

ACHETONS LOCAL !

2^{ÈME} ÉDITION

RENCONTRE ENTRE PRODUCTEURS ET
PROFESSIONNELS DES MÉTIERS DE BOUCHE

COMPTRE-RENDU

RENCONTRE ENTRE PROFESSIONNELS DES MÉTIERS DE BOUCHE ET LES PRODUCTEURS

Retour sur la rencontre de producteurs locaux et de professionnels des métiers de bouche
« Achetons-local ! » 2^e édition- Mercredi 14 octobre, à Vallière

Pour sa seconde édition, « Achetons local ! », forum interprofessionnel entre producteurs locaux et professionnels des métiers de bouche, organisé par la Communauté de communes Creuse Grand Sud, le Parc naturel régional (PNR) de Millevaches en Limousin, et le Pays Sud Creusois, était accueilli à Vallière.

La pertinence de l'événement n'est plus à prouver comme l'indiquent les 90 personnes réunies lors de cette journée, venues des trois départements du Limousin (liste en annexe).

Vous trouverez ci-dessous le compte rendu de cette journée et des échanges

Sommaire

Une matinée pour se rencontrer entre producteurs, acheteurs, professionnels et déguster les produits	3
Rencontre avec les élus autour d'un buffet de produits locaux	4
Ateliers thématiques de l'après-midi	5
Une table ronde	5
Une formation	5
Une réflexion partagée	5
Soirée pour les futurs installés et grand public	6
Un café pour des futurs producteurs	6
Rapide description des porteurs de projets	6
Annexes	7
Annexe 1 : liste des participants	8
Annexe 2 : carte des producteurs/acheteurs	12
Annexe 3 : compte rendu de la table ronde	14
Annexe 4 : compte-rendu réflexion partagée	16
Annexe 5 : questionnaire acheteurs professionnels	18
Annexe 6 : questionnaire producteurs	22



Une matinée pour se rencontrer entre producteurs, acheteurs, professionnels et déguster les produits

23 acheteurs professionnels représentant 12 structures (écoles, lycées, collège, établissement médicalisé, centre de loisirs...) ont pu découvrir les produits des 23 agriculteurs présents.

Du miel à la confiture de petits fruits, des légumes aux pâtes fraîches, de la viande bovine aux rillettes de porc cul noir, en passant par le « tarti-chèvre » et même le lait d'ânesse, la diversité des produits présents sur le territoire offre des perspectives d'approvisionnement tant aux restaurateurs privés qu'aux gestionnaires de restaurant collectif.

→ **Pour faciliter les futurs échanges, vous trouverez la localisation des producteurs et acheteurs sur une carte en annexe 2.**



8 min pour convaincre les 23 acheteurs ! - 14/10/15



Des stands pour déguster des produits locaux mais aussi connaître les professionnels des circuits de proximité- 14/10/15

Autour de « tête-à-têtes » de 8 min, la matinée a permis de renforcer les contacts déjà initiés l'an dernier, d'aller plus loin pour certains avec des commandes passées auprès des producteurs et toujours des échanges riches entre pairs pour connaître les expériences et besoins de chacun.

Plusieurs collaborations se sont dégagées : des livraisons de pommes de terre de Gentioux à Felletin, des collaborations pour créer des chocolats au lait d'ânesse ou encore des biscuits locaux à mettre dans le panier des aînés...

D'autre part, un questionnaire auprès des acheteurs et producteurs a aussi été distribué par le Pays Sud Creusois afin de mieux cerner la demande et l'offre, en particulier de la part des restaurateurs privés. Les personnes n'ayant pu répondre à ces questions sont encouragées à y répondre (documents en annexe 5 et 6) et à le renvoyer à **Hortense Dugay – Pays Sud Creusois** h.dugay@payssudcreusois.fr, 05 55 66 99 96

14 partenaires oeuvrant pour l'approvisionnement en produits locaux présentaient leurs actions menées sur la distribution (Manger Bio en Limousin, A vendredi – drive fermier...), la transformation (Pôle Viandes Locales, Léguméa...), la mise en relation de l'offre et la demande (Agrilocal23, annuaire des Champs à l'assiette), les aides financières ou techniques (Un Fruit pour la récré,...) jusqu'à l'accompagnement des porteurs de projets et des producteurs (ARDEAR, Interbio).



Rencontre avec les élus autour d'un buffet de produits locaux

Une cinquantaine de personnes sont ensuite restées pour le déjeuner qui a débuté par les interventions de Valérie Bertin - maire de Vallière, Jean-Louis Delarbre - vice-président de la communauté de communes Creuse Grand Sud, Stéphane Cambou - vice-président du PNR de Millevaches et Jean-Pierre Jouhaud - président du Pays Sud Creusois. Il a été ainsi rappelé l'importance de l'implication des élus pour favoriser localement les circuits courts. L'impact positif de l'alimentation locale a été mis en avant aussi bien pour l'économie locale, que pour la santé ou le lien social sur une commune, ainsi que l'importance de ce phénomène sur notre territoire. Particularité qui pourrait bien être une force dans le cadre de la fusion des Régions.

Suite à ces discours, une présentation du buffet constitué uniquement de produits locaux a permis d'identifier les producteurs (fournisseurs présents lors du forum): légumes, pâtes fraîches, pain, charcuterie, fromage, faisselle, bière, cidre, jus de pomme, limonade et chocolats locaux : il y en avait pour tous les goûts !



Une gamme de produits locaux complète pour réussir un buffet froid- 14/10/15



Ateliers thématiques de l'après-midi

Si la volonté d'acheter local des commanditaires semble bien validée, comme le prouve en particulier la présence d'une quinzaine d'élus locaux à ces journées, reste à concilier ces achats avec les budgets alloués, les volumes disponibles et les livraisons possibles sur le territoire.

Ce sont sur ces thématiques que les participants se sont penchés l'après-midi, autour de trois ateliers :

Une table ronde

«Comment intier une démarche d'achat et de distribution de produits locaux sur ma commune ?» à destination des élus

Une dizaine d'élus ont visité la « boutique du coin », magasin de producteurs, ainsi que la chocolaterie « 1000 cabosses » installée récemment sur Vallière. Le Pôle Viandes Locales a présenté son projet. A suivi ensuite un échange avec la maire de Faux-la-Montagne sur l'intérêt et l'organisation de l'introduction progressive de produits locaux dans les menus de la cantine.

→ **compte-rendu détaillé en annexe 2 - page 14**



Visite par les élus d'une boutique de produits alimentaires et artisanaux à Vallière- 14/10/15

Une formation

«Gérer son budget pour intégrer des produits locaux dans la restauration collective», à destination des gestionnaires et cuisiniers

La formation était dispensée par Veronique Baillon d'Interbio Limousin et Aurélie Bénazet, diététicienne du collectif les

Pieds dans le Plat. Cette formation s'intègre à un cycle d'animations et formations proposées par le PNR de Millevaches dans le cadre de son programme REGAL sur l'alimentation locale (+ d'info : Clémentine Le Naire : c.lenaire@pnr-mille-vaches.fr ou sur <http://pnr-mille-vaches.fr/1-REGAL>).

Durant ces trois heures, les intervenants ont abordé différentes manières de gérer son budget en adaptant les recettes, en limitant le gaspillage, en jouant sur les proportions... Les cuisiniers et gestionnaires ont bénéficié des conseils avisés d'une diététicienne sur fond de gâteau aux lentilles vertes, mayonnaise aux haricots blancs... pour élaborer leurs menus avec des produits locaux peu chers.

Une seconde formation sera proposée en 2016 à Bugeat.

Une réflexion partagée

«Comment optimiser la distribution de produits locaux sur le territoire ?», à destination des producteurs, épiciers...

Une vingtaine de professionnels (producteurs, Chambre des Métiers, la Poste...) ont réfléchi à la circulation des produits sur le territoire. Si des solutions techniques existent (épiciers ambulants, produits de la Poste), d'autres sont à créer dans le cadre des expérimentations offertes par le PNR, pour couvrir l'ensemble du territoire et livrer tous les produits en conformité à la réglementation. « On n'utilise pas les mêmes solutions pour livrer à 30 km, 10 kg de viande ou 10 kg de carottes ! ».

→ **compte-rendu détaillé en annexe 3 - page 16**





Soirée pour les futurs installés et grand public

Un café pour des futurs producteurs

Le café installation animé par l'ARDEAR a réuni des porteurs de projets et un jeune installé autour d'une table pour discuter de leurs projets. Plusieurs élus du territoire étaient présents et ont réaffirmé leur volonté d'accueillir des porteurs de projets pour dynamiser le territoire.

La question du foncier a semblé être un frein majeur tant trouver les terres pour s'installer que pour conforter une jeune installation. Il paraît donc indispensable de travailler sur cette question pour accueillir de nouveaux porteurs de projet sur le territoire.

