

Groupe de travail participatif n°1 #SEICHES

21 mai 2019 à la Communauté de communes Anjou Loir et Sarthe à Seiches sur le Loir

35 participants : Patricia ARTHUS, Tiphaine AUPECLE, Coryse BEAUPERE, Marc BARARDI, Alain BERTAUEAU, Rémi BOULMER, Benoît BRUNEAU, Alexandra CHASLE, Anne Catherine CHEVRÉ, Mathieu DAUPHIN, Luc DUSACRE, Sylvie HEUVELINE, Didier JOLY, Sylvie MEZILY, Raphaël MOUTAULT, Colette ORHON, Jean Michel ORHON, Sophie PARE, Marie Hélène RICHARD, Maud SERASIN, Aurélie VANZIIL, Denise DAIGUSON, Annie PINARD, Emeline DE GRAEVE, Christine DE GRAEVE, Laure CHAPON, Valérie REY, Matthieu BOVON, Béatrice CELLIER COQUARD, Stéphanie GOHIER, Patrice DAVIAU, Romain LE STRAT, Isabelle BOZZANI, Olivier CAILLEAU et Emmanuelle MOUNIER. **Excusés :** Albert RICHARD, Christelle COLIN

« Les circuits-courts et vous » Extraits des mots clés du tour de table de présentation

« S'intéresser à l'origine des produits, on trouve ici des carottes de Pologne ou d'Italie alors qu'on en produit à côté »

« Pour moi, le circuit-court c'est d'aller directement à la rencontre du producteur »

« Associer un visage aux produits que nous consommons, sortir les producteurs de l'anonymat ! »

« L'éducation à la consommation passe par ce que l'on mange, on a démarré un groupe de réflexion sur la cantine de Jarzé »

« J'ai découvert le Drive des Bois d'Anjou où j'ai fait une permanence de distribution avec un producteur et ça m'a bien plu »

« Adhérente à l'AMAP de Marcé, intérêt pour l'engagement avec les producteurs »

« Que la communauté de communes ait l'ambition de promouvoir les produits de bonne qualité et de favoriser l'implantation de jeunes paysans, si possible en bio »

« Beaucoup d'éleveurs dans la région, il faut privilégier ses achats en local auprès d'eux »

« On n'est pas toujours au courant de tout ce qu'on a à proximité, j'allais jusqu'à Angers pour trouver une AMAP poisson en partenariat avec les pêcheurs de l'île d'Yeu alors qu'il y en a une tout près de chez moi »

« J'aimerais trouver des légumes locaux sans devoir faire 20 km »

« Quand on aime faire la cuisine, on aime les produits locaux et on recherche des produits sains »

« Peu de temps pour aller au marché, si il y avait d'autres possibilités facilitantes pour s'approvisionner en produits locaux ce serait bien »

« Il faut cuisiner, c'est important de ne pas acheter des produits tout prêts » mais pourquoi se restreindre seulement aux produits alimentaires dans le projet ? »

« J'ai participé aux démarches de création du Drive des Bois d'Anjou et je rêverai d'avoir ça ici près de chez moi »

« Il faut parler d'agriculture pour savoir transmettre de générations en générations »

« Adhérent à l'AMAP depuis quelques années, important pour nos enfants de vivre sainement et de bien manger autant à l'école qu'à la maison »

« Recherche vrais œufs pour consommer mieux et bon ! les AMAP c'est bien mais assurer des permanences représente des freins pour certains »

« Un marché du dimanche serait plus accessible qu'un marché du jeudi »

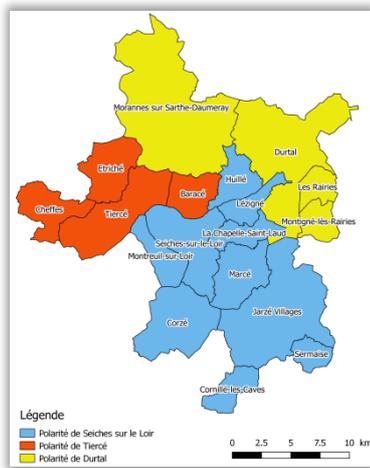
« Avoir l'ambition que les enfants mangent le mieux possible dans les restaurants scolaires »

« Important de consommer de manière éclairée »

Présentation du projet Circuits-courts de proximité 2019-2020

Pour poursuivre le travail engagé en 2016 sur l'ancienne Communauté de communes des portes de l'Anjou, la Communauté de communes Anjou Loir et Sarthe (CCALS) développe un projet sur 2 ans pour favoriser les liens producteurs- consommateurs et participer à la relocalisation de l'alimentation au bénéfice de l'économie locale.

