



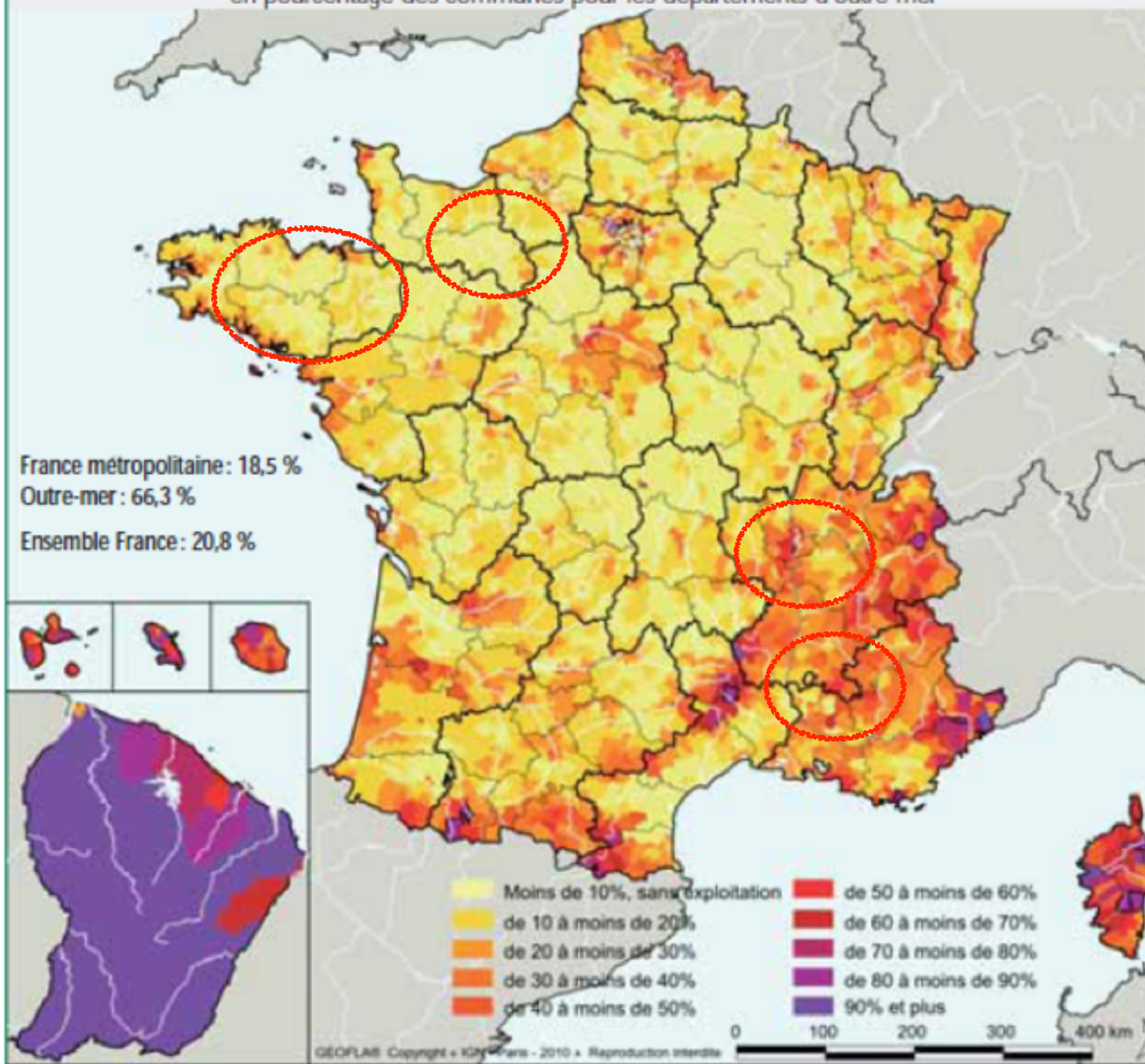
Dos circuitos curtos ... aos sistemas alimentares territorializados



As práticas dos produtores

Une implication contrastée dans les circuits courts

en pourcentage des exploitations du canton pour la France métropolitaine,
en pourcentage des communes pour les départements d'outre-mer

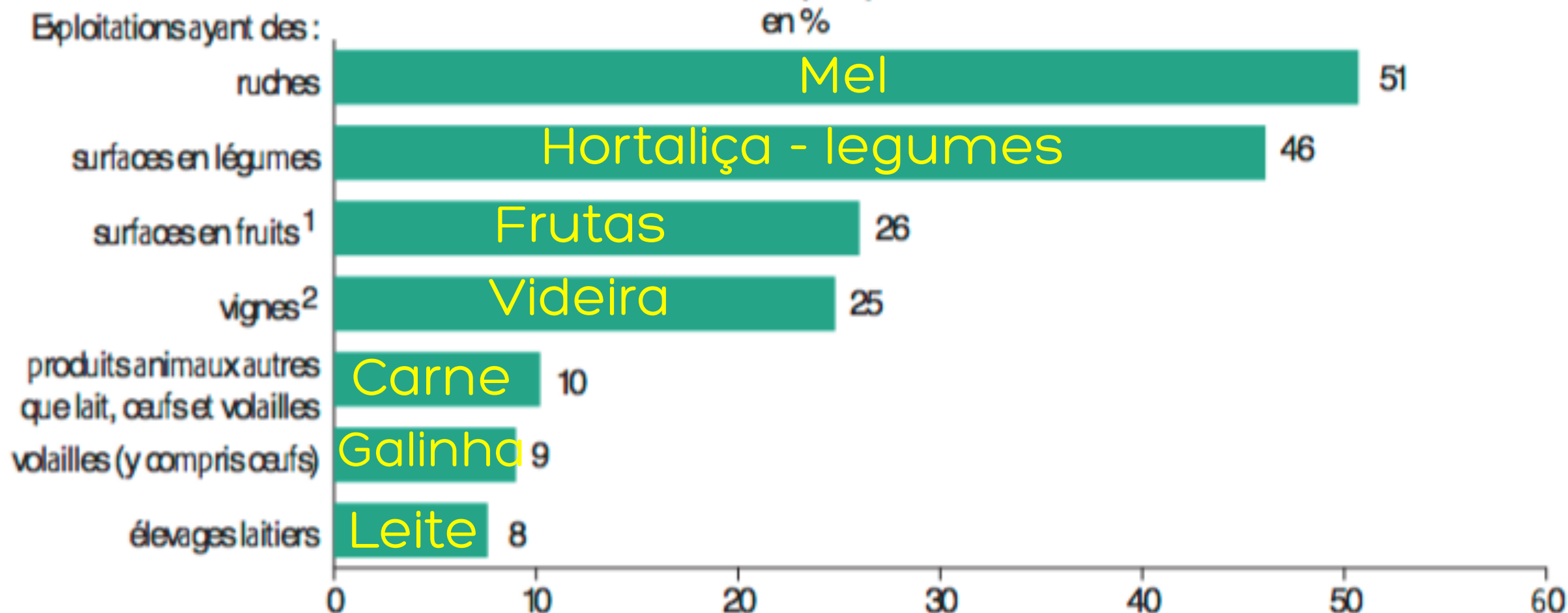


Source: SSP – Agreste – Recensement agricole 2010 - résultats provisoires

La moitié des producteurs de légumes ou de miel impliqués dans les circuits courts

Circuit court par produit

en %



Champ : France y compris départements d'outre-mer.

1. Fruits : y compris raisin de table.

2. Vignes : commercialisant des produits de la vigne.

Clé de lecture : 51 % des exploitations ayant des ruches commercialisent tout ou partie de leur miel via un circuit court.

Source : SSP – Agreste – Recensement agricole 2010 - résultats provisoires

O sistema de Olivier

Cultivo de trigo, processamento e comercialização de pão

Produtos complementares

Varias formas de comercialização com evolução rápida

- feiras no inicio
- AMAP - grupos de consumo responsável
- website Clic des Champs



PACÉ
à l'AMAP





Je suis déjà client

OK

Je compose mon panier

Ma première commande

Mot de passe oublié ? [Cliquez ici](#)

Infos de la semaine



Le 1er mai, n'oubliez pas d'aller à La Perrière à St Gilles pour découvrir tout ce que la Belle Vilaine confectionne avec ses pommes...c'est de 10h à 18h...

Le Clic sera fermé, le jeudi de l'ascension, le 5 mai...faites vos réserves....

Le Clic des Champs est une association de producteurs locaux, vous faites un achat sans intermédiaire et soutenez l'économie locale.



Je suis déjà client

OK

Je compose mon panier

Ma première commande

Mot de passe oublié ? [Cliquez ici](#)

Recherche

Entrez votre recherche ...

Vous composez votre panier selon vos envies, sans engagement !

Passez votre commande jusqu'au lundi soir et venez retirer votre panier le Jeudi au dépôt que vous avez choisi.

[en savoir +](#)

→ Nos produits ←

Voir l'ensemble des catégories

Boissons

Charcuterie

Condiment

Confitures et autres sucreries

Pains et brioches

Conserves de viande ou légumes

Crèmerie

Fromage

Miel



Ensemble des catégories

Produits :

Disponibles



Producteurs :

Ensemble



Boissons > Apéritif

La Belle Vilaine Saint-Gilles



POMMEAU avec Appellation La Bouteille de 70 cl 13.70€

POMMIU bouteille de 70 cl 13.05€

PETIT PRINCE GUILLEVIC La Bouteille de 70 cl 15.00€

TRIO de BOISSONS Valisette de 3 Bouteilles 18.50€

Boissons > Bière

Ferme-Brasserie DRAO Melesse

Bière ambrée bouteille 75cl 4.80€

Bière blonde bouteille 75cl 4.80€

Bière brune bouteille 75cl 4.80€

Bière de printemps bouteille 75cl 4.80€

Boissons

Fruits > Pommes à croquer

Michel Briand Romillé



dalnette 1 kg 2.20€
(2.20 €/kg)

gold rush 1 kg 2.40€
(2.40 €/kg)

Légumes > légumes feuilles

Le Potager d'Agnès Romillé



Salade batavia verte unité 1.10€

salade feuille de chêne verte unité 1.10€

Salade Laitue unité 1.10€

Légumes > légumes racines

Le Potager d'Agnès Romillé



carottes nouvelles botte 2.10€

Oignon nouveau botte 1.80€

O sistema de Jean Sé

Produção de porco ameaçada nos anos 90 :
decisão entre o desaparecimento, a expansão
ou a reconfiguração completa

Nesta altura 1 emprego

Caminho de reconfiguração

- no sistema produtivo => agro-ecologia, orgânico
- no processamento : produtos brutos => beneficiados
- nos modos de venda : loja coletiva, feira local, loja no sitio, compra publica

Hoje 7 empregos, importante no municipio < 1000 hab





BRIN d'HERBE

MAGASIN DE PAYSANS





O sistema de Gérard

Gado leiteiro 45 vacas

42 ha agricultura orgânica

4 empregos : 2 produção, 2 processamento e venda

Fazenda recentemente repassada a jovens

Modalidades de venda

- loja no sitio
- lojas privadas
- loja coletiva de produtores
- caixas de carne entrega ao consumidor







Giraumon : produção de hortaliças

Vendas : cerca de 260.000 €

Atacado

23 % do volume negócios (plataforma produtos orgânicos)