Les échanges ont permis à certains de mettre en avant des pistes pour faire avancer leur projet et leur ont permis d'avoir des contacts sur le territoire. Les porteurs de projets sont ensuite venus se joindre à l'apéro qui suivait la projection du film de Télémillevaches.

Rapide description des porteurs de projets

Romarc DEMEYER:

A déjà une petite activité de maraichage et plantes médicinales et est salarié agricole. Il recherche 1 hectare pour tester à plus grande échelle son activité expérimentale en plantes médicinales.

Son contact : romarc81@hotmail.fr

Anthony BUYS :

Déjà installé depuis 1 an et demi en élevage mouton, il a témoigné de ses difficultés à trouver du terrain lorsqu'il est arrivé dans la creuse. C'est le « bouche à oreille » qui lui a permis de trouver.

Son contact : buysanthony@yahoo.fr

Emeline GUESSET et BENCHERIF EL Yazid:

Ils souhaiteraient s'installer ensemble et travaillent sur un projet de ferme auberge avec un gîte étape pour des randonnées équestres et une activité de maraichage.

Leur contact : 06 44 76 33 39



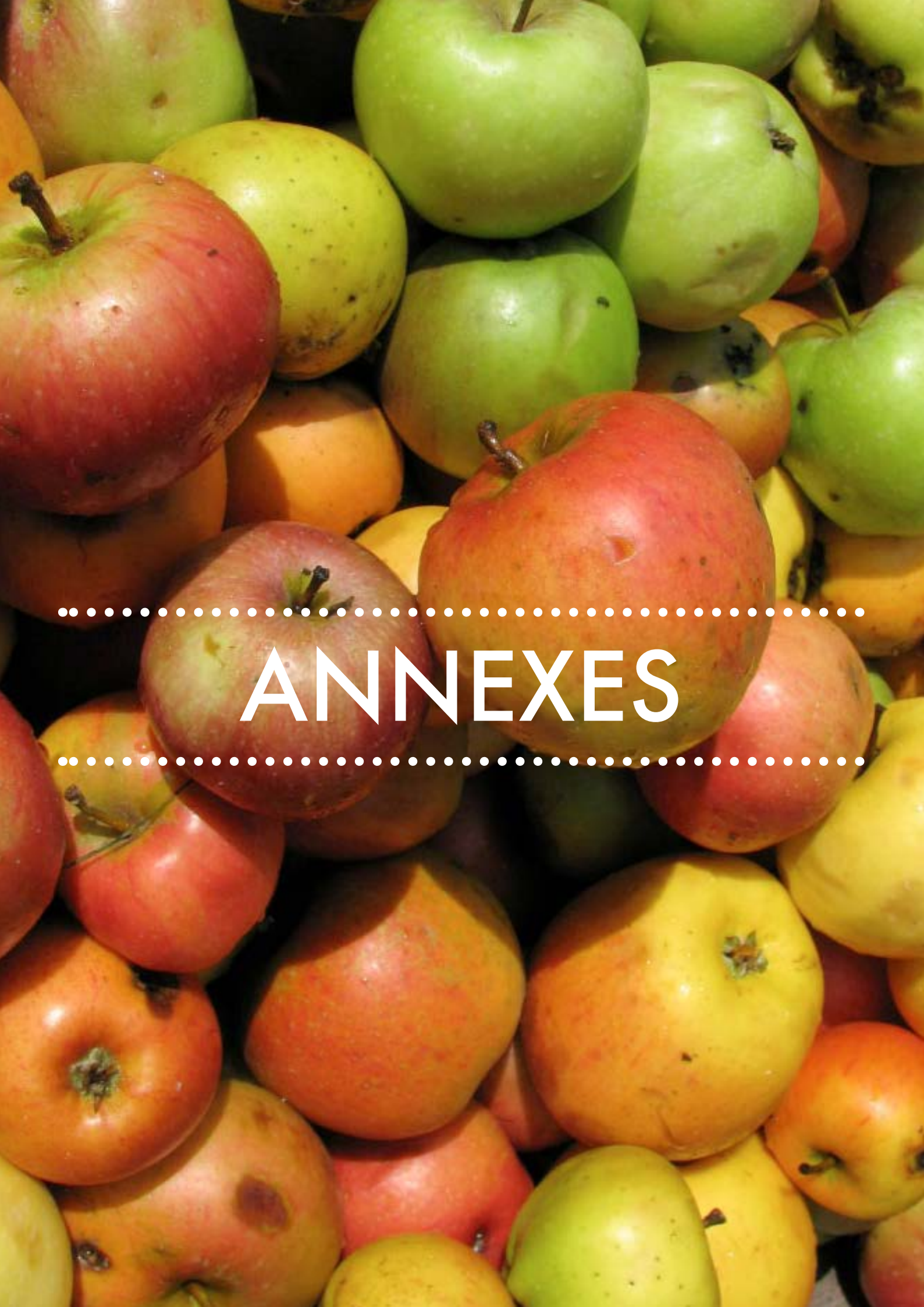
Discuter de la pertinence de leur projet en installation agricole autour d'un verre – 14/10/15



Un film pour montrer ce qui se fait déjà et donner envie d'agir

Au même moment, une vingtaine de spectateurs débattaient autour du film « Vous reprendrez bien un peu de local ! » (bientôt téléchargeable sur le site du PNR) réalisé par Télémillevaches dans le cadre du programme REGAL du PNR.

Des témoignages sincères de producteurs locaux, d'un parent d'élève, de cantiniers ou encore d'une maraichère-médecin sauront, espérons-le, convaincre tous les maillons de la « chaîne alimentaire » qu'il est possible de manger local sur le territoire !

A close-up photograph of a large pile of apples. The apples are in various stages of ripeness, showing a range of colors from bright green to deep red, with many having a yellowish-orange blush. The apples are packed closely together, filling the entire frame. The lighting is bright, highlighting the smooth texture of the apple skins and the natural imperfections like small spots and stems.

ANNEXES

Feuille d'émargement professionnels métier de bouche							
Structure	Nom	Prénom	Adresse électronique	Téléphone	Ville	Présent	
						Matin	AM
Lycées Jamot-Jaurès	BREGAINT	Julien	julien-bregaint@cr-limousin.fr	06 30 30 94 26	AUBUSSON	X	X
Lycées Jamot-Jaurès	DEVAUTOUR	Didier	didier.devautour@cr-limousin.fr	05 55 67 73 53	AUBUSSON	X	X
Lycées Jamot-Jaurès	LESCURAT	Patrick	patrick-lescurat@cr-limousin.fr	06 76 70 67 74	AUBUSSON	X	X
Ecole de St Quentin la Chabanne	COUNIOUX	Véronique		05 55 66 50 63	ST-QUENTIN-LA-CHABANNE	X	
Ecole de St Quentin la Chabanne	GUYONNET	Roselyne		05 55 66 50 63	ST-QUENTIN-LA-CHABANNE	X	
Ecole de St Quentin la Chabanne	HEBEL	Christiane		05 55 66 50 63	ST-QUENTIN-LA-CHABANNE	X	
Ecole d'Ars	HAUSSMAN	Martine	martine.hausmann@gmail.com	05 55 66 65 25	ARS	X	X
Ecole d'Ars	PICOT	Catherine			ARS	X	X
Ecole de Gioux	KROUMI	Sarah	mairie-de-gioux@wanadoo.fr	05 55 66 91 71	GIOUX	X	X
Ecole de Faux la montagne	ROMANET	Corinne		05 55 67 92 15	FAUX-LA-MONTAGNE		
Ecole de Saint Sulpice les Champs				05 55 66 60 34	ST-SULPICE-LES-CHAMPS		
Foyer d'accueil médicalisé APAJH	BESSEIGE	Dominique	d.besseige@apajh23.com	05 55 67 96 29	GENTIOUX-PIGEROLLES		
Foyer d'accueil médicalisé APAJH	DE SAINTJEAN	Laurent			GENTIOUX-PIGEROLLES		
Centre de l'Oeuvre Universitaire du Loiret	SAILER	Rodolphe	crocq@ouloiret.fr	05 55 67 40 47	CROCQ		
Collège Jacques Grancher	BELLOT	Jérôme	jerome.bellot@ac-limoges.fr	05 55 67 95 97	FELLETIN	X	
Collège Jacques Grancher	BOUCHAUD	Peggy			FELLETIN	X	
LE LION D'OR	SOULIERAS	Patrick		05 55 66 65 71	AUBUSSON		
Les Picards	LAPRUN		jjl60@hotmail.fr		AUBUSSON		
Hôtel-Restaurant Le France	AUDOUZE	Valérie	contact@aubussonlefrance.com	05 55 66 10 22	AUBUSSON	X	
Hôtel-Restaurant Le France	LAVERGNE	Pauline	contact@aubussonlefrance.com	05 55 66 10 22	AUBUSSON	X	
Porteur de projet Traiteur Ambulant	HERMIER	Gwennola	ghermier@wanadoo.fr	06 41 38 65 41	FAUX-LA-MONTAGNE	X	
Crocq Fromages	VILLEBONNET	Liliane	crocq-fromages@orange.fr	05 55 66 28 46	CROCQ	X	
Boulangerie-Bar de Vallière			lavernysa@orange.fr	05 55 66 72 20	VALLIERE		
Etiqu'ete Aubusson	PADELOUP			05 55 66 07 51	AUBUSSON		
Intermarché de Felletin	RIBHBAUD	Didier		06 83 27 06 61	FELLETIN		
Lycée des Métiers et du Bâtiment	BACHEUERIE	Pascal	ce.0230018v (@) ac-limoges.fr	05 55 83 46 00	FELLETIN	X	
Lycée des Métiers et du Bâtiment	MERLE	Marie-Line	ce.0230018v (@) ac-limoges.fr	05 55 83 46 00	FELLETIN	X	
Restaurant scolaire municipal d'Aubusson	PERRET	Rolland			AUBUSSON	X	
Restaurant scolaire municipal d'Aubusson	LION	Christine	cantine@aubusson.fr	05 55 66 71 17	AUBUSSON	X	