1 Les projets sont tous issus de la réflexion collective des 70 participants au Forum alimentation du 5 octobre 2018 à Daumeray : Créer et diffuser un support (papier et web) qui recense tous les circuits-courts sur le territoire ; Développer les produits locaux en restauration collective sur la polarité* de Seiches sur le Loir ; Sensibiliser les plus jeunes sur l'alimentation et l'agriculture locale sur la polarité* de Tiercé et Développer les points de vente de produits locaux sur la polarité* de Durtal. [\[Voir le compte-rendu du Forum participatif sur l'alimentation\]](#)



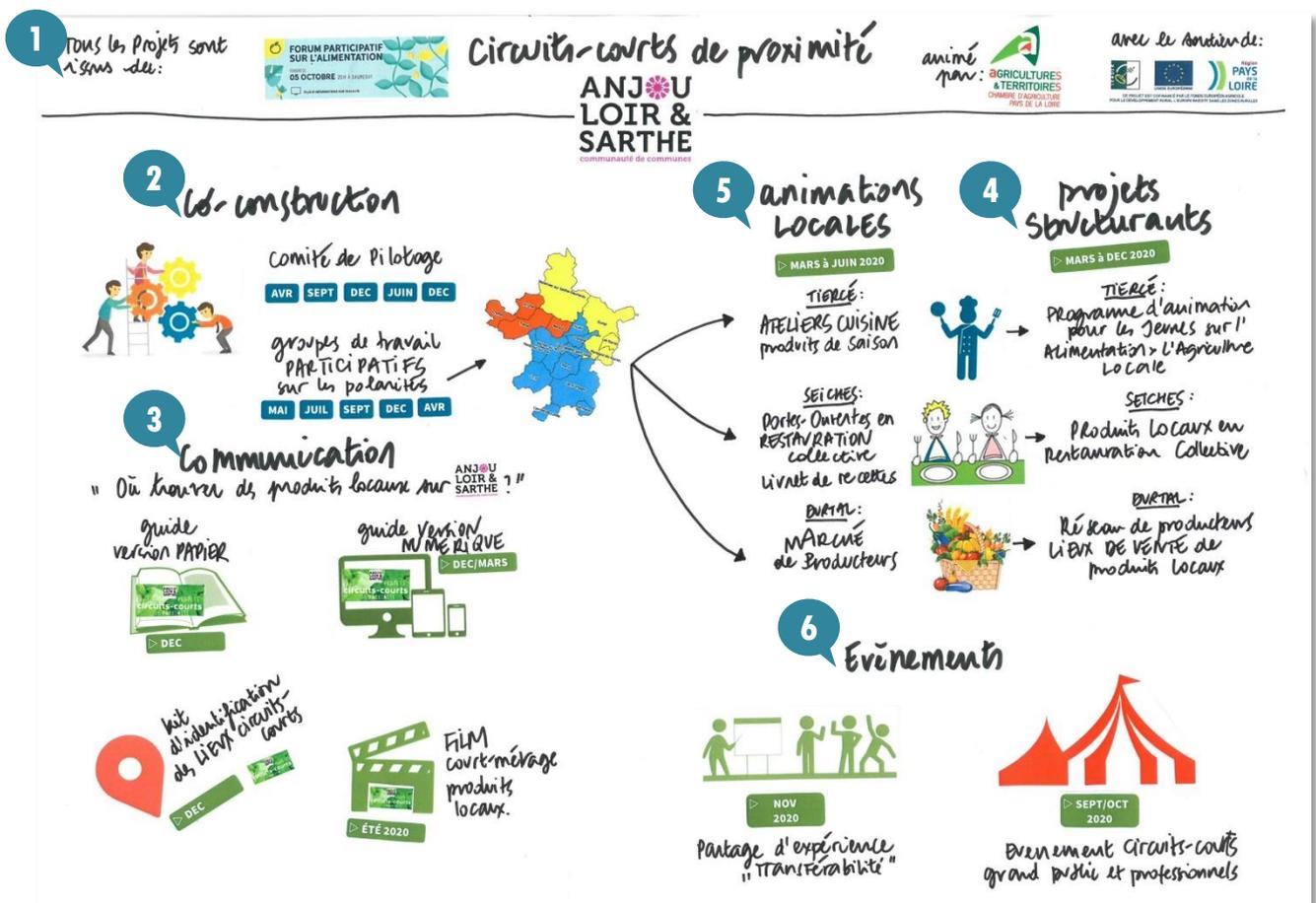
Des thématiques de projet différentes selon les * polarités : La CCALS est née de la fusion en janvier 2017 des 3 communautés de communes des Portes de l'Anjou (polarité de Durtal), du Loir (polarité de Seiches) et Loir et Sarthe (polarité de Tiercé).

