



## « SAVEURS LOCALES » BOOSTE L'OFFRE ET LA DEMANDE EN PRODUITS LOCAUX



### Saveurs locales

La démarche « Saveurs Locales en Brocéliande » a pour objectif de développer l'offre et la demande en produits locaux du Pays de Brocéliande. Son approche est globale, des actions sont mises en œuvre auprès de l'ensemble des actrices et acteurs de la filière : les producteurs, les consommateurs, les commerçants et également la restauration collective.

### Contexte

En 2010, la volonté de travailler activement sur la valorisation des produits alimentaires locaux a émergé sur le territoire du Pays de Brocéliande. Le Pays décide alors de mettre tous les acteurs autour de la table pour initier la réflexion sur le sujet. « Il y avait une réelle volonté d'approche territoriale, et non pas sectorielle » précise Alice Guais, chargée de mission au sein du Pays.

### Six partenaires dès la phase diagnostic

La démarche débute par un diagnostic en 2011, afin de faire un état des lieux de l'offre et de la demande en produits locaux. Afin de le mener à bien, le Pays s'est entouré de structures représentant des secteurs d'activité et des sensibilités différentes.

C'est ainsi qu'il a fait appel à un partenariat :

- Avec les Chambres d'Agriculture, de Commerce et de l'Industrie, de Métiers et d'Artisanat pour la partie « offre en produits locaux ».
- Avec les associations CPIE Forêt de Brocéliande (Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement), Accueil Paysan et le pôle d'économie sociale et solidaire « Brocéliande Richesses Associatives » pour la partie « demande en produits locaux ».

Ces partenaires sont devenus prestataires du Pays pour la réalisation du diagnostic puis pour la mise en œuvre d'une partie des actions jusqu'en 2016.

Le diagnostic a permis de développer des axes stratégiques permettant d'atteindre l'objectif de développement de l'offre et de la demande en produits locaux.

### Une stratégie en 4 axes

Suite au diagnostic, les élus du Pays de Brocéliande et ses partenaires ont souhaité poursuivre la démarche de développement d'un « Système d'Alimentation Local » de façon collective et multi-partenariale.

La stratégie définie vise à développer les produits locaux et les circuits de proximité à différents niveaux de l'économie locale en impliquant un maximum d'acteurs.

Elle se décline en quatre axes et concerne les quatre catégories de public cible qui ont été enquêtées lors du diagnostic :

- Développement et organisation de l'offre des producteurs
- Organisation de la distribution via les artisans commerçants
- Développement et satisfaction de la demande individuelle
- Soutien à l'introduction de produits locaux dans la restauration collective

### Mots-Clés

- agriculture
- circuits courts
- projet alimentaire de territoire
- restauration collective

### Territoire

- Brocéliande

### Type de bénéficiaire

Accompagnement des acteurs de la filière : producteurs, consommateurs, commerçants, restauration collective...

### Financements

2012-2016 :

- Région Bretagne (AAP projets agricoles et alimentaires)
- Leader 2014 - 2020 (financement européen)

Soit un financement de 0.5 ETP sur le projet.

2017 : Financement sur fonds propres

### Partenaires

- Chambre d'Agriculture
- CCI / CMA
- CPIE
- Accueil Paysan
- Brocéliande Richesse Associative
- FRCIVAM / fondation CARASSO



# Cinq actions pour développer l'offre et la demande en produits locaux

Sur une période de 4 ans (2012 – 2016), des actions sont mises en place auprès de différents acteurs pour favoriser l'offre et la demande en produits locaux. Producteurs, commerçants, artisans, consommateurs, restaurations collectives sont ainsi concernés.

Le programme d'actions a été retenu dans le cadre d'un appel à projet « agriculture et alimentation » de la Région Bretagne et bénéficie également de fonds européens Leader.

Les actions s'organisent autour de cinq fiches-action :

Rendre visible l'offre via :

- Une carte des lieux de vente de produits locaux
- Des fiches-producteurs
- Une signalétique pour les producteurs qui font les marchés

Développement et mise en valeur des produits locaux dans les commerces

- Un atelier pour vendre aux professionnels
- Un forum producteurs – commerçants
- Une signalétique pour les commerces
- Des rencontres avec les GMS (Grandes et Moyennes Surfaces)

Sensibilisation de la population à la consommation de produits locaux

- 14 ateliers cuisine sur les marchés, lors d'événements ou à la ferme
- Deux animations avec les jeunes (visite de ferme et cuisine)
- Des interventions lors d'événements associatifs
- Participation à un comice agricole (atelier cuisine, jeux dégustation)

Soutien aux initiatives collectives

- Soutien à la communication de groupements de producteurs
- Information sur la fiscalité des groupements de producteurs

Des produits locaux dans la restauration collective

- Réalisation d'un diagnostic auprès des cantines
- Edition d'un catalogue des producteurs
- Des RDV individuels avec les cuisiniers ainsi que 2 jours de formation
- Organisation de 3 temps collectifs pour les cuisiniers
- Un temps d'échange et d'information pour les élus
- Une signalétique pour les cantines
- Des animations auprès des convives.

## Evaluation et définition des nouvelles orientations

En 2017, l'évaluation des actions passées, l'organisation de temps de concertation avec les acteurs de l'alimentation et l'accompagnement de Montfort Communauté dans la mise en œuvre de son projet REPAS : « Ré-Enchantez nos assiettes pour le Plaisir des enfants, le maintien d'une Agriculture locale de qualité et la Santé de tous » permet à Saveurs Locales en Brocéliande de dessiner les nouvelles orientations de son programme pour les années à venir.

De nouvelles thématiques prioritaires apparaissent comme la logistique et l'installation de producteurs en vente directe, en complément de la poursuite des objectifs de l'approvisionnement local de la restauration collective et de la visibilité de l'offre...

Rédacteur de la fiche : c.menec@reseau rural.bzh

Rédaction : 28/09/2018 - Dernière mise à jour : 17/12/2018



Pays de Brocéliande ©



Pays de Brocéliande ©



Pays de Brocéliande ©

## Pour en savoir plus

Personne à contacter

- Alice GUAIS, chargée de mission développement local
- 02 99 06 32 45
- [aguais@pays-broceliande.fr](mailto:aguais@pays-broceliande.fr)

Site internet du projet :

[www.saveurs-locales-en-broceliande.fr](http://www.saveurs-locales-en-broceliande.fr)

UNION EUROPÉENNE  
UNANIEZH EUROPA



L'Europe s'engage  
en Bretagne

Avec le Fonds européen agricole pour le développement rural :  
l'Europe investit dans les zones rurales