Feuille d'émargement producteurs							
Structure	Nom	Prénom	Adresse électronique	Téléphone	Ville	Présent	
						Matin	AM
Eleveur bovin et Président Pôle Viandes Locales	BETTON	Guillaume		06 30 67 08 73	MASBARAUD-MERIGNAT	X	X
Elevage anesses	BOUTET	Delphine	boutet.delphine@orange.fr	06 23 07 68 69	LA NOUAILLE	X	
Eleveur ovin	BUYS	Antony		05 55 64 87 16	ROYERE DE VASSIVIERE		
Lo vargier dau braiaud - Maraîcher	CAUNET	Jean-Marie	caunet.lanoalha@ovh.fr	06 78 27 54 42 / 05 55 66 02 06	LA NOUAILLE	X	
GAEC Chatoux Jeanblanc Pichon - Viande	CHATOUX	Jouany	lafermebiodepigerolles@gmail.com	05 55 67 93 12	GENTIOUX-PIGEROLLES	X	
Ferme de Lachaud - élevage ovin	CORBIN	Johanna	fermedelachaud@millevaches.net	05 55 64 54 37	GENTIOUX-PIGEROLLES	X	
Début d'activité de maraichage et plantes aromatiques	DE MEYER	Romaric	romaric81@hotmail.fr		MOUTIER-ROZEILLE		
Horticulteur	DECREM	Michel	micheldecrem-1@yahoo.fr	06.69.14.69.95	NOUZERINES	X	
Emergence Bio / maraîcher	DELACOUR	Gaël	gaeldelacour@yahoo.fr	07 86 26 48 79	GENTIOUX-PIGEROLLES	X	X
La ferme du Hêtre - fromage de chèvre	DURIS	Sabine	pascalduris@orange.fr	06 07 89 70 12	ST-YRIEIX-LA-MONTAGNE	X	
Chocolaterie 1000 cabosses	FRESSINAUD	François	chocolaterie1000cabosses@gmail.com	06 82 77 21 67	VALLIERE	X	
Brasserie du Plateau – bière, limonade	JOLY	Zoé	contact@brasserieDuplateau.fr	05 55 67 51 37	CROZE	X	
La Ferme de Montaurat – petits fruits	LABAS	Odile		05 55 67 25 99	MERINCHAL	X	
EURL les deux Vallées – agneaux	LETELLIER	Thierry	hautabessa@gmail.com	05 55 67 93 32	LA VILLEDIEU		X
La biscuiterie du Plateau	MARTIN	Olivier	biscuits@la-navette.net	06 48 70 29 56	FAUX-LA-MONTAGNE	X	X
Eleveur bovin et poulets de chair (projet) – GAEC du Barry	MARTINAT	Franck et Sabrina	franck_martinat@hotmail.fr	05 55 66 30 15	GENTIOUX-PIGEROLLES	X	X
Les Vergers de Cessinas - petits fruits	MAS DE FEIX	Michèle	levergerdecessinas@orange.fr	05 55 66 09 18	ST-MARC-A-LOUBAUD	X	X
Ferme de Villefauneix – Maraichage	Mazé/ Stewart	Lénaïc/ Alastair		06 87 26 02 66	REMPNAT	X	
Porteur de projet - Safran	MAZY	Martine					
Ferme de Thivaud – produits laitiers vache	PICHOT	Clément	pichclem@aol.com		NEDDE		
Les 4 Roux - pain, pâtes	SIBERT	Isabelle	sibert@mailoo.org	06 58 43 17 08	GENTIOUX-PIGEROLLES	X	
Porteur de projet - tranformation	STEIN	Jean-Marie	jeanmarie.stien@sfr.fr	07 60 30 08 79	GUERET	X	X
Gaec des Héliantes – viande porc/boeuf, œufs, fromage chèvre, huile tournesol	THOURET	Albine	helianthes.albine@laposte.net	05.55.64.73.07 / 06 79 23 41 81	VIDAILLAT	X	X
Anes et p'tits ronds - légumes secs, tourteaux	VAROQUI	Catherine	solidalgo.flm@gmail.com solidalgo.flm@	06-80-94-34-89	FAUX-LA-MONTAGNE		
Fromage de chèvre	FERRAND	Pauline	pauline-ferrand@hotmail.fr	06 64 10 78 62	GENTIOUX-PIGEROLLES	X	
Apiculteur	STEUNOU	Didier	didier.steunou@free.fr	06 44 76 33 39	VALLIERE	X	
Porteur de projet maraichage	GUESSET	Emeline		06 44 76 33 39	BARGES		

Feuille d'émargement partenaires							
Structure	Nom	Prénom	Adresse électronique	Téléphone	Ville	Présent	
						Matin	AM
Manger Bio en Limousin	ARNAUD	Rachel	contact@manger-bio-limousin.com	05 55 31 86 88	LIMOGES	X	X
Manger Bio en Limousin	CADET	Marie	contact@manger-bio-limousin.com	05 55 31 86 88	LIMOGES	X	X
Interbio Limousin	BAILLON	Véronique	v.baillon@interbio-limousin.com	05 55 33 14 02	LIMOGES	X	X
Interbio Limousin	KASERER-MENDY	Barbara		05 55 33 14 02	LIMOGES	X	X
Legumea - ADAPEI 23	BARRANDE	Pierre			GUERET		
Legumea - ADAPEI 23	TRANTINI	Pascal	esat23-direction@orange.fr	06.09.21.19.06	GUERET	X	
Collectif les Pieds dans le plat	BENAZET	Aurélie					
Tulle Agglo	BERTHOLDY	Didier	didier.bertholy@tulleagglo.fr	05 55 20 75 09	TULLE		
ARDEAR	BOUCHER	Luc	fanny.ardear@gmail.com				
Conseil régional	BOUILLAGUET	Brigitte			LIMOGES		
Pays Combraille en marche	BOUTHIER	Mickaël	mickael.bouthier@payscombrailleenmarche.org	05 55 83 11 17	MAINSAT	X	X
DRAAF – Un Fruit à la Récré	COMBROUZE	Annick	annick.combrouze@agriculture.gouv.fr	05 55 12 90 34	LIMOGES	X	X
La Poste- Délégué aux Relations Territoriales en Creuse	COMMERGNAT	Alain	alain.commergnat@laposte.fr	05 55 51 38 06 / 06 85 52 97 07	GUERET		X
Cer France Horizon 63 – Diagnosctic Foncier Creuse Grand Sud	GOUTTIERE	Florence	f.gouttiere@horizon63.fr	04 73 98 46 46	Clermont-Ferrand	X	
Cer France Horizon 63 – Diagnosctic Foncier Creuse Grand Sud	LE MAGUET	Elodie	e.lemaguet@horizon63.fr	04 73 98 46 46	Clermont-Ferrand	X	
Chambre d'agriculture Creuse - Bienvenue à la Ferme	MOREAU	Valérie			GUERET		
CD 23 Plateforme Agrilocal 23	MIGOT	Emmanuel	emigot@cg23.fr		GUERET	X	X
CD 23 Plateforme Agrilocal 23	CHAPUT	Patricia	pchaput@cg23.fr	05 44 30 23 35	GUERET	X	X
CD 23	DE REYNAL	Christine	CDEREYNAL@CG23.FR	05 44 30 24 27	GUERET	X	
POMOLOC – Monnaie Locale	PADOVANI	Jean-Dominique	jean-dominique.padovani@wanadoo.fr	06 43 22 43 27	FELLETIN	X	
CCI Creuse - Inévitables	PETRUS	Martine	mpetrus@creuse.cci.fr		GUERET		
CC La CIATE et Bourganeuf-Royère	PROVENCHERE	Sophie	placcbrvciate@ccbrv.fr		MASBARAUD-MERIGNAT		
SAS Pôle Viandes Locales	TOULZA LEMAIRE	Yohan	yohan.toulza.lemaire@poleviandeslocales.fr		MASBARAUD-MERIGNAT	X	X
Accueil Paysan Limousin	MINNE	Jean-Pierre	jean-pierre.minne@wanadoo.fr	05 55 69 33 21	ST GEORGES NIGREMONT	X	
CMA Creuse	PASCAL	Erick		05 55 51 28 28	GUERET		X
Vice-président CMA Creuse	DUBOIS	Nicolas			GUERET		X

