

PROJETS CIRCUITS COURTS

PROGRAMME LEADER 2007 - 2014

PETR du Briançonnais, du pays des Ecrins, du Guillestrois et du Queyras

Pôle LEADER

Sommaire

| | |
|--|----|
| ❖ ROUTE DES SAVEURS ET SAVOIRS DU GUILLESTROIS QUEYRAS | 2 |
| ❖ VALORISATION DE LA FILIERE VIANDE EN ZONE DE MONTAGNE EN PAYS DU GRAND BRIANÇONNAIS | 3 |
| ❖ LA COOPERATIVE DES ARTISANS DU QUEYRAS AU CŒUR DE L'ANNEE INTERNATIONALE DES COOPERATIVES POUR ASSEoir SA PERENNITE | 6 |
| ❖ INSTALLATION D'UNE NOUVELLE ACTIVITE D'ARTISAN CHOCOLATIER | 7 |
| ❖ CREATION D'UN ATELIER DE TRANSFORMATION DE PETITS FRUITS ET PLANTES SAUVAGES..... | 9 |
| ❖ VALORISER ET DEVELOPPER LES INITIATIVES DE CIRCUITS COURTS..... | 10 |
| ❖ VALORISER ET DEVELOPPER LES INITIATIVES DE CIRCUITS COURTS-ACTIONS : EXPERIMENTATION D'UN OUTIL NUMERIQUE, VISANT A STRUCTURER ET DIVERSIFIER L'OFFRE ET LA DEMANDE DE PRODUITS LOCAUX | 12 |
| ❖ ACCOMPAGNEMENT A LA CREATION D'UN POINT DE VENTES COLLECTIFS PAYSANS | 14 |

❖ ROUTE DES SAVEURS ET SAVOIRS DU GUILLESTROIS QUEYRAS

Porteurs de projet : Communauté de communes du Guillestrois et Office de Tourisme du Queyras

Contexte du projet :

Le Guillestrois et le Queyras ont engagé un travail commun pour le développement économique des territoires. Le projet prévoyait de répondre aux besoins de développer la faible offre agricole et artisanale (carence en produits agricoles locaux transformés dans le Guillestrois), et d'identifier les savoir-faire, notamment gastronomiques et les circuits de vente existants mais non structurés (difficultés d'organisation collective).

Le projet s'est inscrit dans une stratégie globale de développement territorial et s'est appuyé sur plusieurs études :

- Etude sur les circuits courts de la Communauté de communes du Briançonnais
- Projet « Montagne produit Qualité » porté par le Parc Naturel Régional du Queyras (PIT Monviso)
- Valorisation commerciale des circuits courts de la filière viande (en cours – projet Leader)

Contenu :

La communauté de communes du Guillestrois s'est positionnée comme structure de développement local et est intervenue sur la valorisation des filières économiques et l'animation du territoire.

(Recrutement d'un animateur chargé de la mise en œuvre du projet, de l'élaboration de son contenu et de la conception et réalisation des actions et manifestations, programme d'actions de développement internes au territoire).

L'Office de tourisme du Queyras est intervenu sur l'aspect tourisme du projet et a pris en charge la promotion et la communication interne, avec les réseaux existants et le Parc naturel régional du Queyras (compétence agriculture). (Réalisation d'un diagnostic en s'appuyant sur les études déjà réalisées dans ce domaine, plan d'actions de promotion et de communication visant à fournir des outils de communication, commercialisation et promotion pour impulser l'image du territoire et valoriser l'ensemble des filières agricoles et artisanales).

Objectifs :

- Identifier, valoriser et promouvoir les produits locaux (agricoles et artisanaux), promouvoir leur utilisation par les restaurateurs, les artisans de l'alimentaire et les producteurs, et faciliter leur commercialisation par des circuits courts
- Mettre en réseau les acteurs pour structurer des filières locales et rechercher de nouveaux débouchés
- Conforter les connaissances et savoir-faire des territoires autour de la création d'outils de communication
- Promouvoir, autour d'animations pédagogiques communes et d'événementiels, les richesses culinaires locales, les spécificités locales et les produits du terroir auprès des consommateurs : population locale, résidente et touristique.

Moyens :

Recrutement d'un chargé de mission pour 12 mois, en charge de l'animation et du développement de ce projet. Prestations de service avec des associations locales ou autres prestataires pour les manifestations. Prestations avec des entreprises pour les outils de communication spécifiques (carte interactive, livret mémo, vidéos, etc)

Partenariats envisagés :

Les Offices de tourisme ; Le Parc naturel régional du Queyras ; L'ACSSQ, le Pays Guillestrin, les AMAP du Guillestrois et du Queyras, Arts et Musique en montagne ; Les artisans et producteurs, la

Coopérative des artisans du Queyras, la SARL Guil Durance Viandes et éventuellement autres prestataires pour les animations : comités des fêtes, associations locales...

