la ferme moyennant une adhésion. L'idée émerge ainsi et celle-ci se met à la recherche d'une solution propre afin de développer cette activité sur sa ferme.

Depuis 2011, cette ferme transforme une partie de son lait en crèmes glacées et sorbets.

OBJECTIFS

- Diversifier l'activité de l'exploitation avec le moins de contraintes possibles lors de la transformation du lait ;
- Proposer un nouveau produit sur le territoire.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Pendant 2 ans, elle a pu faire des recherches, se doter des compétences acquises de son BTS en commerce international, visiter des salons et réaliser deux jours de formation glacier, offerts dans l'achat des machines à glaces. C'est en 2011 et après avoir déposé à l'INPI (Institut National de la Propriété Industrielle) sa marque et son logo que « Marguer'ice » voit le jour. La même année, elle décide de faire de la vente directe à la ferme, le mercredi et le samedi, puis en 2013 de vendre à des enseignes et des magasins de producteurs. A ce jour, les ventes couvrent 6 départements, principalement l'Indre et l'Indre-et-Loire. Aujourd'hui, il existe 17 parfums de crèmes glacées et 12 parfums de sorbets. Pour fabriquer ses crèmes glacées, Nienke ajoute au lait de la crème, du sucre, de la poudre de lait et d'autres ingrédients selon le parfum. Les crèmes glacées sont fabriquées à base du lait entier de leurs vaches et les sorbets sont à base de purées de fruits, entre 30% et 60%. Les ingrédients viennent donc soit de la ferme (lait + poudre de lait), d'un grossiste ou sont faits maison (notamment pour le caramel). Différents conditionnements sont disponibles : 80 ml, 125 ml, 200 ml, 800 ml, 2.5 l et 5 l. Depuis 2019, Nienke propose des pots individuels aux restaurants, parcs, châteaux, etc. et depuis cette année, elle travaille également avec des cantines scolaires, dans un format plus petit (80 ml) adaptés aux enfants. Les particuliers peuvent également commander des pots individuels de 200 ml uniquement en vente directe à la ferme.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Impact négatif : les revenus générés par l'activité de transformation sont en partie utilisés pour faire vivre la ferme

Impact positif : produits de plus en plus connus et augmentation des ventes.

ORIGINALITÉ

Transformation du lait de vache fermier en glaces artisanales. Glaces sans arômes artificiels, sans colorants, sans conservateurs.

PARTENARIAT(S)

Partenariats financiers :

- Conseil régional dans le cadre du Contrat Régional de Solidarité Territoriale (CRST) du Pays de Valençay en Berry pour le matériel nécessaire à la transformation et la fabrication (turbine, pasteurisateur, ...) ;
- FEADER pour la construction d'un nouveau laboratoire.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Technique : La mise en place et le suivi sur le long terme des recettes
- Financier : réticence des banques face au projet ;
- Humaine : départ inopiné d'un salarié saisonnier (CDD de 6 mois).

Améliorations futures possibles :

Pas de futures améliorations ou de futurs projets envisagés par l'entreprise agricole.

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

Monsieur et Madame Koumans incitent tous les porteurs de projets à réaliser leurs projets et leurs idées qui seront sources de réussite et de ne pas hésiter à se faire aider financièrement par les subventions publiques. (Europe, région, etc.)

La création de l'association Le Panier fermier pour doter un territoire rural d'un système de paniers composés de produits locaux



Alors que le territoire rural du Châtillonnais en Berry en était jusqu'à présent dépourvu, l'association Le Panier Fermier voit le jour en 2009 pour proposer un système de paniers permettant aux consommateurs de s'approvisionner en produits locaux et aux producteurs de bénéficier d'un débouché complémentaire.

AUTEUR(S)

LAMY BERNARD
bernard@b-lamy.com

Fiche rédigée par **Laureen Remillard**

PROGRAMME

Démarrage: 2019
Lieu de réalisation: Chatillon-sur-Indre

ORGANISME(S)

LE PANIER FERMIER
Saint-Cyran-du-Jambot - 36700
La Rigaudière



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

19/07/2021

Domaine

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

Sociaux Création et renforcement du lien social

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Agriculteurs

Population rurale

Type d'action

Distribution/commercialisation Vente en circuit-court

ORIGINE ET CONTEXTE

Le Panier Fermier est une association collégiale, sans dirigeants et avec des membres à égalité. En 2009, celle-ci est créée par d'anciens adhérents de l'association Le Cabas située sur la commune de Le Blanc qui s'en inspirent pour essayer l'idée d'un système de vente de paniers en circuit court sur leur territoire : la commune

de Châtillon-sur-Indre.

A sa création, l'association comptait seulement 2 lanceurs bénévoles. Aujourd'hui, elle compte 16 bénévoles dont 4 ou 5 producteurs, environ 60 adhérents et 25 producteurs qui participent à ce système de vente en panier dans un rayon de 30 ou 50 km. Certains producteurs sont en commun avec l'association Le Cabas.

En 2012/2013, l'association a pour visions d'agrandir son champ d'activité en reprenant la gestion et la mise en place de l'éco festival des possibles, après son arrêt par l'association Défense des Milieux Naturels.

En effet, en 2010, l'association Défense des Milieux Naturels a créé l'éco-festival des possibles sur la commune de Clion-sur-Indre, qui cesse pour raisons internes en 2012. Certains membres de l'association Défense des Milieux Naturels, membres également de l'association Le Panier Fermier étaient désireux de reprendre l'évènement. Après une discussion entre tous les membres de l'association et l'accord de tous, l'éco-festival des possibles est relancé.

OBJECTIFS

Objectifs du système de vente de paniers :

- Rapporter le système de vente de paniers sur leur territoire;
- Réunir consommateurs et producteurs ;
- Distribuer des produits locaux bios et non bios ;
- Proposer des bons produits sans passer par les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) ;
- Être en accord avec ses valeurs.