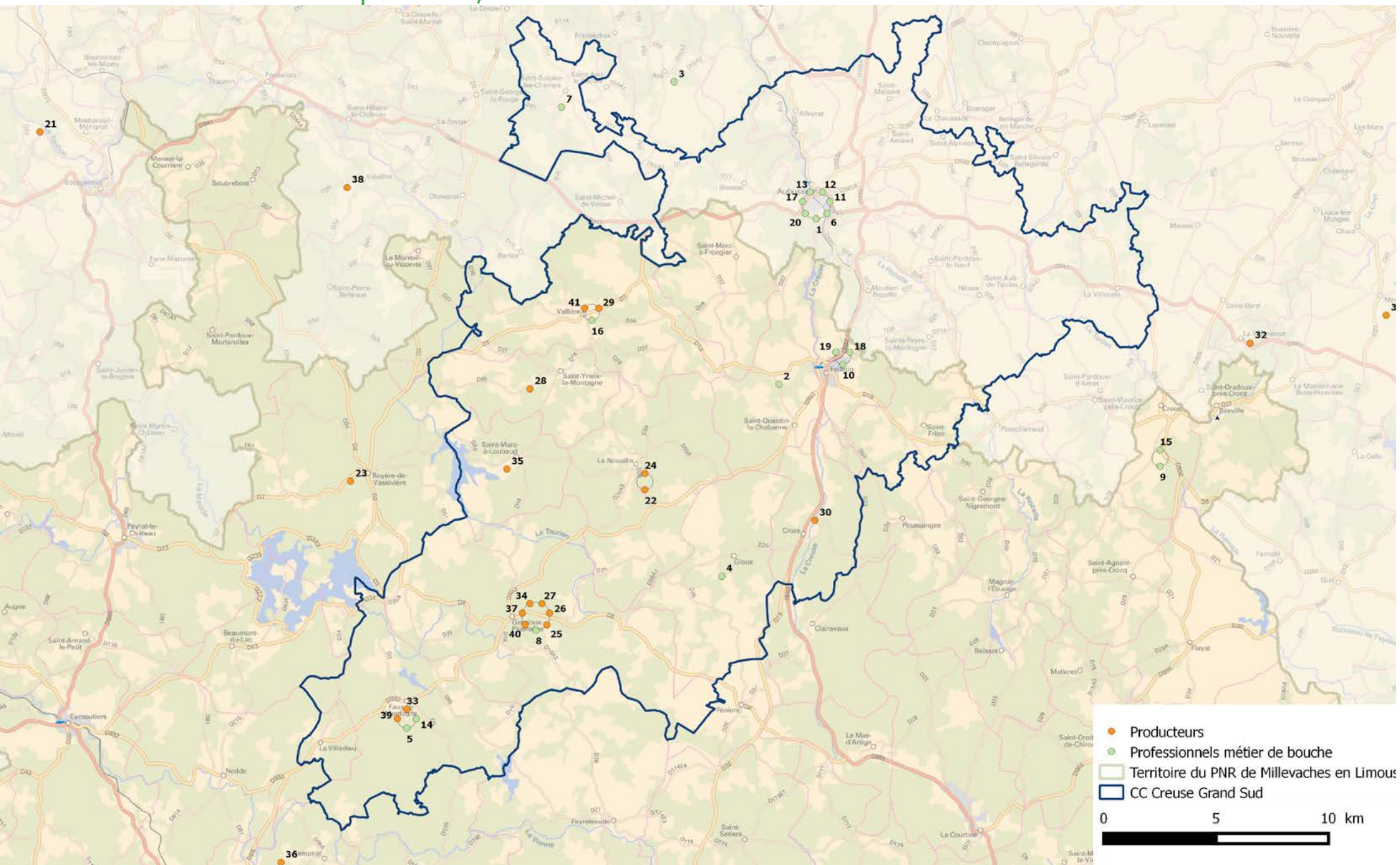
Feuille d'émargement organisateurs

Structure	Nom	Prénom	Adresse électronique	Téléphone	Ville	Présent	
						Matin	AM
Pays Sud Creusois	DUGAY	Hortense	h.dugay@payssydcuseois.fr	05 55 66 99 96	AUBUSSON	X	X
CC Creuse grand sud	JEANDARME	Marie	marie.jeandarme@creuse-grand-sud.fr		FELLETIN	X	X
PNR de Millevaches	LE NAIRE	Clémentine	c.lenaire@pnr-millevaches.fr	05 55 96 97 24	MILLEVACHES	X	X
CC Creuse grand sud	LE NUZ	Mélanie	melanie.lenuz@creuse-grande-sud.fr	05 55 64 22 59	GENTIOUX-PIGEROLLES	X	X
CC Creuse grand sud	MENAGER	Eve	eve.menager@creuse-grand-sud.fr		AUBUSSON	X	
CC Creuse grand sud	TEUMA	Antoine	antoine.teuma@creuse-grand-sud.fr		GENTIOUX-PIGEROLLES	X	
PNR de Millevaches	VACHON	Clémentine	v.janet-wiolland@pnr-millevaches.fr	05 55 96 97 23	MILLEVACHES		X

Feuille d'émargement élus

Structure	Nom	Prénom	Adresse électronique	Téléphone	Ville	Présent	
						Matin	AM
Maire de Vallière	BERTIN	Valérie		05 55 66 00 33	VALLIERE		X
Vice Président PNR de Millevaches	CAMBOU	Stéphane	stephane-cambou@wanadoo.fr	06 08 07 44 12		X	X
Adjointe Vallière	CHAPEYTINAUD	Valérie	valeriechampeytinaud23@orange.fr		VALLIERE		
VP Creuse Grand Sud	DELARBRE	Jean-Louis	delarbrejean-louis@orange.fr		AUBUSSON	X	
CC Creuse Grand Sud	GRAND	Isabelle	isabellegrand@sfr.fr	05 55 66 91 71	GIOUX	X	X
Président Pays Sud Creusois	JOUHAUD	Jean-Pierre	jean-pierre.jouhaud@laposte.net		BOURGANEUF	X	
Vice Président CC Creuse Grand Sud	LETELLIER	Thierry	hautabessa@gmail.com		LA VILLEDIEU	X	X
Maire de Faux la Montagne	MOULIN	Catherine	catherinemoulin.faux@free.fr		FAUX-LA-MONTAGNE	X	X
Mairie de Felletin	GILLIER	Joëlle	gillier.roger@neuf.fr		FELLETIN	X	
Mairie de Felletin	PAUFIQUE-DUBOURG	Martine			FELLETIN	X	
Mairie de Felletin	PONSODA	Anne-Marie	am.ponsoda@wanadoo.fr		FELLETIN	X	
Mairie de Vallière	BAULERGUES	Dominique			VALLIERE		
Mairie d'Ars	SARTY	Denis			ARS	X	
Communauté d'Agglomération du Grand Guéret	CORREIA	Eric			GUERET		

