

LA TRANSITION ALIMENTAIRE EN ACTIONS

NOVEMBRE 2021

CATALOGUE D'INITIATIVES LOCALES AU SEIN DU PNR DES BARONNIES PROVENÇALES



Un annuaire de professionnels souhaitant s'engager dans la voie des circuits courts



Depuis 2012, le Parc des Baronnies Provençales a mis en place un annuaire professionnel qui regroupe des producteurs, commerçants et métiers de bouche qui désirent s'engager dans une démarche de circuits. L'objectif de cet outil est d'initier des nouvelles relations commerciales locales, de favoriser la création de liens et de nouvelles synergies locales.

AUTEUR(S)

PARISET GWENNAËLLE

chargée de mission
gpariset@baronnies-provencales.fr
Fiche rédigée par **Chettaoui Maria**

PROGRAMME

Démarrage: 2012, première publication en 2015
Lieu de réalisation: Parc des Baronnies Provençales

ORGANISME(S)

PARC NATUREL RÉGIONAL DES BARONNIES PROVENÇALES
Sahune - 26510
45 chemin des randonneurs
24 Salariés / 115 Adhérents

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

09/10/2019

Localisation

France Auvergne-Rhône-Alpes
Provence-Alpes-Côte d'Azur Drôme
Hautes alpes

Domaine

Environnement Pauvreté, précarités Agriculture
Alimentation

Type de structure

Autre Types de structure (Autre)
Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG
Établissement public Etablissement public

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Population rurale Professionnels Agriculteurs

Type d'acteur

Services d'accompagnement

Type d'action

Services d'accompagnement Mise en relation des acteurs

Type d'objectif

Pédagogiques Amélioration de l'accès à l'information

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

Développement local Création de dynamiques économiques

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

Développement local Structuration/maintien de filières locales

ORIGINE ET CONTEXTE

Vouloir s'engager dans les circuits courts, certes, mais comment et où s'approvisionner quand on est artisan ? Le Parc des Baronnies Provençales a souhaité créer un espace d'échange entre tous les acteurs qui veulent travailler en circuit court. L'idée est de faciliter la mise en lien des acteurs sur le territoire, en tant que chaînon nécessaire à la structuration des réseaux de circuits locaux. L'élaboration de cet annuaire a également été l'occasion d'obtenir plus d'informations et de précision sur les produits du Parc : signes officiels de qualité, surfaces de production et diversité des produits. L'initiative a progressivement pris de l'essor, car une association s'est créée dans le but de promouvoir et de développer les productions agricoles et artisanales des Baronnies Provençales.

OBJECTIFS

Faciliter la commercialisation des produits locaux pour les artisans, les restaurants et les épiceries de territoire. Faciliter l'accès à des produits locaux.

Développer et faciliter l'échange entre producteurs, les commerçants et les artisans de bouche

Développer un modèle d'approvisionnement local et de qualité

Valorisation des produits locaux

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Première enquête auprès de l'ensemble des professionnels sur leurs besoins en produits locaux, intégrant notamment les limites rencontrées pour le développement de l'utilisation de produits locaux et de circuits courts de commercialisation
- Prise de décision commune entre et les Chambres Consulaires en vue d'éditer un annuaire.
- Chaque professionnel intéressé a été consulté et a transmis au Parc les éléments qu'ils souhaitaient faire apparaître au sein de l'annuaire
- Cet annuaire a été l'occasion de redonner des éléments sur les produits que l'on trouve sur le territoire du Parc : Signes officiels de qualité, surfaces de production et diversité des produits. L'annuaire a été diffusé à tous les professionnels et mis en ligne sur le site internet en 2015

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Nombre d'exemplaire : 2000 exemplaires diffusés localement aux producteurs, artisans, lieux d'accueil (centre de formation, Offices de tourisme, mairies...)

52 producteurs et 27 commerçants et artisans locaux

Recense les produits de qualité, et leurs labels : en agriculture biologique, AOP, IGP

Cette publication a favorisé la création d'une association nommée "Circuit Court Baronnies Provençales", ayant également pour but de promouvoir et de développer les productions agricoles et artisanales locales, ainsi que de valoriser les savoir-faire propres au territoire.

Une première mise en ligne en 2015 - Mise à jours en 2016 - Stagiaire engagé en 2018 pour la mise à jour.

