

GUIDE MÉTHODOLOGIQUE



Mise en place d'une
démarche collective
de diversification de
l'offre alimentaire
territorialisée



Préambule

APPR'AUCH, un projet multi-acteurs

Le Pays d'Auch, l'ADEAR 32 et la CCI du Gers se sont unis pour construire le projet APPR'AUCH dans le cadre du programme « *Territoire et Gouvernance alimentaire* » initié par le Réseau Rural Midi-Pyrénées.

APPR'AUCH développe l'émergence de systèmes alimentaires territorialisés en Pays d'Auch par une stratégie visant à améliorer la viabilité économique des approvisionnements locaux. Les actions se sont attachées à mettre en place des dynamiques collectives multi-acteurs (producteurs, restaurateurs, cantines, distributeurs...) dans un contexte d'offres et de demandes atomisées sur ce territoire.

La démarche APPR'AUCH par l'espace de concertation créé a souhaité développer la coopération des acteurs pour construire ensemble un territoire vivant et attractif.



Relocalisation de la fonction alimentaire

Les circuits alimentaires de proximité connaissent un nouvel essor en réponse à une demande des consommateurs pour une production plus locale et une meilleure transparence sur la qualité de leur alimentation. Ces circuits de proximité répondent à deux critères principaux :

- la limitation du nombre d'intermédiaires, voire la vente directe par le producteur,
- un approvisionnement au plus près du consommateur et ainsi rapprocher lieu de production et lieu de consommation.

Les circuits alimentaires de proximité sont également une nouvelle façon de créer du lien social dans les actes de consommation et de vente d'un produit, en somme retrouver des relations de confiance, avant tout, humaines.

Encourager ce développement vise à valoriser des productions locales saines respectueuses de l'environnement et aussi à favoriser le maintien et le développement d'emplois sur le territoire.

Les synergies entre acteurs à créer et à valoriser structurent de vraies organisations économiques locales, où chacun se repositionne comme un acteur à part entière de la filière alimentaire. L'entrée est bien la proximité et les savoir-faire que chacun possèdent garantissant une distribution à l'échelle locale.

Pourquoi ce guide ?

L'objectif de ce guide est de proposer une méthodologie facilitant l'émergence et la conduite de projets pour le développement des circuits alimentaires de proximité. Les analyses conduites s'appuient sur les expériences vécues au sein du projet APPR'AUCH et permettent d'apporter des éléments de réflexions et des repères - en termes de démarches projet, de leviers et de points de vigilances - pouvant être transférables pour d'autres projets de territoire.

Ce guide se décline en 5 fiches méthodologiques :

- FICHE n°1- Animation et mobilisation des acteurs
- FICHE n°2- Analyse de l'offre
- FICHE n°3- Analyse de la demande
- FICHE n°4- Accompagnement sur des démarches collectives et innovantes
- FICHE n°5- Mise en relation des acteurs
- FICHE n°6- Sensibilisation – communication

Dans l'idée de capitaliser les expériences d'APPR'AUCH, d'autres documents viennent compléter ce guide :

- les fiches inter-connaissance apportant une analyse des besoins et contraintes de différents acteurs (producteurs, restauration collective, restauration traditionnelle),
- un guide d'entretien pour le diagnostic des petites cantines autonomes
- une étude collective et participative sur les modalités de mise en marché, réalisée à destination des producteurs,
- une étude collective et participative sur les modalités de création d'un atelier de transformation collectif en fruits et légumes,
- un bilan sur les filières en circuits de proximité et leurs perspectives de développement.

ANIMATION ET MOBILISATION DES ACTEURS

⌘ Diagnostic territorial

Le diagnostic réalisé en amont du projet est un élément déterminant pour la construction de la problématique auquel s'attache la démarche projet. Le recensement de démarches existantes, l'identification de la complémentarité de projets et les articulations possibles sont indispensables à une démarche partenariale.

⌘ Définition du projet

Le projet dans sa construction doit donner un cadre clair tout en favorisant son adaptation aux besoins émanant des opérateurs au cours de sa réalisation. Donner un cadre trop rigide au projet peut le ralentir et ne pas favoriser les initiatives et idées novatrices.

Il faut également veiller à la cohérence avec les projets existants, telles que les réflexions sur la restauration collective, et faire le lien avec les autres démarches en cours sur le territoire.

Il est absolument nécessaire que les différents partenaires partagent leurs expériences pour mieux articuler les différents projets menés et ainsi créer des synergies.

⌘ Partenariat

Un partenariat innovant avec des complémentarités enrichit la mise en œuvre du projet. Toutefois, il convient d'examiner la volonté de chacun à travailler ensemble vers un même objectif. Tous les acteurs ne voudront pas forcément travailler ensemble. Trop vouloir rassembler les acteurs entre eux peut aussi s'avérer un échec et amener à un ralentissement dans les réalisations concrètes du projet.

Il est alors nécessaire de définir les partenaires pilotes qui sont à initiative du projet et les partenaires associés au sein d'un comité de pilotage qui apportent leur expertise dans le domaine et peuvent également être associé pour l'appui à une action déterminée.

Dans la démarche APPR'AUCH, l'ADEAR, la CCI et le Pays d'Auch sont les pilotes du projet. Toutefois, APPR'AUCH s'inscrit dans une démarche participative avec des complémentarités d'acteurs en réseau. Un large partenariat a été constitué réunissant :

- des acteurs publics et institutionnels : chambres consulaires, collectivités territoriales...
- des acteurs du milieu associatif en lien avec les professionnels (de l'agriculture, de l'alimentation, du tourisme...),
- des acteurs du milieu associatif en lien avec les consommateurs.

⌘ La Gouvernance

Afin de permettre aux différents partenaires de s'approprier les enjeux, les besoins, les objectifs de la mise en place de circuits alimentaires de proximité, de les impliquer, la question de la gouvernance est primordiale.

Le Pays et les collectivités locales sont des lieux de concertation et d'orientation stratégique indispensables pour faire travailler les structures ensemble. Leur rôle est essentiel pour faire le lien, mettre en réseau et animer la démarche de projet : ils jouent un rôle de facilitateur du projet.

Pour un partenariat mobilisant plusieurs acteurs et personnes ressources de différentes structures, il est nécessaire de clarifier et structurer les niveaux d'implication dans le projet que sont :

- Les partenaires pilotes du projet : dans le cadre d' APPR'AUCH, le Pays d'Auch, l'Adear et la CCI
- Le comité de suivi : composé des 3 partenaires pilotes et de plusieurs partenaires pour collaborer et co-construire la mise en œuvre technique des actions.
- Le comité de pilotage : composé de tous les acteurs du territoire dont les compétences diverses contribuent à la structuration de circuits alimentaires de proximité, avec un rôle d'orientation des axes stratégiques.