Objectifs de l'éco-festival :

- Continuer à faire vivre l'évènement « Eco-festival des Possibles » ;
- Sensibiliser le public sur le sujet de l'environnement.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Pour pouvoir adhérer à cette association, il suffit d'une cotisation annuelle de 5 € et de fournir ses coordonnées (téléphoniques ou mail). L'adhésion permet l'organisation de ventes. L'association organise au total 3 périodes de ventes (1 vente par trimestre) et de retrait qui sont le premier vendredi de décembre, le premier vendredi après les vacances de février et le dernier week-end de septembre ou le premier week-end d'octobre. Ces 3 périodes restent toujours les mêmes permettant de garder un rythme pour les adhérents et les producteurs. Une vente est aussi organisée lors de l'AG, un dimanche de juin et chez un producteur suivi d'une visite de ferme.

Pour cela, elle envoie par mail aux adhérents un catalogue excel listant tous les produits que le panier peut contenir, soit au total, environ 330 produits (produits d'épicerie, fruits, légumes, ...) provenant des producteurs, de l'espace bio à Châteauroux ou d'artisans du monde. Les adhérents ont une semaine pour remplir leur bon de commande et le renvoyer par mail à l'association qui s'occupera ensuite de faire les commandes aux producteurs et à l'épicerie. Les producteurs ont ensuite environ une dizaine de jours pour préparer les commandes. Les producteurs sont validés dans l'association après une visite de l'exploitation par une ou deux personnes du bureau de l'association.

Un retrait est organisé dans une salle des fêtes d'une commune du Châtillonnais pour faire la distribution des paniers aux adhérents. Ce sont les bénévoles qui s'occupent de faire la distribution des paniers. Ce jour-là, les adhérents doivent venir avec leurs sacs et les producteurs doivent apporter leurs produits sur le lieu. Certains producteurs déposent leurs produits et ne restent pas lors de la distribution ou restent vendre leurs produits et aident à la distribution des paniers. Des producteurs profitent également de ce temps pour acheter des produits.

Le règlement du panier se fait auprès de l'association, le jour du retrait du panier. L'association gère ensuite le règlement aux producteurs et à l'espace bio.

Au total, 25 à 30 commandes sont effectuées par trimestre principalement par des adhérents.

Chaque année, afin de faire vivre le réseau, une assemblée générale est organisée chez l'un des producteurs avec un repas, une visite de l'exploitation et présentation du travail du producteur.

En parallèle, du système de vente de paniers, l'association organise tous les deux ans, en septembre, un éco-festival.

C'est un évènement gratuit qui a lieu sur le champ de foire de la commune de Clion-sur-Indre et s'organisant sur une journée. La thématique générale est l'environnement et chaque édition détermine un sous-thème, tel qu'en

2021 « la biodiversité, chez toi, chez moi ».

Lors de chaque événement, un invité d'honneur est présent pour une conférence en lien avec le sous-thème donné. On y retrouve 80 stands, associations, artisans, commerçants ou encore personnes privées qui tiennent un stand. Ces exposants doivent correspondre à l'éthique de l'éco-festival biologique et écologique. Certains proposent des activités ludiques et pédagogiques comme des ateliers cuisines, la distillation de plantes, etc. En parallèle, un village alimentaire est organisé regroupant environ 80 producteurs. Les participants peuvent donc faire leurs achats alimentaires pendant l'éco-festival et manger des plats préparés par les producteurs avec les produits. Le festival se clôture par des activités de théâtre et un bal folklorique en fin de la journée.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Pour le système de vente de paniers :

- Augmentation du nombre de producteurs participant à ce système de paniers. L'association est dans l'obligation d'en refuser pour éviter d'avoir des doublons dans les produits proposés ;
- Nombre d'adhérents est stable. Les membres du bureau espèrent une augmentation avec la création du site internet.
- Création d'un lien social entre les producteurs et les consommateurs;

Pour l'éco-festival :

- Fait connaître l'association Le Panier Fermier ;
- Créer une dynamique sur le territoire et dans l'association ;
- Les $\frac{2}{3}$ des exposants reviennent et $\frac{1}{3}$ est tournant.

ORIGINALITÉ

Pour le système de vente de paniers :

- Activité nouvelle pour un territoire rural ;
- Structuration du lien social grâce à l'agriculture et des rencontres.

Pour l'éco-festival : création d'un éco festival à partir d'une association collégiale.

PARTENARIAT(S)

Pour le système de vente de paniers :

- Pas d'aides financières ;
- Partenariat développé avec les communes pour le prêt d'un local/salle des fêtes pour le point de retrait des paniers.

Pour l'éco-festival :

- Aides financières de la région et de la commune ;
- Dons de deux entreprises de la commune de Clion-sur-Indre ;
- Locations de matériels auprès de la commune ou d'un privé.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Pour le système de vente de paniers :

- Réticence de la part des services administratifs lors de la création de l'association ; l'association étant collégiale, il n'y a pas de président, de trésorier et de secrétaire, ce qui a pu être un frein ;
- Réticence de la banque pour ouvrir un compte bancaire en raison de l'absence de président ;
- Trouver un local disponible dans les communes peut être parfois compliqué,

Pour l'éco-festival : difficulté d'alimentation en électricité (manque de puissance électrique) qui crée des coupures.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Pour le système de vente de paniers : un président a été nommé pour faciliter les démarches auprès de la banque.

Pour l'éco-festival : faire une demande de compteur provisoire auprès d'Enedis.

Améliorations futures possibles :

Pour le système de vente de paniers :

- Site internet en construction ;
- Mettre en place un paiement en ligne via le site internet ;
- Obtenir un local dédié à l'association avec la possibilité de le partager avec d'autres associations ;
- Avoir un/des producteur(s) de fruits.

Pour l'éco-festival : augmentation du nombre d'exposants et de participants à l'éco-festival.

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

Pour le système de vente de paniers : se regrouper avec des producteurs qui s'investissent à 100%.

Pour l'éco-festival : maintien de la dynamique dû à la périodicité de 2 ans.

« Les Paniers du CIVAM » un système de vente des produits locaux proposé par le CIVAM de Valençay et du Pays de Bazelle.



Plus ancien Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (CIVAM) de la région Centre Val de Loire, le CIVAM de Valençay et du Pays de Bazelle, décide en 2020 de lancer un nouvel outil pour favoriser les circuits courts et l'accès aux produits locaux du territoire : les « Paniers du CIVAM ».