Circuitos locais

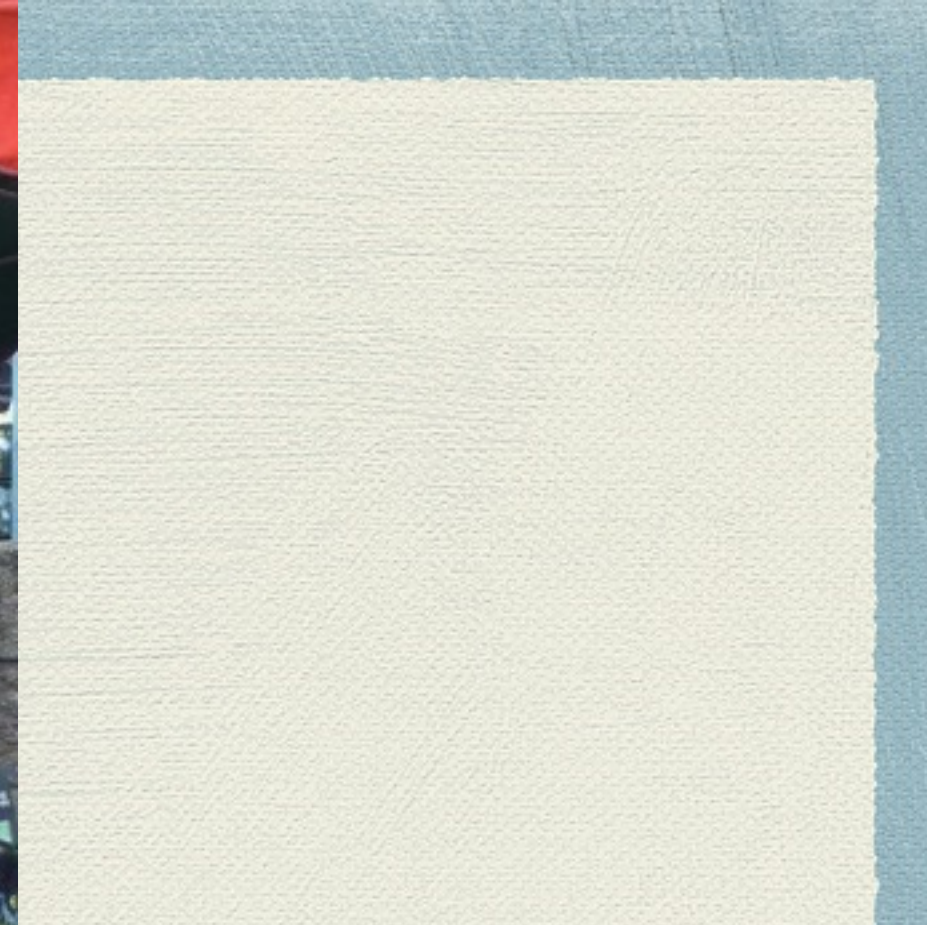
Lojas cooperativas de consumidores - orgânico : 44 %

Cestas através um grupo formal de 3 produtores : 26 % (18 % cestas, 8 % feiras)

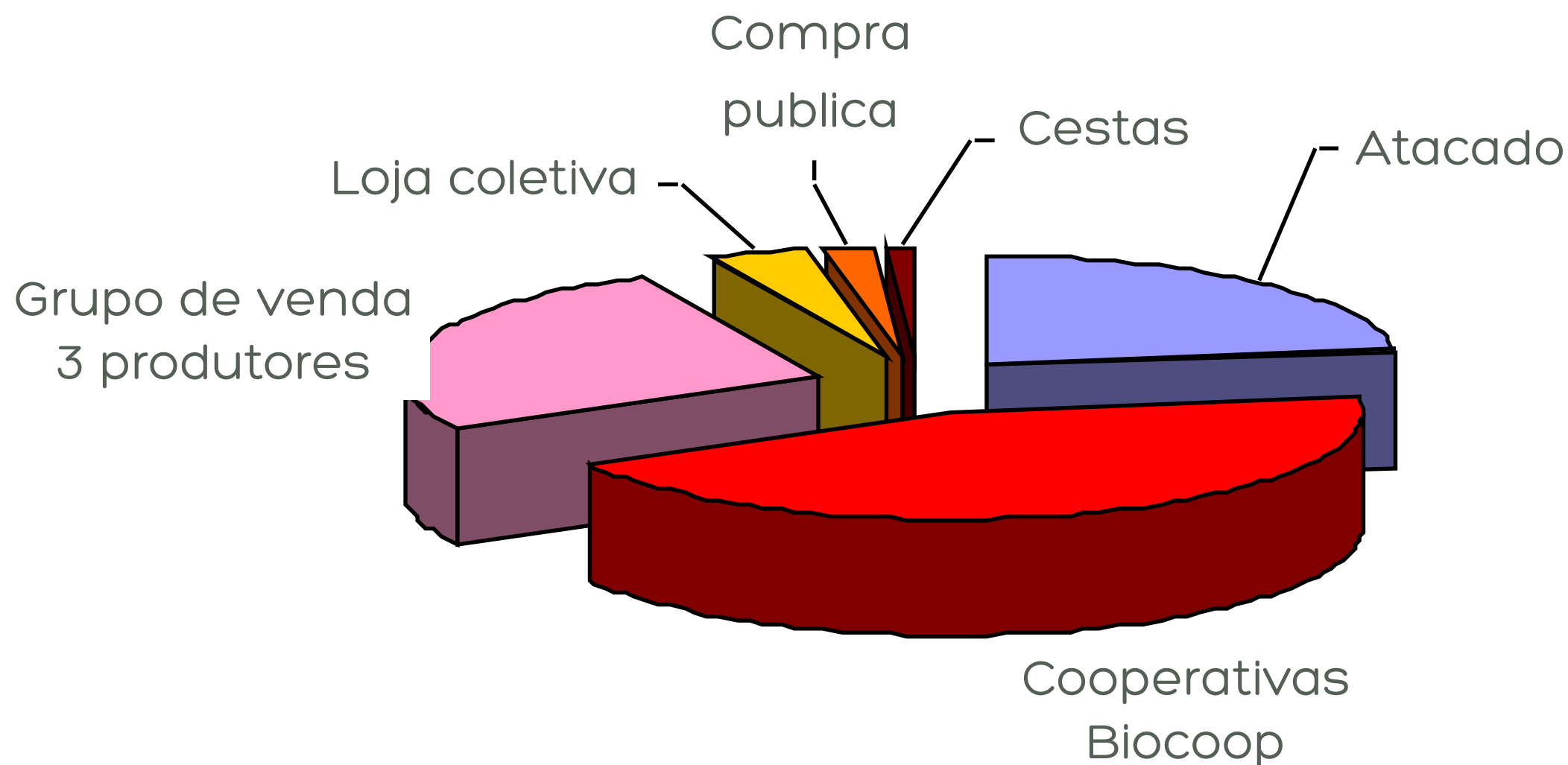
Loja coletiva de produtores : 4 %

Compra publica : 2 %

No sitio e cestas de vizinhos : 1 %



O canais de comercialização



Restaurant
et Magasin

bio

Scarabée
biocoop





UN PRODUIT BIO QUI
PARCOURT 2000 KMS,
C'EST ÉCOLO ?



À SCARABÉE BIOCOOP,
PRIORITÉ AUX
FOURNISSEURS LOCAUX



Scarabée



Bio et coopératif

Magasins et restaurants biologiques

- Rennes-Cleunay 57 bd Voltaire
- St Grégoire 8 rue de la Certsalle
- Cesson Sévigné 12 av des Peupliers

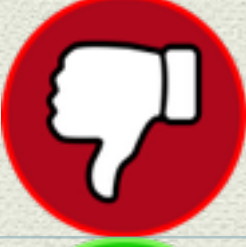
www.scarabee-biocoop.fr

N° Indigo 0 825 800 170

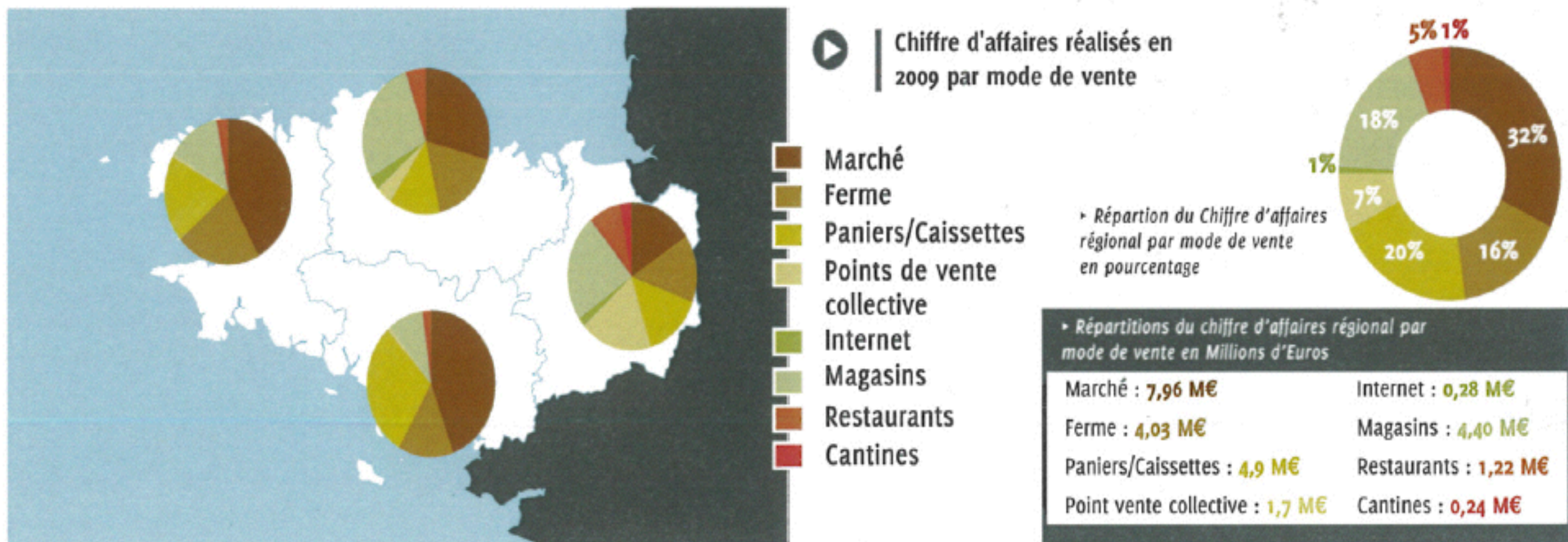
Formas / modalidades

- ◆ Lojinha no sitio : Jean Sé, Gérard
- ◆ Feira : todos ja usaram
- ◆ Loja colectiva de produtores : Jean Sé
- ◆ Website : Olivier, Giraumon
- ◆ AMAP (grupo de consumo responsável) e cestas : Olivier
- ◆ Cooperativas de consumidores (Biocoop) : Giraumon
- ◆ Restaurantes : Gérard
- ◆ Compra institucional escolas : todos
- ◆ Caixas de carne bovina : Gérard

Perfeição não existe ...