En pratique, le territoire intercommunal est vécu par « bassin de vie », organisés autour des villes-centre. Partant du principe que les problématiques pouvaient être différentes, l'animation participative du Forum alimentation 2018 avait été construite par polarité et a donné lieu à des projets distincts.

A l'issue du programme 2019-2020 un temps d'échange est prévu pour partager les projets qui auront été mis en œuvre et envisager de les développer sur les autres polarités.

Les projets concernent les circuits-courts de proximité : « Circuits-courts » pour désigner les systèmes de vente directe (producteur au consommateur directement) ou de vente avec maximum 1 intermédiaire entre le producteur et le consommateur final ; « de proximité » pour les produits locaux, produits sur le territoire Anjou Loir et Sarthe.

L'animation du projet a été confiée à la Chambre d'agriculture Pays de la Loire par la CCALS dans le cadre d'un appel d'offre. Le projet de la CCALS bénéficie du soutien des fonds européens dans le cadre du programme LEADER.



2 Co-construction

Comme le Forum alimentation organisé en 2018, le projet Circuits-courts de proximité 2019-2020 sera conduit avec une démarche participative pour associer producteurs, habitants, élus et associations de la CCALS.

Un comité de pilotage a été constitué par la communauté de communes pour suivre l'ensemble du projet, garantir la cohérence et valider les actions qui seront mises en place avec 5 rencontres prévues en avril, septembre et décembre 2019 puis en juin et décembre 2020.

Des groupes de travail participatifs seront organisés sur chacune des polarités tout au long du projet en mai, juillet, septembre, décembre 2019 et en avril 2020. Ils visent à ce que les projets élaborés soient

au maximum en adéquation avec les attentes locales et en prise avec les dynamiques déjà existantes sur le territoire. Chacun peut y participer selon ses disponibilités de manière libre. Les sujets à l'ordre du jour permettront de travailler au fil du temps à la fois sur les actions de communication, les projets structurants et les animations locales par polarités et sur les projets d'évènements. Des « fils d'actualité » par mail permettront de tenir au courant toutes les personnes qui le souhaitent de l'avancement des différentes actions.

③ Communication

Pour répondre à la première des préoccupations exprimée lors du Forum alimentation et dans le cadre de l'enquête sur les produits locaux réalisée l'été dernier, plusieurs actions de communication vont être réalisées en 2019 et 2020.

Un guide des circuits-courts « où trouver des produits locaux en Anjou Loir et Sarthe » va être créé puis diffusé à partir de la fin de l'année, en version papier et en version numérique pour référencer les producteurs du territoire qui pratiquent la vente en circuits-courts de produits alimentaires, et aussi les AMAP (Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne), les marchés, les magasins dont la vente de produits locaux est une activité principale.

Un kit d'identification sera associé à cette démarche de guide des circuits-courts pour permettre de

repérer facilement les lieux qui proposent la vente de produits locaux sur le territoire Anjou loir et Sarthe.

La réalisation d'un film sur les circuits-courts en Anjou Loir et Sarthe, façon court-métrage, est prévue pour l'été 2020. Il permettra de mettre en lumière les acteurs des circuits-courts « de la fourche à la fourchette », de communiquer sur les guides et les différents projets tout en participant à l'attractivité du territoire en perspective de l'accueil de nouveaux habitants, de nouveaux porteurs de projets en agriculture notamment.

④ ⑤ Projets structurants et animations locales

Avec l'objectif de développer de nouveaux réseaux, la sensibilisation et l'accès aux produits locaux en Anjou Loir et Sarthe, les projets structurants représentent les fils conducteurs du programme 2019-2020. Leur mise en œuvre est envisagée par polarité sur le second semestre 2020 avec l'ambition de réussir à impliquer les acteurs concernés. Les animations locales, prévues entre mars et juin 2020, sont de bons moyens pour communiquer, sensibiliser et fédérer en perspective de la réalisation des projets structurants. Les animations locales émergent des idées collectées lors du Forum alimentation de 2018 avec 88 post-it collectés.