AUTEUR(S)

MELAN MORGANE
morgane.civam-
valencay@orange.fr

Fiche rédigée par **Morgane
MELAN / Laureen
REMILLARD**

PROGRAMME

Démarrage: 2020
Lieu de réalisation: Valençay

ORGANISME(S)

**CIVAM DE VALENÇAY ET
PAYS DE BAZELLE**
Valençay - 36600
7 Rue des Templiers
3 Salariés / 10 Bénévoles /
69 Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

03/08/2021

Domaine

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Services d'accompagnement

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

Sociaux Création et renforcement du lien social

Développement local Structuration/maintien de filières locales

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

Développement local Création de dynamiques économiques

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Agriculteurs

Population rurale

Type d'action

Distribution/commercialisation Création de circuits de proximité (géographique)

ORIGINE ET CONTEXTE

Le Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural (CIVAM) de Valençay et du Pays de Bazelle, fondé le 30 novembre 1959, est le premier CIVAM de la région Centre-Val de Loire. Cette structure est une association de développement local avec pour objectifs de répondre aux besoins des territoires ruraux, faire émerger des initiatives au service du développement durable de l'agriculture et de dynamiser le milieu rural.

En 2020, le CIVAM de Valençay décide d'innover et de mettre en place son propre système de vente de paniers de produits locaux : « Les Paniers du CIVAM ». Avant la création des « Paniers du CIVAM », le CIVAM de Valençay et du Pays de Bazelle proposaient aux consommateurs de faire leurs commandes de produits locaux via la plateforme « La Ruche qui dit oui ! ». Sur chaque commande faite par les consommateurs, cette plateforme prélevait une commission. « Les paniers du CIVAM » ont donc été créés afin de pouvoir proposer aux consommateurs des produits au juste prix et de rendre accessible à tous les produits locaux.

OBJECTIFS

- Favoriser les circuits courts ;
- Rendre accessible les produits locaux à tous les consommateurs ;
- Renforcer le lien social entre consommateurs et producteurs ;
- Avoir un système sans commission. Aujourd'hui, environ 15 producteurs locaux participent à cette initiative. Plus de 200 consommateurs sont inscrits et une vingtaine de commandes sont faites tous les 15 jours.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Pour pouvoir acheter des produits locaux via le système « Les Paniers du CIVAM », les consommateurs doivent commencer par s'inscrire sur le site internet « cagette.net ». Une fois inscrits, ils doivent passer leur commande via cette même plateforme une semaine avant la distribution.

Tous les 15 jours, les producteurs locaux participant aux « Paniers du CIVAM » se réunissent de 17h30 à 18h30 au CIVAM de Valençay pour distribuer les commandes aux consommateurs.

Chaque consommateur doit se présenter auprès des producteurs locaux pour retirer sa commande et la régler. Le règlement se fait donc le jour de la distribution à chaque producteur ; cet acte permet de rémunérer au plus juste le producteur et de favoriser les échanges entre producteurs et consommateurs.

Pour s'occuper de la logistique, une animatrice est mise à disposition.

Une communication est aussi réalisée en amont via divers canaux de diffusion (site internet du CIVAM, page Facebook, presse, ...).

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Une vingtaine de commandes sont faites.
- Augmentation régulière du nombre de producteurs participant à la démarche ;
- Mise en place de moments d'échanges entre producteurs et consommateurs, renforcement du lien ;
- Sensibilisation des consommateurs ;
- Dynamisation du territoire.

ORIGINALITÉ

Trouver un moyen de rémunérer les produits à leur juste prix

PARTENARIAT(S)

Les partenaires des « Paniers du CIVAM » sont les producteurs locaux ainsi que la plateforme Cagette.net qui permet de rassembler les producteurs locaux et identifier le CIVAM de Valençay et du Pays de Bazelle comme point de distribution.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Aujourd'hui, il existe un seul point de distribution des commandes sur le territoire, les locaux du CIVAM de Valençay et du Pays de Bazelle. Malgré l'intérêt, développer d'autres points de distributions demanderait

davantage de moyens humains/matériels/financiers au CIVAM.

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

- Producteurs motivés et parties prenantes dans l'organisation et la mise en place de l'outil ;
- Mise à disposition d'une personne pour assurer la logistique de l'outil ;
- Lieu adapté ;
- Communication régulière sur les réseaux sociaux et dans la presse écrite et radio ;
- Nécessité d'avoir une diversité de produits.

Des yaourts au lait de chèvre chez Tata'Chev

YAOURT FERMIER AU LAIT ENTIER DE CHÈVRE



Après avoir décidé de rejoindre son mari sur l'exploitation, Séverine Van Hasselaar se lance en 2018 dans la fabrication de yaourts fermiers au lait de chèvre sans additifs, sans conservateurs et sans arômes artificiels dans le but de valoriser sa matière première. Au total, 8 parfums de yaourts sont proposés à l'année et sont vendus soit en vente directe à la ferme soit sur commande auprès d'écoles, d'hôpitaux ou d'autres établissements.

AUTEUR(S)

**VAN HASSELAAR
SÉVERINE**

yaourtfermier@tatachev.fr

Fiche rédigée par **Laureen
REMILLARD**

PROGRAMME

Démarrage: 2018

Lieu de réalisation: Saint-
Christophe-en-Bazelle

Budget: 100000

ORGANISME(S)

**GAEC DE LA
BOUTARDERIE**

Saint-Christophe-en-Bazelle -
36210

36 La Boutarderie
3 Salariés



**Pays de
Valençay en Berry**

Chabris - Châtillon - Ecueillé - Levroux - Valençay

COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

03/08/2021

Domaine

Alimentation

Agriculture

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Culturels Valorisation du patrimoine alimentaire

Développement local Création de dynamiques économiques

Développement local Structuration/maintien de filières locales

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Bénéficiaires

Agriculteurs

Elèves, étudiants

Population rurale

Population urbaine

Type d'action

Transformation Transformation produits de niche / terroir

ORIGINE ET CONTEXTE

Le GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun) de la Boutarderie est une exploitation agricole caprine typique du Boischaud nord de l'Indre avec pour activité principale l'élevage de chèvres laitières, soit 400 chèvres et la production de céréales et de fourrage, soit 60 hectares. En mars 2010, après avoir obtenu son Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole, Mme VAN HASSELAAR Séverine décide de rejoindre son mari sur l'exploitation à Saint-Christophe en Bazelle (36) pour l'élevage de chèvres laitières, lui-même agriculteur sur l'exploitation depuis 2009. Cette même année, l'exploitation agricole devient un Établissement Agricole à Responsabilités Limitées (EARL) jusqu'en 2020, puis un GAEC après l'installation de leur fils Antoine. Le lait de chèvre du GAEC est livré à la laiterie CNLS et principalement utilisé pour fabriquer de l'AOP Valençay et de l'AOP Selles-sur-Cher.