	Compra publica	Feira Rennes
Preço conseguido		
Riscos		
Relações com os cidadãos		
Impacto educative		
Trabalho		

Os canais da agricultura orgânica na Bretagne



Observatoire de la vente en circuits courts • ÉDITION 2010 • Page 8



As praticas dos consumidores

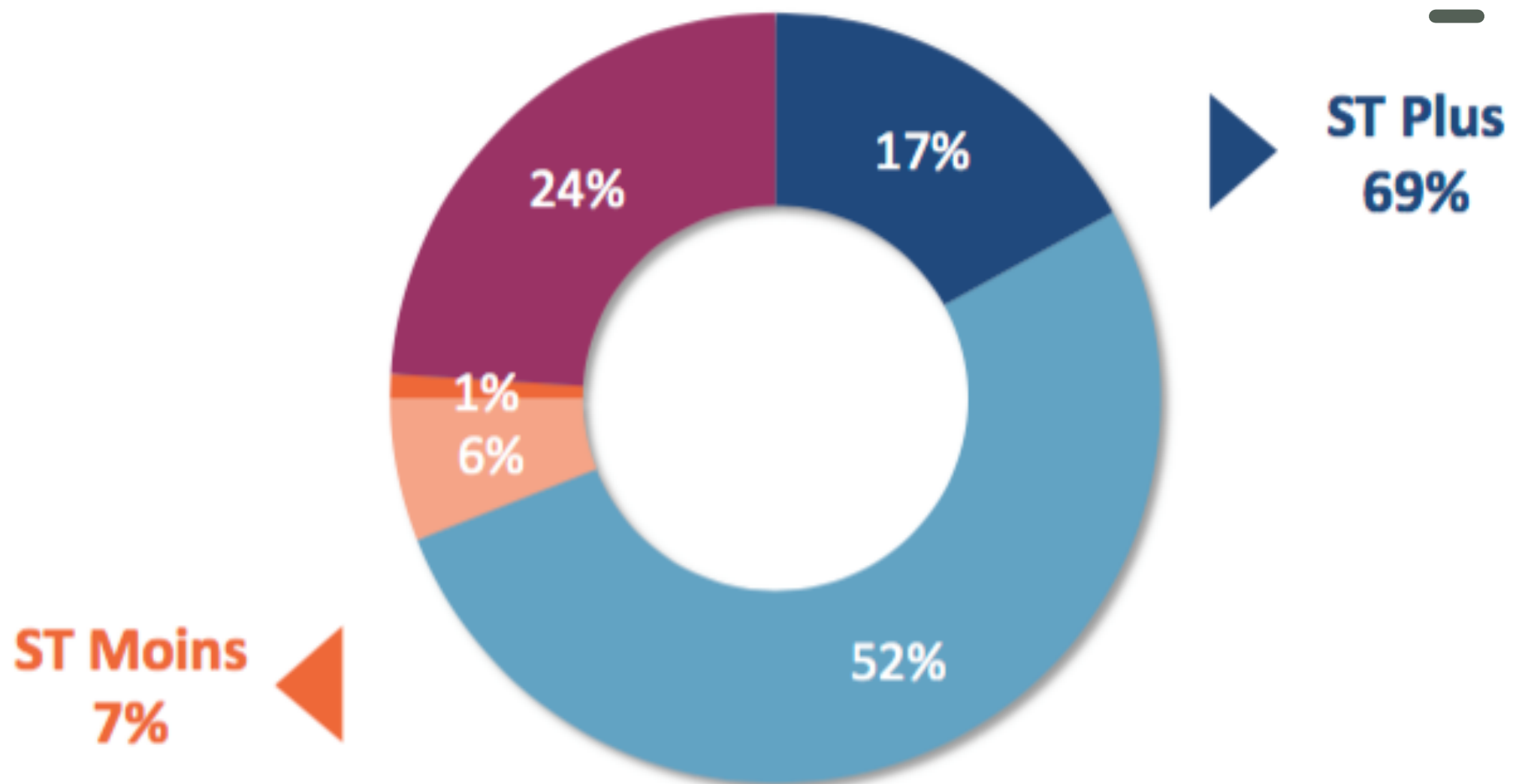
Uma procura crescente

Consumo de produtos alimentares locais nos 2 últimos anos

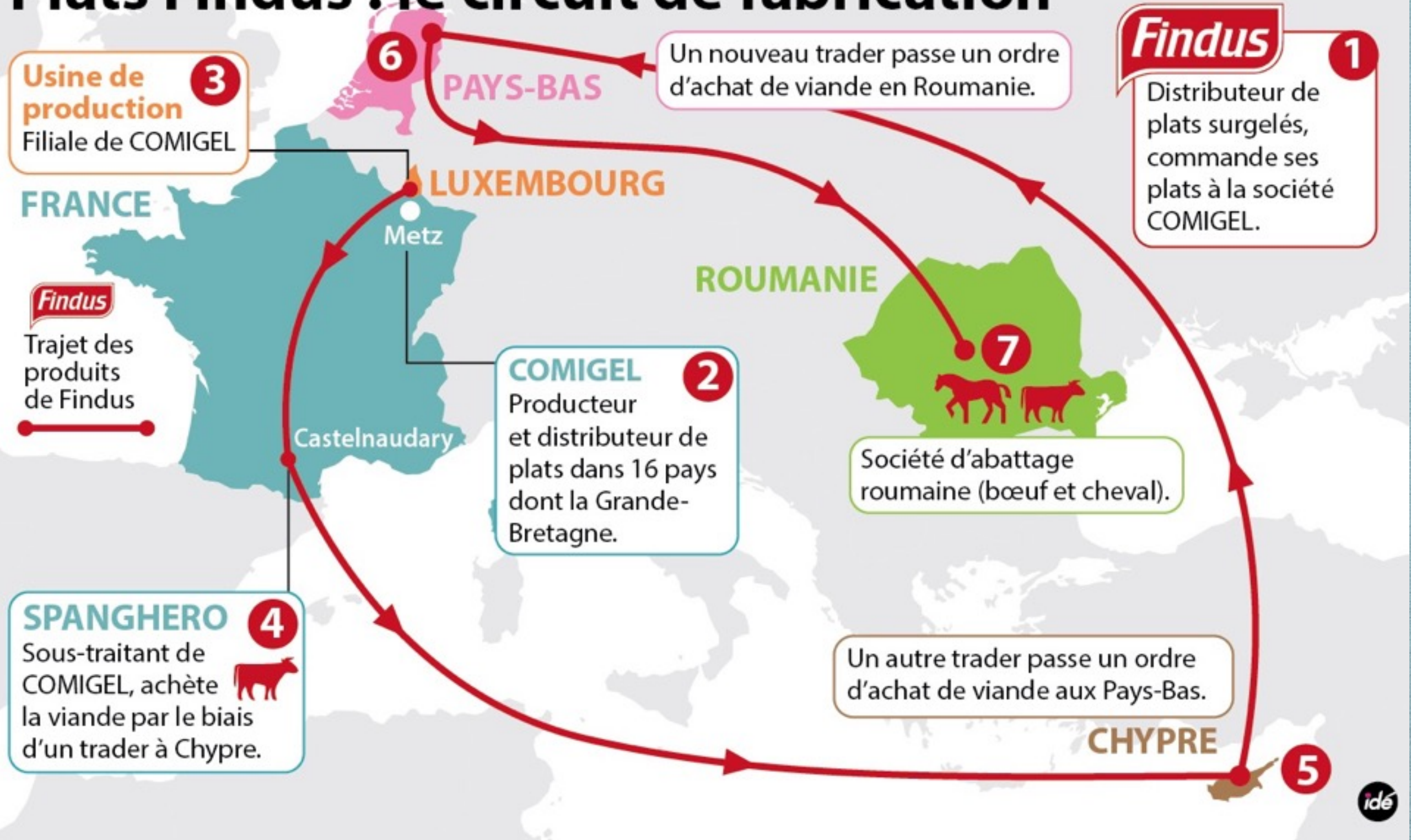
■ Beaucoup plus ■ Un peu plus ■ Un peu moins ■ Beaucoup moins ■ Ni plus, ni moins

+

-



Plats Findus : le circuit de fabrication



37600 LOCHES

05638

ROTI **

ORIGINE : FRANCE

VIANDE BOVINE

N° DE LOT : 5006

Catégorie: BOEUF	MIXTE
Né en Irlande	Elevé en Irlande
Lieu d'abattage Irlande	350
Lieu de découpe Grande Bretagne	

A conserver entre 0 et 3°C

Date d'emballage

15.01.2015 11:38

A consommer jusqu'au

19.01.2015

Prix unitaire

8,50 €/kg

Poids net

1,904 kg



0 202443 106138

PRIX A PAYER

16,18€

GDF SUEZ est maintenant ENGIE.

ENGIE

en L'énergie est n

L'ACTUALITÉ Retraites Complémentaires Journée De Refus De La Misère Coupe Du Mond
Israël-Palestine Air France

SOCIAL-ECO (/SOCIAL-ECO)

ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE (/MOT-CLE/ECONOMIE-SOCIALE-ET-SOLIDAIRE)

RESTAURATION COLLECTIVE (/ETIQUETTES/RESTAURATION-COLLECTIVE)

CANTINE (/MOT-CLE/CANTINE)

DÉVELOPPEMENT DURABLE (/MOT-CLE/DEVELOPPEMENT-DURABLE)

À Bruz et à Langouët, le bon goût est à l'ordre du jour à la cantine

Les rendez-vous de l'économie sociale et solidaire

PAULE MASSON MARDI, 5 MAI, 2015 L'HUMANITÉ



(<http://img.humanite.fr/sites/default/files/images/36290.HR.jpg>)

La cuisine municipale de Bruz s'approvisionne en partie chez Gregory Frachon, le maraîcher voisin.
Photo : Thierry Pasquet/Signatures

À la Une

ABONNÉS



(/les-semeurs-de-violence-cest-eux-587065)
Les semeurs de violence, c'est eux !
(/les-semeurs-de-violence-cest-eux-587065)



(/rivesalte-memoire-camps-francais-586848)
Rivesalte mémoire camps français
(/rivesalte-memoire-des-camps-francais-586848)

OF SAINT-BRIEUC

6

Côtes-d'Armor

Produits locaux à la cantine : la course d'obstacles

Le fromage blanc de Plessala et les carottes de Trébry ont la cote à la cantine du collège de Moncontour. Mais, pour se fournir en produits bio ou locaux, les freins réglementaires sont nombreux.

Reportage

Les collégiens de Moncontour ont bien de la chance : ils ont au menu 14 % de produits locaux ou bio. Le collège Vercel à Dinan fait encore mieux avec 38 % de légumes, fruits ou viandes bio ou issus de l'agriculture locale. Pour cela il faut avant tout un cuisinier très volontaire aux fourneaux.

C'est le cas d'Alain Le Boucher à la tête de la cuisine du collège de Moncontour. « Pour chaque produit bio ou local, j'ai un fournisseur différent : cela veut dire qu'il faut multiplier les réceptions de produits par le personnel. Cela veut dire aussi plus de lavages et d'épluchage des fruits et légumes. Il faut en plus que les producteurs comprennent nos demandes : les carottes doivent être calibrées pour passer à la machine de découpage ou d'épluchage. »

Les légumes passés au chlore

Des efforts récompensés. « Quand on leur dit que les carottes viennent de Trébry, ils en redemandent. Et parfois c'est le fils ou la fille d'un agriculteur, tout fier, qui tend son assiette. »

Mais c'est avant tout la réglementation qui freine la progression des produits agricoles locaux dans le panel des fournisseurs des restaurants scolaires. « Par exemple, il est interdit de transporter des produits frais et des produits terreux dans le même camion, explique Jean-Michel Hervé, gestionnaire au collège de Moncontour. Cela pose des problèmes de logistique aux agriculteurs. Et la traçabilité exige que le cuisinier note toutes les étapes. »

Sans compter que pommes et carottes locales doivent être passées...