Annexe 2 : carte des producteurs/acheteurs



Annexe 2 : légende de la carte

Num	Type	Structure	Nom	Prenom	Ville	Email	Tel
1	Restauration collective	Lycées Jamot-Jaurès			AUBUSSON	didier.devautour@cr-limousin.fr	05 55 67 73 53
2	Restauration collective	Ecole de St Quentin la Chabanne			ST-QUENTIN-LA-CHABANNE		
3	Restauration collective	Ecole d'Ars			ARS	martine.haussmann@gmail.com	05 55 66 65 25
4	Restauration collective	Ecole de Gioux			GIOUX	mairie-de-gioux@wanadoo.fr	05 55 66 91 71
5	Restauration collective	Ecole de Faux la montagne			FAUX-LA-MONTAGNE		06 10 98 29 90
6	Restauration collective	Ecole Aubusson			AUBUSSON		
7	Restauration collective	Ecole de Saint Sulpice les Champs			ST-SULPICE-LES-CHAMPS		
8	Restauration collective	Foyer d'accueil médicalisé APAJH			GENTIOUX-PIGEROLLES	d.besseige@apajh23.com	05 55 67 96 29
9	Restauration collective	Centre de l'Oeuvre Universitaire du Loiret			CROCQ	crocq@ouloiret.fr	05 55 67 40 47
10	Restauration collective	Collège Jacques Grancher			FELLETIN	jerome.bellot@ac-limoges.fr	05 55 67 95 97
11	Restaurant	LE LION D'OR			AUBUSSON		
12	Restaurant	Les Picards			AUBUSSON		
13	Restaurant	Hôtel-Restaurant Le France			AUBUSSON	contact@aubussonlefrance.com	
14	Traiteur	Porteur de projet Traiteur Ambulant			FAUX-LA-MONTAGNE	ghermier@wanadoo.fr	06 41 38 65 41
15	Fromagerie	Crocq Fromages			CROCQ	crocq-fromages@orange.fr	05 55 66 28 46
16	Boulangerie	Boulangerie-Bar de Vallière			VALLIERE		
17	Commerce alimentaire	Etiqu'ete Aubusson			AUBUSSON		
18	Commerce alimentaire	Intermarché de Felletin			FELLETIN		
19	Restauration collective	Lycée des Métiers et du Bâtiment			FELLETIN	ce.0230018v (@) ac-limoges.fr	05 55 83 46 00
20	Restauration collective	Cantine centrale			AUBUSSON		
21	Elevage bovin	Eleveur bovin et Président Pôle Viandes Locales	BETTON	Guillaume	MASBARAUD-MERIGNAT		06 30 67 08 73
22	Elevage anesses		BOUTET	Delphine	LA NOUAILLE	boutet.delphine@orange.fr	06 23 07 68 69
23	Elevage ovin		BUYS	Antony	ROYERE DE VASSIERE		
24	Maraîchage		CAUNET	Jean-Marie	LA NOUAILLE	caunet.lanoalha@ovh.fr	06 78 27 54 42 / 05 55 66 02 06
25	Elevage ovin, bovin, porcin	GAEC Chatoux Jeanblanc Pichon	Chatoux	Jouany	GENTIOUX-PIGEROLLES	caunet.lanoalha@ovh.fr	
26	Elevage ovin	Ferme de Lachaud	CORBIN	Johanna	GENTIOUX-PIGEROLLES	fermedelachaud@millevaches.net	05 55 64 54 37
27	Maraîchage		DELACOUR	Gaël	GENTIOUX-PIGEROLLES	gaeldelacour@yahoo.fr	07 86 26 48 79
28	Fromage de chèvre	La ferme du Hêtre	DURIS	Sabine	ST-YRIEIX-LA-MONTAGNE	pascalduris@orange.fr	06 07 89 70 12
29	Chocolaterie	Chocolaterie 1000 cabosses	FRESSINAUD	François	VALLIERE	chocolaterie1000cabosses@gmail.com	06 82 77 21 67
30	Brasserie	Brasserie du Plateau	JOLY	Zoé	CROZE	contact@brasserieDuplateau.fr	05 55 67 51 37
31	Elevage bovin, petits fruits	La Ferme de Montaurat	LABAS	Odile	MERINCHAL		
32	Elevage ovin	EURL les deux Vallées	Letellier	Thierry	LA VILLEDIEU		05 55 67 93 32
33	Biscuiterie	La biscuiterie du Plateau	MARTIN	Olivier	FAUX-LA-MONTAGNE	biscuits@la-navette.net	
34	Elevage poulets de chair	GAEC du Barry	MARTINAT	Franck et Sabrina	GENTIOUX-PIGEROLLES	franck_martinat@hotmail.fr	
35	Petits fruits	Les Vergers de Cessinas	MAS DE FEIX	Michèle	ST-MARC-A-LOUBAUD	levergerdecessinas@orange.fr	
36	Maraîchage		Mazé/ Stewart	Lénaïc/ Alastair	REMPNAT		
37	Pain, pâtes	Les 4 Roux	Sibert	Isabelle	GENTIOUX-PIGEROLLES	sibert@mailoo.org	06 58 43 17 08
38	Elevage bovin, œufs, fromage	Gaec des Héliantes	THOURET	Albine	VIDAILLAT	jeorvain@aol.com	05.55.64.73.07
39	Culture de légumes secs	Anes et p'tits ronds	VAROQUI	Catherine	FAUX-LA-MONTAGNE	solidalgo.tlm@gmail.com	06-80-94-34-89
40	Elevage ovin et caprin		FERRAND	Pauline	GENTIOUX-PIGEROLLES	pauline-ferrand@hotmail.fr	06 64 10 78 62
41	Apiculture		STEUNOU	Didier	VALLIERE	didier.steunou@free.fr	



Annexe 3

Compte rendu de la table ronde

« Comment initier une démarche d'achat de produits locaux sur ma commune ? »

Présents :

- Stéphane Cambou, Vice-Président PNR de Millevaches
- Thierry Letellier, Vice-Président CC Creuse Grand Sud
- Catherine Moulin, Maire de Faux la Montagne et VP PNR de Millevaches et CC Creuse Grand Sud
- Valérie Bertin, Maire de Vallière
- Valérie Champeytnaud, Adjointe au Maire de Vallière
- Marc Coubret, Président du Pays de Guéret
- Denis Sarty, Maire d'Ars
- Jean Luc Léger, Vice-Président PNR de Millevaches et CC Creuse Grand Sud
- Annick Combrouze, DRAAF Limousin
- Michelle Mas de Feix, productrice de petits fruits, participe à la boutique du coin
- Guillaume Betton, Président SAS Pôle viandes locales
- Yohan Toulza, Animateur SAS Pôle viandes locales

Animation :

Clémentine Le Naire, PNR de Millevaches : c.lenaire@pnr-millevaches.fr – 05 55 96 97 24
Hortense Dugay, Pays Sud Creusois

Présentation et visite de la Boutique du coin par Valérie Bertin maire de Vallière

La commune de Vallière est propriétaire du local de la boutique depuis 2014. Le projet initial était d'installer un restaurant.

En attendant, la mairie a choisi de mettre en place cette boutique qui regroupait initialement des artisans d'Art et qui s'est ensuite étendue aux producteurs locaux. Aujourd'hui ce sont une vingtaine de producteurs et artisans qui vendent leurs produits.

La mairie avait déjà mis en place un marché de producteurs de pays. Cet été, 200 repas y ont été servis. Pour mobiliser autour du projet, les élus ont fait appel aux producteurs qu'ils connaissaient déjà.

Ce sont les produits de bouche qui attirent les clients. On trouve notamment de la bière, de la viande, du jus de pomme, de la confiture, du fromage... Il y a aussi de l'artisanat, mais qui se vend moins. Les artisans viennent pour faire vivre le bourg.

Cette boutique n'a pas de but lucratif pour la commune. Une participation est demandée pour les frais d'entretien et de chauffage : 20€/ producteur pour la période mai-septembre et 20€/producteur pour la période de Noël. Sur ces périodes la boutique est ouverte quatre jours/ semaine. Le reste de

l'année elle est fermée. Les producteurs et artisans se relaient pour tenir les permanences. Ceux qui ne tiennent pas la boutique laissent 20% de leurs ventes à la commune. Cet été il y a eu beaucoup de passage, mais cependant 4 jours d'ouverture c'est peut-être trop...

Les +, les motivations : Remettre de la vie dans le centre bourg ; une source de revenus intéressante pour certains producteurs ; créer du contact avec le consommateur.

Les -, les freins : Pas de structuration en association : problème pour l'encaissement des chèques multiples. Chronophage pour certains producteurs ; certains ne viennent plus sur le marché

Une question a été longuement débattue : la concurrence. Ce sont les artisans et producteurs qui acceptent ou non un nouveau vendeur dans la boutique. Cela pose donc la question suivante : les producteurs vont-ils accepter quelqu'un qui vend la même chose qu'eux dans la boutique ? Or les élus présents semblent convaincus, suite à cette discussion qu'il est important d'avoir une diversité dans l'offre, donc une ouverture à la concurrence... Comment trouver un juste milieu ?

