

Souveraineté Alimentaire

L'action des Chambres d'Agriculture de Normandie

Session CRAN – 27 novembre 2020



AMI Protéines de la Région Normandie : 5 projets Agricoles lauréats



- **Soja Made in Normandie** : porté par l'Université de Caen avec de nombreux partenaires dont Agrial, Coop de Creully, UniLaSalle
- **Millet** porté par la CRAN en partenariat avec une start up indienne Croitre
- **LEGGO** : co-porté les CRA Bretagne, Normandie et Pays de Loire en partenariat avec Terres Innovia.
L'association Leggo : 5 adhérents normands (Nat'Up et Coop de Creully, Agrial, Noriap et Jardins de Normandie)
- **Proveg** : porté par UniLaSalle avec la CRAN dans le Copil
- **Légumineuses du Perche** : porté par le PNR avec la CRAN en partenaire

Les circuits courts



Expl. avec commerc^o via circuits courts (hors vin) - Donnée cumulée - Localisation

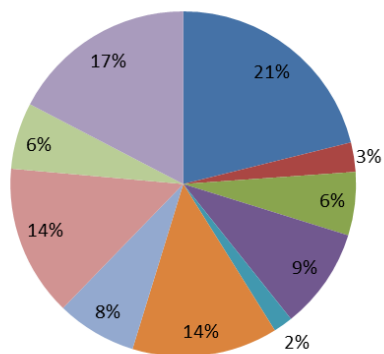
Source : DRAAF, RA 2010, calculs CRAN



1258 exploitations agricoles avec commercialisation via circuits courts

Territoire: Normandie

(extraction octagri 09/11/2020)



- BOVIN
- VIANDE PORCINE
- OVIN / CAPRIN
- VOLAILLE
- PRODUITS LAITIERS OVIN CAPRIN
- PRODUITS LAITIERS BOVIN
- FRUITS
- LEGUMES
- CIDRICOLE
- AUTRE

Développement des circuits courts dans la restauration collective



LA RÉGION NORMANDIE PRÉSENTE LE PLAN
**"Je mange normand
dans mon lycée"**

Les 5 Départements



Approvisionnement
des collèges

Résultats 2018 : sur un chiffre d'affaires de 23 Mions d'€,
les produits normands* pesaient 30.

Le meilleur lycée atteint 60 %

Les producteurs normands livrant en direct ne
représentent que 2% du CA quand 14 grossistes
représentent à 70 % du chiffre.

Restauration scolaire : nos actions



- **Organisation de rencontres d'affaires PROALIM**
- **Catalogue de l'offre régionale en produits locaux** : référencement de près de 200 producteurs
- **Outils** :
 - Logicoût pour calculer et optimiser les frais logistiques
 - Boîtes à outils « commande publique » acheteurs et fournisseurs
- **Accompagnement individualisé des établissements** : 55 lycées soit 42,6 % des lycées de Normandie accompagnés entre 2017 et 2019
- **Calcul du % de produits normands* dans les appros actuels** réalisé conjointement par la Région et les Chambres auprès de 102 lycées



Nos prestations à destination des agriculteurs





- Conseil 360
 - Etude de marché
 - Diagnostic commercial
 - Audit sanitaire
 - Agrément CE et plan de maîtrise sanitaire
 - Plan de labo
 - Appui au montage de dossier de demande de subvention
 - En réflexion : aménagement de point de vente, l'appui au dvpt commercial / argumentaire de vente / négociation
-
- Accompagnement à la mise en place d'un projet de méthanisation

PROAGRI
POUR VOUS. AUJOURD'HUI. ET DEMAIN

Et aussi des ateliers découverte et des formations

10 ATELIERS À DÉCOUVRIR

• Découverte du métier d'apiculteur et produits innovants à base de miel		18 septembre (Eure)
• Visite d'un élevage de poules pondeuses avec poulailler mobile		24 septembre (Calvados)
• Commercialiser autrement en vente directe : distributeur automatique multiproduits		6 octobre (Calvados)
• Visite d'un atelier de transformation fruits et légumes		14 septembre (Orne)
• Les clés pour réaliser son étude de marché		3 novembre (Seine-Maritime) 18 mars (Calvados)
• Vente directe de viande bovine avec atelier de découpe *		30 novembre (Manche)
• Maîtriser mon étiquetage		16 mars (Seine-Maritime)
• Visite d'un atelier de transformation fromagère *		Printemps 2021 (Calvados)
• Visite d'un centre de conditionnement d'œufs		Printemps 2021 (Orne)
• Visite d'un atelier de transformation de céréales		Printemps 2021 (Eure)

* Ces ateliers sont organisés en partenariat avec l'ARDEAR, dans le cadre du contrat d'objectif de la région Normandie



FORMATIONS

- Circuits-courts & agritourisme
 - Je crée une nouvelle activité*
 - Je m'approprie la réglementation sanitaire*
 - Je perfectionne mes techniques de fabrication*
 - Je commercialise et communique sur mes produits*
 - Répondre à un marché public en restauration collective*
- Méthanisation
- Biomatériaux

Nos prestations à destination des collectivités



- Étude de l'offre alimentaire territoriale
- Diagnostic de cuisine
- Appui à la rédaction des marchés publics
- Mise en place d'un marché de producteurs
- En réflexion : « éveil agricole » (l'agriculture normande, les signes de qualité, de la fourche à la fourchette ...) avec intervention de binômes FAP / fermes pédagogiques
Bienvenue à la ferme

TERRALTO

ENSEMBLE FAISONS VIVRE VOS PROJETS

Une marque au **service des collectivités et des territoires**

7 domaines d'expertises

Plus de **60** collaborateurs
mobilisés

Nos prestations à destination des filières et industriels



- Sourcing
- Appui à l'élaboration du projet (pré-diagnostic, formalisation)
- Constitution d'un collectif et appui à la rédaction des statuts
- Appui à la définition d'un plan d'actions
- Coordination, animation, suivi et reporting
- Soutien technique et technologique
- Recherche et mise en relation d'experts, de partenaires ou de financeurs
- Appui à la rédaction de demande de financement



Le tout avec un objectif de créer les conditions favorables à la juste répartition de la valeur..

Projets en cours :

Légumineuses (projets LEGGO, Soja)
Sarrasin
Houblon
Bœuf de race normande
GT abattoirs
Cameline
Lin
Paille
Innov'Mat
Equifumier

Projets en émergence :

Millet
Filières ovines
Chanvre
Shiva T (horticulture végétales d'intérêt : cosmétique, pharmaceutique et industriel)
Bioéconomie

Pistes :

Colorant végétaux
Silphie
Ricin
Kenaf