En 2018, après réflexions et renseignements, Mme VAN HASSELAAR décide de valoriser le lait de ses chèvres autrement que par le fromage. Les yaourts fermiers au lait de chèvres étant peu développés sur le territoire, l'occasion était propice à se lancer.

Le 8 juin 2021, le GAEC de la Boutarderie a acquis la Haute Valeur Environnementale (HVE).

OBJECTIFS

- Valoriser le lait de chèvre autrement que par le fromage ;
- Diversifier l'activité de l'exploitation agricole ;

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Avant de commencer son activité de transformation, Mme VAN HASSELAAR a effectué plusieurs formations notamment une formation fromagère à Actalia à Rennes, une formation sur les défauts de fabrication des yaourts à Actalia à Marseille et des formations avec la Chambre d'Agriculture de l'Indre (36) et du Loir-et-Cher (41).

En parallèle, pour commencer son activité de transformation, Mme VAN HASSELAAR a commencé par faire des travaux au sein de l'exploitation agricole pour installer un laboratoire, opérationnel en 2019. Elle a ensuite investi dans du matériel neuf de l'entreprise Sogebul, principalement dans un pasteurisateur, une "empoteuse" de 6 pots manuelle, une étuve et une chambre froide. En septembre 2020, elle décide de changer son empoteuse et d'investir dans une empoteuse semi-automatique lui permettant de gagner du temps de travail et de la pénibilité.

Pour réaliser ces premières ventes, elle a fait goûter ses yaourts à des consommateurs puis a commencé à faire le marché de Vierzon le mardi, qu'elle a décidé de remplacer par le marché de Vierzon du samedi plus spécialisé dans les "produits locaux ».

Lors du commencement de l'activité, les pots de yaourts étaient vierges, avec une seule étiquette mise par Mme VAN HASSELAAR. Afin de gagner du temps de travail et avoir un packaging personnalisé, elle a décidé, 6 mois après le lancement de l'activité, de travailler avec « Fabrique de Degré », une entreprise de communication basée à Saint-Aignan.

Pour fabriquer les yaourts au lait de chèvre, Mme VAN HASSELAAR, commence par prélever le lait le matin et/ou le soir au moment de la traite. Elle le place ensuite dans une étuve qui fait office de yaourtière et qui va permettre de chauffer le lait à 85°C. Une fois le lait chauffé et après ajout du sucre, le lait est versé dans le pasteurisateur pendant 20 min en le maintenant à 85°C. Il sera ensuite refroidi à 45°C avant d'y ajouter un ferment. Pour finir, le lait sera mis dans l'empoteuse qui mettra le lait dans les pots et l'opercule sur le pot puis remis dans l'étuve pour 9h.

Au total, 8 parfums de yaourts fermiers sont fabriqués et proposés à l'année (nature, nature sucré, vanille de Madagascar, poire, mandarine, pamplemousse, citron, orange), fait à partir d'huiles essentielles et/ou d'arômes naturels. Selon les saisons, d'autres yaourts sont fabriqués en bicouche confiture (confiture de fruits, miel, crème de marron, délices aux pains d'épices).

Les yaourts sont proposés en 100g pour les écoles et les hôpitaux, en 125g pour les particuliers et en 2g pour les dégustations. Ils sont vendus en vente directe à la ferme sur commande, aux écoles, aux collèges, aux maisons de retraite, IME, hôpitaux, boucherie et épiceries et proposent 30 jours de DLC. Pour les écoles et les collèges, les yaourts sont vendus en vente directe ou via Cagette et Fourchette.

Mme VAN HASSELAAR possède l'agrément européen lui permettant de vendre ses yaourts à plus de 80 km.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Impact négatif :

- Intermédiaire (ex : cagette et fourchette)
- Obligation de baisser son prix pour vendre ses yaourts car il y a des marges lorsque l'on vend via un intermédiaire, pour éviter que le consommateur paye trop cher le yaourt.

Impacts positifs :

- Apporter de la visibilité à l'exploitation ;
- Valorisation du produit fini ;
- Retours très positifs des consommateurs. Impact financier :
- Pas assez de recul pour savoir quel est l'impact financier de l'activité de transformation.
- Les yaourts sont vendus 0,80 € TTC pièce livrés et 0,70 € TTC pièce à la ferme. L'été, il est possible de retrouver Tata Chev' sur les trois marchés de producteurs et d'artisans locaux organisés par le CIVAM à Valençay, sur les cinq marchés de producteurs organisés par l'office de tourisme de Châteauroux et sur les marchés de producteurs organisés par le réseau Bienvenue à la ferme.

PARTENARIAT(S)

Pour la communication : entreprise de communication « La Fabrique du Degré » à Saint-Aignan (41).

Pour la fabrication des yaourts : Producteurs locaux ; Pharmacie ; Maison du pain d'épice à Faverolles-sur-Cher ; Sogebul ; Arômes et Saveurs.

Pour le matériel :

- Sogebul pour l'achat du matériel. Sogebul est une société familiale spécialisée dans le négoce de matériels et d'ingrédients pour l'agroalimentaire, particulièrement la filière laitière.
- Valfroid pour l'entretien du matériel ;

Pour la commercialisation et la vente des yaourts : Cagette et fourchette pour vendre à la restauration collective ; Drive fermier de l'Indre ; Agri local ; CIVAM (les paniers du CIVAM) ; Bienvenue à la ferme (marchés) ; C du Centre (marchés et salons) ; Commune de Vierzon (marché).