ORIGINALITÉ

- Recense un nombre assez important de producteurs (57), des commerçants et des métiers de bouche (27), à l'échelle du territoire du Parc.
- Mise à disposition d'un accompagnement technique, lorsque nécessaire, par des techniciens et des agents du parc.
- La création d'une association qui complète le rôle de l'annuaire pour aller plus loin et avoir des actions concrètes pour développer et valoriser les savoir-faire des acteurs

PARTENARIAT(S)

Les chambres consulaires, les financeurs, les producteurs et artisans du territoire

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

L'annuaire est encore peu connu. Son objectif premier étant de ne pas devenir un annuaire de la vente directe sur le territoire, sa diffusion a été limitée et il n'est pas devenu un outil très utilisé. Il permet cependant de répondre à des besoins ponctuels.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

L'outil a évolué dans le temps. Une version en ligne a été proposée pour permettre des recherches simplifiées. L'association « Circuits courts Baronnies provençales » a été constituée, et elle devait également permettre de proposer des produits du territoire en livraison de proximité, pour les commerces et restaurateurs. Néanmoins, face à des difficultés techniques, le site de commande en ligne a été abandonné.

Améliorations futures possibles :

Organiser des journées de rencontre entre les acteurs de l'annuaire pour parler local
Organiser un salon annuel de dégustation de produits locaux
Promouvoir des enquêtes d'évaluation et des suggestions chaque trois mois.
Organiser de rencontre par typologies d'acteurs (ça peut-être en ligne)
Ajouter les hébergements qui veulent s'approvisionner des produits locaux

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

La volonté des adhérents de l'annuaire à structurer une nouvelle dynamique économique sur leur territoire
La capacité du parc à adopter une approche et un modèle valorisant l'aspect qualitatif, et local

Faire le pont agriculture traditionnelle et agriculture durable



Depuis 1851, le Domaine des Arches présente la continuité d'une exploitation familiale depuis six générations : des produits de qualité, méthodes traditionnelles et respectueuses l'environnement. Le développement de la vente sur place, la préservation des AOP et l'apprentissage continu de nouvelles pratiques agricoles : de quoi faire vivre un patrimoine par l'alimentation !

AUTEUR(S)

RAVOUX DANIEL

Chef d'exploitations
domainedesarches@club-
internet.fr

Fiche rédigée par **Maria
Chettaoui**

PROGRAMME

Démarrage: 1985

Lieu de réalisation: Mirabel-
aux-Baronnies

Origine et spécificités du
financement : Héritage

ORGANISME(S)

DOMAINE DES ARCHES

MIRABEL AUX BARONNIES -
26110

Quartier des Arches
3 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

08/10/2019

Domaine

Environnement

Agriculture

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-
faire)

Développement local Structuration/maintien de filières
locales

📍 Localisation

France

Auvergne-Rhône-Alpes

Drôme

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Entreprises Entreprise

Bénéficiaires

Universel

Type d'action

Distribution/commercialisation Vente en circuit-court

ORIGINE ET CONTEXTE

Depuis 1851 et six générations, Le Domaine des Arches est spécialisé dans la production de fruits, de légumes, de vins, d'olives, d'huile d'olive et dans la fabrication de produits du terroir. La famille Ravoux qui travaille ces terres tient à cœur de pouvoir pérenniser l'exploitation familiale pour encore plusieurs générations, et de l'agrandir, dans des pratiques durables.

En 1985, les deux fils reprennent l'exploitation et souhaitent réaliser des investissements durables : ils développent une boutique de vente directe sur le domaine. Ils cultivent avec des techniques traditionnelles, en privilégiant la qualité et la préservation de l'environnement. L'idée est aussi de faire connaître le domaine au grand public en tant que patrimoine vivant .

OBJECTIFS

Cultiver des produits de qualité avec des méthodes respectueuses de l'environnement
Pouvoir vivre de leur exploitation
Agrandir la surface de l'exploitation
Vendre en direct aux consommateurs et les informer sur les produits.
Faire vivre les AOP

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Rachat progressif de terres pour agrandir l'exploitation
Renouvellement du matériels agricole : tracteur, travail de rénovation et d'extensions des bâtiments, agrandissement de la boutiques, et création d'un caveau de dégustation
Se former de façon régulière et continue, pour s'assurer du développement durable de l'exploitation. Exemple : usage d'insectes auxiliaires pour la lutte intégrée sous serre.
Intégrer deux nouveaux exploitants en 2018.
Organisation de visites sur le domaine pour accueillir le grand public, local ou touristes sur la ferme

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Depuis 2018 deux nouveaux exploitants ont rejoint l'exploitation lors du départ à la retraite d'un associé.
3 emplois permanents auxquels s'ajoutent les travailleurs saisonniers de mars à octobre
Le Domaine des Arches se compose de 26 hectares, dont 13 sont consacrés à l'exploitation de vignes AOP Côtes-du-Rhône, 7 sont exploités en production fruitière et 9 où sont cultivés des légumes .
Des productions toute l'année grâce à la culture sous serre
10 à 15 ouvriers saisonniers chaque année pour travailler sur l'exploitation
A bénéficié du suivi de la chambre d'agriculture de la Drôme lorsque nécessaire
Meilleure organisation du travail familial en deux structures : les cultures avec la société de production, la vente directe avec la société de commercialisation, et l'administratif et la communication pour les 2 structures.
3 visites en 2018 pour faire connaître le métier d'agriculteur durant la saison estivale.