Sur la polarité de Tiercé, le projet structurant est de créer un programme d'animations ludiques et pédagogiques pour les jeunes sur l'alimentation et l'agriculture locale. L'animation locale consiste à organiser des ateliers cuisine à destination d'un public familial, associant les enfants, sur la base des produits de saison et en lien avec les producteurs locaux.

Sur la polarité de Seiches, le projet structurant est de développer les produits locaux en restauration collective (restaurants scolaires, EHPAD). Sur le territoire de la polarité, ce projet peut prendre plusieurs directions compte tenu de l'état des lieux actuel ; toutes les pistes seront développées dans le cadre des groupes de travail participatifs. L'animation locale consiste à organiser des portes

ouvertes en restauration collective pour participer à la valorisation des produits locaux, à la sensibilisation des fournisseurs, des convives et des familles et à créer un livret de recettes sur les produits locaux de saison.

Sur la polarité de Durtal, le projet structurant est de développer les réseaux de producteurs et les lieux de vente de produits locaux. La démarche pourrait permettre d'accompagner l'émergence d'un collectif de producteurs en perspective de porter un magasin. L'animation locale consiste à organiser un marché de producteurs locaux à l'appui du développement de ce réseau, sur une ferme ou sur l'espace public, pour sensibiliser les habitants sur l'offre locale, créer du lien et tester l'idée d'un point de vente.

6 Evénements

Si la mise en œuvre du projet Circuits-courts de proximité Anjou Loir et Sarthe porte ses fruits, deux événements pourraient être organisés en 2020 pour compléter le dispositif.

Un événement de « transférabilité » : Cet événement permettrait de réunir les membres des groupes de travail participatifs des 3 polarités et les partenaires du territoire impliqués, en novembre 2020 pour partager les projets mis en place avec des témoignages et des rétrospectives pour imaginer collectivement les perspectives..

Un événement circuits-courts : un événement d'ampleur avec un programme ambitieux pour

rassembler sur Anjou Loir et Sarthe et au-delà, comme un point d'orgue de l'ensemble des actions. Co-construit avec les groupes de travail participatifs, cet événement représenterait une vitrine active du territoire sous l'angle des produits locaux avec une attention particulière apportée à la mise en relation entre les producteurs et les professionnels de la restauration et des métiers de bouche.

Les projets communication

« Où trouver des produits locaux en Anjou Loir et Sarthe ». Guide des circuits-courts en version papier, en version numérique et kit d'identification : comment les imaginer pour répondre au mieux à vos attentes ?

Les 3 groupes de travail participatifs réunis en mai 2019 à Durtal, à Tiercé et à Seiches ont répondu aux mêmes questions [sauf les questions diffusion à Tiercé où nous étions moins nombreux] : le résultat est très complet, merci de votre participation.

1 Quelles informations doit-on trouver sur les guides circuits-courts ?

GT1 #DURTAL

- Adresse / Nom du magasin ou du producteur / Labels / Types des produits / Horaires,
- Définition du Circuit Court et présentation des labels (légende),
- Présentation du kit / Carte géographique / Logos => par production,
- Agenda des animations (Exemple : portes ouvertes, forum...),
- Coordonnées téléphoniques / Mails / Sites web / Page Facebook,
- Lieux de vente des producteurs,
- Période de production,
- Possibilité de livraison (aux professionnels),
- Mode de paiement.

GT1 #TIERCÉ

- Le nom : avec logo pour identification,
- Un visuel simple pour mémoriser rapidement,
- Une adresse, style carte de visite,
- Toutes les coordonnées (horaires, site internet..),

- Carte ludique : fraises là où on trouve des fraises, pommes là où on trouve des pommes, etc... (un enfant de maternel doit comprendre)
- Description du produit & de son mode de production,
- Classement par catégorie : Produit, Bio / Pas bio, Saisonnalité.
- Représentation du producteur (incarnation),
- Son circuit de vente : A la ferme (jour & horaire), Points de vente.
- Recettes,
- Contact CCALS,
- Aller rencontrer les producteurs

GT1 #SEICHES

- Type de production,
- Le lieu : carte,
- Le nom des producteurs,
- Les horaires de distribution et les jours,
- Les différents produits,
- Qualité environnementale des produits : Quel est le label (de qualité) de contrôle ?