Joseph Sauvé (à gauche), éleveur laitier à Plessala, fournit le cuisinier de la cantine du collège de Moncontour, Alain Le Boucher (à droite), en fromage blanc.

au chlore, avant d'être utilisés en cuisine. « C'est ce qu'exige la réglementation de l'hygiène en restauration collective », explique Jean-Michel Hervé. « C'est sûr, c'est plus simple d'ouvrir une boîte de carottes en rondelles ! »

Joseph Sauvé, éleveur laitier à Plessala, membre du réseau d'agriculture durable du Cedapa, fournit la cantine en fromage blanc. Il livre aussi en fromages battus la cuisine centrale de Lamballe et toutes les moyennes et grandes surfaces de Saint-Brieuc, sauf une.

« La question du transport des

produits est un vrai problème. On ne peut pas faire 20 km pour livrer deux pots de fromage blanc ! Nous avons pu inscrire le collège de Moncontour dans la tournée de livraison des magasins locaux. Nous sommes six à travailler à la ferme des Grands-Prés. L'un de nous se charge des livraisons. »

Une plate-forme « Agrilocal »

Des initiatives locales émergent pour dépasser les obstacles : ainsi onze des quatorze communes de l'agglomération de Saint-Brieuc participent

à un groupement de commandes de produits bio. Le conseil général de son côté va mettre en test, dans les mois qui viennent, une plate-forme « Agrilocal » sur internet, qui facilitera la mise en relation des acheteurs des cantines scolaires avec les producteurs locaux, dans le respect des règles des marchés publics.

Objectif selon son président, Claudy Lebreton : atteindre 15 à 20 % d'achats de produits locaux, bio ou équitables dans l'assiette des ados.

Fabienne RICHARD.

Refeitórios /
compra publica

En ce moment

Michel Galabru | Michel Delpech | Charlie Hebdo | Attentats à Paris | Chantage à la sextape | Star Wars

Accueil > Normandie > Thury-Harcourt >

Recevez gratuitement notre newsletter
Chaque jour, l'essentiel de l'actualité est dans votre boîte mail

mon.adresse@mail.fr

Je m'inscris !

Après un an d'existence, l'Amap ne cesse de grossir

Thury-Harcourt - Modifié le 04/10/2015 à 04:00 | Publié le 02/10/2015 à 00:36



écouter



Facebook



Twitter



Google+



Achetez votre journal
numérique

Lancée en juillet 2014, et effective depuis septembre 2014, l'Association pour le maintien d'une agriculture paysanne (Amap) de Suisse normande est passée de 18 à 38 adhérents et de deux à neuf producteurs.

« **Quand nous avons commencé**, précise Gérard Géhanne, vice-président de l'association, **les trois premiers mois ont généré 2 300 € de vente. Au dernier trimestre, cela représente 8 300 €.** »

Les livraisons ont lieu à l'Espace jeunesse, le mercredi soir.

Renseignements et contact : amapsuisssenormande@gmail.com

Tags : Thury-Harcourt

A lire aussi

Contenus sponsorisés par Outbrain

Thury-Harcourt

31/12 Ordures ménagères : bientôt des sacs transparents

23/12 Succès du dernier ciné filou goûter de l'année

19/12 2 250 jouets ont été remis au Secours populaire

19/12 Pendant les vacances, la piscine est ouverte

17/12 Un Noël magique pour la maison de retraite



Services Ouest-France

- Abonnés, découvrez vos privilèges
- Abonnés, gérez votre abonnement
- Achetez le journal numérique du jour (0,95€)
- Abonnez-vous à partir de 1€/mois

- La Boutique Ouest-France
- Jeux
- Annonces
- Obsèques / Dans nos cœurs



En ce moment

Michel Galabru | Michel Delpech | Charlie Hebdo | Attentats à Paris | Chantage à la sextape

Accueil > Normandie > Trouville-sur-Mer >

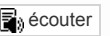
Recevez gratuitement notre newsletter
Chaque jour, l'essentiel de l'actualité est dans votre boîte mail

mon.adresse@mail.fr

Je m'inscris !

Légumes bio : l'Amap de Deauville est créée

Trouville-sur-Mer - Modifié le 12/10/2015 à 04:00 | Publié le 10/10/2015 à 01:49



écouter



Facebook



Twitter



Google+



Achetez votre journal
numérique

Après une première réunion d'information 15 jours plus tôt, les personnes intéressées par le fait de créer une Amap (Association pour le maintien de l'agriculture paysanne) se sont de nouveau retrouvées à la salle des fêtes, rue Fracasse à Deauville, jeudi. Quatre producteurs locaux, sur les cinq qui fourniront les paniers de légumes bio chaque semaine, étaient présents, pour définir un mode de fonctionnement.

« **On vous propose des paniers de légumes hebdomadaires pour 12 €** », explique Caroline Paris, animatrice au Groupement des agriculteurs bio du Calvados. Problème : la future Amap est déjà victime de son succès. Une bonne quarantaine de personnes sont intéressées, mais les maraîchers ne pourront fournir que « **rente paniers de légumes par semaine. Ils ne peuvent pas fournir ce qu'ils n'ont pas** », explique-t-elle.

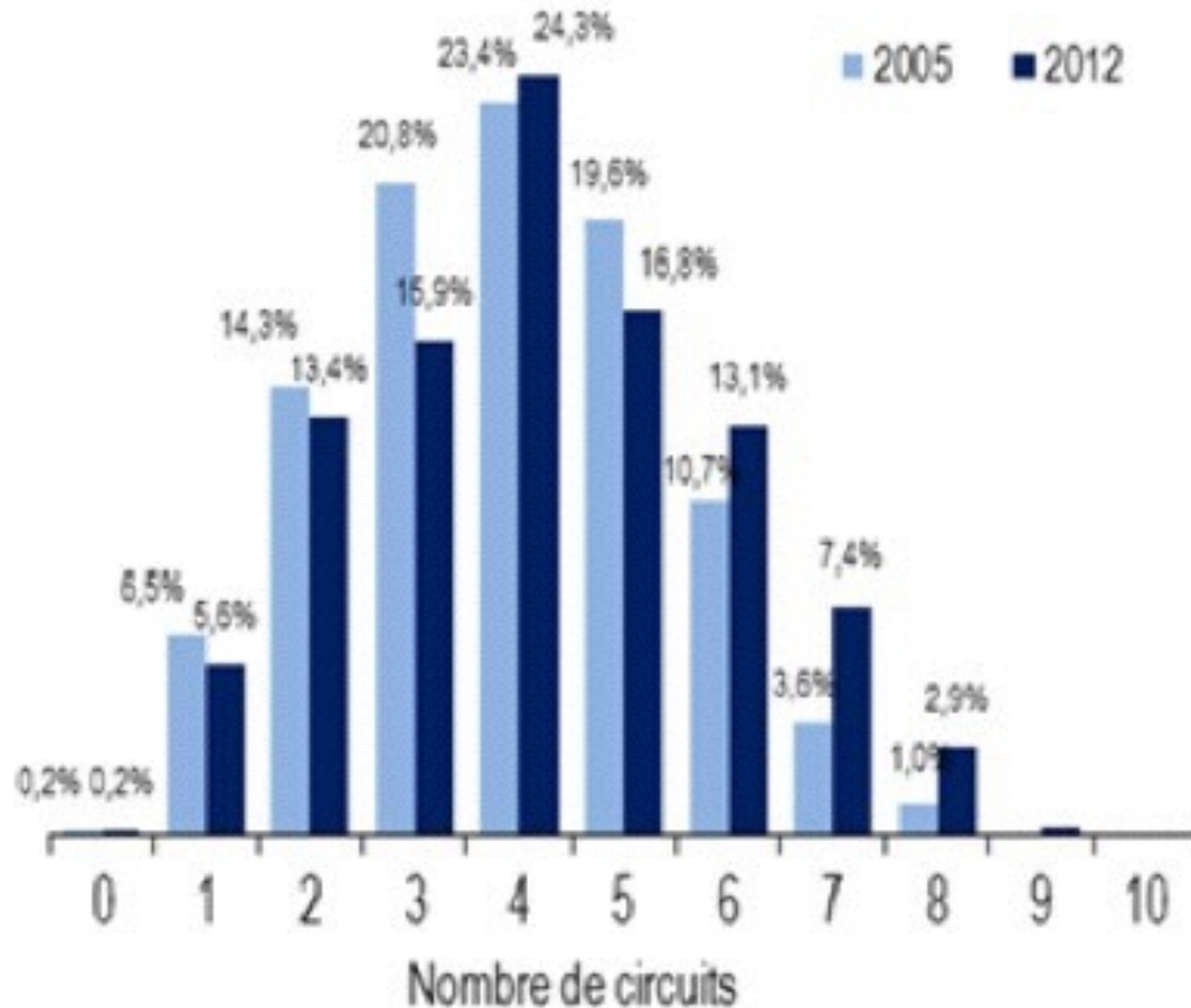
Mais les candidats déçus pourront rejoindre l'Amap au printemps, quand les maraîchers auront lancé de nouveaux serins en plus grande quantité. Cinq membres de l'Amap nouvellement créée se sont proposés pour devenir membres du « bureau ». Ils gèreront les commandes, la réception des paiements. Quant à la ville de Deauville, elle devrait proposer un lieu de distribution hebdomadaire des paniers. Si tout se goupille bien, la première aura lieu vendredi 23 octobre.

AMAP /

grupos de consumo responsable

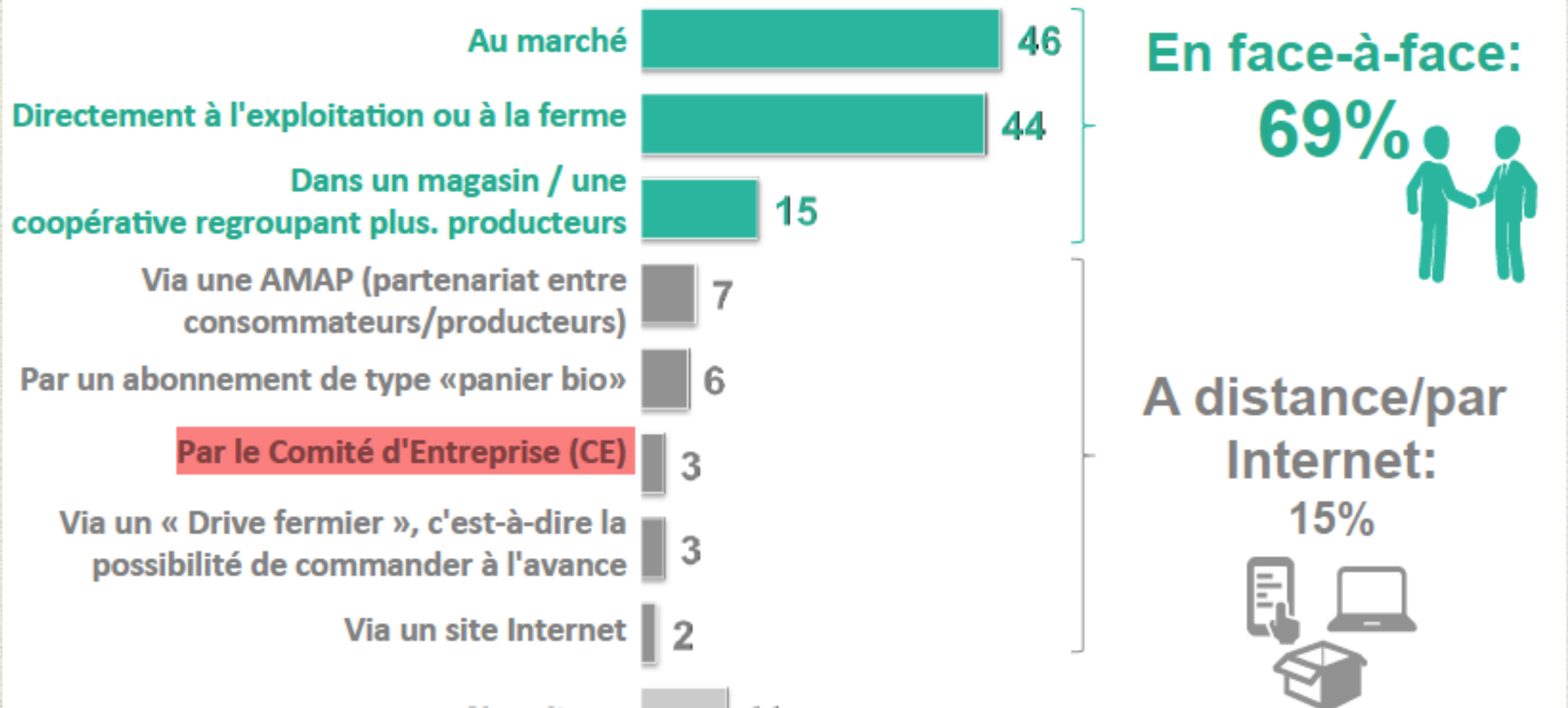
Numero de formas de compra frequentadas ao menos uma vez por mês