ORIGINALITÉ

La production est commercialisée en vente directe depuis plus de 40 ans. La volonté de préserver et maintenir une activité agricole alliant tradition et modernité au sein d'un site familial remarquable, plus que centenaire. Le Domaine des Arches ouvre ses portes lors de visites guidées de l'exploitation ce qui permet un contact direct entre le producteur et le consommateur.

PARTENARIAT(S)

La Chambre d'agriculture de la Drôme,
syndicat de Côtes de Rhône pour les vignes,
syndicat interprofessionnel de l'olive de Nyons et des Baronnies,
la Chambre du Commerce et de l'Industrie,
Le syndicat de Tilleul au Buis le Baronnies

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

La Chambre d'agriculture de la Drôme, syndicat de Côtes de Rhône pour les vignes, syndicat interprofessionnel de l'olive de Nyons et des Baronnies, la chambre des commerces et de l'industrie, syndicat de Tilleul au Buis le Baronnies

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

S'informer et se former sans-cesse pour connaître les nouveautés,
Savoir échanger avec les autorités compétentes.

Un bol d'air dans un nuage de lait : la Ferme de Margolive, bio, ouverte à tous



Dans une ferme centenaire, Isabelle et Christian produisent lait, fromages, œufs yaourts, et tout est bio, de la terre aux animaux ! La ferme de Margolive ouvre aussi largement ses portes à ceux souhaitant se nourrir bio, apprendre, et se détendre, en proposant du wwoofing, de l'accueil éducatif, des animations nature, de la vente directe, des chambres.

AUTEUR(S)

**DOURSIN ISABELLE /
DOURSIN CHRISTIAN**

fermiers fromagers
margolive@orange.fr
Fiche rédigée par **Chettaoui
Maria**

PROGRAMME

Démarrage: 1986
Lieu de réalisation:
Reilhanette

ORGANISME(S)

**LA FERME DE
MARGOLIVE**
Reilhanette - 26570
700 chemin des olives
2 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

09/10/2019

Domaine

Environnement

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Environnementaux Dépollution des modes de production agricole (introduction d'alternatives aux intrants chimiques, pesticides, fongicides...)

Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

Culturels Entretien du patrimoine naturel

Développement local Structuration/maintien de filières locales

📍 Localisation

France

Auvergne-Rhône-Alpes

Drôme

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Entreprises Entreprise

Bénéficiaires

Universel

Type d'action

Valorisation non alimentaire Pédagogie / sensibilisation

ORIGINE ET CONTEXTE

Tout commence en 1986, lorsque Daniel Doursin, alors restaurateur, décide de se reconvertir en tant qu'éleveur de gibier, de moutons et producteur de lavande. Il souhaitait avant tout retrouver son autonomie et devenir chef de son propre projet. L'exploitation croît progressivement avec l'achat de vaches laitières et de poules pondeuses en 1999. Depuis, madame Isabelle Doursin s'attèle à la production de fromages, et le couple développe et multiplie les occasions d'accueil à la ferme.

OBJECTIFS

Les principaux objectifs du couple étaient de :

Vivre heureux.

Vivre de leur travail et leur activité.

Être autonome et indépendant

Produire de façon durable, en respectant les paysages et l'environnement

Faire partager leur philosophie de vie et leur modèle agricole

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Formation en élevage des gibiers en 1985 de Mr Doursin

Installer et mettre en place l'activité

Construire un local pour élever les gibiers

Achat de Vache laitières et des poules pondeuses en 1999

Formation dans un centre fromager (CarmeJane)2001

Adhérer dans des magasins des producteurs pour la vente directe

Participer à des événements pour faire découvrir leur métier auprès de différents publics (écoles, touristes...)

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

13 000 litres du lait / an

12 vaches : entre 3 et 5 vaches laitières en production sur l'année

Entre 2 et 5 hectares de petit épeautre de Haute-Provence

2 emplois fixes, toutes l'année (les propriétaires)

Des stagiaires de 1 à 3 semaine, chaque année : stagiaires scolaires ou d'enseignement agricoles

ORIGINALITÉ

Les nombreuses activités et ateliers proposées à la ferme et son ouverture

Accueil de groupes en partenariat avec l'office du tourisme

Optique de réduction des déchets et de respect de l'environnement

Ferme de petite taille, localisée à flanc de montagne

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Diversifier leurs productions

Planifier et structurer des journées ouvertes à la ferme.

Le Bio drive : un distributeur automatique d'œufs bio, et de produits locaux !



