



BILAN DES ACTIONS 2017

Valorisation des Produits Locaux

MILLESIME 2017 / 2018

FRUITS, LÉGUMES ET PLANTES AROMATISANTES ■ CÉRÉALES, HUILES ET CONDIMENTES
 VIANDE BOVINE ■ VIANDE OVINE ET PORCINE ■ PRODUITS LAITIERS ET OEUFS
 CIDRES ET JUS DE POMME ■ MIELS ET DÉRIVÉS ■ MÛTTRES ET COQUILLAGES

LE PAYS D'AURAY
 DANS MON
 ASSIETTE !

VENTE DIRECTE
 du producteur au consommateur

Pays d'Auray



Pays d'Auray
 GRAND LARGE

Contact :
 Nadège BELLOIR
 Chargée de mission

Avec le soutien de :

VALORISATION DES PRODUITS LOCAUX

Une première année très satisfaisante

Les élus du Pays d'Auray ont souhaité favoriser les initiatives locales en faveur de la valorisation des producteurs locaux et de leurs productions (de la Terre et de la Mer).

Une réussite sur le plan de la mise en réseau et de la concertation

Pour la première fois, sous l'impulsion du Pays d'Auray, l'ensemble des acteurs incontournables des filières primaires se réunissaient sur le territoire en janvier 2017 avec comme objectif de définir ensemble un plan d'actions concerté de développement.

Des enjeux partagés

La mobilisation, entre janvier et avril 2017, de l'ensemble de ces spécialistes, à travers des comités de pilotage et des groupes de travail thématiques a permis aux représentants du Pays d'identifier quatre enjeux majeurs pour le territoire et de définir les actions auxquelles ce programme pouvaient contribuer.

Un guide des produits locaux attendu et plébiscité

La première action a été de réaliser un **guide des producteurs locaux** du territoire. Ce guide, édité dans un premier temps en 10.000 exemplaires, à destination de la population locale et des touristes, a répondu aux attentes des consommateurs, demandeurs de produits locaux. Force est de constater que ce guide était très attendu : les demandes sont nombreuses tant au niveau de la population que des offices du tourisme. Le guide est téléchargeable sur le site du Pays d'Auray. Il a été adressé, dans un deuxième temps, à l'ensemble des foyers d'AQTA. Enfin, les restaurateurs l'ont reçu dans le cadre d'un partenariat avec la CCI.

4 enjeux identifiés

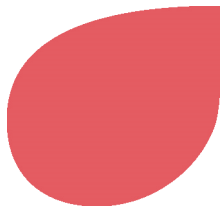
- **Améliorer la lisibilité** de l'offre en produits locaux
- **Développer l'offre** en favorisant l'installation et en consolidant les exploitations existantes
- **Structurer l'offre** en adéquation avec les différents types de demande
- **Sensibiliser** les résidents et les touristes aux bénéfices du consommer local

Édité en 10.000 exemplaires et diffusé en mairie et dans les offices du tourisme, le guide des produits locaux a remporté un grand succès



Des ateliers ont permis aux participants de définir de manière concertée le programme d'actions





UN PROGRAMME VARIE D'ATELIERS

participatifs, dynamiques et bien ciblés

Le travail engagé en 2017 et la mise en œuvre de la feuille de route multi partenariale, a permis de répondre aux enjeux stratégiques identifiés en COPIL, autour de quatre axes de travail.

Des ateliers autour du foncier agricole

Organisés pour sensibiliser les communes du territoire, les interventions croisées de la chambre d'agriculture et de Terre de Liens ont permis d'identifier les outils et leviers que les élus pouvaient actionner pour préserver les terres cultivées et agir contre les friches. Ces ateliers ont remporté un franc succès puisqu'à chaque session, la quinzaine d'élus présents a montré pleine satisfaction tant dans la qualité des interventions que dans leur contenu.



Des ateliers sur la préservation des terres agricoles

Il semblait capital pour les élus du territoire de mener également une action de sensibilisation auprès des propriétaires privés. La rétention foncière est importante sur le territoire. Deux soirées discussion se sont tenues sur le même principe. Les échanges riches et interactifs, animés par Terre de Liens et la chambre d'agriculture, ont beaucoup porté sur le zonage parcellaire, les différents types de baux, la vente et la mise à disposition gracieuse des terres. Les retours de la trentaine de participants présents sont positifs. Le contenu était adapté à leurs préoccupations.



Des formations sur l'introduction de produits locaux en restauration collective

Le levier de l'approvisionnement local dans la restauration collective est également un sujet que les élus du Pays ont souhaité intégrer au programme en formant les élus locaux et cuisiniers à l'intégration de produits bios et locaux dans leurs cantines. Là encore, les intervenants du Groupement des Agriculteurs Biologiques ont répondu avec dynamisme et professionnalisme aux préoccupations de la douzaine de communes présentes. De belles perspectives de mutualisation sont en réflexion.

Un accompagnement, à titre expérimental, est en cours sur une commune du territoire qui souhaite aller plus loin dans la rédaction de son appel d'offres et de la mise en relation avec l'offre locale en produits locaux.



RETOUR SUR ...

« C'était très intéressant, j'ai beaucoup appris »

« Excellente initiative du Pays d'Auray que cette formation pour les élus »

« Une aide bénéfique pour comprendre ou résoudre les problèmes auxquels nous sommes de plus en plus confrontés »

RETOUR SUR ...

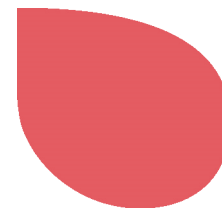
« J'ai acquis une meilleure appréhension de la notion d'appel d'offres »

« J'ai trouvé des solutions à mes différents problèmes »

L'échange et le partage d'informations ont été au cœur des actions de sensibilisation des élus, des propriétaires et des cuisiniers



DES ACTIONS DE SENSIBILISATION et des accompagnements plus spécifiques



Des actions de sensibilisation envers les consommateurs

Enfin, les élus ont acté l'organisation de deux sessions de deux ateliers cuisine sur les thèmes de la saisonnalité, de l'approvisionnement local et du gaspillage alimentaire. Cependant, le grand public est difficile à capter. Une douzaine de consommateurs par atelier ont tout de même pu être sensibilisés, soit une vingtaine au total.



Sur Belle-Ile, des rando-terroir, ciné-débat et visites de ferme ont été proposés cet été et cet automne. Entre une 15aine et une 50aine de personnes ont participé à ces différentes animations.



De nombreuses questions ont été posées sur l'agriculture à Belle-Ile, la place de la ferme sur le territoire, son lien à la terre, les pratiques agro-environnementales, les modalités de conversion, la condition sociale du travail des agriculteurs et les systèmes de productions.



Des accompagnements plus spécifiques à Belle-Ile

Sur Belle-Ile, une aide au développement et à la création d'une réserve foncière a été apportée : diffusion d'une plaquette de vulgarisation sur l'intérêt de protéger le foncier agricole sur l'île, le repérage d'un périmètre à protéger, l'organisation de réunions publiques pour sensibiliser les habitants de l'île.

Chiffres clés

15 acteurs associés
18 communes accompagnées
10 cuisiniers formés
30 propriétaires avertis
30 élus sensibilisés
250 citoyens expérimentés



A Belle-Ile, l'organisation de rando-terroir et visite de fermes ont été l'occasion d'aborder la place de l'agriculture sur l'île