⌘ Partage d'informations

Afin de favoriser la connaissance de l'avancée du projet, des lettres d'information spécifiques au projet sont diffusées aux acteurs : structures partenaires, institutionnels, acteurs de l'offre et de la demande. Concernant APPR'AUCH, la communication entre les partenaires du projet a été positive pour créer de nouvelles dynamiques et a permis de mieux croiser les différents projets sur cette thématique. De plus, la richesse des échanges est d'autant plus importante que ces partenaires n'avaient pas l'habitude de travailler ensemble (partenariat innovant). Cela a permis de faciliter la connaissance réciproque des acteurs.

⌘ Identification des acteurs économiques

Au-delà des structures partenaires, un projet concernant la structuration des circuits de proximité repose essentiellement sur les acteurs économiques de l'offre et de la demande.

Recenser l'offre et la demande sur un territoire donné n'est pas toujours chose aisée. Il est important de coopérer avec les structures partenaires, de s'appuyer sur leurs expertises et leurs connaissances et de travailler ensemble sur l'identification des acteurs.

Les coopérations entre les structures (Adear, Conseil Général, CCI, Chambre d'Agriculture et GABB) ont permis de faciliter l'identification des acteurs et la constitution des répertoires des opérateurs en circuits de proximité : producteurs, distributeurs, établissements de RHD, restaurants, groupement de consommateurs.

Des répertoires des différents acteurs ont été créés à partir d'une compilation des listings et de veille active, ont été ainsi identifiés :

- 216 producteurs locaux (du département gersois souhaitant développer l'approvisionnement en Pays d'Auch)
- 201 structures de l'aval du Pays d'Auch (restaurants, cantines, distributeurs, ...)



⌘ **Sensibilisation et repérage des acteurs économiques adhérant à la démarche :**

Cette étape de la sensibilisation des producteurs et opérateurs de l'aval consiste à vérifier et à entretenir l'adhésion des acteurs économiques au projet.

En ayant pré-cibler les problématiques globales de l'approvisionnement en circuits de proximité, cette sensibilisation a pour but d'identifier les opérateurs intéressés par le projet et qui souhaitent s'investir à différents niveaux dans le développement des circuits alimentaires de proximité. Les structures de développement travaillant avec ces acteurs sont de bons relais pour sensibiliser sur le projet.

La sensibilisation est un élément continu dans le projet en permettant d'informer sur les évolutions des actions en cours ou à venir et d'ancrer le projet au territoire.

L'adhésion des opérateurs au projet se fait de façon progressive. Au-delà de ce recensement, l'intérêt est de mobiliser autour du projet, tout en qualifiant et quantifiant l'offre et la demande.

A partir des répertoires créés à partir d'une compilation des listings :

- 84 producteurs ont volontairement adhéré à la démarche APPR'AUCH,
- 52 acteurs de la distribution (principalement des restaurants, des établissements scolaires et de santé, des magasins alimentaires, des distributeurs...) ont manifesté leur intérêt sur la démarche APPR'AUCH, dont plus de la moitié pour les établissements scolaires.

Une caractérisation sommaire de ces différents opérateurs a été intégrée à l'identification avec, en fonction du type d'acteur, des données concernant : la désignation, la localisation, les coordonnées, le secteur d'activité, les productions & qualité (SIQO), le nombre de repas ou couverts par jour.

Les opérateurs présents sur ces listings ont été sensibilisés et mobilisés à partir de différents canaux :

- envoi de courriers papiers ou électroniques (courriers d'adhésion à la démarche, enquêtes...)
- lettres d'information présentant le projet, ses évolutions, réflexions et analyses
- contacts téléphoniques
- communiqués de presse
- rendez-vous individuels en face à face
- rencontres sur des événements, salons, ...

En Résumé...

● **Enjeux**

- Favoriser l'adhésion et la participation des acteurs à la démarche
- Ancrer durablement le projet sur le territoire

● **Méthodes**

- Avoir repérer les problématiques en amont par un diagnostic partagé par les partenaires du projet
- La coopération entre structures de développement est essentielle pour fédérer les acteurs économiques et animer le réseau.
- Les partenaires du projet sont des prescripteurs pour le projet.
- Le Pays et les collectivités territoriales jouent un rôle de facilitateur du projet par l'espace de concertation et d'orientation stratégique créé.
- Communiquer sur le projet en continu par différents canaux de communication

⌘ L'identification des besoins des producteurs et des problématiques communes

Côté producteurs, l'accent a été mis sur l'implication des producteurs dans la démarche APPR'AUCH ; ceci en vue de favoriser l'autonomie des démarches innovantes post-projet. L'idée a donc été de constituer dès la phase de repérage des groupes de travail en fonction des problématiques répertoriées sur le territoire et aussi de leur proposer un accompagnement dans leurs démarches et une valorisation de leurs initiatives en faveur des circuits alimentaires de proximité.

Dans APPR'AUCH, la première étape a consisté à recenser les producteurs se reconnaissant dans cette démarche et souhaitant participer à des groupes de travail liés à trois objectifs :

- Mutualisation des moyens de livraison pour approvisionner les débouchés identifiés en Pays d'Auch
- Étude pour la création d'un outil collectif de transformation et conservation des fruits et légumes
- Travail par type de débouchés sur les moyens à mettre en œuvre pour lever les freins à l'approvisionnement.

Au delà du recensement des producteurs, l'intérêt est également de connaître leurs motivations pour s'inscrire dans le projet mais aussi de mieux identifier les points de blocage et les leviers au développement des circuits alimentaires de proximité.

Dans le cadre d'APPR'AUCH, la synthèse des caractéristiques des acteurs de la production est présentée sur la fiche inter-connaissance Producteurs.

Connaître la motivation des acteurs de la production :

Pourquoi certains producteurs souhaitent-ils s'investir dans le développement des circuits de proximité ?

Comprendre la motivation des producteurs permet de mieux répondre à leurs besoins et c'est également une base essentielle pour la constitution des démarches collectives.

Les motivations peuvent être très différentes en fonction du type de producteurs et des caractéristiques de leur exploitation : besoin de plus d'autonomie et de maîtrise vis à vis des circuits classiques (coopératives notamment), nécessité de rationaliser la distribution des produits (gain de temps, aspect logistique), commercialiser en demi-gros local, s'engager à répondre à une demande territoriale notamment avec la restauration collective, écouler les surplus de production, recréer du lien social dans leur métier...