Fabrice Gautier, producteur dans les Hautes Alpes, a pris l'initiative de mettre en place en 2014 un magasin des producteurs locaux en distribution automatique permettant d'avoir accès sept jours sur sept, à des produits locaux et de qualité. Le bio drive est née, offrant notamment des œufs bio, et d'autres produits en circuit courts, à toutes heures, tout en passant le plus de temps possible dans les champs.

✍ AUTEUR(S)

GAUTIER FABRICE
chef d'exploitation
contact@drive-fermier05.fr
Fiche rédigée par **Maria Chettaoui**

📅 PROGRAMME

Démarrage: courant 2014
Lieu de réalisation: Bersac
Budget: 100000
Origine et spécificités du financement : Fond Leader

📍 ORGANISME(S)

EARL ŒUF BIO BUËCH
Le Bersac - 05700
Le Plan de Guire
/ 15 Adherents



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

30/10/2019

📍 Localisation

France

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Hautes alpes

Domaine

Environnement

Agriculture

Alimentation

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Entreprises Entreprise

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Population rurale

Universel

Agriculteurs

Type d'acteur

Producteur

Type d'action

Distribution/commercialisation Vente en circuit-court

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

Développement local Structuration/maintien de filières locales

ORIGINE ET CONTEXTE

L'élément déclencheur du programme était la volonté de mettre en place un magasin des producteurs pour faciliter et mieux commercialiser les produits locaux en circuit court. Il s'agissait également de réfléchir à la viabilité économique de la ferme, car ce distributeur évite le recrutement d'une personne dédiée à la vente, activité qui ne permettrait pas de créer un emploi fixe à temps plein. Fabrice et sa conjointe ont donc décidé de créer ce distributeur en 2014.

OBJECTIFS

Créer un système qui fonctionne toute l'année, 7/7 et 24/24.
Diminuer les charges (en termes des salariés de magasin)
Faciliter la commercialisation des produits locaux, en circuit court
Avoir un magasin de producteurs qui puisse valoriser les produits et la vente.
Vendre des produits locaux et de qualité en collectifs

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Etudier la pertinence de projet : sonder et prospecter si des producteurs alentours souhaitent également vendre et livrer au travers de ce distributeur automatique.
Investissement dans un local et préparation pour une ouverture au grand public
Préparer les dossiers de demande de subvention : Dossier LEADER pour la machine
Obtention d'une subvention de 100 000 euros en février 2015
Achat et installation des machines de distribution automatique au sein du local.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Entre 20 et 30 clients fréquentent le magasin quotidiennement.
Un tiers des commissions sont retenues pour le porteur de l'initiative, qui permettent de couvrir les frais de fonctionnement des distributeurs, la logistique, et l'amortissement.
Les fournisseurs de produits : Au moins 15 producteurs adhèrent à la boutique selon les saisons
116 casiers au total dont 28 climatisés, et le reste à température ambiante

ORIGINALITÉ

Ouverture 24h/24h et 7 jours sur 7 de la boutique, qui permet de vendre sans intermédiaire des produits locaux et de qualité, à prix réduits.

PARTENARIAT(S)

15 et 20 producteurs selon la saison qui livrent et vendent leurs produits.
Le parc naturel régional des Baronnies Provençales : aides pour le dossier LEADER

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

La difficulté consistait à trouver machines fiables et adaptées : après 18 mois, une des machines s'est arrêtée de fonctionner.

Il faut une présence pour remplir les casiers à chaque fois qu'ils sont vides, ce qui nécessite un peu plus de temps pour le porteur de l'initiative qui concilie une autre activité

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Bien vérifier que les machines achetées sont de bonnes qualités.
Nécessité de rationaliser et d'organiser sa gestion du temps, pour éviter que l'alimentation des machines ne devienne trop contraignante

Améliorations futures possibles :

Augmenter la surface et la capacité de l'espace de vente : possibilité de tripler l'espace de vente et d'ajouter 150 casiers en plus

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

Travailler en collectifs et la volonté de réussir son projet

POUR EN SAVOIR PLUS

<https://www.ledauphine.com/hautes-alpes/2014/09/09/un-bio-drive-pour-des-produits-du-terroir>

A vos tartes, prêts, partez ! Un concours pour valoriser les artisans boulangers-pâtisseries



Depuis 2012, le Parc des Baronnies provençales a créé un réseau d'artisans qui valorisent des produits locaux. Mais c'est la création d'un concours de boulangers-pâtisseries a généré une véritable émulation collective sur le territoire, mettant en avant les savoir-faire artisans locaux.