Partenaire financier : le Pays de Valençay en Berry pour l'aide du Contrat de Pays.

Partenaire technique : Actalia (formations), la Chambre d'Agriculture de l'Indre et du Loir-et-Cher.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Pas de difficultés particulières.

Réticences des consommateurs face au goût des yaourts au lait de chèvre.

Ayant l'agrément européen, il n'est pas possible d'utiliser ses propres produits, par exemple, ses confitures pour faire les yaourts.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Faire goûter les yaourts aux consommateurs.

Pour respecter son agrément européen, Mme VAN HASSELAAR travaille avec des commerces et producteurs locaux pour fabriquer ses yaourts.

Améliorations futures possibles :

- Embaucher une personne pour effectuer les livraisons des yaourts ;
- Fabriquer d'autres types de yaourts (fromage blanc, petit-suisse, ...) ;
- Fabriquer des yaourts avec d'autres saveurs (caramel, yuzu, café, chocolat, ...) ;
- Vendre les yaourts via grande et moyenne surface de Valençay.

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

Les conseils de Tata Chev' : être vigilant à son environnement et prendre en compte son environnement. Selon l'environnement dans lequel on se trouve, le lait n'aura pas forcément la même qualité.

La Tomate Gourmande, des serres chauffées par une chaudière biomasse à bois.



La Tomate Gourmande, située sur la commune de Levroux, produit et commercialise en circuit court sur 11 mois de l'année, différentes variétés de tomate. L'exploitation a fait le choix d'une pratique vertueuse en pratiquant la lutte biologique dans la serre et en remplaçant, en 2018, leur chaudière au fuel par une énergie renouvelable, une chaudière biomasse à bois.

AUTEUR(S)

ROY NATHALIE ET OLIVIER

chefs d'exploitation

latomategourmande@yahoo.fr

Fiche rédigée par **Laureen REMILLARD**

PROGRAMME

Démarrage: 2018

Lieu de réalisation: Levroux

Budget: 506397

Origine et spécificités du financement : Prêt Mimosa, subventions de l'ADEME et autofinancement

ORGANISME(S)

LA TOMATE GOURMANDE

Levroux - 36110

36 Les Garennes

3 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

22/07/2021

Domaine

Agriculture

Environnement

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Environnementaux Décarbonation, performance énergétique

Développement local Structuration/maintien de filières locales

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Bénéficiaires

Agriculteurs

Professionnels

Type d'action

Valorisation non alimentaire Valorisation énergétique / industrielle

ORIGINE ET CONTEXTE

Après avoir travaillé dans la production de roses sous le nom de « Roy Roses » en 1973 puis « Roy Roses et Roy Fleurs » en 1999, M. et Mme Roy décident de changer de cap pour créer La Tomate Gourmande en 2011.

La Tomate Gourmande, située sur la commune de Levroux, est une Société à Responsabilité Limitée (SARL) possédant une serre de 6 000 m², une chaufferie, un local de stockage et un local d'irrigation. Dans cette serre, différentes variétés sont cultivées en hors sol comme la tomate cerise, la tomate ronde, la tomate grappe, la tomate allongée, la tomate cœur de bœuf, la farcie ainsi que 5 variétés anciennes (marmandes, green zebra, ananas, noir de crimée et andine cornue). Le choix de la variété, le goût de la tomate et la qualité du produit sont des critères très importants au sein de La Tomate Gourmande.

OBJECTIFS

Répondre à leur exigence pour la lutte biologique en modifiant leur système de chauffage par des ressources renouvelables.

Permettre la production d'un produit de grande consommation en circuit court.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

L'exploitation pratique la lutte biologique dans la serre en travaillant avec les insectes pour éviter toute utilisation de traitements chimiques. Pour persévérer dans cette "démarche plus vertueuse", ils ont fait le choix d'une énergie renouvelable en remplaçant leur chaudière fuel par deux chaudières à bois de 600 kw.

Les plants de tomates sont plantés au mois de janvier, les premières tomates apparaissent en mars puis la serre est nettoyée en décembre, permettant de produire localement des tomates en circuit court sur une grande partie de l'année.

Jusqu'en 2018, la serre de 6000 m² était chauffée par une chaudière à fuel. M. et Mme ROY ont fait le choix de remplacer cette chaudière par deux chaudières biomasses à bois de 600 kWh chacune, reliées à un ballon d'eau chaude permettant de chauffer la serre pendant un peu plus de neuf mois de l'année. Les travaux ont duré 2 à 3 mois, de juillet 2018 à septembre 2018.

Pour obtenir ces deux chaudières, la Tomate Gourmande a commencé par contacter la Chambre d'Agriculture pour être accompagnée dans la réalisation d'un dossier afin d'obtenir l'autorisation d'un changement de chaudière. Elle a ensuite réalisé un deuxième dossier auprès de l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie) pour faire une demande de subvention.

Différents critères sont à respecter pour obtenir l'autorisation d'avoir ces chaudières, comme le choix du bois. Le bois doit être uniquement issu de plaquettes forestières provenant de l'Indre.

Les chaudières ont été installées par COMPTE R, un concepteur et un fabricant de chaudière.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

La production : 90% du volume de la production de tomates est vendu à 3 grandes surfaces situées à Levroux, Châteauroux et Issoudun. Les 10% restants correspondent à des ventes aux particuliers, à des lycées et à des grossistes.

Les chaudières à bois : l'installation de chaudières biomasse à bois a permis d'augmenter leur rendement et leur chiffre d'affaires, d'avoir davantage de plants de culture, de vivre des tomates et de ne pas utiliser de traitement.

ORIGINALITÉ

La Tomate Gourmande est la seule exploitation maraîchère à produire de la tomate sur le territoire du Pays de Valençay en Berry et dans le département de l'Indre, sur une grande partie de l'année en circuit court. Par ailleurs, ses serres sont chauffées à partir d'une énergie renouvelable.