Comprendre les atouts et les contraintes des producteurs locaux

Dans cette phase, il est nécessaire d'avoir une analyse systémique. Ainsi, l'exploitation agricole est vue comme un système qui permet de mettre en relation les différents éléments de l'exploitation et de son environnement, de comprendre les choix effectués et le fonctionnement, de poser un diagnostic et d'aider à apporter des solutions. « Les agriculteurs ont des raisons de faire ce qu'ils font » : les décisions sont toujours en lien avec un objectif, parfois en contradiction avec un autre objectif.

L'analyse prend en compte plusieurs composantes en interaction - des composantes à la fois externes (situation géographique, organisation de filière, environnement socioprofessionnel, aspects réglementaires...) et internes (facteurs de production, historiques, organisationnels, humains, matériels, logistiques, économiques...).

D'un point de vue méthodologique, il est possible de mener cette analyse :

- de manière individualisée, par des enquêtes et entretiens individuels avec les producteurs ;
- et/ou de façon collective, par la formation de groupes de travail thématiques qui permettent de mieux

analyser les problématiques liées au développement des circuits de proximité. Ces groupes de travail réunissent essentiellement des producteurs, mais aussi des animateurs et techniciens d'organismes de développement apportant leur expertise en la matière. L'idée est de responsabiliser les acteurs dans la recherche de solutions et également de faire partager les expériences diverses menées par les producteurs.

A ce niveau, les éléments de structuration existants (liens entre producteurs et liens interprofessionnels) peuvent être répertoriés et seront des clés d'appui dans le travail d'accompagnement. En effet, le maillage existant en termes d'acteurs, d'équipements, de logistique est un élément essentiel sur lequel les démarches émergentes pourront par la suite s'appuyer. Il s'agit ainsi d'identifier les complémentarités d'acteurs existantes ou à créer/redynamiser.

Ces éléments sont recensés grâce à diverses méthodes : enquêtes, entretiens individuels, réunions collectives thématiques ou groupes de travail.

⌘ **Caractérisation de l'offre**

Sur la base de l'identification des producteurs réalisée, il peut être opportun de caractériser plus précisément l'offre en produits agricoles locaux afin de répondre spécifiquement aux demandes des différents opérateurs de l'aval. Des outils de type fiche producteurs peuvent ainsi être créés, et améliorer la visibilité de l'offre.

Retour d'expériences APPR'AUCH

Concernant la restauration traditionnelle et le cas de la démarche spécifique Tables du Gers, plusieurs producteurs ont été sollicités pour rentrer dans la démarche, compte tenu notamment de l'intérêt de leurs produits pour la restauration de type gastronomique.

Le pilotage des actions de sensibilisation des producteurs ciblés pour être référencés dans l'offre « Tables du Gers » a été spécifique. Après identification et prospection, des rendez-vous ont été programmés avec le producteur, généralement sur le site de production.

Ces rendez-vous permettent de recenser les informations nécessaires à la description de l'offre produits proposée aux restaurateurs :

- les coordonnées et la géolocalisation du producteur
- la description de son entreprise
- les produits (type, label, conditionnement, saisonnalité)
- les aspects logistiques pour l'approvisionnement (lieu(x), jour(s) de livraison, fréquence, quantité minimale, frais, ...).

Toutes ces informations sont ensuite formalisées sous forme de fiche producteur à destination exclusive des restaurants.

L'adhésion à la démarche Tables du Gers est ensuite formalisée. 27 producteurs du Pays d'Auch ont ainsi signé la charte « Tables du Gers ». De nouveaux approvisionnements entre restaurants « Tables du Gers » et producteurs ont été créés grâce à ce réseau.

>> Outils –Méthodes :

- Identifier en amont les informations concernant le producteur et ses produits, dont ont besoin les restaurateurs (enquêtes et échanges nécessaires au préalable pour la réalisation d'un outil efficace et utile)
- Recenser l'ensemble de ces informations auprès du producteur
- Élaborer les fiches producteurs avec le souci permanent de répondre aux besoins de la restauration et d'en faire un outil lisible et clair afin que les restaurateurs l'utilisent.

⌘ Les différents acteurs ciblés

Les acteurs d'aval sont composés de plusieurs types d'opérateurs dont les exigences et besoins sont différents. Dans les circuits alimentaires de proximité, les principaux acteurs de l'aval sont :

- La restauration collective (scolaires, établissement de santé, restaurant administratif...)
- La restauration commerciale (restaurants traditionnels, restauration rapide...)
- Les magasins (épiceries, GMS, magasins spécialisés...) et distributeurs
- Les consommateurs (individuels, groupements, comités d'entreprise...)

A cela, des intermédiaires transformateurs peuvent également intervenir dans ces circuits.

Dans le cadre d'APPR'AUCH, la cible déterminée a porté essentiellement sur la restauration collective scolaire, la restauration traditionnelle et plus modestement sur les magasins spécialisés bio, distributeurs et groupements de consommateurs. La détermination de cette cible est représentative des acteurs volontaires dans la démarche APPR'AUCH.



⌘ Le diagnostic de la demande

Cette phase consiste à identifier et connaître la demande en produits agricoles locaux. Au delà d'un simple inventaire, l'objectif est d'identifier les contraintes, les besoins communs par catégorie d'acteurs tout en analysant les solutions possibles pour mettre en adéquation les attentes des acteurs aval avec celles des producteurs.

La proposition de cette démarche de diagnostic permet également de guider et d'accompagner les acteurs de l'aval dans un plan d'amélioration de leurs pratiques.

Des trames d'entretien ou diagnostic ciblé permettent de faciliter ce travail (cf. guide d'entretien pour le diagnostic des petites cantines autonomes). A noter, qu'il est nécessaire de connaître au préalable les contraintes applicables au niveau réglementaire en fonction du type d'opérateur.



⌘ Méthodes

- Cerner les motivations de s'engager dans une démarche circuits de proximité
- Évaluer les contraintes actuelles (coûts des repas, organisation, équipements et logistiques...)
- Évaluer les demandes et attentes, les qualifier
- Analyser les différentes informations et en tirer des conclusions sur les freins et les besoins qui caractérisent les circuits de commercialisation directe entre opérateurs de l'aval et producteurs,
- Rechercher des solutions pour intégrer des produits locaux, en mesurant la compatibilité entre offre et demande sur certains critères (type de produits, exigences/ conditions exigées, rapport prix, logistiques, quantité, qualité, régularité des approvisionnements)

Dans le cadre d'APPR'AUCH, la synthèse des caractéristiques des acteurs aval est présentée sur les fiches inter-connaissance Restauration collective et Restauration traditionnelle. Ces fiches ont été élaborées suite à la réalisation de :

- 14 diagnostics de cantines scolaires du Pays d'Auch
- 5 diagnostics dans des restaurants proposant une cuisine de type traditionnel
- une mission d'évaluation des approvisionnements dans les dix restaurants Tables du Gers présents sur le Pays d'Auch