AUTEUR(S)

PARISET GWENNAËLLE

Chargée de mission

gpariset@baronnies-provencales.fr

Fiche rédigée par **Pariset Gwennaëlle**

PROGRAMME

Démarrage: 2012

Lieu de réalisation:
Baronnies Provençales

Origine et spécificités du financement : Auvergne-Rhône-Alpes, Conseil Départemental de la Drôme, Fonds Européens du FEADER (LEADER)

ORGANISME(S)

PARC NATUREL RÉGIONAL DES BARONNIES PROVENÇALES

Sahune - 26510

45 chemin des randonneurs
24 Salariés / 115 Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

09/10/2019

Domaine

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Services d'accompagnement

Type d'objectif

Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

Développement local Structuration/maintien de filières locales

 Localisation

France

Auvergne-Rhône-Alpes

Drôme

Type de structure

Établissement public Etablissement public

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Entreprise

Population rurale

Universel

Professionnels

Type d'action

Valorisation non alimentaire Pédagogie / sensibilisation

ORIGINE ET CONTEXTE

Suite à la rédaction de la Charte du Parc des Baronnies provençales, la valorisation des productions et les circuits courts ont été identifiés comme des priorités d'actions pour le Parc. Après une première action visant la construction d'un annuaire de producteurs, le Parc et ses partenaires ont souhaité mettre une action en place pour les artisans utilisant des produits locaux.

OBJECTIFS

L'action visait à impliquer les artisans boulangers et pâtisseries dans la réappropriation des produits locaux comme source de valeur ajoutée pour leurs produits. Elle visait à renforcer des liens d'approvisionnement local tout en valorisant des savoirs faire spécifiques.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

La mise en place d'un concours (2014) des artisans locaux pour élaborer des recettes à base de produits locaux

Deux produits ont été lauréats, le Baronnies des 4 saisons et la Fougasse des Baronnies, pour leurs qualités gustatives, et leur utilisation de matières premières locales.

Organisation de formations pour les professionnels : en partenariat avec les chambres des métiers et de l'artisanat, les boulangers et pâtisseries volontaires ont pu participer à une formation collective sur les recettes retenues

Mise en place d'une stratégie de valorisation des produits : affiches, emballages spécifiques

Mise en lien des artisans avec des producteurs locaux : annuaire des producteurs, mise en lien directe...

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Une dizaine d'artisans boulangers ont participé à l'action

10 000 emballages ont été produits mettant en avant la qualité et le caractère local des ingrédients

un réseau d'artisans du territoire a été activé : formation de chacun, mise en lien avec des producteurs...

ORIGINALITÉ

La mesure permet d'initier une dynamique collective associant des producteurs et des artisans sur un territoire rural. L'action tournée vers la promotion permet de mobiliser les boulangers et pâtisseries dans une démarche de relocalisation de leur approvisionnement.

PARTENARIAT(S)

Le Parc travaille avec les chambres consulaires pour mobiliser les réseaux des professionnels.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

L'appropriation de recettes par un réseau d'une dizaine d'artisans reste difficile, et une formation d'une seule journée est insuffisante pour partager des savoir-faire spécifiques.

La mobilisation durable nécessite du temps d'animation, des objectifs communs et une poursuite des actions de valorisation.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Distribution d'emballages au fil du temps

Externaliser les relances en communication via les Chambres des Métiers et de l'Artisanat dans le cadre de leurs animations de réseaux

Améliorations futures possibles :

Faire des formations régulières

Accompagner plus individuellement les artisans dans leur approvisionnement local.

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

Impliquer les artisans dès l'origine du projet et à toutes les étapes
Favoriser la découverte des produits locaux.

L'épicerie de producteurs Rouge Amarante : un parfum nouveau pour la production et la consommation locale

Rouge Amarante



L'épicerie de producteurs Rouge amarante s'est créée en 2015 à Buis le Baronnie. Elle se constitue comme un point de vente collectif, organisé sous le statut d'association, qui oeuvre au quotidien au retour « Manger local », à garantir des produits de qualité, respectueux de l'environnement, et distribués en circuit court. Bien plus qu'un lieu de vente, Rouge Amarante est un lieu de partage autour du développement local et d'échanges sur une autre façon de produire, et de consommer.

AUTEUR(S)

MORÉE GÉRALDINE
Productrice
geraldinemoree@sfr.fr
Fiche rédigée par **Chettaoui Maria**

PROGRAMME

Démarrage: 2015
Lieu de réalisation: La Roche sur le Buis

ORGANISME(S)

ROUGE AMARANTE
Buis-les-Baronnies - 26170
23 Rue du Temple, 26170
Buis-les-Baronnies
/ 18 Adherents



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

30/10/2019

Appréciation(s) du comité

A généraliser !