PARTENARIAT(S)

Chambre d'agriculture : accompagnement dans la réalisation des dossiers techniques
ADEME / Région centre / Pays de Valençay en Berry : partenaires financiers

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Le porteur de projet, fort de son succès, souhaite mettre en œuvre d'autres surfaces/ serres pour son exploitation. Toutefois, l'achat de foncier et de discussion avec les voisins prend du temps

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Prendre son temps et structurer un réseau de partenaires (exemple du marché des garennes qu'ils ont constitué par la suite)

Améliorations futures possibles :

Installer une deuxième serre de 6 000 m² pour le développement de la production (production réalisée sur le même modèle) et développement des lieux de commercialisation notamment les grandes surfaces à Bourges lorsque ce deuxième outil de production sera installé

Valcook, une cuisine centrale et une légumerie pour l'Association Départementale des Pupilles de l'Enseignement Public de l'Indre (ADPEP 36).



Dès 2019, l'ADPEP 36 décide de travailler sur les volets "éco-responsabilité" et "circuit court". A ce titre, l'ADPEP 36 a décidé de restaurer le restaurant de l'Institut Médico Educatif (IME) et de travailler sur la réalisation d'une cuisine centrale à base de produits locaux qui alimentent les établissements du territoire. Elle permet l'emploi et la formation de personnes en situation de handicap.

AUTEUR(S)

BONNIN NICOLAS cuisine-
legumerie.valcook@adpep36.fr

Fiche rédigée par **Laureen Remillard**

PROGRAMME

Démarrage: 2016

Lieu de réalisation: Valençay

Budget: 1300000

ORGANISME(S)

VALCOOK

Valençay - 36600

4 Rue des Templiers

1 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

16/07/2021

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

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

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Personnes en situation de handicap

Professionnels

Population rurale

Population urbaine

Type d'action

Consommation Restauration collective responsable

ORIGINE ET CONTEXTE

L'IME Chantemerle se situe sur la commune de Valençay et possédait un restaurant dans ses locaux, depuis 60 ans.

M. Ludovic DUTOUR, directeur général de l'ADPEP 36, était désireux depuis 2016, de restaurer et remettre aux normes ces locaux pour y créer une cuisine centrale et une légumerie pour compléter les fonctions de cette cuisine.

Cette cuisine centrale se nomme « Valcook ». La cuisine Valcook n'appartient pas à l'IME Chantemerle mais à l'ADPEP 36.

OBJECTIFS

Les objectifs généraux :

- Ne pas abandonner un bâtiment déjà existant ; -
- Remettre aux normes l'ancien restaurant de l'IME ;
- Réhabiliter la lingerie de l'IME en « légumerie » ;

Les objectifs de la cuisine centrale et de la légumerie (leurs engagements) :

- Favoriser la formation, l'accompagnement et l'emploi des personnes en situation de handicap ;
- Promouvoir un réseau d'approvisionnement en circuit court sur le territoire ;
- Informer sur la provenance des produits, impliquer et communiquer auprès des bénéficiaires ;
- S'engager dans une démarche de qualité éco responsable et dans une démarche de valorisation des déchets.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

L'objectif et l'image de la cuisine collective Valcook repose sur une démarche éco responsable et sur les atouts de l'économie circulaire. A ce titre, le responsable de la cuisine centrale a eu pour enjeux de :

- Construire un réseau d'approvisionnement autour de producteurs de proximité pouvant alimenter sur la durée la cuisine centrale ;
- Former l'équipe de production et accompagner dans la pédagogie les personnes en situation de handicap (leur trouver un emploi et/ou leur acquérir des compétences). Avant le démarrage de l'activité, M. BONNIN a dû effectuer une demande d'agrément sanitaire à la DDCSPP (Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations), pour répondre aux exigences de sécurité sanitaire et être autorisé à exporter des repas.

D'après la DDCSPP, « tout exploitant mettant sur le marché des produits d'origine animale ou denrées contenant des produits d'origine animale doit effectuer une demande d'agrément sanitaire auprès des services de proximité ». Valcook répond aux exigences de la norme HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). La cuisine centrale Valcook représente au total 300 M², répartie en plusieurs zones permettant de mettre en place le principe de « la marche en avant », un principe de base appliqué en restauration, qui permet d'éviter que les produits sales croisent les produits propres. Elle possède une zone de réception des produits et de stockage (zone sale), une zone de décontamination des produits, une zone de transformation des produits (zone propre), une zone d'allotissement ainsi que des chambres froides. Cette cuisine centrale fabrique environ 400 repas par jour répartis entre l'EME de Châteauroux, l'IME Chantemerle de Valençay, 4 ESATS, 4 foyers occupationnels, 4 foyers d'hébergements, la fabrication de repas en direction des personnes âgées à domicile distribués par les services de la « famille rurale » sur la commune de Valençay mais également la transformation de légumes à destination de l'hôpital d'Issoudun. Les repas sont fabriqués par une équipe composée de 7 personnes dont 4 personnes en situation de handicap, encadrés par deux professionnels. Les tâches de l'équipe se répartissent entre la légumerie, la fabrication et la livraison des repas. Toute l'équipe est formée aux normes et aux procédures d'hygiène pour garantir la sécurité alimentaire.

La fabrication des repas se décline en 2 types de processus :

- « En direct » ou « liaison chaude », pour la restauration destinée aux salariés et aux usagers internes de l'IME de Chantemerle de Valençay ;
- « En différé » ou « liaison froide », pour les clients extérieurs et les établissements de l'association.

Les repas sont élaborés et conditionnés en collectif ou en barquette individuelle puis livrés aux différents établissements. Valcook possède sa camionnette de livraison pour livrer chaque établissement. Les repas sont confectionnés, en partie, avec des produits locaux provenant des producteurs de la région Centre-Val de Loire. Le responsable de la cuisine centrale se charge d'aller chercher directement à la ferme ces produits de proximité. Nous travaillons également en directe avec l'abattoir de Valençay pour les viandes bovines, ovines et porcines. Néanmoins, un complément d'achat est effectué via des grossistes situés dans la région centre afin de toujours favoriser la réduction des émissions carbone.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Le prix d'un repas (coût matière) : 2.05 €.

La création de la cuisine centrale et de la légumerie « Valcook » a permis de créer de l'emploi sur le territoire, de favoriser l'emploi pour les personnes en situation de handicap et de soutenir les producteurs locaux.