- Le conditionnement des produits,
- Les informations sur le parcours de production,
- Les tarifs pour le consommateur (fourchette de prix) et le juste prix pour le producteur,
- Les modalités d'achat,
- Les moyens de commande (la fréquence par semaine et par mois) et de règlement,
- La saisonnalité,
- Glossaire/Index,
- Photos ou logo des producteurs + présentation,
- Liens vers d'autres sites internet (exemple : le site de la comcom, de la charte, de tel ou tel label, annuaire des entreprises...),
- Mail des producteurs (coordonnées + sites),
- Flash code,
- Par thématique (exemple : légumes, fruits, viande,...),
- Géolocalisation des producteurs,
- Les marchés où trouver les producteurs.

② Les guides : ce que ça ne doit pas être !

GT1 #DURTAL

- * Pas un support pub,
- * Pas de papier journal mais papier recyclé,
- * Format trop grand et contenu trop long,
- * En opposition avec les valeurs du concept (papier glacé...),
- * Exhaustif dans les informations,
- * Trop restrictif (donc informatif),
- * Classé (autre que « spécialité » ou « production », par ordre alphabétique...),
- * Le support principal, l'action principale,
- * Ne pas être oublié dans un tiroir,
- * Ne pas être figé,
- * Ne pas confondre production & transformation.

* UN DOCUMENT QUI NE NOUS DONNE PAS ENVIE D'ÊTRE LU !

* Ce que ça doit être : Pourquoi pas une simple affiche (dans les écoles, les mairies, etc...) ou dépliant ?

GT1 #TIERCÉ

Ça ne doit pas être // ça doit être
Annuaire impersonnel // Personnalisé, incarné
Flyer publicitaire
Format journal // Livre
Ephémère / Durable, papier recyclé
Complicqué
Sélectif
Une solution pour les producteurs limitrophes de la com-com.
Pas terne – Pas triste,
Pas que de l'écriture,
Ne doit pas être élitiste,

Pas de publicité.

GT1 #SEICHES

- × Pas trop long, fouillé,
- × Ne pas ressembler à une pub : pas hétérogène / Espace inégal.
- × Pas sur un seul support,
- × Pas figé dans le temps,
- × Pas en noir & blanc/terne,
- × Qui ne puisse pas être réactualisé,
- × Pas sans tri, classement (géo, type produits, labels...),
- × Pas un support non recyclable,
- × Pas sans prise en compte de l'environnement (énergie dépensée en numérique),
- × Ne pas être limitatif au territoire comcom ALS (exemple : Cheviré le rouge),
- × Carte qui localise les producteurs simple, application pour les détails de chaque producteur

③ Kit d'identification des lieux circuits-courts : toutes les idées pour les supports de ce kit

GT1 #DURTAL

- ❖ Couleurs par produits : Rouge : Viande, Bleu : Lait, Vert : Légume, ..., + N° Identification : Producteurs
- ❖ Identification des labels,
- ❖ +++ Panneau signalétique (*type made in Angers*) avec LOGO (*commun hors label : à définir*) Anjou Loir et Sarthe,
- ❖ Flyer avec QR Code,
- ❖ Vidéos pédagogiques adultes/enfants,
- ❖ Bande dessinée pour les enfants,
- ❖ Lieux de production – commercialisation – véhicules,
- ❖ Carte avec item couleur et des numéros,
- ❖ « Modérateurs » : qui accepte/attribution ?
- ❖ Charte,
- ❖ Identification sur les marchés.

GT1 #TIERCÉ

- ▣ Panneaux pour chaque ferme : signalétique,
- ▣ Carte sur guide papier : En ligne (mappy) : map's => Appli ? La commune (panneau) plan de commune.
- ▣ Flyers : Ecoles/Commerces,
- ▣ Bulletin municipal,
- ▣ Logo avec ANJOU LOIR & SARTHE comme « relais et château »,
- ▣ « Label » ALS « produit d'ici »,
- ▣ Carte avec positionnement des producteurs de chaque commune Visible : panneaux d'affichage mis dans des lieux fréquentés (office de tourisme, mairies, collectivités, places de marché, MDSP...).
- ▣ « Made in ALS » : de fermes en fermes (portes ouvertes à la même période),
- ▣ Balisage des routes (route de productions locales),
- ▣ Jeu « Rallye des producteurs ».

GT1 #SEICHES

- ☞ Des panneaux avec fléchage à partir des grands axes (type Made In Angers),
- ☞ Une application avec géolocalisation : lien appli' dans guide numérique,
- ☞ Un logo pour identifier facilement ces circuits-courts (publication sur les Nouvelles d'Anjou, bulletin communal et sur le site de la commune),
- ☞ Une carte dans les centres-bourgs avec tous les producteurs,
- ☞ Logo « circuits courts » sur les produits ALS,
- ☞ Camion ambulant,
- ☞ Pictogramme/logo.
- ☞ Des communications régulières dans la presse locale, sur les réseaux sociaux, dans les mairies ...