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Entreprises Entreprise

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Sociaux Création et renforcement du lien social

Sociaux Recherche d'une plus grande équité dans les relations

Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

Culturels Entretien du patrimoine naturel

📍 Localisation

France

Auvergne-Rhône-Alpes

Drôme

Domaine

Environnement

Pauvreté, précarités

Agriculture

Alimentation

Bénéficiaires

Population rurale

Universel

Agriculteurs

Type d'action

Distribution/commercialisation Vente en circuit-court

Pédagogiques Transmission de pratiques responsables
aux professionnels

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

ORIGINE ET CONTEXTE

En 2015, l'Épicerie de producteurs Rouge Amarante a été créée grâce à une volonté de Géraldine Morée de monter un collectif de producteurs rassemblant des producteurs du secteur de Buis-les-Baronnies en vue de créer ensuite une association permettant de partager leurs savoirs, leurs problèmes et un point de vente collectif. L'association a commencé avec 11 producteurs en 2015 et aujourd'hui elle fonctionne avec 18 producteurs.

OBJECTIFS

Réunion des producteurs locaux, pour travailler en bonne intelligence pour parler de développement

Avoir un lieu de commercialisation collectif

Garantir un travail pérenne dans le temps

Être productif pendant toute l'année

Faire des actions ensemble, parler de l'agriculture de montagne, développer des méthodes agricoles naturelles et biologiques et sauvegarde une agriculture de montagne traditionnelle et respectueuse des hommes et de l'environnement

Réintégrer l'humain, l'action citoyenne dans la consommation locale.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Rassembler les producteurs (11 producteurs en 2015 et 18 producteurs en 2018)

Trouver un statut : SAS : société par action simplifiée et association

Avoir un emploi à mi-temps

Se réunir trois fois par an pour parler et discuter sur les avancées de leurs productions et les problématiques rencontrées, les projets à venir

Lancement d'un événement sur l'agriculture paysanne : journée avec ferme ouverte, visite de ferme atelier.

Première édition au mois d'octobre 2018. Géraldine s'est chargée de faire le marché pour la boutique deux fois par semaine.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Plusieurs produits sont proposés dans l'épicerie : Fruits (Abricots, cerises, prunes, poires), olives et huile d'olive (variété tanche AOP), miels, Céréales : une gamme de céréales et de légumineuses, farines

- Plantes aromatiques variées : sèches, fraîches, transformées (Crèmes de soins, huiles de massage, savons, Huiles essentielles, hydrolats...), vins, fromages et viandes (Chèvres, brebis, vaches), Maraîchage et aussi spiruline, bières...

-la boutique est ouverte trois fois par semaine

-des produits livrés à la boutique chaque semaine sur commande en cas de rupture de stock

- des informations diffusées aux clients sur les démarches des producteurs

ORIGINALITÉ

Une épicerie rassemblant 18 producteurs autour de la vente directe, des pratiques et des méthodes agricoles naturelles et biologiques et une envie commune d'œuvrer à la sauvegarde d'une agriculture de montagne respectueuse de l'environnement.

PARTENARIAT(S)

Plutôt des membres d'honneur que des partenaires qui viennent aider l'association pour animer des journées le Parc naturel de Baronnies provençales, la Biasse paysanne, la LPO

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Trouver un local et le foncier

Le financement

Difficultés d'implanter les cultures sous serres du fait de la morphologie de territoires

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Pour le local : acheter/louer plutôt des immeubles d'occasion ou avoir des dons pour équiper la boutique. Ne pas partir sur des investissements trop lourd dans du neuf.

Améliorations futures possibles :

Des journées paysannes seront prévues du mercredi 17 au samedi 20 octobre 2018 (journée ouverte, atelier olive, atelier « plantes dans tous leurs états », visite de la ruche, dégustation, visite ferme, etc.) dont l'objectif de mettre en relation des facettes d'une agriculture de montagnes et renforcée le savoir citoyen a une alimentation et une agriculture durable et conservatrice de l'environnement. Journées gratuites.

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

Être en groupe

Partager les savoirs faire ensemble

Avoir la volonté d'exister et avoir une boutique dans le centre de village

Se réappropriier les connaissances liées aux arbres fruitiers



Le Parc des Baronnies provençales a engagé un projet visant à une réappropriation des gestes liés à la culture des arbres fruitiers. A partir d'un travail de collecte auprès d'habitants du territoire, des journées de formation sont organisées pour le grand public.