ORIGINALITÉ

L'originalité du projet repose sur la structuration d'une cuisine collective à base de produits locaux uniquement et la structuration d'une filière d'économie sociale et solidaire puisque les repas sont élaborés par des personnes en situation de handicap.

PARTENARIAT(S)

- Création d'un partenariat avec l'hôpital d'Issoudun pour la livraison de légumes frais préparés ;
- Création de partenariat avec les affaires scolaires de la commune de Levroux ;
- Création d'un partenariat avec les ESAT du territoire pour la livraison des repas ;
- Préparation de repas distribués par les « familles rurales » de Valençay ;
- Collaboration avec des producteurs locaux.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Être seul pour la gestion de la cuisine centrale car cela demande du temps et de l'investissement ;
- Manque de soutien financier en raison de la typicité de l'opération (Economie sociale et solidaire, acteur privé, ...)
- Pas d'obtention d'aides financières.
- La typicité de l'opération ne rentre pas dans les critères des potentiels financeurs
- Le coût d'achat élevé pour les viandes fraîches de proximité difficilement supportable.

Améliorations futures possibles :

- Faire évoluer la flotte de véhicule pour développer les livraisons (en recherche de financement) ;
- Développer la légumerie (en recherche de soutien financier) ;
- Augmenter le nombre de clients sur les préparations de repas cuisinés et livrés ;
- Augmenter le partenariat de la légumerie avec l'hôpital d'Issoudun (effectif dès septembre 2021) ;

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

- Dimensionner la cuisine en prévision de son développement ;
- Adapter le matériel en fonction de l'activité que l'on souhaite effectuer ;
- Recruter du personnel formé et impliqué dans ce projet ;
- Obtenir du financement pour en diminuer les charges et ainsi permettre à l'acheteur de réaliser davantage d'achat de proximité pour en faire bénéficier nos consommateurs.

Val'découpe 36, un atelier de découpe pour développer le circuit court de la filière viande en Pays de Valençay en Berry



Afin de structurer et développer localement les circuits courts liés à la filière viande et compléter l'offre existante de l'abattoir de Valençay, un artisan boucher local a investi dans la réalisation dans un atelier de découpe et de transformation.

AUTEUR(S)

FOULEAU ALAIN
alain.fouleau36@gmail.com

Fiche rédigée par **Laureen Remillard**

PROGRAMME

Démarrage: 2020

Lieu de réalisation:
Fontguenand

Budget: 170000

ORGANISME(S)

VAL'DÉCOUPE 36
Fontguenand - 36600
33 Rue Principale



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

16/07/2021

Domaine

Alimentation

Agriculture

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Transformateur

Type d'objectif

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

Développement local Structuration/maintien de filières locales

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Type de structure

Entreprises Petit commerce

Bénéficiaires

Agriculteurs

Type d'action

Transformation Transformation à échelle réduite / artisanale

ORIGINE ET CONTEXTE

Le territoire du Pays de Valençay est partagé entre les productions animales présentes sur la frange ouest et nord et les secteurs grandes cultures situés en Champagne Berrichonne. Depuis les années 2000, le territoire connaît de grandes mutations agricoles qui se traduisent notamment par un phénomène d'abandon de l'élevage au profit de la conduite des grandes cultures. Toutefois, le retour au circuit court et à la bonne qualité par les consommateurs interrogent de nombreux acteurs sur les possibilités de structurer une filière viande locale en Pays de Valençay en Berry. Le territoire du Pays de Valençay en Berry dispose d'un abattoir situé à Valençay en maîtrise d'ouvrage intercommunale (Communauté de Communes Ecueillé Valençay). En raison de la fermeture successive d'établissements tels que ceux de Bourges, d'Argenton-sur-Creuse ou de Châtellerault, de nombreux éleveurs se sont tournés vers l'abattoir de Valençay pour poursuivre leur activité de vente en direct. Mais si l'abattoir a pu répondre à une partie de la demande concernant des besoins d'abattage plutôt que de découpe, de nombreux agriculteurs souhaitant vendre leurs produits découpés et/ou transformés en circuits courts (caissette, vente à la ferme), doivent faire abattre leur bête dans un abattoir hors région et ensuite récupérer leur viande. En effet, l'abattoir de Valençay ne dispose pour l'instant pas d'atelier de découpe, obligeant les agriculteurs à devoir passer par des bouchers et artisans locaux.

Au regard de ce contexte, peu judicieux autant économiquement qu'écologiquement, Monsieur Fouleau, artisan boucher sur la commune de Val-Fouzou, s'est lancé depuis mars 2020 dans la création d'un atelier de découpe sur la commune de Fontguenand.

OBJECTIFS

- Maintien du service en milieu rural ;
- Création d'emplois ;
- Maintien de l'activité de l'élevage sur le territoire ;
- Structuration du programme alimentaire de territoire et à l'autonomie du territoire.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Afin de structurer une filière viande locale, soutenir l'abattoir de Valençay et les éleveurs locaux, Monsieur Alain Fouleau a souhaité créer un atelier local de découpe et de transformation de viande. Au travers de prestations de services auprès d'agriculteurs, les bêtes sont abattues à l'abattoir de Valençay, sont par la suite récupérées par l'artisan qui les découpe et les transforme pour les redistribuer aux agriculteurs ou les vendre lui-même dans son magasin. L'atelier de découpe se situera sur la commune de Fontguenand. L'abattoir et l'atelier de découpe seront sur la même communauté de communes permettant d'avoir une image cohérente lors de la vente du produit. Étant artisan boucher, M. FOULEAU possède déjà du matériel qui sera nécessaire à l'atelier de découpe. Un cahier des charges a été rédigé afin d'obtenir l'agrément CE, un agrément sanitaire qui autorise à produire, transformer, manipuler et entreposer des produits d'origine animale. Cet atelier permettra de découper et de transformer la viande en caissette pour que les agriculteurs puissent faire de la vente à la ferme (circuit court) ou être vendu directement à l'atelier. L'atelier de découpe permet de donner l'opportunité aux agriculteurs de faire toutes les étapes de la transformation localement. Il va participer au maintien du service en milieu rural et l'activité d'élevage sur le territoire et créer de l'emploi.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Forte demande sur la découpe du produit après l'abattage ;
- Structuration importante de nouveaux clients ;
- Demande progressive d'agriculteurs locaux de revenir vers un abattage et une transformation sur le territoire.

