

« DES PRODUCTEURS AUX CONSOMMATEURS, LE PAYS D'AUGE NATURELLEMENT » (14)

Favoriser le développement des circuits alimentaires de proximité



LES POINTS DE REPÈRES

Situation



Pays d'Auge, 209 communes,
150 000 habitants

Porteur du projet

Comité Interprofessionnel pour la Promotion du Pays d'Auge (CIPPA)

Calendrier

Mars 2011 - mai 2014

Partenaires

Etat, Programme d'Action pour l'Environnement de l'Union européenne (PAE), Conseil régional de Basse-Normandie, Conseil départemental du Calvados

PRÉSENTATION ET OBJECTIF GÉNÉRAL

Le Comité Interprofessionnel pour la Promotion du Pays d'Auge (CIPPA) a travaillé en collaboration avec la Chambre d'agriculture du Calvados et Pays d'Auge Expansion pour mettre en œuvre le Pôle d'Excellence Rurale (PER) « Des producteurs aux consommateurs, le Pays d'Auge, naturellement ».

L'objectif était de structurer la filière de produits locaux pour qu'elle soit en mesure de répondre à la demande de la restauration collective (15 000 repas/jour) et aux nouveaux circuits de commercialisation.



CONTEXTE ET ENJEUX

Avec 7 AOP, le Pays d'Auge est un territoire d'excellence en matière de produits du terroir. Favoriser l'accès pour tous aux produits locaux de qualité, consolider l'image des productions locales, développer l'économie de proximité et s'inscrire ainsi dans une démarche de développement durable, telles étaient les ambitions du territoire.

DÉMARCHE

Forte de l'animation de deux réseaux de producteurs fermiers du Calvados, « Bienvenue à la ferme » et « Goûtez le Pays d'Auge » ainsi que d'une expérience de conduite de projets de territoire, la Chambre d'agriculture a retenu la démarche suivante :

Phase 1

Analyser l'offre de produits locaux mobilisables et la demande de la restauration collective.

Phase 2

Travailler avec les producteurs locaux :

- Initier des partenariats avec des producteurs locaux,
- Accompagner et former des producteurs à la réponse aux marchés publics.

Phase 3

Travailler avec la restauration collective et les collectivités :

- Accompagner et former les collectivités à la rédaction de marchés publics,
- Sensibiliser les gestionnaires et cuisiniers des établissements scolaires.

Phase 4

S'adresser au grand public :

- Communiquer sur la démarche : exposition photo, animations lors de la semaine du Développement durable, ...
- Mise en place d'un drive de produits fermiers.



FACTEURS DE RÉUSSITE

- **Un projet de territoire mené avec tous les acteurs de la filière.** Les échanges lors des réunions entre producteurs et consommateurs ont permis à chacun de se connaître, pour déterminer ensemble les conditions de réussite du projet.
- **Un engagement fort des producteurs fermiers.** Recenser la production mobilisable sur le Pays d'Auge, s'adapter au cahier des charges, acheminer les produits vers les points de consommation, autant de défis à relever pour les producteurs.
- **L'implication des élus, des gestionnaires et cuisiniers des établissements scolaires.** Elle s'est traduite par la contractualisation d'approvisionnements et par la valorisation des produits locaux dans les assiettes des restaurants collectifs.

RÉSULTATS

- 10 établissements scolaires, 1 crèche, 1 maison de retraite approvisionnés régulièrement en produits locaux,
- Mise en place d'un drive fermier : 20 producteurs, plus de 250 références www.drive-fermier.fr/14
- Accompagnement de la communauté de communes des Trois Rivières à la mise en place d'un point de vente de produits locaux,
- Accompagnement de douze producteurs locaux à la réponse au marché public « Denrées alimentaires » de la ville de Lisieux,
- Communiquer et sensibiliser : intervention des producteurs et conseillers de la Chambre d'agriculture dans les restaurants scolaires.



PERSPECTIVES

- Renouvellement du marché public de la ville de Lisieux,
- Des collectivités qui font appel à la Chambre d'agriculture pour leur approvisionnement en produits locaux : communauté de communes de la Vallée d'Auge, communes de Deauville et de Dives sur Mer,
- Evolution du drive fermier : ouverture du point de retrait d'Hérouville Saint-Clair, invitation des producteurs du réseau Bienvenue à la Ferme.



Alfred GUAIS, membre du Conseil de la CDC des Trois Rivières (jusqu'en 2014), chargé du projet « point de vente – circuits courts »

« La communauté de communes des Trois Rivières a porté un projet de point de vente de produits locaux en circuit court dans le cadre du PER, à partir de février 2010. L'aboutissement de cette action a été d'ouvrir un magasin de vente à la ferme du Bel Air, près de Saint-Pierre-sur-Dives. C'est une belle réussite, les objectifs initiaux sont largement atteints :

- Participer au développement de l'agriculture locale,
- Mettre en valeur les produits locaux de qualité pour la population locale et la restauration collective,
- Renforcer le lien social et créer de l'animation.

Le rôle de la Chambre d'agriculture a été primordial tout au long de cette démarche : dans la phase de maturation du projet en accompagnement des élus, par l'encadrement d'un stagiaire affecté à cette opération (M. Chateau), et encore davantage lors du transfert du projet chez un agriculteur pour les volets techniques, administratifs et financiers. »