AUTEUR(S)

PARISET GWENNAËLLE

Chargée de mission
gpariset@baronnies-provencales.fr

Fiche rédigée par **PARISET Gwennaëlle**

PROGRAMME

Démarrage: 2017

Lieu de réalisation:
Baronnies provençales

Budget: 25000

Origine et spécificités du financement : Financements des Régions Sud-PACA et Auvergne-Rhône-Alpes et du Conseil Départemental de la Drôme

ORGANISME(S)

PARC NATUREL RÉGIONAL DES BARONNIES PROVENÇALES

Sahune - 26510

45 chemin des randonneurs
24 Salariés / 115 Adhérents

COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

09/10/2019

 Localisation

France

Auvergne-Rhône-Alpes

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Drôme

Hautes alpes

Type de structure

Établissement public Etablissement public

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Type d'acteur

Producteur

Type d'action

Valorisation non alimentaire Pédagogie / sensibilisation

Type d'objectif

Environnementaux Maintien et amélioration de la biodiversité

Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

Culturels Entretien du patrimoine naturel

Pédagogiques Transmission de pratiques responsables aux professionnels

Cette mesure résulte d'un projet inter-Parcs de la Région Sud-PACA, qui visait à mettre en avant les savoirs écologiques paysans. Après l'édition d'un ouvrage chez Actes Sud et l'organisation de journées d'échanges professionnelles entre 2013-2017, le projet évolue : il s'agit de toucher le plus grand nombre en renforçant les actions locales d'appropriation des connaissances aux arbres fruitiers.

OBJECTIFS

Le programme engagé par le Parc vise à renforcer les connaissances des habitants du territoire sur les arbres fruitiers : variétés localement adaptées, pratiques pour une production respectant l'environnement, histoire et patrimoine fruitier du territoire.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Le projet comprend :

- la mise en place de vergers communaux, lieux supports à des journées d'échanges et à la préservation de variétés localement adaptées,
- l'organisation de formations pour les professionnels (journées pour les agriculteurs sur des pratiques écologiques, intégration de nichoirs dans les vergers, usages des plantes pour soigner les plantes etc) et le grand public
- des mises en réseaux des personnes valorisant les arbres fruitiers locaux au travers de différentes actions : fête sur les fruits anciens, communication sur la pistole, production de jus de fruits à base de fruits initialement non valorisés.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- 3 vergers communaux implantés et de nouveaux en projets : Des petites parcelles permettant d'accueillir des journées à destination du grand public ont été installées sur 3 communes. Une 4e commune a mis à disposition un terrain pour pratiquer les formations à la greffe sur les arbres sauvages.
- Une 20e d'agriculteurs participant aux différentes journées techniques : une envie de poursuivre ces échanges entre producteurs sur leurs pratiques.
- 130 personnes participant aux 7 journées de découverte de savoirs : plantation, taille, greffe des arbres fruitiers.
- De nouveaux thèmes de travail ont été proposés sur la biodiversité locale associée aux arbres fruitiers.
- 5 associations mettant en valeur les fruits anciens dans leurs actions en lien avec le Parc : marché aux fruits anciens d'Orpierre, Sentiers fruitiers sur Eourres, Pressoir mobile de fruits sur le Rosanais, mise en place d'un verger pour la production de pistoles (prunes séchées), création d'un jardin des plantes libres sur Rosans.

ORIGINALITÉ

La mesure permet d'inscrire le patrimoine fruitier local dans les démarches de relocalisation de l'alimentation. Elle vise à faire prendre conscience de la valeur des fruits présents sur le territoire, de la capacité de chacun à participer à une production écologique et locale de son alimentation, et surtout, elle permet de mettre en lien des habitants avec des producteurs pour échanger leurs connaissances liées à ces arbres fruitiers.

PARTENARIAT(S)

Le Parc met en place des partenariats avec des communes de son territoire qui sont intéressées pour participer à la mise en valeur de savoirs liés aux arbres fruitiers. Il a aussi développé des partenariats avec les associations locales pour renforcer la cohérence des événements organisés sur le territoire.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Temps de mobilisation des élus locaux
Identification des personnes ressources et des savoirs spécifiques

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Enquêtes ouvertes pour étoffer le réseau des personnes enquêtées.
Décalage du projet de vergers communaux dans le temps

Améliorations futures possibles :

Faire un programme complet sur l'année voire une planification sur plusieurs années
Proposer des approfondissements de certains thèmes pour poursuivre l'appropriation par les participants aux premières journées
Travailler sur les variétés localement adaptées : mettre en place un suivi sur les vergers installés.
Développer des suites sur la notion de réseau et de partage : échange de greffons, de fruits...

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

Faire un programme complet sur l'année voire une planification sur plusieurs années
Proposer des approfondissements de certains thèmes pour poursuivre l'appropriation par les participants aux premières journées
Travailler sur les variétés localement adaptées : mettre en place un suivi sur les vergers installés.
Développer des suites sur la notion de réseau et de partage : échange de greffons, de fruits...