Globalement, les besoins suivants ont été exprimés :

- Une volonté réelle de s'approvisionner en produits locaux
- Un intérêt pour connaître les producteurs et leur offre (la méconnaissance de l'offre locale existe parfois)
- Des attentes vis-à-vis de la qualité des produits (qualité garantie), du prix (bon rapport qualité prix, compétitivité, ...) et de la logistique (être livré dans la mesure du possible)

Les freins ci-dessous ont été identifiés :

- Des habitudes ancrées (relation durable avec des fournisseurs, difficultés de changer)
- Le manque de temps pour gérer plusieurs fournisseurs
- Les coûts des produits locaux jugés élevés
- Des difficultés logistiques

ACCOMPAGNEMENT SUR DES DÉMARCHES COLLECTIVES ET INNOVANTES

⌘ Cohérence de la démarche d'accompagnement collectif initiée

En amont, la démarche d'accompagnement collectif sur un projet de développement des circuits alimentaires de proximité doit vérifier sa cohérence par rapport aux besoins identifiés sur le territoire et en croisant les attentes de l'offre et de la demande des acteurs économiques.

⌘ Facteurs clés des démarches collectives :

Les entretiens et les questionnaires individuels auprès des acteurs du groupe doivent faire ressortir des points de convergence avec une volonté commune. Toutefois, certaines divergences peuvent être présentes. Ces éléments d'analyse doivent clairement être exposés au groupe et constitueront un point d'ancrage du projet. Même si les motivations individuelles sont différentes, les objectifs du projet doivent être communs et partagés par les participants. Savoir se mettre d'accord sur des objectifs est une première condition.

L'implication des acteurs économiques locaux autour de projets concrets est la clef de réussite de telles initiatives. Dans APPR'AUCH, la création des groupes de travail composés d'agriculteurs a été réalisée afin de structurer une offre alimentaire en cohérence avec les besoins des acteurs aval (mutualisation des livraisons, transformation des produits...). Ces groupes se sont très vite organisés pour mener des opérations-test, progresser dans leurs objectifs et, pour certains, constituer des entités propres.

Le principe des groupes de travail vise à créer un lieu d'échanges et un partage d'expériences entre les acteurs. L'accompagnement réalisé oriente sur un travail participatif entre les intervenants pour co-construire des stratégies mais aussi en vue d'autonomiser le groupe dans leur démarche de développement sur le territoire. Il est nécessaire pour les organismes de développement intervenant de distinguer l'animation et l'accompagnement des collectifs. L'animation constitue une implication forte dans les actions menées au sein du groupe : animation des réunions, interface dans la mise en adéquation offre/demande, recherche, appui et expertise dans différents domaines... L'animateur occupe alors une place centrale au sein du fonctionnement du groupe. Alors que l'accompagnement vise à la co-construction des bases de fonctionnement du groupe et à l'évolution vers son autonomie. L'accompagnateur agit dans une posture en marge du groupe et a une vision plus globale du fonctionnement de celui-ci.



Partage d'expériences menées avec APPR'AUCH

APPR'AUCH a été basée sur l'expérimentation de différentes démarches collectives innovantes pour le territoire et la structuration de l'offre alimentaire. De nombreuses expériences ont été menées dans ce cadre :

>> Atelier de transformation collectif en fruits et légumes

De manière individuelle, la création d'un atelier de transformation suppose des investissements coûteux mais nécessaires pour une mise aux normes sanitaires. A ce titre, la création d'un outil collectif permet de mieux sécuriser cette orientation. Un groupe composé d'une dizaine de producteurs a été accompagné pour étudier les possibilités de transformation de leurs légumes. Sur la base d'un travail collectif et participatif, les premiers travaux ont confirmé la rentabilité théorique de différents produits transformés pour la vente en circuits courts (sauce tomate, ratatouille, dips de légumes, soupes...). Le débouché ciblé est d'avantage orienté sur de la vente directe aux particuliers. Chaque producteur a défini des besoins prévisionnels pour le groupe en termes de jours d'utilisation de l'atelier, de matériel, de fournitures à mutualiser (bocaux, consommables...).



TÉMOIGNAGE

Evaluer la rentabilité de la transformation de mes produits

J'adhère complétement sur l'idée du collectif pour un atelier de transformation. Pour moi, il s'agit d'étudier précisément la quantité de matières premières nécessaires par rapport aux produits finis selon mes recettes, le coût des emballages, de la transformation (...) pour au final examiner la viabilité du prix de mon produit.

Martine Alvarez, Agricultrice à Leboulain

Au cours du projet, des contacts ont donc été noués avec différents partenaires disposant d'une conserverie et de ressources techniques. Une période de test « grandeur nature » a été réalisée au sein d'un atelier de transformation (utilisé habituellement pour la transformation du canard). Ce partenariat a permis de renforcer la technicité des producteurs et d'adapter des recettes à un contexte professionnel. Des formations ont été organisées pour permettre aux producteurs d'acquérir les bases techniques nécessaires à l'étude du projet. Une stratégie commune de communication a été développée notamment via une marque commerciale « Les fées du potager ».

Le groupe a pu progresser, d'une part, dans leur stratégie commerciale et marketing, d'autre part, dans leur structuration juridique. Les producteurs du groupe utilisent actuellement les ateliers de transformation des centres de formation de l'EPL du Gers, ce qui permet une réduction du coût d'investissement. Pour le matériel spécifique, leur acquisition commune est envisagée avec la création prochaine d'une CUMA.

>> L'accompagnement des producteurs pour répondre au marché public de la restauration scolaire

Le travail d'accompagnement de la cuisine centrale d'Auch a été réalisé par l'Adear en partenariat avec la Chambre d'agriculture. Une première action a permis de travailler sur l'adaptation des lots en MAPA (marché à procédure adaptée) à l'offre circuit court. Plusieurs producteurs locaux ont été pré-identifiés par la Chambre d'agriculture et l'Adear pour l'approvisionnement de ces lots, sachant que la possibilité de groupement de fournisseurs (groupement conjoint non solidaire) a été étudiée. Le suivi et l'accompagnement d'un groupe de producteurs ont permis, au final, à 7 producteurs de remporter les marchés pour 5 lots concernés. [Cf. Fiche n°6 – Mise en relation]

>> Logistique et viabilité des approvisionnements en circuits de proximité

Si la demande en produits locaux semble en progression, il n'en reste pas moins que celle-ci est atomisée sur le territoire du Pays d'Auch. Les producteurs de ce groupe de travail ont mis en relief la difficulté de livraison des petites commandes. « *Faire 30 km pour livrer 2 kg de viande à une cantine pose la question de la viabilité* ».