Figure 1 : Nombre de circuits de distribution fréquentés au moins une fois par mois par les consommateurs



Source : CREDOC 2012

A diversidade das formas



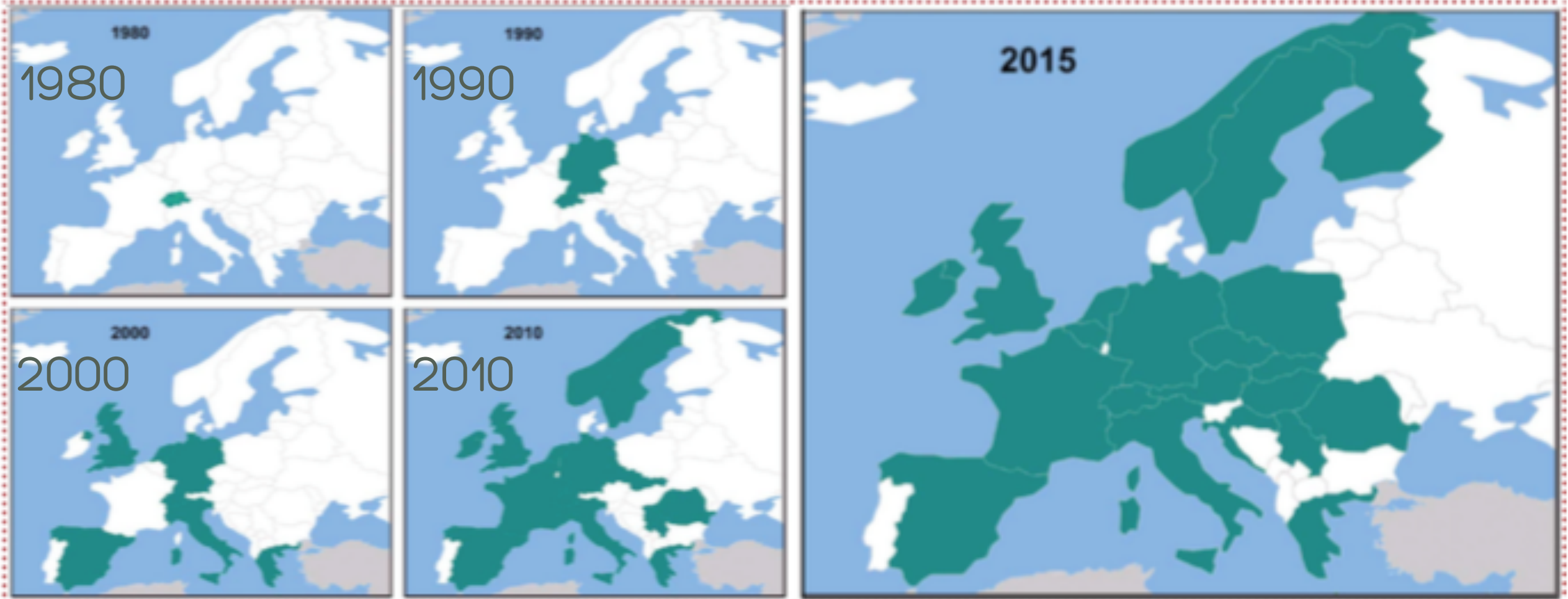


Dinamismo e criatividade

- ◆ Novas formas aparecendo ou renascendo
 - ◆ lojas coletivas de produtores : anos 70, 90 no Oeste
 - ◆ cooperativas de consumo orgânico : anos 1990
 - ◆ AMAP, cestas, caixas de carne para congelação : início anos 2000
 - ◆ feiras do produtor, orgânicas, de final da tarde : anos 2000
 - ◆ sites de venda por internet : anos 2000 (inclusive empresas privadas Ruche qui dit oui 2011)
 - ◆ « drives fermiers », vitrines réfrigérées : années 2010

2005

[illegible]



EU1: Map showing the spread of CSAs throughout Europe 1978-2015.

Fonte :

Urgenci ; overview of community supported agriculture in Europe, May 2016

difusão dos

CSA / AMAP / grupos de consumo responsável
na Europa









Abordagem sistêmica e territorial

◆ Sistema alimentar territorializado

conjunto articulado de atividades de produção /
beneficiamento / transporte / consumo de
alimentos ligados a um territorio cujos limites ficam
desenhados pelos hábitos de consumo

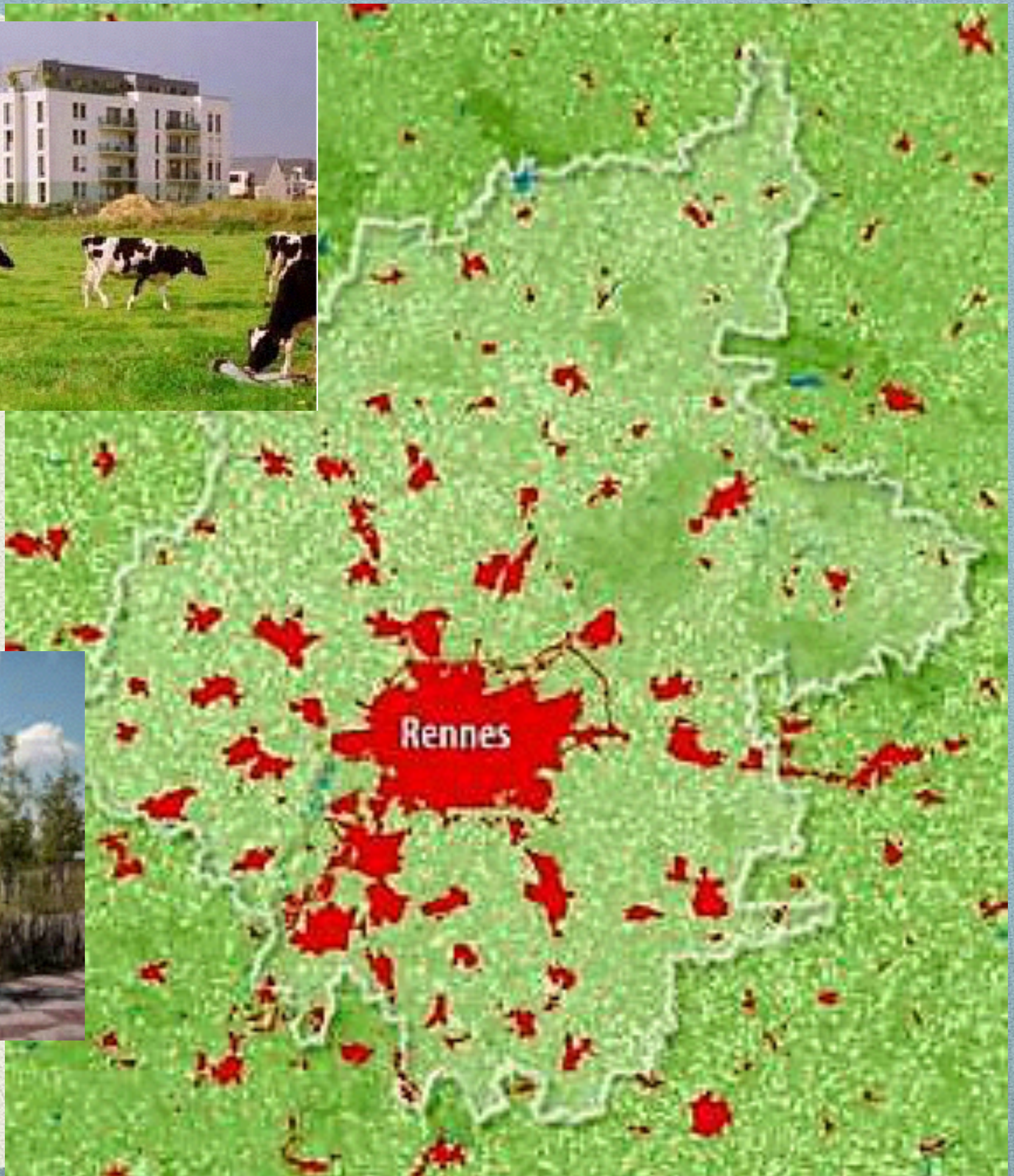
Porquê tal abordagem ?

- ◆ **Transição do sistema agrícola e alimentar**
 - ◆ trabalhar na transição do sistema produtivo é necessário para impulsionar as praticas agro-ecológicas
 - ◆ mas nao é suficiente : precisa também reconquistar a autonomia do produtor familiar na cadeia de comercialização
- ◆ **Abordagem « sistêmica »**
 - ◆ a varias formas de venda são interligadas
 - ◆ uma visão estratégica de desenvolvimento territorial requer que todas formas sejam tomadas em conta

Rennes ville vivrière

Rennes cidade alimentícia

- ◆ pesquisa sobre as condições de autonomia alimentar de uma área urbana com 400 000 habitantes
- ◆ 2 cenários diferenciados
 - ◆ cenário tendencial : uso de toda a produção local
 - ◆ cenário de autonomia : + modificação da dieta + uso das terras urbanas + redução do desperdício + produção agro-ecológica