Idées de sujet(s) de recherche fondamentale ou appliquée :

- Pratiques écologiques sur vergers et arbres fruitiers : que testent déjà les producteurs / habitants et comment les mettre en valeur ?
- Mise en place de protocoles de suivi des impacts de certaines pratiques en condition d'exploitation agricole : amener les agriculteurs à construire en réseau leurs connaissances appliquées aux particularités du territoire, mais scientifiquement valables pour un transfert aux nouveaux installés et aux habitants

un self participatif pour prendre de bons réflexes alimentaires et anti-gaspi !



En 2016 le département de la Drôme a lancé le projet "self participatif" en partenariat avec le collège de Nyons, dont l'objectif est de réduire le gaspillage alimentaire dans les assiettes des élèves dans les cantines scolaires.

AUTEUR(S)

BONFILS MAGALI

gestionnaire

magali.bonfils@ac-grenoble.fr

Fiche rédigée par **Chettaoui Maria**

PROGRAMME

Démarrage: 2016

Lieu de réalisation: Nyons

Origine et spécificités du

financement : Départemental

ORGANISME(S)

CITÉ SCOLAIRE DE NYONS

Nyons - 26110

rue Draye de Meyne



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

08/10/2019

Domaine

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'action

Consommation Lutte contre le gaspillage alimentaire

 Localisation

France

Auvergne-Rhône-Alpes

Drôme

Type de structure

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Établissement public Etablissement public

Bénéficiaires

Adolescents

Elèves, étudiants

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

Pédagogiques Communication auprès des enfants

Pédagogiques Transmission de pratiques responsables aux professionnels

ORIGINE ET CONTEXTE

Le Self Participatif est un projet proposé par le Conseil Départemental de la Drôme : le programme est la poursuite des travaux de reconfiguration de la cuisine, déjà opérés. Le département de la Drôme a proposé à la Cité Scolaire de Nyons de lancer ce projet au cours de l'année 2016. Le projet est destiné aux élèves des écoles inscrits à la cantine scolaire, et vise à réduire le gaspillage alimentaire dans leurs assiettes.

OBJECTIFS

L'objectif principal de ce projet est de réduire le gaspillage alimentaire dans les assiettes des élèves à la cité scolaire, tout en proposant des aliments plus sains. Il vise également à :

Former et informer les enfants à des habitudes alimentaires responsables et durables

Montrer qu'il est possible de travailler avec les enfants et changer leurs habitudes alimentaires

Augmenter la capacité d'accueil du self

Améliorer la santé des élèves grâce à la qualité des repas proposés.

Minimiser la quantité de déchets compostables dans les poubelles.

Apprendre aux élèves à être autonomes et responsables

Moins gaspiller, moins acheter et mieux

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Rénover et construire de nouveau la cuisine du restaurant pour qu'elle puisse recevoir les élèves dans des conditions optimales

Former et sensibiliser les enseignants en début de chaque année scolaire en vue de d'augmenter le nombre d'élèves mangeant au self

Former les cuisiniers et le personnel à gérer et à suivre le déroulement des repas de façon de bien suivre les enfants au début.

Intervention sur site en début d'année de 9h à 12 pour former les élèves au self pour les enfants

Intervention en cours d'année dans les classes de 6èmes dans le cadre des cours de Biologie – Technologie

Physique, dont le thème du 2ème semestre porte sur l'alimentation : méthode de tri des déchets et compostage

Explications sur les bienfaits du bio, et du label ecocert « en cuisine »

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Avant 2016 la Cité Scolaire recevait 900 élèves, les travaux de la cuisine ont permis d'atteindre une capacité de 1050 élèves.

Réductions de déchets par assiettes de 70-90g par assiette à environ 30g-40g par assiette.

Les élèves utilisent une seule assiette au lieu de trois assiettes. Résultat : minimise le gaspillage en eau pendant la vaisselle.

Obtention d'une labellisation Bio d'Ecocert.

ORIGINALITÉ

L'originalité du programme consiste à travailler avec tous les élèves, collégiens comme lycéens, en vue de les sensibiliser à leur alimentation, à leurs déchets, et à l'intérêt d'avoir une cuisine équipée et aménagée en self pour atteindre cet objectif.

PARTENARIAT(S)

Le département de la Drôme (instigateur du projet),

l'association « compost et territoire », pour former aux techniques de compostage et de tri de déchet),

Association Mille et un repas.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Habituer les enfants à des pratiques régulières.

Des élèves qui ne sont pas impliqués : il est parfois difficile de changer les conduites sur le public adolescent, et les lycéens

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Renforcer le travail de sensibilisation auprès du personnel

Accompagner le maximum les élèves dans les cantines en début d'année et tout au long de l'année.

Fiches issues de travaux réalisés dans le cadre d'un projet lauréat du PNA 2018 - 2020 piloté par la Fédération des Parcs naturels régionaux de France, en partenariat avec RESOLIS



Contacts :
alimentation@resolis.org