→ **Possibilité de dupliquer cet outil facilement pour d'autres communes**

Présentation du Pôle viandes locales, par Yohan Toulza et Guillaume Betton

La SAS pôle viandes locales compte 34 actionnaires, soit environ 50 éleveurs sur les 3 départements. Travaux de construction de l'abattoir et des équipements connexes : de février à décembre 2016. Les agriculteurs achètent des actions en fonction de leur temps d'utilisation estimé à l'année : une action = 10h30

Ce pôle viandes et bien plus qu'un simple abattoir car il propose également la transformation, la maturation, la surgélation et le stockage de la viande. La transformation permet notamment de rendre le projet viable économiquement alors qu'un abattoir ne l'est pas. C'est un outil à la carte et les éleveurs peuvent utiliser les fonctions qu'ils souhaitent. Au départ, le pôle viandes pourra sortir 200t équivalent carcasse à l'année (450t au maximum du potentiel) soit environ 5 vaches/semaine. Pour comparaison l'abattoir de Limoges en sort 20 000t. Il s'agit de proposer un outil non industriel de A à Z, qui mise sur la lenteur, la qualité et le bien-être animal : cohérent avec l'idée de manger de la viande locale et paysanne. Un outil de petite taille qui n'a pas vocation à s'agrandir beaucoup, mais plutôt à être dupliqué sur le territoire. Pour débiter 3 bouchers à temps plein seront engagés, avec un maximum de 8 bouchers à terme. Cet outil sera accompagné d'un centre d'interprétation pour le grand public, mais aussi pour des étudiants ou professionnels afin de faire comprendre la démarche et de sensibiliser au « manger mieux » Il est également au service du territoire car les éleveurs se proposent de mettre en place une chambre froide et de



surgélation pour stocker la viande pour la restauration collective. Cet outil s'accompagne d'une réflexion avec le lycée d'Ahun pour qu'il puisse fournir de la viande aux collectivités et la faire abattre au pôle viande via un mandat. Une manière de s'approvisionner en local sans payer plus cher ni changer les habitudes des gestionnaires. Ils attendent une manifestation d'intérêt des collectivités avant décembre 2015 pour intégrer ou non ces infrastructures au Pôle (80 000 € d'investissement).

→ **Stéphane Cambou propose que le PNR envoie un courrier d'information concernant le pôle viandes aux communautés de communes et communes du Parc**

L'approvisionnement en local de la cantine de Faux la Montagne, par Catherine Moulin – maire de Faux-la-Montagne

pour plus de détails voir le film en ligne : <http://creuse-grand-sud.fr/blog/2015/08/19/introduction-de-produits-locaux-dans-les-cantines-du-territoire-creuse-grand-sud/>

La réflexion a débuté par les travaux de la communauté de communes sur les épiceries qui a donné lieu à une évaluation des besoins de la cantine. Des rencontres ont également

été organisées entre producteurs et épiciers. La cantine s'est donc mise à travailler avec l'épicerie locale et avec les producteurs. Cela a débuté par l'introduction de 2 repas locaux et AB par mois à la cantine. Aujourd'hui, la cantinière travaille avec neuf producteurs et propose au moins un produit local par jour dans son menu.

Plusieurs élus soulèvent la difficulté de délaissier les petits commerces du village au profit des producteurs. Catherine Moulin explique que la cantinière achète à l'épicerie tous les produits locaux qui sont disponibles et fait appel aux producteurs pour les produits qui ne sont pas en épicerie. Cela permet de concilier les deux démarches.

→ **Il faut faire attention de ne pas briser une économie locale en voulant s'approvisionner uniquement auprès des producteurs. Chaque commune doit trouver une solution en fonction des producteurs et commerces présents sur sa communes et de ses besoins. Il n'y a pas une solution unique. Cependant, l'achat de produits locaux par les cantines notamment peut être un moteur pour inciter les commerces locaux à se tourner vers les productions locales.**





Annexe 4

Compte-rendu réflexion partagée

« Comment optimiser la distribution de produits locaux sur le territoire? »

Présents :

- Mickaël BOUTHIER, Pays Combraille en Marche
- Nicolas DUBOIS, Chambre des Métiers et de l'Artisanat
- Erick PASCAL, CMA
- Alain COMMERGNAT, La Poste
- Emmanuel MIGOT, CD23, Agrilocal23
- Marie CADET, Manger Bio Limousin
- Albine THOURET, GAEC des Hélianthes
- Jean-Marie STEIN, porteur de projet transformation
- Sylvie JEANBLANC, GAEC Chatoux-Jeanblanc
- Sabrina TACONNET, GAEC du Barry
- Franck MARTINAT, GAEC du Barry
- Gaël DELACOUR, maraîcher

Animation :

Mélanie Le Nuz – melanie.lenuz@creuse-grand-sud.fr – 05 55 64 22 59

Clémentine Vachon, PNR de Millevaches

Présentation de « A vendredi » drive fermier des producteurs locaux

→ Voir <http://www.avendredi.fr/>

C'est un système de commandes en ligne de paniers de produits locaux proposés par l'association « A vendredi ». La commande est hebdomadaire et se fait en ligne, avec règlement sur place à la réception des produits. 12 producteurs sont regroupés dans ce drive, dans un périmètre restreint (rayon de 25 km) dans la zone du Pays Combraille en Marche à l'Est du département de la Creuse.

3 lieux de dépôt :

- un local à Chambon-sur-Voueize (livraison le vendredi, 16h30-19h, 25-30 paniers/sem)
- la ferme de Soubrebost chez Christine et Louis VERDUIJN, à MAINSAT
- l'épicerie de Peyrat La Nonière : l'épicier est très volontaire. C'est lui qui a proposé la création du dépôt et qui va chercher les paniers à Mainsat en contrepartie d'une remise sur les produits vendus dans l'épicerie. Il met également à disposition son quai de déchargement équipé de chambres froides pour stocker les produits locaux jusqu'à livraison dans les cantines

→ **un rôle des épiceries comme « vendeur rural de proximité » est à développer (voir travaux des étudiantes du lycée agricole d'Ahun, sur le Pays Combraille en Marche)**

Question des commerces franchisés et de la marge de manœuvre que peuvent avoir les gérants dans le choix des produits en rayon. Un regroupement des demandes d'intégration de produits dans plusieurs commerces du groupe favorise le référencement des produits locaux.

Des épiceries déjà impliquées dans cette démarche de valorisation des produits locaux : le Magasin Général de Tarnac ou encore l'épicerie du Temps des Cerises, « la Ferme des Nautas », le Proxi de Royère-de-Vassivière, l'Intermarché et Petit casino de Felletin...

→ **Une réflexion collective est en cours à l'échelle du département de la Creuse : une première réunion a permis de mobiliser 5 épiciers/commerçants et d'aborder des pistes de travail concrètes (fourniture d'un listing des producteurs locaux, réflexion sur le « merchandising » et l'image des commerces engagés dans une démarche de proximité (logo, charte graphique...))**

Point sur la réglementation du transport des produits locaux

Extrait : fiche technique « Transport Réglementation du transport des denrées alimentaires » - REALISAB

Dans un rayon de 80km sans rupture de charge (c'est-à-dire sans ouverture du contenant), le transport bénéficie d'une dérogation : aucun dispositif particulier n'est obligatoire, le contenant n'a pas besoin d'avoir une Attestation officielle de conformité (attestation ATP)

ATTENTION : *il y a toujours obligation de résultats. Il est indispensable de maintenir la température (contrôle par thermomètre) et l'hygiène de transport. Il peut être utilisé des petits conteneurs ou glacières pendant 2 ou 3 heures, dans les conditions d'utilisation préconisées par le constructeur, et notamment avec une source de froid telle que de la glace carbonique ou des plaques eutectiques.*

Plusieurs organisations sont possibles :

- *le producteur possède son propre véhicule de transport et se charge lui-même de la livraison,*
- *un prestataire de transport se charge des livraisons, au cas par cas ou de façon régulière,*
- *les producteurs passent par un prestataire, de façon mutualisée, avec ou sans chauffeur. Pour une location longue durée, le véhicule peut être entièrement équipé de façon adaptée aux besoins.*

Dans tous les cas, il est important de bien repérer :

- *Qui garantit la bonne application de la réglementation de transport des denrées alimentaires, notamment en termes de température dirigée ? Qui est responsable de l'entretien du matériel (thermomètre par exemple) ?*



• *Quel est le cadre juridique du transport ? Cette question est majeure dans le cas du transport pour autrui : qui est propriétaire de la marchandise ? Qui en est responsable ? Qui a le droit de transporter pour autrui ?*

Si des solutions locales sont trouvées pour dépanner, la réglementation en matière de transport est très stricte, en particulier sur les produits frais, et nécessite une bonne information des producteurs.