Après une pré-étude sur les pratiques de livraisons de chacun, le travail du groupe a fait ressortir :

- le besoin que chaque producteur se professionnalise en établissant des journées réservées à des livraisons programmées par secteur (et non des livraisons au fil de l'eau). Ce point a mis l'accent sur le potentiel individuel de rationalisation du transport des livraisons.

- l'idée de mutualisation de la logistique entre producteurs en créant des boucles de livraison par secteur avec un objectif de chiffre d'affaire par boucle. L'organisation pratique de cette démarche implique certes des avantages à terme (mutualisation des coûts

de livraison et gain de temps), mais beaucoup d'inconvénients (organisation et gestion complexe du transfert des marchandises, transports avec conditions différenciées en fonction du type de produits...). Outre mesure, la formalisation de boucles de livraison n'est possible que lorsque les débouchés existent de façon régulière. Or, les producteurs avaient très peu de débouchés existants en Pays d'Auch. Ce dernier point est un préalable nécessaire pour enclencher une démarche collective de mutualisation du transport. De surcroît, la réglementation sur le transport ne permet pas de mutualiser le transport sous le statut de l'entraide (concurrence déloyale pour les transporteurs).

Le groupe des producteurs a donc décidé de développer dans un premier temps les approvisionnements en Pays d'Auch par la mise en place d'une offre collective expérimentale. Accompagné par l'Adear 32, un groupe de 9 producteurs a mis en place une offre collective de leurs produits durant une période de 6 mois. Une gamme variée de produits alimentaires a pu être proposée de façon hebdomadaire auprès de 200 distributeurs du Pays d'Auch (cantines, restaurants, magasins). Cette expérimentation a permis de développer les approvisionnements, notamment au niveau des cantines scolaires. 25 opérateurs ont passé commande et une vingtaine ont manifesté leur intérêt. Toutefois, à mi-parcours, au vu d'un faible niveau des commandes, une réunion de travail a permis de définir une stratégie de démarchage collectif. Les producteurs se sont répartis les différents contacts pour réaliser le démarchage et ont élaboré une trame de démarche et une fiche client.

Les dynamiques créées entre les producteurs ont favorisé leur professionnalisation et des coopérations notamment en terme de logistique et de stratégie commerciale. Un développement des approvisionnements a été constaté suite à l'opération de démarchage collectif.



TÉMOIGNAGE

Agir en collectif pour la livraison des produits

Eleveur de volailles, il est parfois difficile de répondre à la demande des clients. La commercialisation en circuits courts demande d'être disponible. Depuis peu, avec un autre agriculteur maraîcher, on livre nos marchandises en commun : moi je livre sur Toulouse, lui sur Tarbes. C'est un système où il faut être organisé mais qui me fait gagner du temps.

Simon Graf, Agriculteur à Estipouy



>> ZOOM sur la démarche de planification et d'approvisionnement collectif en légumes bio

- **Attentes et divergences du groupe**

En amont du projet, les attentes du collectif reposaient sur une volonté commune pour :

- Simplifier individuellement le système de production et mieux gérer la planification dans une logique de développement de la production de demi gros. Cet aspect marque ainsi une évolution des exploitations maraîchères face aux difficultés d'une production diversifiée en légumes (charge de travail importante, limite économique dans la progression du chiffre d'affaire)
- S'organiser collectivement et se coordonner entre maraîchers pour se répartir la production de légumes,
- Arriver à ne pas être en rupture face à la demande de la clientèle par une réponse collective, et vendre plus facilement les surplus de production par une meilleure visibilité de la demande sur le territoire,
- Répondre à la demande locale par une structuration collective répondant à certains critères : visibilité de l'offre, capacité à fournir de gros volumes, viabilité de la logistique, commande et facturation à une seule entité.

Toutefois, certaines divergences de positionnement ont été mises en relief au sein du groupe sur la vision de la structuration collective :

- la stratégie d'investissements financiers de démarrage avec le questionnement d'avoir recours à du salariat, d'investir dans l'achat de matériel, d'avoir un local collectif...
- l'engagement et la participation des membres du groupe dans cette structuration est hétérogène. Se pose ainsi la question de l'implication que chacun met à cette structuration et celle du leader-ship au sein du groupe.
- Les différences de taille, d'expériences et d'orientation des exploitations fait apparaître un niveau d'analyse et une stratégie sensiblement différents.

- **Les actions test mises en place**

La volonté de structurer un approvisionnement collectif en maraîchage bio a trouvé écho avec le partenariat mené avec un magasin spécialisé dans la distribution de produits biologiques, la SARL Biocoop. La demande de Biocoop a été de pouvoir structurer sur le long terme des approvisionnements locaux essentiellement sur la gamme fruits et légumes.

Une action test d'approvisionnement collectif en légumes bio a été réalisée. En amont, une planification annuelle a structuré la démarche. Le magasin a listé sa demande en produits (tableau des quantités de légumes par mois) selon les références de vente de l'année précédente. Les producteurs ont ensuite positionné leur offre prévisionnelle en légumes sur l'année en fonction de la demande.

L'ADEAR 32 a coordonné la mise en adéquation offre – demande. Le travail de la structure a porté également sur la planification, l'analyse de l'offre (prix, produit, logistique) et l'organisation collective. L'offre en légumes est répertoriée chaque semaine auprès de producteurs (légumes, quantité maxi, jour de livraison, prix). Le magasin est ensuite contacté pour la commande hebdomadaire. Au vu de conditions climatiques particulières, l'offre des producteurs a été moins importante et non corrélée à la planification établie en amont. Ce contexte a donc compromis le marché tel qu'il avait été planifié. Toutefois, l'opération a permis de tester et de réfléchir à la mise en forme de la structuration collective des maraîchers.

En parallèle, une formation a été réalisée avec l'intervention d'experts, la rencontre de partenaires potentiels et le retour d'expériences similaires engagées sur d'autres territoires. Elle a permis au groupe de mieux appréhender les modalités d'une organisation collective (choix du statut juridique, appréhension des relations commerciales, critères de normalisation) pour la commercialisation des produits et de poser les bases d'une stratégie commune.



- **Synthèse du plan d'actions élaboré par le groupe**

- **Structure du groupe** : Il a été décidé de formaliser l'engagement des maraîchers par la création d'une association. L'objectif est, d'une part, d'identifier les maraîchers du groupe, et d'autre part, de constituer légitimement un organe décisionnel au groupe. Cette association a pour objet la structuration collective des producteurs de fruits et légumes bio autour d'une identité commune. L'idée est de travailler dans une logique de filière locale pour consolider et sécuriser les exploitations maraîchères et futures exploitations en créant une meilleure visibilité de l'offre et de la demande de ce marché. Il s'agit également d'assurer une promotion de cette filière localement. Le fonctionnement du groupe a été formalisé par la création des statuts et d'un règlement intérieur.