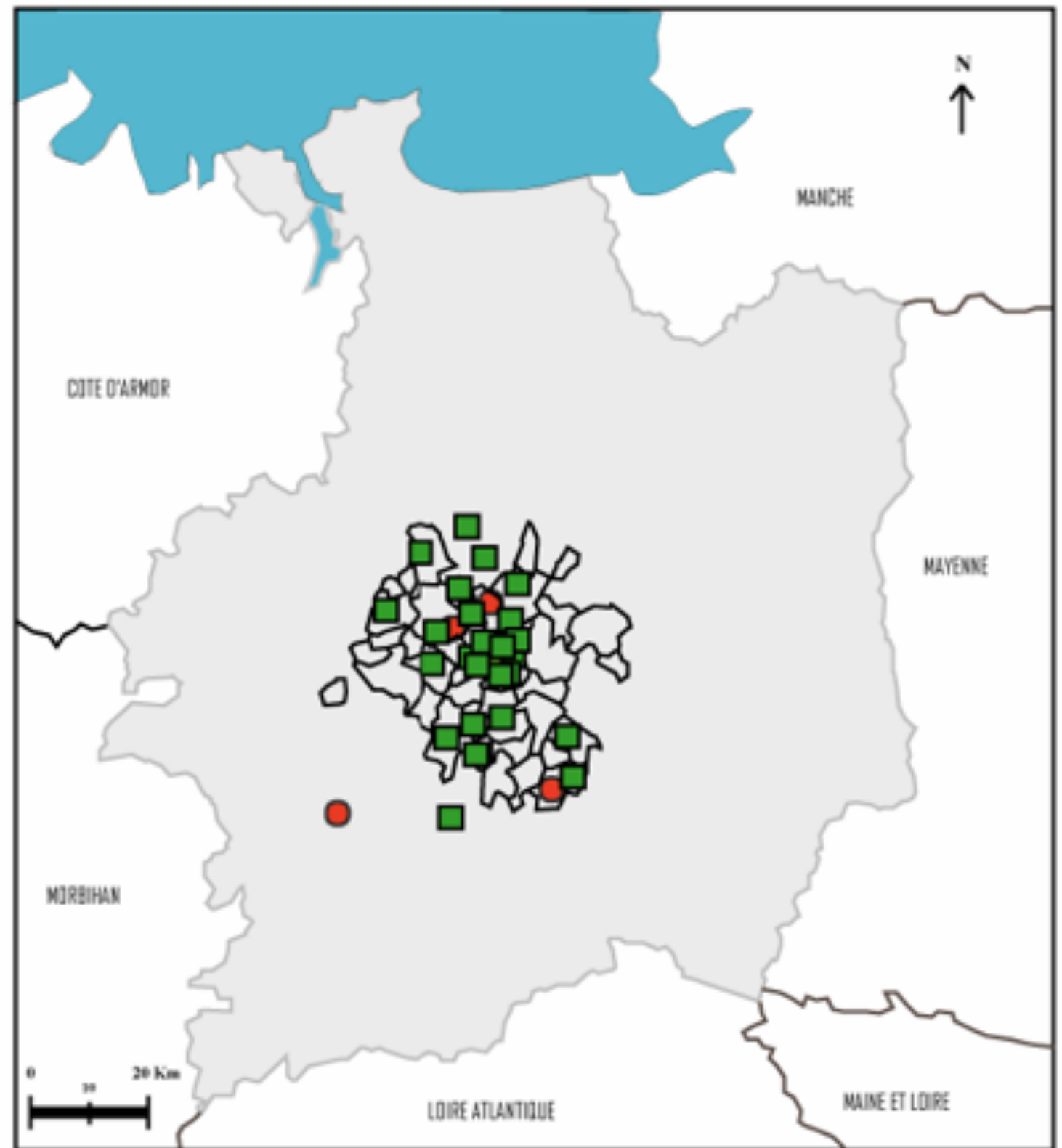


Fonte : C. Darrot

Esquema de comercialização de cestas

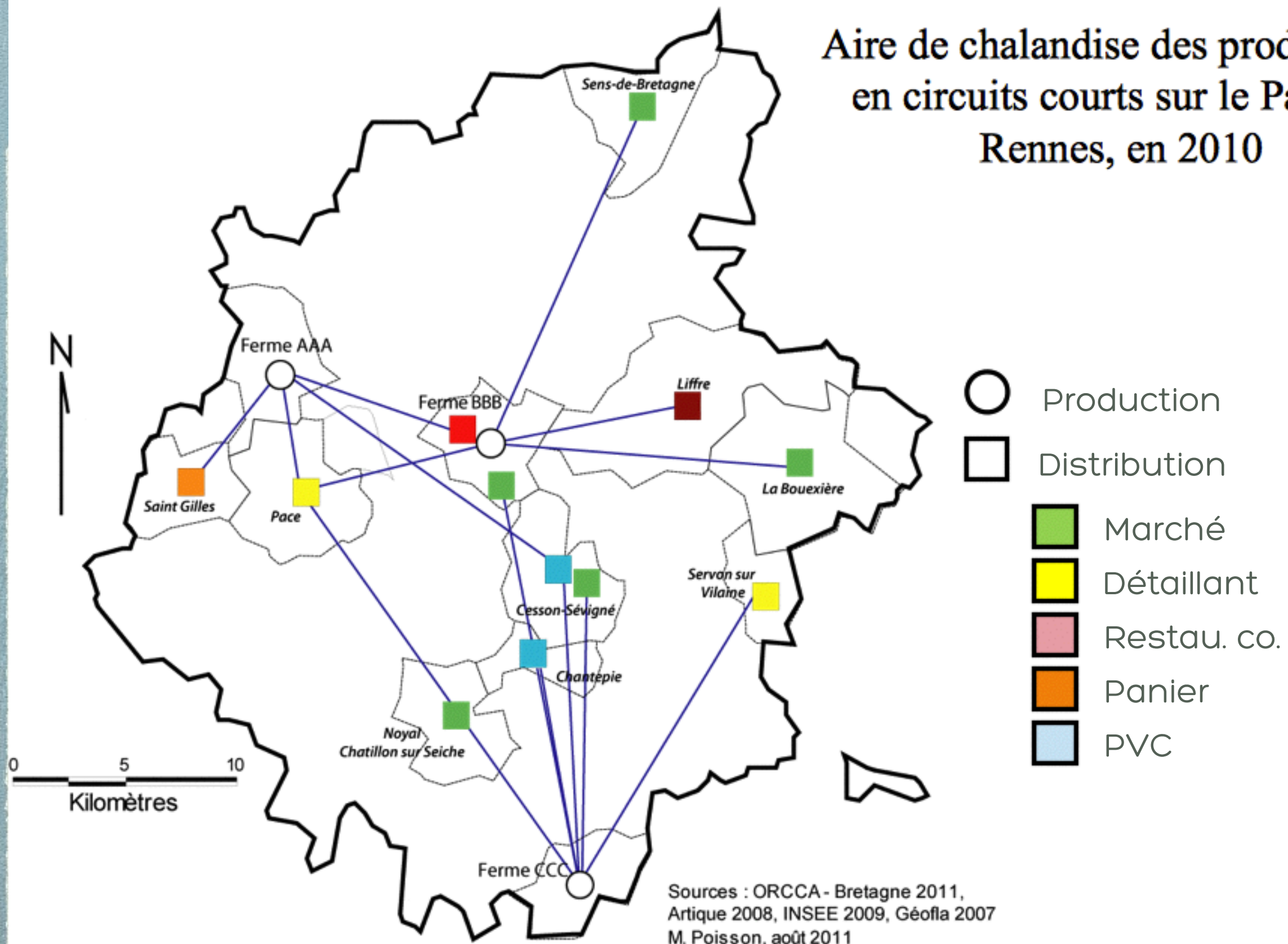
Fonte : X. Moisière

Vente de paniers (initiative de producteurs)



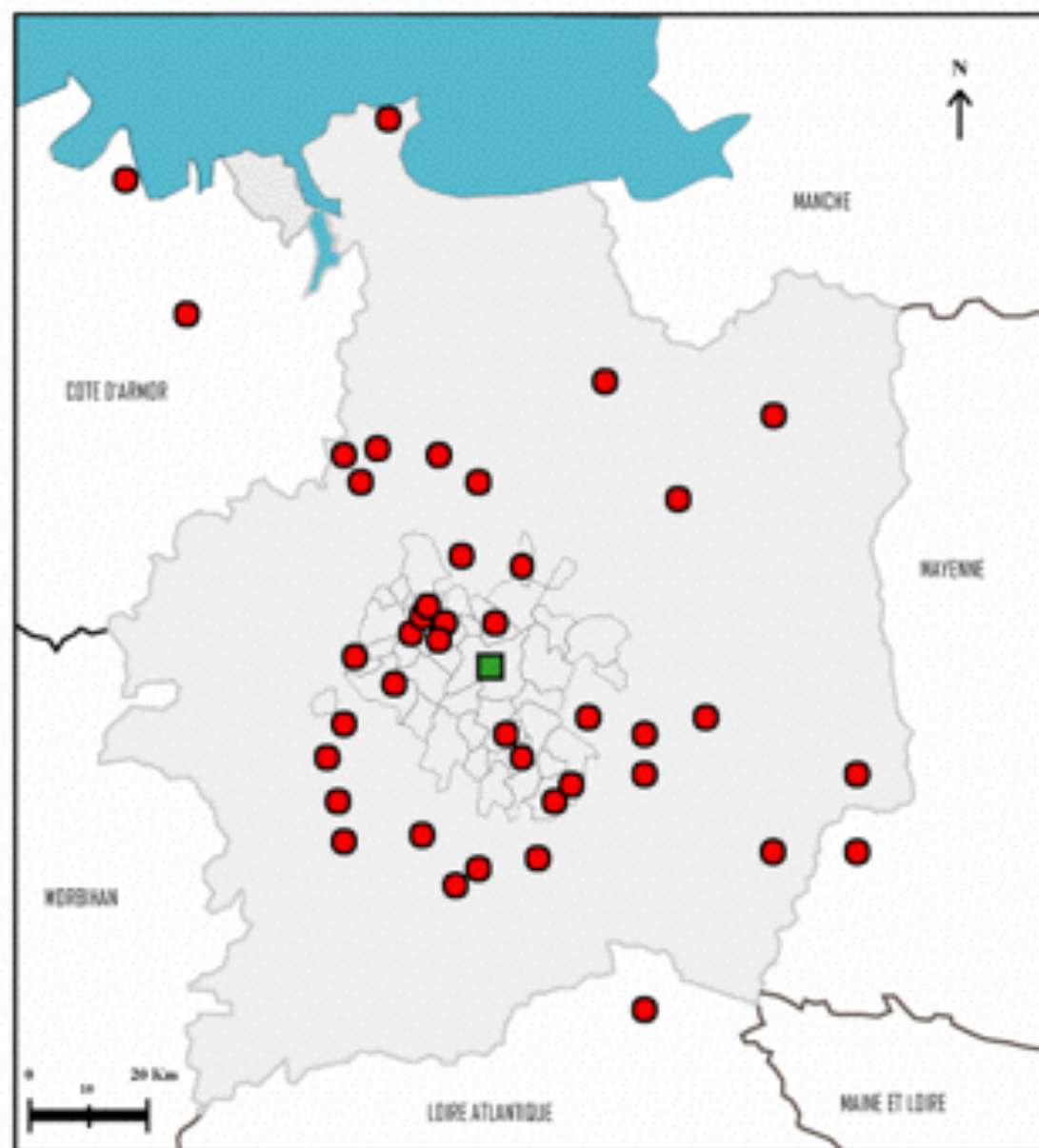
-  Productores
-  Pontos de entrega

Aire de chalandise des producteurs en circuits courts sur le Pays de Rennes, en 2010