→ voir **Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (GBPH)**

- **Il est important de travailler en lien avec la DDCSPP (Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations) pour lever les obstacles réglementaires.**
- **Il semble intéressant de proposer une formation à l'échelle départementale, pour les agriculteurs (et en particulier maraîchers), en partenariat avec les consulaires, sur cet aspect précis du transport des biens et d'y ajouter la réglementation sanitaire.**
- **Le développement des circuits courts sur le territoire doit s'accompagner d'une meilleure connaissance des volumes produits sur le territoire ou d'engagements de collectivités locales pour un approvisionnement sur 5 ans afin d'ajuster les productions.**

Point sur les services de transport existants

> Les services de La Poste :

- le service « ChronoTemp » : livraison express de produits frais alimentaires pour l'envoi de colis de moins de 30kg, avant 13h le lendemain. Le Pôle Viandes Locales en projet à Bourgneuf (plateforme de services dédiés aux circuits courts et locaux en viande paysanne) est actuellement en négociation avec la Poste pour bénéficier de ce service à prix négocié.
- des conventions locales pour le prêt de livres, le transport de médicaments...
- les plateformes postales du territoire pourraient être utilisées pour le stockage et la livraison des produits locaux notamment les relais postaux situés dans les commerces.

- **Des solutions locales peuvent être étudiées suivant les produits, les volumes et les distances de livraison, notamment dans le cadre du projet TEAMM (voir ci-dessous).**

> Les prestations d'un transporteur

Un minimum de 500 à 1000 €/mois de commandes semble nécessaire pour qu'un transporteur soit intéressé par la distribution sur un territoire (source Manger Bio en Limousin). Une même palette peut permettre de transporter divers produits à condition de respecter les règles de séparation stricte.

Fruits et légumes en dessous et frais au dessus, le tout filmé.

> Réflexion sur une plateforme logistique locale : Emergence Bio

Les producteurs (légumes, viande) réunis sur le site de Pigerolles, à Gentioux, autour du Groupement d'intérêt économique et environnemental GIEE Emergence Bio réfléchissent à un circuit de commercialisation mutualisé. Rapprochement physique des lieux de production, laboratoire de transformation aux normes CE, projet d'une boutique de produits adossée à un « restaurant à la ferme » sont autant d'atouts pour organiser une plateforme. La réflexion bénéficie d'une animation financée (CASDAR). Des tests ont été réalisés en 2014-2015 (« menus de Noël », marché à Millevaches, commande en ligne, tableaux des déplacements...). D'autres actions vont être menées autour d'un noyau renforcé des producteurs de Pigerolles et 1-2 producteurs souhaitant développer leurs débouchés.

> Autres pistes évoquées et à creuser : l'utilisation des correspondants presse qui livrent les journaux avec des camionnettes, le covoiturage de biens (approfondir les contraintes législatives et les questions de responsabilité), **les transports scolaires qui sillonnent le territoire, les locations de véhicules ATP** (Attestation officielle de conformité), **les prêts de caissons isothermes conformes...**

Le projet TEAMM : une fenêtre d'expérimentation

Une recherche-action lancée, en 2013, par le Commissariat Général à l'Égalité des Territoires (CGET) pour expérimenter des actions innovantes autour de la mobilité en zone de montagne. Le PNR de Millevaches est l'un des territoires pilotes pour accueillir ces actions.

Plusieurs groupes de réflexion ont permis d'imaginer une solution pour faciliter l'accès aux commerces et services des bourgs : la mise en œuvre d'une centrale de mobilité des personnes et des biens composée d'un site internet et d'un réseau de médiateurs locaux permettant :

- * de compiler les informations sur les offres de transports et d'organiser des déplacements,
- * de commander voire d'acheter des produits locaux et d'organiser leurs livraisons sur le territoire (à domicile ou en point relais).

Des possibilités de dérogations aux réglementations dans le cadre de la loi montagne et de financements notamment pour la phase d'études préalables.

- **Des groupes de réflexion seront organisés dans les mois à venir.**

QUESTIONNAIRE ACHETEURS PROFESSIONNELS

Nous vous proposons de prendre 10 min pour répondre à quelques questions relatives à votre activité professionnelle. Ces réponses ont pour objectif d'orienter au mieux nos actions en terme de valorisation des circuits courts sur le territoire.

Nous vous remercions par avance pour votre contribution.

Pour mieux vous connaître

■ Vous êtes :

Nom / nom de votre établissement :

Commune :

Numéro de téléphone :

Mail :

Profession / fonction :

■ Vos pratiques :

- Proposez-vous des plats / produits cuisinés à base de produits locaux ?

☐ Oui

☐ Non

- Vendez-vous des produits locaux dans votre établissement ?

☐ Oui

☐ Non

- Pour quels types de produits locaux vous fournissez vous en local ?

Merci de remplir le tableau suivant le plus précisément possible en indiquant la(es) race(s) de viande, les fruits et légumes que vous utilisez le plus. Préciser la fréquence d'utilisation pour chaque type de produit selon le classement suivant :

1 : Tous les jours

2 : 1 à 2 fois par semaines

3 : 1 à 2 fois par mois

4 : Exceptionnellement

Merci de préciser les volumes ainsi que vos fournisseurs.

Produits utilisés/vendus	Fréquence d'utilisation	Volumes	Sources d'approvisionnement (marchés, en direct à la ferme, grossiste, autres...) Précisez pour chaque réponse si possible

⇒ Si vous n'utilisez pas de produits locaux dans l'exercice de votre profession : pourquoi ?

- Prix jugé trop élevé
- Saisonnalité des produits
- Absence de producteurs à proximité de votre établissement
- Manque de connaissance des producteurs
- Absence d'intérêt pour cette démarche
- Absence de demande de la clientèle en ce sens
- Variabilité sur les disponibilités et la qualité
- Approvisionnement difficile (difficulté au niveau des quantités, certains produits sont introuvables, etc.) (précisez) :.....
- Autres (précisez) :.....

⇒ Que vous utilisiez ou non des produits locaux dans votre métier : souhaiteriez-vous vous approvisionner davantage en produits locaux ?

☐ Oui ☐ Non

➤ Seriez-vous intéressé par la création d'un outil permettant d'identifier et de valoriser :

⇒ Les producteurs du territoire (produits, quantités disponibles, etc.) ?

☐ Oui ☐ Non

⇒ Les restaurateurs/épiciers/artisans/commerçants utilisant/vendant des produits locaux ?

☐ Oui ☐ Non

➤ Connaissez-vous la plate-forme « Des Champs à l'assiette * » ?

☐ Oui ☐ Non

* « **Des Champs à l'Assiette** » : plate-forme en ligne permettant de rechercher et d'identifier les producteurs locaux du département, pratiquant la vente directe, et de les sélectionner selon leurs productions, communes, labels...

⇒ Si oui, l'utilisez-vous ?

☐ Oui ☐ Non

○ Qu'en pensez-vous ? (avantages, inconvénients...)

.....
.....

➤ Connaissez-vous la plate-forme « Agrilocal * » ?

☐ Oui ☐ Non

* « **Agrilocal** » : plate-forme en ligne permettant aux gestionnaires d'un service de restauration collective, association, restaurant, artisans de bouche de privilégier un approvisionnement local, par le biais d'un dispositif de géolocalisation des fournisseurs, dans le respect du Code des marchés publics. Elle permet simultanément aux producteurs locaux d'accéder plus facilement au marché de la restauration collective, publique ou privée.

⇒ Si oui, l'utilisez-vous ?

☐ Oui ☐ Non

○ Qu'en pensez-vous ? (avantages, inconvénients...)

.....
.....

➤ Utilisez-vous d'autres plateformes ?

☐ Oui

☐ Non

Votre opinion sur cet évènement « Achetons local ! »

➤ Votre avis nous intéresse (merci de cocher les cases correspondantes)

Votre avis sur :	Très satisfait	Plutôt satisfait	Plutôt pas satisfait	Pas du tout satisfait	Commentaires / Remarques / Améliorations Possibles
La date de la manifestation					
Le lieu de la manifestation					
L'accueil					
Le programme de la journée					
L'organisation de la journée					
Le nombre de rendez-vous					
La durée des rendez-vous					
La qualité des échanges lors des rendez-vous					
Le buffet de produits locaux					
Les thématiques proposées lors des ateliers					
Le choix des intervenants pour les ateliers					

➤ Globalement, cette manifestation a-t-elle répondu à vos attentes ?

☐ Oui

☐ Partiellement

☐ Non

➤ Qu'est-ce que vous a apporté cette journée ?

- | | |
|---|---|
| ☐ Des contacts | ☐ De nouveaux débouchés/ nouvelles commandes |
| ☐ Un partage d'expériences | ☐ De nouveaux produits à acheter/tester |
| ☐ Des envies | ☐ Rien en particulier |
| ☐ Autre (précisez) : | |

➤ Quelles suggestions nous feriez-vous pour améliorer et faire évoluer cette manifestation ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- Pensez-vous participer à une nouvelle édition de cet événement, si cela est reconduit ultérieurement ?

☐ Oui

☐ Non

- Quelle fréquence vous paraît adaptée pour ce type de manifestation ?