- **Processus – actions du groupe** : Les actions prévues du groupe s'orientent sur la poursuite des opérations d'approvisionnement collectif du magasin Biocoop et le démarchage d'autres opérateurs tels que les cantines (collèges, écoles...), les restaurants, les distributeurs... Des partenariats avec d'autres structures sont en cours d'évaluation. En perspectives, des actions de communication et la mise en place d'un observatoire du marché local fruits et légumes sont envisagées.

>> La démarche Tables du Gers

Le label « Tables du Gers » est une démarche de classification des restaurants initiée par la CCI du GERS en 2009. Exigeant et précurseur, ce label s'inscrit dans le mouvement actuel de valorisation d'une cuisine de qualité, compte tenu des demandes actuelles et attentes fortes des consommateurs en matière de produits du terroir, authenticité, garantie et confiance.



Elle s'appuie sur des exigences en matière d'approvisionnement en produits locaux et mais aussi sur d'autres critères de qualité pertinents et exigeants (travail des produits bruts, fabrication maison...). Les objectifs sont de structurer une offre en restaurants de qualité, offrir une meilleure lisibilité aux consommateurs et promouvoir des restaurants de qualité, qui proposent une cuisine à base de produits du terroir d'origine Gers ou Sud-Ouest, et répondent à des critères de qualité pertinents et exigeants.

Aujourd'hui, une trentaine de restaurants sont labellisés « Tables du Gers » sur le département dont 10 sur le Pays d'Auch qui partagent les mêmes valeurs culinaires et travaillent main dans la main avec des producteurs Gersois. 27 producteurs du Pays d'Auch sont partenaires de la démarche et engagés pour fournir les restaurants Tables du Gers.

Ensemble, ils s'engagent dans une démarche de qualité, locale et responsable.

Au cœur de leurs engagements :

- cuisiner maison des produits frais et de saison
- sélectionner des produits provenant de notre terroir et privilégier les circuits de proximité
- informer sur la provenance des produits

L'obtention du label « Tables du Gers » n'est pas simple et le restaurateur est évalué lors d'un audit réalisé par la CCI du Gers et le CDTL et doit remplir un cahier des charges sur la base d'une centaine de critères très exigeants. Une fois labellisé, le restaurateur signe une charte d'engagement.

Les actions menées dans le cadre de l'accompagnement des Tables du Gers sont :

- La formation et la sensibilisation des Tables du Gers (techniques de cuisine, produits, ...)
- La promotion et la communication (internet, facebook, presse, plaquettes, ...)
- Les événementiels (démonstrations, ateliers culinaires, dîners, ...)
- La mise en relation en producteurs et restaurateurs
- Les partenariats avec les filières interprofessionnelles du Gers.

Les axes directeurs de la démarche de mise en relation répond à deux modalités :

- Croiser les attentes de l'offre et de la demande
- Professionnaliser les relations commerciales

⌘ Favoriser l'inter-connaissance des acteurs

On constate parfois que l'offre et la demande sont deux mondes qui se connaissent peu. Les acteurs apprécient la mise en relation directe pour apprendre à se connaître et pallier une méconnaissance respective.

La mise en relation de l'offre et de la demande et l'animation mise en œuvre dans ce cadre sont des aspects fondamentaux au développement des circuits de proximité.

L'inter-connaissance peut se faire via des documents d'information (cf Fiches inter-connaissance : Producteurs, Restauration collective, Restauration traditionnelle) ou bien lors d'événements, de rencontres organisées entre les opérateurs économiques de l'offre et de la demande et les acteurs du territoire facilitant les échanges.

Aussi la mise en œuvre d'expériences concrètes permet d'amener plus de cohésion et de motivation entre les acteurs. Créer du lien social et des habitudes de travail ensemble permet d'instaurer une relation de confiance durable qui favorise un ancrage des circuits de proximité sur le territoire. Pour entretenir ses dynamiques, l'animation réalisée par les organismes de développement est un élément fondamental.

⌘ La professionnalisation des acteurs

Pour une création durable de circuits alimentaires de proximité, il est nécessaire que les acteurs économiques producteurs et distributeurs s'engagent dans cette démarche pour la faire vivre.

Les organismes de développement ont le rôle de professionnaliser les acteurs pour favoriser des relations commerciales durables. La formation des acteurs est essentielle :

- Côté producteur, elle permet d'acquérir différents savoir-faire : démarcher un client, mettre en valeur ses produits, fidéliser sa clientèle
- Côté distributeur : savoir parler d'un produit, de son origine, son mode de culture...

>> Exemple d'une rencontre multi-acteurs sur la restauration scolaire

Cette action a été mise en place au sein d'une cantine scolaire du Pays d'Auch sous la forme d'une rencontre associant plusieurs acteurs (élus, cuisiniers, parents d'élèves, agriculteurs, agents de développement). L'objectif a été de faire partager et d'échanger sur des expériences menées dans différentes cantines pour favoriser une alimentation locale et de qualité.

Cette manifestation a permis de valoriser les démarches de territoire en faveur des circuits alimentaires de proximité en restauration hors domicile. Après une visite de la cantine, trois démarches ont été présentées :

- bilan des diagnostics réalisés auprès des cantines dans le cadre d'APPR'AUCH,
- démarche Eco-école, démarche participative où les acteurs sont impliqués pour co-construire un plan d'action.
- expérience d'une communauté de communes sur le travail réalisé pour favoriser une alimentation de proximité dans les cantines scolaires : relations avec les producteurs locaux, partage des savoir-faire entre les cuisiniers, mutualisation des commandes...

Au final, cette action a été fédératrice et dynamise les actions en faveur de la relocalisation la fonction alimentaire et par là même de l'économie du territoire.



>> Exemple de mise en relation producteurs – restaurateurs

Suite à la réalisation de fiches producteurs à destination des restaurateurs pour caractériser l'offre, ces fiches ont été classées par filière sous forme de carnet d'adresse et ensuite diffusées aux restaurateurs.

Les fiches producteurs s'avèrent être un outil pratique pour une meilleure visibilité de l'offre des producteurs, toutefois il n'est pas suffisant pour une mise en relation optimisée des acteurs entre eux.

C'est pourquoi, il faut créer des moments de rencontres entre producteurs et restaurateurs, car rien ne remplace le contact humain, surtout dans le cadre de circuits de proximité.