4 Guides papier : où, quoi et comment diffuser efficacement ?

GT1 #DURTAL

Où ?

- Offices de tourisme,
- Commerces (tous), Bar,
- Lieux de production,
- Mairies (+ Kit nouveaux arrivants),
- Associations (toutes) / Forum des Associations,
- Communes limitrophes (Sarthe...),
- Écoles / Groupes scolaires / Crèches,
- EHPAD / Maisons médicales,
- Chambres d'hôtes,
- Campings,
- Bibliothèques,
- Sur les marchés,
- Sur les étals.

QUOI ?

- Formats différents (selon le lieu de diffusion),

- Mise à jour régulière (périodicité ?),
- Affichage (coût moindre qu'un guide).

COMMENT ?

- Dans le bulletin municipal (facilite la mise à jour),
- Publipostage à intégrer dans le trimestriel ou bimestriel,
- Diffusion aux portes ouvertes des producteurs,
- Coupon enquête « comment avez-vous connu ce guide ? »,
- Distribution dans les boîtes aux lettres.

GT1 #SEICHES

- ☞ Via les bulletins municipaux (avec la pub : pas sûr),
- ☞ Dans les services publics,
- ☞ Dans les livrets d'accueil des nouveaux habitants,
- ☞ Chez les commerçants,

- ☞ Salles d'attentes des professions libérales,
- ☞ Dans les écoles,
- ☞ Dans les entreprises de secteurs, activités associatives,
- ☞ Dans les lieux déjà existants de circuits-courts (exemple : biocoop, ferme baugeoise...),
- ☞ Mairies,
- ☞ Offices de tourisme,
- ☞ Chez les producteurs, restaurants,
- ☞ Centres de formation des restaurateurs,
- ☞ Sur les marchés,
- ☞ Presse locale,
- ☞ Panneaux lumineux des communes ? (écologique ou pas ?),
- ☞ De façon coordonnée à l'échelle du territoire.

5 Guide numérique : où, quoi et comment diffuser efficacement ?

GT1 #DURTAL

COMMENT

- Cartographie,
- Site spécifique circuit-court,
- Liens entre sites (exemple : site ville de Durtal, Anjou, Tourisme, etc ...),
- Application dédiée sur tablette,
- Groupe pilote,
- Par les consommateurs / Bouche à oreille actif,
- Référencement (balise géographique),
- Logo dirige automatiquement sur le site circuit-court / QR Code.

OU ?

- ❖ Panneaux lumineux – CCALS,

- ❖ Site internet des communes & leurs réseaux sociaux,
- ❖ Office de tourisme,
- ❖ La presse (lien du guide numérique),
- ❖ Bulletins municipaux,
- ❖ Site internet des commerçants et des producteurs.

QUOI ? (idem version papier)

- Nom producteurs,
- Lieux,
- Offres,
- Horaires ouvertures,
- Période production,
- E-Mail.

GT1 #SEICHES

- ◆ Réseaux sociaux (Facebook, Instagram, LinkedIn..),

- ◆ Sites mairies – C.C. – Bulletin municipal,
- ◆ Création site dédié circuits-courts,
- ◆ Sur sites producteurs, site A.B, vente directe,
- ◆ Newsletter,
- ◆ Application : lien avec le réseau social spécifique aux circuits-courts,
- ◆ Site chambre de l'agriculture,
- ◆ Conseil territorial,
- ◆ Flash code sur les produits/étals/menus/vitrine : partenaires,
- ◆ Newsletter AMAP,
- ◆ Panneaux lumineux
- ◆ Intégrer les espaces jeunes, montage vidéo ou autre.

Atelier de créativité sur le projet à construire #Seiches polarité

En préambule, une brève présentation du contexte lié aux produits locaux en restauration collective permet à chaque participant d'avoir une idée plus précise de tous les paramètres qui peuvent entrer en compte dans le développement du projet structurant sur la polarité de Seiches.

La restauration collective c'est à la fois la **restauration scolaire** dans les écoles maternelles, primaires, collèges, la restauration pour les **personnes âgées** dans les EHPAD (Établissements d'Hébergement pour les Personnes Agées Dépendantes) et le portage de repas à domicile, la restauration **enfance-jeunesse** dans les centres de loisirs, les crèches, etc. (et les **restaurants d'entreprises** mais il n'y en a pas sur le territoire de la polarité). Parmi tous ces établissements qui ont une activité de service de repas en collectivité, hors du domicile privé, il faut distinguer les établissements du **public** et du **privé**.