☐ Tous les ans

☐ Tous les deux ans

☐ Occasionnellement

- Aimeriez-vous que cette action soit étendue à l'ensemble du département de la Creuse ?

☐ Oui

☐ Non

Vos suggestions sur des actions à mettre en œuvre

- Selon vous, quelles actions seraient les plus adaptées pour créer du lien entre les producteurs et acheteurs professionnels ? (Visites de fermes, de restaurants, d'ateliers de production, journées de formation, guide des restaurateurs, livret de recettes, etc.)

.....

.....

.....

.....

- Seriez-vous prêt à accueillir des producteurs chez vous afin de leurs présenter votre travail, vos contraintes, vos besoins... ?

☐ Oui

☐ Non

- Seriez-vous intéressé pour faire partie d'un groupe de travail permettant de réfléchir ensemble aux actions à mener pour favoriser l'utilisation et la valorisation des produits locaux chez les professionnels (restaurateurs, épiciers, etc.) ? (*Travail sur les quantités, vos attentes, vos besoins en produits locaux, ...*)

☐ Oui

☐ Non

⇒ Si oui, sur quelle(s) thématique(s) en particulier ?

.....

.....

Remarques complémentaires

.....

.....

.....

.....

Nous vous remercions pour votre participation à cet événement et d'avoir pris le temps de répondre à ce questionnaire !

QUESTIONNAIRE PRODUCTEURS

Nous vous proposons de prendre 10 min pour répondre à quelques questions relatives à votre activité professionnelle. Ces réponses ont pour objectif d'orienter au mieux nos actions en terme de valorisation des circuits courts sur le territoire.

Nous vous remercions par avance pour votre contribution.

Pour mieux vous connaître

■ Vous êtes :

Nom (si l'exploitation a un nom différent merci de le préciser) :

Commune :

Numéro de téléphone :

Mail :

■ Vos pratiques:

➤ Que produisez-vous ?

.....
.....

➤ Quels sont les circuits de distribution par lesquels vous passez pour commercialiser vos produits ?

- Vente à la ferme ☐ Vente sur les marchés
- Paniers ☐ Magasin de producteur
- Epicerie/supérettes ☐ Supermarchés
- Vente en direct aux professionnels (restauration collective, restauration privé, etc.)
- Autre (précisez) :

➤ Travaillez-vous actuellement avec : (merci de cocher les cases correspondantes)

Type de structure	Oui	Plus maintenant	Non
Restaurants privés			
Cantines scolaires			
Epiciers/Commerçants alimentaires			
Artisans (boucher/boulangier...)			
Groupeement d'acheteurs (paniers...)			
Boutique ou points de vente			
Autres (précisez) :			

⇒ Si vous travaillez déjà avec des professionnels des métiers de bouche, souhaitez-vous développer ce mode de commercialisation avec de nouvelles structures ? (Lesquelles ? Sur quel secteur ?)

.....
.....
.....

⇒ Si vous ne travaillez plus avec des professionnels des métiers de bouche : pourquoi avez-vous arrêté ?

- ☐ Vous ne vous êtes plus entendus sur les tarifs ☐ Débouché peu rentable
- ☐ Le professionnel a cessé son activité ☐ Le professionnel n'était plus intéressé
- ☐ Vous n'étiez plus intéressé (précisez) :
- ☐ Autre (précisez) :

⇒ Si vous ne travaillez pas avec des professionnels des métiers de bouche : pourquoi ?

- ☐ Il n'y a pas de professionnel à proximité de votre exploitation
- ☐ Il n'y a pas de demande
- ☐ Problèmes logistiques
- ☐ Vous ne pouvez pas (ou pensez ne pas pouvoir) fournir les volumes demandés
- ☐ Cela n'est pas assez rémunérateur
- ☐ Vous rencontrez des problèmes de livraison
- ☐ Vous écoutez toute votre production à ce jour et n'êtes pas en recherche de nouveaux débouchés
- ☐ Vous n'êtes pas intéressé (*précisez*) :
- ☐ Autre (*précisez*) :

➤ Travaillez-vous avec d'autres producteurs locaux ?

☐ Oui

☐ Non

⇒ Si oui, sur quel(s) volet(s) spécifiquement (échanges de produits, mutualisation de livraison, plateforme de distribution, etc.) ?

.....
.....

➤ Etes-vous référencé sur Internet ou faites-vous partie d'un réseaux ?

☐ Oui

☐ Non

⇒ Si oui, lesquels ?

.....
.....

Connaissez-vous la plate-forme « Des Champs à l'Assiette * » ?

☐ Oui

☐ Non

* « **Des Champs à l'Assiette** » : plate-forme en ligne permettant de rechercher et d'identifier les producteurs locaux du département, pratiquant la vente directe, selon leurs productions, communes d'implantation, labels...

⇒ Si oui, êtes-vous inscrit sur cette plateforme ?

☐ Oui

☐ Non

○ Qu'en pensez-vous ? (avantages, inconvénients...)

.....
.....

⇒ Si non, seriez-vous intéressé pour l'être ?

☐ Oui

☐ Non

Connaissez-vous la plate-forme « Agrilocal * » ?

☐ Oui

☐ Non

* « **Agrilocal** » : plate-forme en ligne permettant aux gestionnaires d'un service de restauration collective, association, restaurant, artisans de bouche de privilégier un approvisionnement local, par le biais d'un dispositif de géolocalisation des fournisseurs, dans le respect du Code des marchés publics. Elle permet simultanément aux producteurs locaux d'accéder plus facilement au marché de la restauration collective, publique ou privée.

⇒ Si oui, l'utilisez-vous ?

☐ Oui

☐ Non

○ Qu'en pensez-vous ? (avantages, inconvénients...)

.....
.....

Utilisez-vous d'autres plateformes ?

☐ Oui

☐ Non

➤ Pensez-vous que d'autres supports pourraient être intéressants (annuaire papier, catalogue de présentation, etc.) ?

Votre opinion sur cet évènement « Achetons local ! »

➤ Votre avis nous intéresse (*merci de cocher les cases correspondantes*)

Votre avis sur :	Très satisfait	Plutôt satisfait	Plutôt pas satisfait	Pas du tout satisfait	Commentaires / Remarques / Améliorations Possibles
La date de la manifestation					
Le lieu de la manifestation					
L'accueil					
Le programme de la journée					
L'organisation de la journée					
Le nombre de rendez-vous					
La durée des rendez-vous					
La qualité des échanges lors des rendez-vous					
Le buffet de produits locaux					
Les thématiques proposées lors des ateliers					
Le choix des intervenants pour les ateliers					

➤ Globalement, cette manifestation a-t-elle répondu à vos attentes ?

• ☐ Oui

☐ Partiellement

☐ Non

➤ Qu'est-ce que vous a apporté cette journée?

- ☐ Des contacts
- ☐ De nouveaux débouchés/ nouvelles commandes
- ☐ Un partage d'expériences
- ☐ De nouveaux produits à acheter/tester
- ☐ Des envies
- ☐ Rien en particulier
- ☐ Autre (*précisez*) :

- Quelle(s) suggestion(s) nous feriez-vous pour améliorer et faire évoluer cette manifestation ?

.....

.....

.....

- Pensez-vous participer à une nouvelle édition de cet événement, si cela est reconduit ultérieurement ?

☐ Oui

☐ Non

- Quelle fréquence vous paraît adaptée pour ce type de manifestation ?

☐ Tous les ans

☐ Tous les deux ans

☐ Occasionnellement

- Aimerez-vous que cette action soit étendue à l'ensemble du département de la Creuse ?

☐ Oui

☐ Non

Vos suggestions sur des actions à mettre en œuvre

Selon vous, quelles actions seraient les plus adaptées pour créer du lien entre les producteurs et les restaurateurs privés ? (Visites de fermes, de restaurants, d'ateliers de production, journées de formation, guide des restaurateurs, livret de recettes, etc.)

.....

.....

.....

Seriez-vous prêt à accueillir des professionnels (restaurateurs, épiciers, etc.) chez vous afin de leur présenter votre travail, vos contraintes, vos besoins, ... ?

☐ Oui

☐ Non

Seriez-vous intéressé pour faire partie d'un groupe de travail permettant de réfléchir ensemble aux actions à mener pour favoriser l'utilisation et la valorisation des produits locaux chez les professionnels (restaurateurs, épiciers, etc.) ? (*Travail sur les quantités, vos attentes, vos besoins, ...*)

☐ Oui

☐ Non

⇒

Si oui, sur quelle(s) thématique(s) en particulier ?

.....

.....

Remarques complémentaires

.....

.....

.....

Nous vous remercions pour votre participation à cet événement et d'avoir pris le temps de répondre à ce questionnaire !