Dans le cadre de la restauration traditionnelle, les mises en relation expérimentées et réalisées ont été :

- organisation pour les restaurateurs de journée de visites chez les producteurs afin qu'ils découvrent des produits et connaissent leurs modes de production
- mise en relation des producteurs et des restaurateurs à l'occasion d'événements (cf fiche n°6)
- organisation de journée professionnelle d'échanges et de rencontres entre producteurs et restaurateurs sur un même lieu
 - o développer les partenariats
 - o accompagner les restaurateurs dans leurs approvisionnements
 - o offrir l'opportunité aux producteurs de diversifier leur clientèle de proximité

>> Exemple d'une rencontre entre producteurs et cuisine centrale

La cuisine centrale d'Auch prépare 1500 repas/jour soit 230 000 repas/an essentiellement pour les écoles primaires et maternelles et les centres de loisirs de la ville d'Auch.



Dans le cadre d'APPR'AUCH, une rencontre entre producteurs et gestionnaires de la cuisine centrale d'Auch a été organisée afin de développer l'organisation des producteurs pour l'approvisionnement de ce type de débouchés.

Riche en échanges, cette rencontre a permis de faciliter la compréhension des règles en matière de marché public mais aussi des contraintes propres à la production en termes de planification.

En amont, les services des marchés publics, de gestion de la cuisine centrale et de l'agenda 21 de la mairie ont travaillé sur la conception d'un marché à procédure adaptée (MAPA). Il s'agit pour ce marché de mettre en place des critères de sélection des offres basés notamment sur le développement des approvisionnements en circuits courts ou directs.

Côté producteurs, répondre à ce type de débouchés impliquant des formalités particulières n'est pas coutumier. C'était un peu l'enjeu de cette réunion : dédramatiser les procédures des marchés publics, montrer que les producteurs ont tout intérêt à investir ce secteur. Même pour des petits producteurs, les procédures permettent d'envisager le groupement de fournisseurs.

SENSIBILISATION - COMMUNICATION

Communiquer et sensibiliser sur les bénéfices des circuits alimentaires de proximité, c'est l'art de les mettre en scène. C'est aussi une occasion de faire travailler les acteurs économiques ensemble sur un événementiel destiné à communiquer sur leurs initiatives.

Dans cette démarche, il est essentiel de **définir les valeurs** que l'on veut mettre en lumière. Ces dernières s'appuient à la fois sur le territoire et ses spécificités mais également sur les acteurs économiques qui le composent.

Engager des actions de communication et de sensibilisation auprès du grand public est primordial dans le cadre de projet en lien avec les circuits de proximité pour :

- **Valoriser les savoir-faire et l'engagement des acteurs** qui sont parties prenantes du projet (producteurs, restaurateurs, cantines ...)
- **Promouvoir les circuits de proximité auprès du grand public**, lui-même qui peut être ou devenir un acteur essentiel

Dans le cadre des actions APPR'AUCH sur la sensibilisation aux circuits alimentaires de proximité, deux manifestations estivales ont permis la découverte des savoir-faire locaux et la compréhension des enjeux de notre alimentation. Il s'agit d'ouvrir notre territoire aux valeurs de la vie rurale et à la préservation de l'environnement.

Le TRAVAIL des PAYSANS avec la NATURE

Invitation à la découverte de l'agriculture bio et paysanne, le « Rallye des paysans bio » organisé par l'Adear du Gers ouvre les possibles d'une alimentation locale et de qualité. Le matin, la visite de plusieurs fermes a permis au grand public de découvrir le métier d'agriculteur, leur travail avec la nature, la qualité et la diversité de leurs productions. Le midi, un repas 100% bio et local a été servi au village de St Christaud, suivi de différentes animations : exposition de France Nature Environnement sur l'alimentation, projection de deux films d'animation sur les circuits courts de l'association Cumulo Nimbus... Dans une ambiance conviviale, l'objectif de cet



événement est de sensibiliser sur les enjeux d'une alimentation locale et aussi de promouvoir un modèle de consommation et de production respectueux des hommes et de l'environnement.

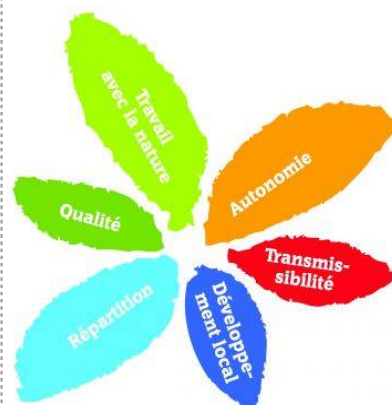
Au sein de cette manifestation, l'idée a été de favoriser la sensibilisation et la connaissance du grand public sur les circuits de proximité en déclinant deux thématiques : l'alimentation et ses impacts, les savoir-faire paysan et leurs pratiques agricoles en faveur du respect de l'environnement.

L'AGRICULTURE PAYSANNE

⌘ **DES PAYSANS PLUS AUTONOMES**
qui produisent de la valeur ajoutée sur des surfaces raisonnables pour laisser de la place à d'autres paysans.

⌘ **DES PAYSANS FIERS DE LA QUALITÉ DE LEURS PRODUITS**
et du lien développé avec les consommateurs et les autres acteurs du monde rural.

⌘ **DES PAYSANS QUI INNOVENT**
pour préserver la nature et transmettre leurs fermes aux générations futures.



Aux RACINES de la GASTRONOMIE

Dans le cadre d'APPR'AUCH, il a été fait le choix de valoriser les savoir-faire des restaurateurs et des producteurs associés dans le même temps à travers des actions mises en œuvre à l'occasion d'événementiels grand public. Ces manifestations ont été l'occasion de célébrer la gastronomie gersoise tout en mettant en avant les produits du terroir. L'idée a été de mettre en lien les savoir-faire des producteurs et ceux des restaurateurs à travers l'élaboration de plats : une mise en avant des produits du terroir travaillés par les chefs, parfois et idéalement, associé avec un vin.

Ces plats ont ensuite été servis aux participants de ces événementiels (repas payant mais au juste rapport qualité prix compte tenu de la qualité des produits utilisés).

Au-delà du travail commun entre restaurateurs et producteurs pour la réussite culinaire de ces manifestations, l'objectif de créer un véritable échange entre convives et producteurs, a été atteint grâce au caractère convivial de ces opérations et à l'intervention des producteurs pour présenter leurs produits. Des fiches recettes ont été élaborées en associant le producteur et le restaurateur (auteur de la recette) et distribuées.

Deux manifestations de ce type ont été réalisées dans le cadre d'APPR'AUCH à l'occasion de la fête de la Gastronomie et de la fête de la Madeleine.