ORIGINALITÉ

L'atelier de découpe sera une annexe à l'abattoir et un complément de fonction. Cette complémentarité de service permettra d'avoir un produit 100% local, produit et transformé localement et de structurer la filière viande sur le territoire. Par ailleurs, l'investissement et le partenariat privé-public dans le montage de ce projet en font toute son originalité.

PARTENARIAT(S)

- Structuration d'un réseau de partenaires agricoles;
- Aide technique : Chambre des Métiers (aide au montage des dossiers de demande de subvention, et structuration des études d'opportunités) ;
- Aides financières : Communauté de Communes Ecueillé-Valençay, Conseil régional Centre Val de Loire (CAP création), Indre initiative.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Les principales difficultés rencontrées sont dans le montage des dossiers administratifs et financiers. Cela demande du temps, de l'expérience et de la technicité. Par ailleurs, la typicité du projet et des acteurs a fait qu'il ne pouvait pas rentrer dans "les cases classiques" des financeurs et a donc fermé la porte à certaines subventions.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Nécessité de structurer son réseau de partenaires et collectivités utiles au montage des dossiers.

Améliorations futures possibles :

- Connaissance et sensibilisation des acteurs locaux sur le projet : organisation de réunions avec l'appui du Pays et du PAT à destinations des collectivités et des agriculteurs pour l'ouverture de l'atelier de découpe et présenter sa structuration et son travail.
- Sur le développement du projet : -
 - Vendre les produits aux collectivités (cantines scolaires, établissements publics de santé, ...)
 - Évolution économique du projet vers le recrutement de salariés.

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

Mise en réseau et mobilisation des acteurs de la filière

Un verger conservatoire et des jardins partagés au château de Valençay



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

AUTEUR(S)

SICAULT ALAIN
alainsicault@orange.fr

Fiche rédigée par **Laureen Remillard**

PROGRAMME

Démarrage: 2021
Lieu de réalisation: Valençay

ORGANISME(S)

ASSOCIATION FLEURS ET JARDINS DE VALENÇAY
Valençay - 36600
4 Rue Talleyrand
/ 35 Bénévoles



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

16/07/2021

Domaine

Education et formation

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

Sociaux Création et renforcement du lien social

Culturels Valorisation du patrimoine alimentaire

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Population rurale

Population urbaine

Type d'action

Valorisation non alimentaire Pédagogie / sensibilisation

ORIGINE ET CONTEXTE

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

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

OBJECTIFS

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

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Les membres de l'association ainsi constituée se sont ainsi mis au travail. Ils ont réalisé un travail de remise en état et d'aménagement du site de l'ancien potager du château. Ce terrain de plus d'un hectare, situé au pied de la ville et du monument, a été gracieusement mis à disposition de l'association par le Syndicat mixte du château de Valençay afin d'aménager un vaste espace offert à la convivialité, aux échanges et aux pratiques de jardinage, en lien avec la protection de l'environnement, la culture raisonnée et la conservation des espèces anciennes. Les membres dynamiques et motivés ont très rapidement réinvesti les lieux après un sérieux travail de débroussaillage, ce qui a permis de retrouver les anciens espaces dédiés à la culture des plants ou aux plantations maraîchères qui assuraient autrefois l'approvisionnement du château et de ses habitants en fruits et légumes. Des parcelles ont été aménagées et clôturées. Désormais, l'association Fleurs et Jardins de Valençay a pour projet de mettre en place un verger conservatoire sur un ancien verger d'1,18 ha délaissé en friche. Le but de cette nouvelle association est la mise en valeur du site, afin de créer et gérer sur ce terrain un espace commun de jardinage. Le verger conservatoire sera composé de plusieurs espaces : -Un premier espace dédié au verger de 30 arbres fruitiers (pommiers, pruniers, cerisiers, poiriers, nashi kosui) provenant de la pépinière « Pépinières Roulleau » à Saint-Denis-en-Val. Deux ruches seront aussi présentes sur cet espace dans le cadre de la TEPCV et pour la pollinisation. -Un deuxième espace est dédié à des jardins partagés. Au total, 10 jardins de 30 m² seront mis à disposition des adhérents. -Un troisième espace est dédié à un jardin ouvert. Le verger sera ouvert au public et géré et animé par les adhérents qui le cultiveront en mettant en pratique une gestion écologique. Il sera aussi ouvert sur l'espace du site historique "la maison du jardinier" pour favoriser les rencontres entre générations et entre les cultures. Les fruits et légumes produits par l'association seront distribués via les CCAS, aux banques alimentaires et pourront être distribués aux cantines scolaires et établissements sociaux. Le droit de jardinage sera ouvert à tous mais sera conditionné à une adhésion à l'association impliquant la participation à la vie et aux activités de celle-ci dans un esprit collectif. Ce terrain d'expérimentation écologique et démocratique participera au maintien de la biodiversité et à la diffusion des connaissances par l'échange de savoirs et de savoir-faire. A ce jour, plusieurs étapes ont été réalisées comme le défrichage et la préparation du terrain, le choix de l'emplacement des arbres fruitiers, la plantation de la phacélie et la répartition de fumier décomposé.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

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

ORIGINALITÉ

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

PARTENARIAT(S)

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

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

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

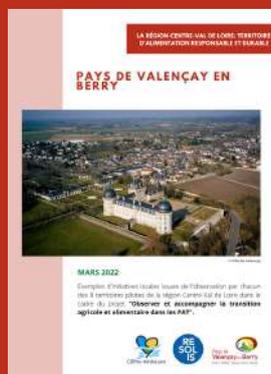
Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

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

Améliorations futures possibles :

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

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



Un "catalogue d'initiatives" par territoire



Le livrable de synthèse



7 "catalogues thématiques"



Cliquer sur les images pour afficher les publications



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



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

Contacts :

Ariel MARTINEZ - alimentation@resolis.org

Sandra BECCA VIN - sante.alimentation@paysvalencayenberry.com