Ensuite, il y a plusieurs types de gestion et d'organisation possibles en restauration collective :

- Restauration **autogérée** (l'établissement assure la gestion, les approvisionnements, la production et la distribution des repas) ou restauration **concedée ou déléguée** (l'établissement passe un contrat avec une entreprise de restauration qui assure la fourniture des repas, réalisés sur place ou livrés en liaison froide ou chaude)
- En termes d'organisation, 3 possibilités : soit la **cuisine est faite sur place** soit les repas sont livrés en **liaison froide** (prêts à être réchauffés sur place avant le service) ou en **liaison chaude** (prêts à être servis)

Il faut également tenir compte de la **répartition des compétences sur la gestion** de la restauration collective : généralement, les mairies gèrent la restauration scolaire des écoles publiques de leur commune, le Conseil départemental gère la restauration scolaire des collèges publics (et la région pour les lycées publics), la communauté de communes gère la restauration pour les accueils de loisirs qui relèvent de sa compétence, etc. Il y a aussi plusieurs types de gestion dans le cadre des établissements privés avec les OGEC (Organismes de Gestion de l'Enseignement Catholique) pour certaines écoles privées, des conseils d'administration pour des maisons de retraites privées, etc.

L'introduction de produits locaux en restauration collective peut concerner tous les types de restauration quelques soient les modes de gestion et d'organisation. Cependant, il faut notamment tenir compte des règles liées aux **marchés publics** pour les établissements publics ou encore des nouvelles directives de la **loi #EGalim** qui prévoient « 50% de produits durables ou sous signe officiels de qualité (dont 20% de produits bio) dans la restauration collective publique à partir du 1^{er} janvier 2020 ». La définition des « produits durables » hors signes officiels de qualité (bio, Label Rouge, AOC, IGP) est attendue par décret prochainement.

Dans ce contexte, le projet de développer les produits locaux en restauration collective sur la polarité de Seiches peut prendre plusieurs formes : faciliter la mise en relation entre producteurs, cuisiniers et gestionnaires ; imaginer une nouvelle cuisine centrale approvisionnée en produits locaux avec une liaison chaude vers les restaurants scolaires actuellement en gestion déléguée et liaison froide ; développer un cahier des charges pour les marchés de la restauration déléguée avec davantage de produits locaux, etc.

Toutes ces pistes (et d'autres alternatives peut-être à envisager) impliquent des avantages et des inconvénients susceptibles d'orienter le choix du projet à conduire dans le cadre du projet Circuits-courts de proximité : ce sera à l'ordre du jour du prochain **Groupe de travail participatif qui aura lieu lundi 15 juillet à 19h30** à la Communauté de communes ZA Blaisonnaire à Seiches avec les éclairages de Virginie BOUREAU, chargée de mission alimentation à la Chambre d'agriculture Pays de la Loire.

En perspective de ce travail, il était important de mesurer les finalités recherchées dans le cadre de ce projet :

« Produits locaux en restauration collective : quels effets l'action dit-elle produire sur la polarité de Seiches ? » Voici les résultats des productions présentées par les groupes de travail au cours de la soirée. Elles serviront de repère tout au long de la démarche participative pour concevoir et mettre en œuvre le projet.

Restitution Groupes 1/5

PRODUITS LOCAUX EN RESTAURATION COLLECTIVE : QUELS EFFETS L'ACTION DOIT-ELLE PRODUIRE SUR LA POLARITÉ DE SEICHES ?

- ☞ Améliorer la santé en mangeant sain (vitamines),
- ☞ Traçabilité des produits : confiance des personnes,
- ☞ Redonner un visage au produit et une image positive de l'agriculture,
- ☞ Augmenter l'attractivité du territoire : augmentation de la population = maintenir/développer les écoles + les services locaux en général,
- ☞ Encourager les porteurs de projets,
- ☞ Sensibiliser les enfants à préserver la biodiversité,
- ☞ Encourager les parents à consommer BIO & local,
- ☞ Nos enfants mangent mieux, iront mieux, apprendront mieux et deviendront des consom'acteurs avertis.

Restitution Groupes 2/5

PRODUITS LOCAUX EN RESTAURATION COLLECTIVE : QUELS EFFETS L'ACTION DOIT-ELLE PRODUIRE SUR LA POLARITÉ DE SEICHES ?