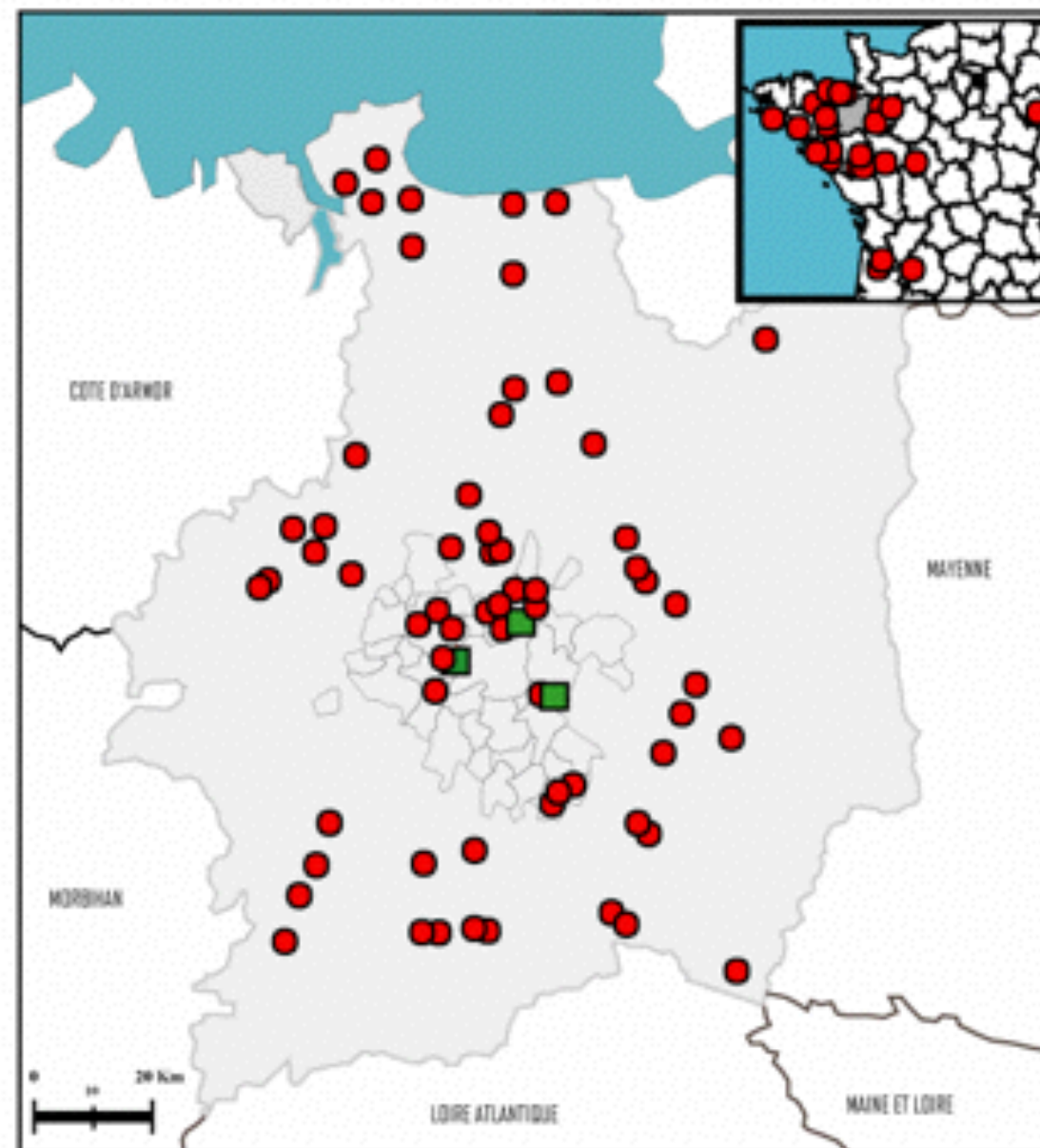


AIRES D'APPROVISIONNEMENT DES MODALITES EN ILLE ET VILAINE

Un grand marché

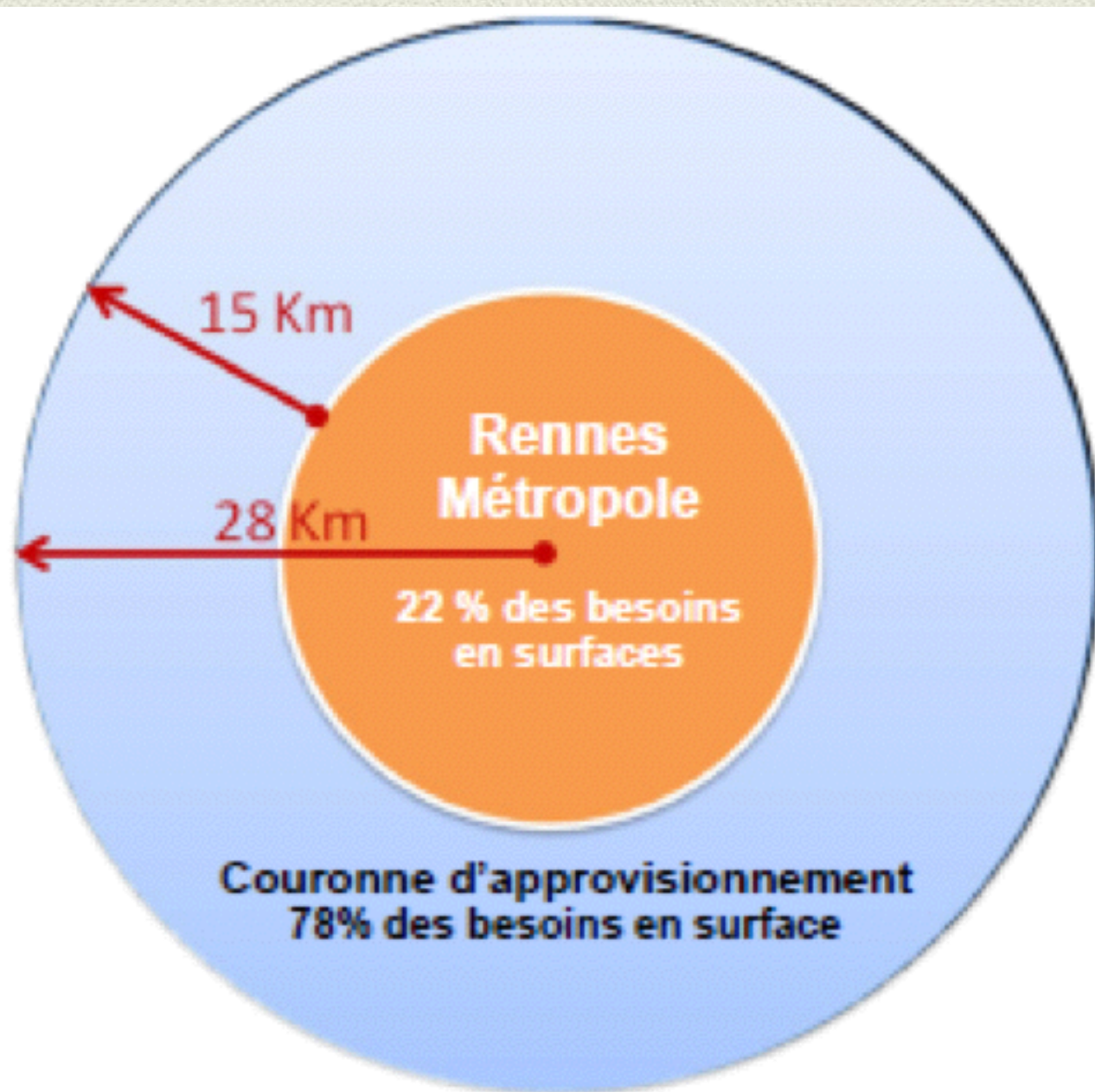


Les points de vente collectifs

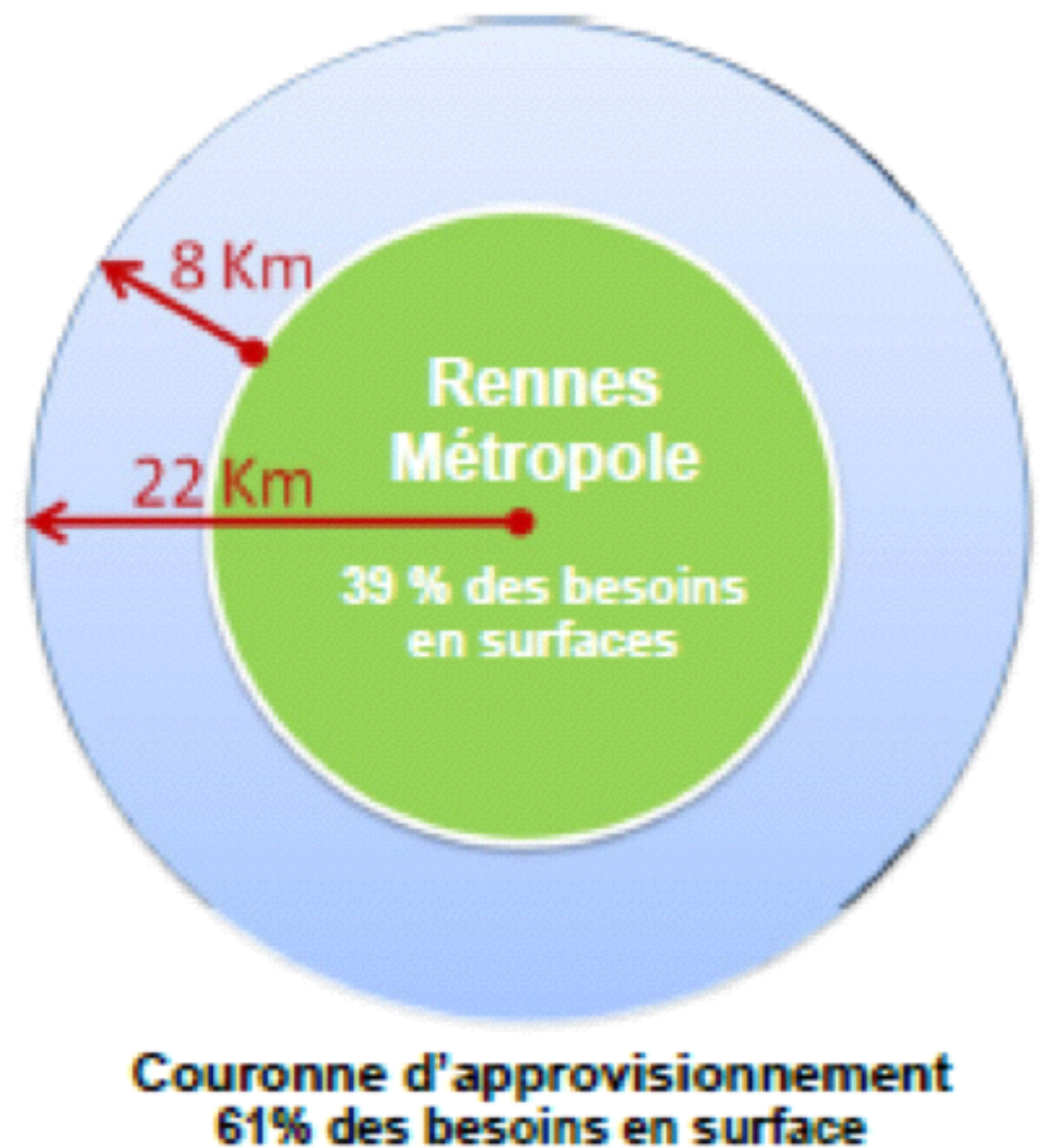


Fonte : X. Moisière

cenário tendencial
0,30 ha / habitante

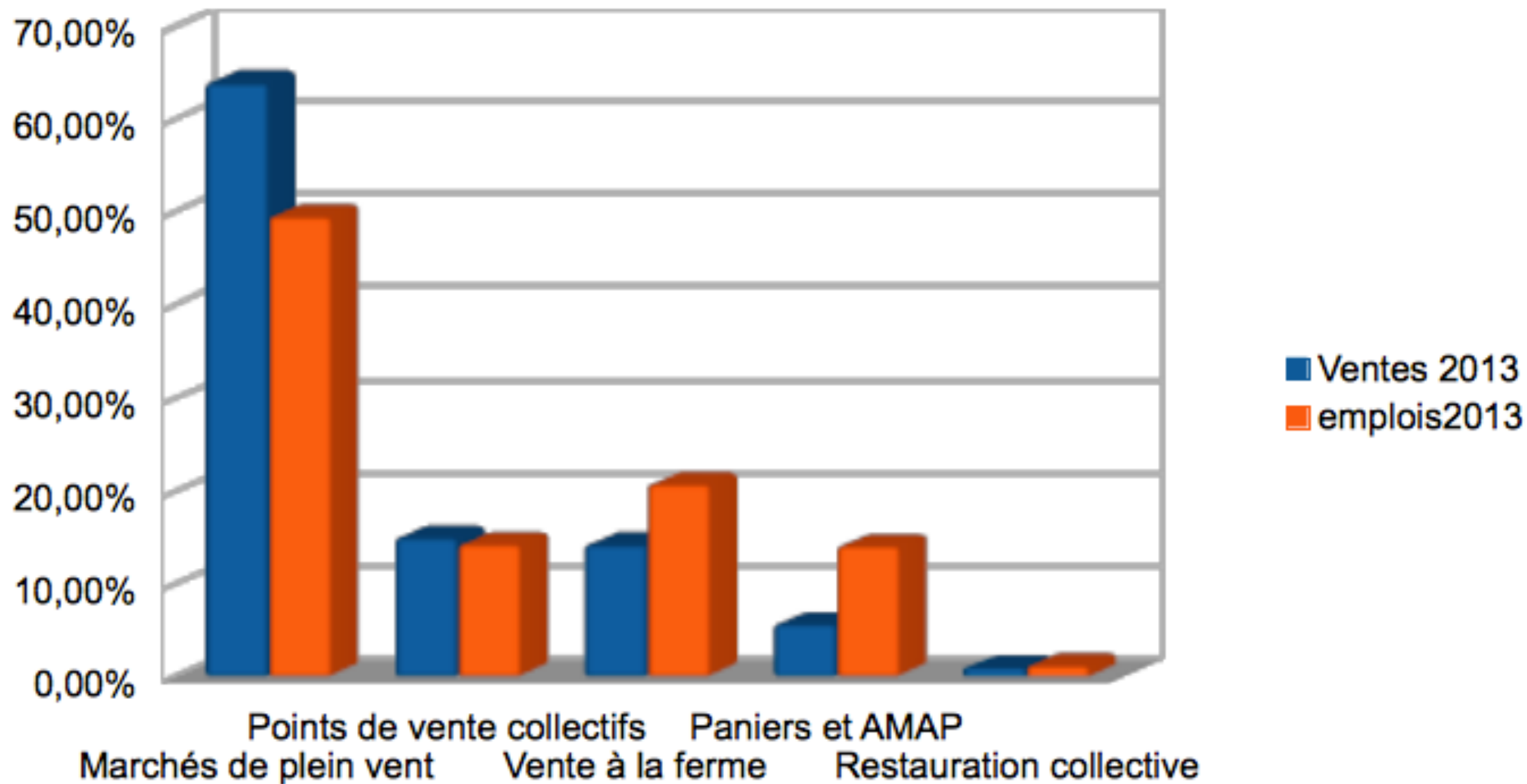


cenário de autonomia
0,18 ha / habitante



Fonte : C. Darrot

Volume de negocios e empregos gerados Rennes 2013



Chercher une adresse (Me
localiser)

Entrer votre adresse ou une rue

Trouver un point de vente dans un rayon
de :

800 mètres

Recherche

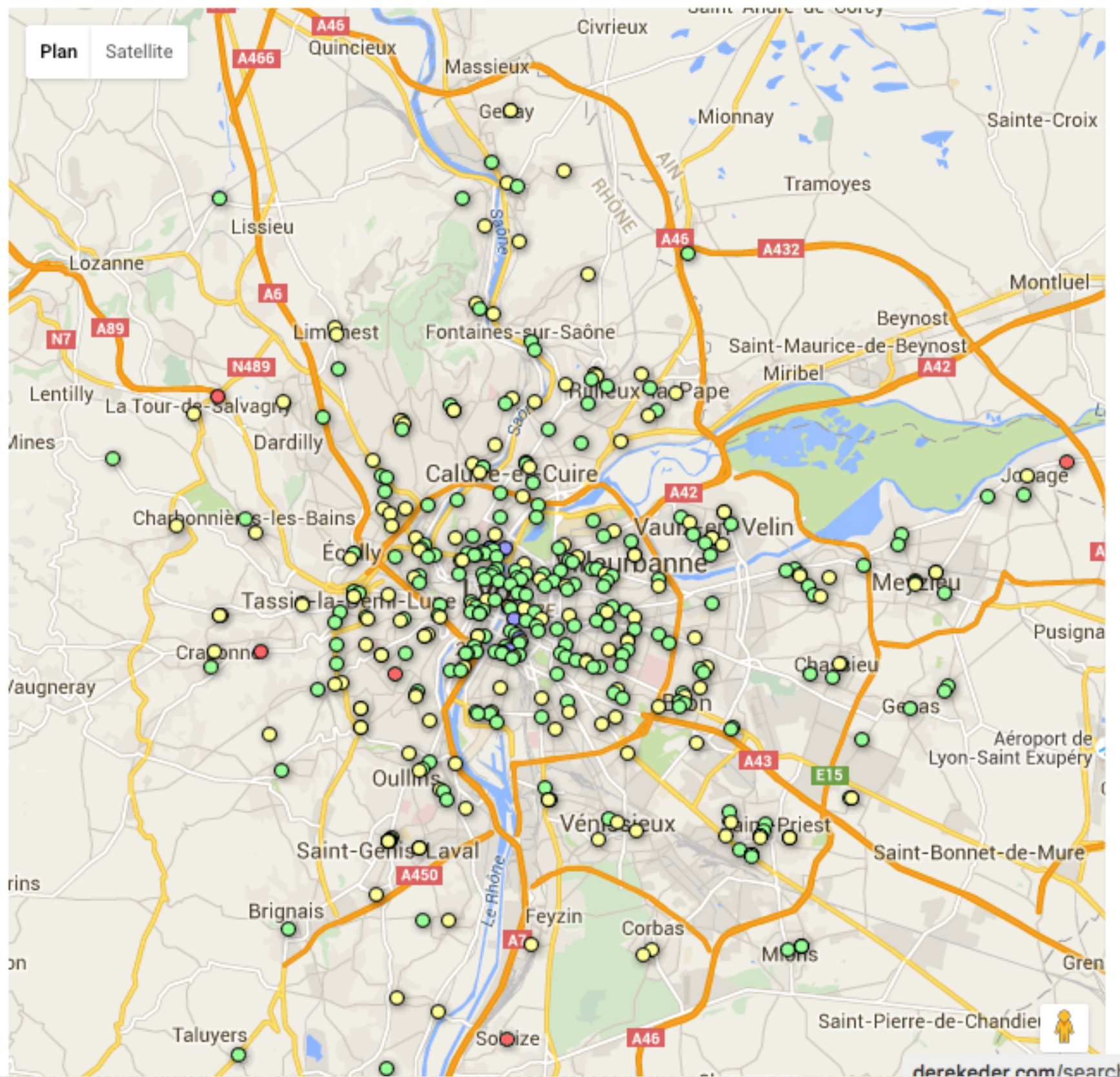
Retour à la carte

Types de points de vente

- ☒  Épiceries de produits locaux
- ☒  Magasins de producteurs
- ☒  Paniers (AMAP ou avec intermédiaire)
- ☒  Marchés (bio, de producteurs ou mixtes)

Crédits

Réalisation : Bertrand Enjalbal et Mélanie Marfella



Exemplo em Lyon

Exemple no município de Bruz vizinho de Rennes

10 juillet 2014 - 08:30 0 (http://www.natura-sciences.com/agriculture/maraichers-bio717.html#disqus_thread)

Le Conseil Général d'Ille et Vilaine et la SAFER ont profité de la cessation d'activité d'un agriculteur pour faire installer 4 projets en agriculture biologique (<http://www.natura-sciences.com/taq/agriculture-biologique>) sur 24 hectares.

Les marchés

estre, Guillaume
ie à Bruz, à

Contenu de la page : Les marchés



Le marché du vendredi matin

Créé en 1960, le marché de Bruz « ville, sur et autour de la place département. Il accueille 130 commerçants perm offrent une grande diversité de pro

Le marché bio du mardi après-m

Depuis le 6 novembre 2007, un ma tient tous les mardis de 16h30 la mairie. Une quinzaine de commerçants, pr de produits labellisés bio.

La restauration scolaire est assurée par le centre de restauration municipal, géré par la Ville. Il s'attache à fournir un service de qualité, et une alimentation familiale et variée par l'utilisation maximum de produits frais et locaux.

Aujourd'hui, 80% des produits d'épicerie, 80% des fruits et légumes, le pain, certains produits laitiers et le lait cru sont certifiés bio.

Toutes les viandes sont d'origine française, et certaines de production locale.

Les légumes sont de saison et locaux (le Clos Renaud à Bruz).