Outils – Méthodes : un événementiel, la réunion d'un couple de savoir-faire (producteur / restaurateur) autour d'une recette, un plat à faire découvrir au grand public, l'édition de fiche recette

Recette

par Julien Guichard

- Désosser** la poule pour en récupérer toute la chair. Couper le blanc en cubes de 30 gr.
- Panure : Casser et fouetter** les 2 œufs avec le lait (les réserver dans une assiette creuse). **Mélanger** la chapelure avec les épices (réserver dans une assiette creuse). **Mettre** la farine dans une assiette creuse.
- Nuggets : Passer** les morceaux de poulet dans la farine, puis dans le mélange œufs-lait et les rouler dans la chapelure. **Faire chauffer** une poêle à feu moyen avec de l'huile d'olive. **Faire rissoler** les nuggets 2-3 min de chaque côté. **Réserver**.
- Pommes de terre : Peler** les pommes de terre, les couper en deux dans le sens de la longueur. À l'aide d'un emporte-pièce, **détailler** la pomme de terre en cylindre (3cm de diamètre). **Poser** les cylindres droits dans une casserole. **Verser** le bouillon de volaille de façon à les recouvrir. **Tailler** en cubes le beurre et les rajouter dans le bouillon. **Couvrir** à l'aide d'un papier sulfurisé et laisser cuire à feu moyen, jusqu'à réduction complète du bouillon.
- Sauce à l'orange : Verser** le sucre dans une casserole. **Poser** les demi-rondelles d'orange à plat sur le sucre. **Cuire** à feu doux jusqu'au début de la caramélisation. **Verser** le jus d'orange. Laisser réduire 5-6 min. Dresser l'assiette.

Conseil du sommelier : Domaine Herrebout, La Tour 2006, Côtes de Gascogne.

Nuggets de poule noire gasconne

aux épices, pommes bouchon, sauce à l'orange

Pour 4 personnes :
1 poule noire
2 œufs
2 oranges
20 cl de lait
5g de sel fin
50 gr de farine
100 gr de sucre
50 gr de beurre
200 gr de chapelure
20 cl de jus d'orange
½ litre de bouillon de volaille
10 grosses pommes de terre
10 gr d'épices chinoises ou de mélange d'épices



Le Chef...

Julien Guichard



Comme beaucoup de cuisiniers, déjà tout petit, Julien porte beaucoup d'intérêt aux bonnes choses et il est surtout très gourmand.

Après 2 années d'études hôtelières, Julien fait un petit tour de France en s'essayant à tous les styles de cuisine.

Sa rencontre avec Claude Azam (chef gersois) l'a guidé vers une autre vision de la cuisine : celle du cœur. Il recherche une cuisine pleine d'émotions et de surprises gustatives dans le respect du produit et des producteurs. Ensuite, il suffit de se laisser aller, de prendre des risques et de se mettre à nu.

RESTAURANT LE BARTOK
1, rue Gambetta - 32 000 AUCH
Tél. : 05 62 05 87 82
www.le-bartok.com

L'animal...

La poule noire Gasconne



La poule noire Gasconne a fière allure avec son plumage noir aux reflets verts, ses yeux orangés, sa crête rouge et ses pattes d'un gris bleuté.

La taille, le nombre, et la qualité des œufs qu'elle pond ainsi que l'abondance et la finesse de sa chair fait d'elle une espèce recherchée. Élegante avec sa fine ossature, la poule pèse de 1,8 à 2,5 kg. Sa chair d'un blanc rosé est finement persillée.

L'élevage en plein air sur les côtes ensoleillées du Gers, c'est la garantie d'une viande ferme et d'un goût délicat et marqué.

Les Producteurs...

Association « La Poule Gasconne »



L'Association de la Poule Gasconne et le conservatoire du patrimoine biologique Midi-Pyrénées participent au développement et à la promotion locale et nationale de la poule noire Gasconne. Désormais, une bonne vingtaine d'éleveurs en élève sur deux départements, dont le Gers. Le mode d'élevage est authentique : élevé en plein air, au rythme naturel de croissance et nourrie aux céréales.

En complément du travail de conservation, La sentinelle Slow Food vise à appuyer la filière dans son développement grâce à la promotion à l'intérieur et à l'extérieur des frontières du Sud-Ouest.

ASSOCIATION « LA POULE GASCONNE »
Institut Saint-Christophe - 32 140 MASSEUBE
Tél. : 05 62 66 98 25
f.cerezuela@hautes-pyrenees.chambagri.fr
lapoulegasconne@institut-st-christophe.com



Les Tables du Gers Les gourmets du vrai s'y retrouvent www.restaurant.tourisme-gers.com

La gouvernance alimentaire au centre d'un débat territorial

Élaborer des schémas de développement pour faire évoluer nos pratiques d'approvisionnement en produits locaux est l'objectif de fond du projet APPR'AUCH. Au final, il s'agit de recréer de la valeur ajoutée sur le territoire. Au sein de ce débat, les questions se posent : Comment susciter et développer la mutualisation de moyens (logistique, ateliers, main d'œuvre, compétences) pour réduire les charges ? Où va la qualité territoriale ?...

APPR'AUCH s'inscrit dans une démarche participative avec des complémentarités d'acteurs en réseau. Un large partenariat a été constitué afin d'optimiser la gouvernance alimentaire du territoire et construire collectivement les stratégies à mettre en place et les orientations des politiques publiques.

Les partenaires pilotes du projet :



Le Pays d'Auch regroupe 116 communes autour d'un projet de développement commun. Il a pour mission d'aider les acteurs publics et privés à structurer leurs projets, et à accéder à certains financements publics lorsqu'ils sont cohérents avec sa stratégie. En 2011 le Pays d'Auch a participé au cycle d'animations « La vie rurale » avec une conférence sur les circuits courts.

Pays d'Auch
1 Rue Darwin
32000 Auch
05 62 60 64 93
contact@pays-auch.org



L'Association pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural a été créée par des paysans soucieux de promouvoir une agriculture paysanne faisant vivre son territoire. Elle rassemble agriculteurs et porteurs de projet autour des thématiques de la promotion de l'agriculture paysanne, de l'installation agricole, de la formation professionnelle et du développement des circuits courts.

ADEAR du Gers
1, rue Dupont de l'Eure
32000 AUCH
05 62 05 30 86
adear32@free.fr



La Chambre de Commerce et d'Industrie du Gers a pour mission l'appui et la formation pour les entreprises implantées sur le territoire. Elle a notamment initié un travail avec les restaurateurs pour la création du réseau « Table du Gers » qui met en avant les restaurants de qualité, avec une cuisine à base de produits du terroir d'origine gersoise.

CCI du Gers
Place Jean David
B.P. 10181
32004 AUCH Cedex
05 62 61 62 56
m.verglas@gers.cci.fr

Ce réseau de partenaires s'est constitué et a travaillé dans le cadre du Réseau Rural Midi-Pyrénées copiloté par la DRAAF et la Région Midi-Pyrénées.

Le projet APPR'AUCH bénéficie du soutien et du concours financier de :