- ☛ Améliorer la santé/bien-être,
- ☛ Transmettre le goût, apprécier la cuisine,
- ☛ L'origine des produits,
- ☛ Variétés des produits selon les saisons,
- ☛ Partage/Convivialité,
- ☛ Utilisation d'un BIO local ou raisonné local. Permaculture.
- ☛ Meilleur : moins de gaspillage,
- ☛ Respect :
 - Peut-être de futurs agriculteurs,
 - Développer de nouveaux producteurs : créer du lien.

Vive la restauration collective du goût !

Restitution Groupes 3/5

PRODUITS LOCAUX EN RESTAURATION COLLECTIVE : QUELS EFFETS L'ACTION DOIT-ELLE PRODUIRE SUR LA POLARITÉ DE SEICHES ?

- ↳ Augmenter l'offre de produits de proximité : Favoriser l'installation de jeunes producteurs,
- ↳ Créer des pépinières de producteurs de produits de qualité (100 ha Boudré),
- ↳ Valoriser la prise de conscience des citoyens et rémunérer les producteurs au juste prix,
- ↳ Création d'une cuisine centrale au niveau CCALS pour fournir les écoles primaires et maternelles avec des produits de qualité et de proximité =
 - Projet ambitieux dont élus et parents pourraient être fiers,
 - Une alimentation de qualité donne une bonne santé.
- ↳ Ne pas fragiliser les commerces de bouche,
- ↳ Permettre aux personnes à faibles revenus d'accéder aux produits de proximité.

Restitution Groupes 4/5

PRODUITS LOCAUX EN RESTAURATION COLLECTIVE : QUELS EFFETS L'ACTION DOIT-ELLE PRODUIRE SUR LA POLARITÉ DE SEICHES ?

- ✓ Une adhésion de l'enfant pour aller à la cantine,
- ✓ « L'outil » cantine devienne un levier d'éducation à la consommation pour et par l'enfant,
- ✓ Lieu de plaisir et un « rendez-vous » santé,
- ✓ Favoriser une économie locale agricole,
- ✓ Faire adhérer des parents réticents par l'expérience : « l'acceptation passe par le vécu »,
- ✓ À retenir : l'idée de la cuisine centrale « comcom » qui diffuse en liaison chaude sur les communes environnementales,
- ✓ La qualité a un prix,
- ✓ Mise en adéquation des problématiques des producteurs et des « cuisines ».

Restitution Groupes 5/5

PRODUITS LOCAUX EN RESTAURATION COLLECTIVE : QUELS EFFETS
L'ACTION DOIT-ELLE PRODUIRE SUR LA POLARITÉ DE SEICHES ?

- L'emploi (producteurs, agents restauration),
- La diversité de la production agricole,
- Plus de produits du territoire dans la restauration collective,
- Moins de gaspillage,
- Sensibiliser tous les acteurs (parents, enfants, encadrants...),
- Eduquer à l'alimentation,
- L'importance de la transmission du bon goût.

Prochaines rencontres des Groupes de travail participatifs

[Pour vous inscrire, cliquez ici](#)

#Alimentation #Produits locaux #Tous concernés

PROJETS CIRCUITS-COURTS DE PROXIMITÉ

GROUPES DE TRAVAIL PARTICIPATIFS N°2

Tiercé vendredi 28 juin 19 h 30 Communauté de communes 103 rue Charles Darwin	Durtal mardi 2 juillet 19 h 30 Maison des services au public 11 rue Joseph Cugnot	Seiches lundi 15 juillet 19 h 30 Communauté de communes ZA Blaisonnière
--	--	--

OUVERT A TOUS
INSCRIPTIONS ET RENSEIGNEMENTS
WWW.CCALS.FR

**ANJOU
LOIR &
SARTHE**
communauté de communes

AGRICULTURES
ET TERRITOIRES
PAYS DE LA LOIRE

Contacts

Raphaël MOUTAULT

Référent projet Circuits-courts de proximité ALS Communauté de communes Anjou Loir et Sarthe, antenne de Durtal

Tel. 02 53 04 68 14

Circuits-courts@ccals.fr

Emmanuelle MOUNIER

Animation projet Circuits-courts de proximité ALS Chambre d'agriculture Pays de la Loire, antenne Baugeois Vallée

Tel. 02 49 18 78 46 / 06 26 64 30 72

Circuits-courts@ccals.fr