Une fois par mois environ, il est proposé un menu alternatif, à base de protéines végétales.

Tous les personnels ont reçu une formation aux normes HACCP (analyse des risques pour leur maîtrise - Hazard Analysis Critical Control Point).

Vingt-deux hectares d'un seul tenant, une opportunité que ces cinq maraîchers ont eu la chance de pouvoir saisir.
STÉPHANIE PRIOU

De la terre pour les fermiers

Bruz Trois maraîchers bio et deux pépiniéristes se sont installés à Bruz il y a quelques mois, une installation facilitée par le dispositif de portage foncier du conseil général. La nouvelle pourrait paraître anodine. Pourtant, il devient de plus en plus difficile pour de nouveaux agriculteurs de s'installer. « Si l'on ne vient pas d'une famille d'agriculteurs, ce qui est notre cas, il est très difficile de trouver des terrains, remarque Guillaume Héry, l'un des maraîchers nouvellement installés à Bruz. Nous nous sommes portés candidats et notre dossier a été retenu. » Les exploitations sont individuelles, mais les maraîchers partagent le même terrain et les outils. « Nous étions complémentaires, c'est pour cela que le projet a plu, souligne l'agriculteur. Nos premiers semis ont été mis en terre en 2011.

Au printemps, nous allons installer une boutique sur le terrain, pour vendre directement du producteur au consommateur. »

Les exploitants privilégient déjà les circuits courts en vendant leurs produits dans des Amap à Rennes et dans des groupements d'achat à Villejean et Kerlann.

» CAROLE ANDRÉ

Point de vente : lieu-dit « La Massue » à Bruz.

Métodos de inventarios e levantamentos : projeto ATCLASS

SALT

Economia

Résolis

Impactos externos

Rennes ville vivrière

Autonomia alimentar

Solalter

Justiça alimentar

Local

Logistica

O projeto alimentar territorial

Quels partenaires ?



Construire votre
projet alimentaire territorial
pour rapprocher **production locale**
et **consommation locale**



Qu'est-ce qu'un projet alimentaire territorial ?

Prévus dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art 39), les projets alimentaires territoriaux sont élaborés de manière concertée à l'initiative de l'ensemble des acteurs d'un territoire. Ils s'appuient sur

頂きます itadakimasu



Gilles Maréchal
www.terralim.fr
contact@terralim.fr