Calendrier :

Début de l'opération : Avril 2013

Durée de l'opération : 18 mois

Coût total projet Guillestrois

85 000.00€

| Aide FEADER | Aide Région | Aide CD05 | Autre financeur public |
|-------------------|-------------------|------------------|------------------------|
| 37 339.96€ | 20 400.00€ | 4 700.00€ | 5 500.00€ |

Coût total projet Queyras

84 945.00€

| Aide FEADER | Aide Région | Aide CD05 | Autre financeur public |
|-------------------|-------------------|------------------|------------------------|
| 36 691.06€ | 20 013.32€ | 4 655.21€ | 5 451.32€ |

❖ VALORISATION DE LA FILIERE VIANDE EN ZONE DE MONTAGNE EN PAYS DU GRAND BRIANÇONNAIS

Approche collective, territorialisée et transversale mobilisant l'ensemble des acteurs amont et aval de la filière.

Porteurs de projet : groupement d'employeurs filière viande

Domaine d'activité : Artisanal

Acteurs : éleveurs bovins, ovins, structures coopératives autour de l'abattoir Guil Durance, ensemble des usagers (restaurateurs, bouchers, ateliers de transformation...).

Objectif :

- Donner une assise forte, de l'amont jusqu'à l'aval de la filière courte
- (Re) tisser des liens serrés avec l'ensemble des partenaires, (éleveurs, artisans bouchers, découpeurs, semi-grossiste...)
- Augmenter l'accroissement annuel des volumes de tonnage de l'ordre 10 %
- Développer le potentiel de clients sur le périmètre en récupérant à la fois des éleveurs (offrant ainsi un gage de continuité dans l'approvisionnement en viande tout au long de l'année) et en faisant en sorte que de plus en plus d'usagers profitent des viandes du périmètre de chalandise de l'abattoir de Guillestre

Contenu du projet :

Fédérer et rassembler toutes celles et ceux qui devaient intégrer la filière courte s'ils voulaient continuer à vivre décemment du fruit de leur travail, qu'ils soient issus de l'amont comme de l'aval de la filière viande. Partant de l'existant, il était nécessaire de mobiliser l'ensemble des forces vives de ce territoire pour que le même langage d'une filière soit écouté et entendu. L'information et la vulgarisation auprès de l'ensemble des protagonistes de la filière du nord du département des

Hautes- Alpes a été la méthodologie de travail adoptée pour que producteurs, transformateurs et surtout consommateurs soient des acteurs au quotidien de cette filière. La valorisation de la filière viande nécessitait un rapport de proximité entre l'ensemble des interlocuteurs. Elle était également basée sur la mise à disposition de personnel en charge de sillonner ce territoire pour consulter et compiler les informations permettant d'en extraire toute la quintessence et passer à sa mise en application pour une meilleure coordination entre chacun.

Moyens :

Contact direct sur le terrain / lien avec l'ensemble des structures et collectivités travaillant avec les produits issus de la filière courte / animation, prises de contact, rencontre de concertation entre les partenaires /suivi qualitatif et quantitatif du rôle de chacun pour élargir le partenariat et tâcher d'améliorer l'échange entre les adhérents à cette (re) structuration de la filière courte viande.

Partenariats envisagés:

Savinoise des Viandes, la Société Alpine de Boucherie, les Boucheries Barrouillet, Astier, Michel & Gonthier ainsi que plusieurs restaurateurs dans le Guillestrois et le Queyras., l'Abattoir agréé CE de Guillestre, la SARL Guil Durance Viandes, Association de l'Agneau Guil & Durance, l'AEB 04-05 et le GIE du Queyras.

Calendrier :

Durée de l'opération : 24 mois

Début de l'opération : Octobre/ Novembre 2010 à 2012

Coût total projet

23 100.00€

| Aide FEADER | Aide Région | Aide CD05 | Autre financeur public |
|-------------------|-------------------|------------------|------------------------|
| 20 151.99€ | 10 992.00€ | 3 664.00€ | 924.00€ |

❖ RENFORCEMENT DES FILIERES VIANDES EN CC DU NORD DES HAUTES ALPES. STRATEGIE DE PERENNISATION ET DE DEVELOPPEMENT A 4 ANS

Porteur de projet :

Groupement d'Employeurs Filière Viandes

Objectifs :

- Sécuriser le fonctionnement et le pilotage des structures professionnelles de la filière,
- Donner une visibilité à l'ensemble des acteurs sur les conditions de pérennisation et de développement des structures de la filière,
- Mettre en place et suivre dans le temps un plan d'action opérationnel de retour à l'équilibre des structures,
- Rétablir un climat de confiance entre structures professionnelles, bouchers, collectivités et financeurs,
- Dynamiser et professionnaliser les relations entre l'amont et l'aval de la filière, diversifier les débouchés,
- Définir un projet de filière à 4 ans, réaliste, pertinent économiquement et partagé par l'ensemble des acteurs.

Contexte du projet :

2006 : Fermeture de l'abattoir de Briançon mise aux normes CE de l'abattoir de Guillestre.

2008 : Equilibre de fonctionnement de la filière; la valorisation sur circuits courts permet, par la suppression d'opérateurs intermédiaires, de supporter les coûts d'abattage élevés tout en maintenant une plus value sensible pour l'éleveur et un coût de revient concurrentiel pour les bouchers qui font le choix de l'approvisionnement local.

2009 : Structures fragilisées par des mouvements de personnel ; elles peinent à mettre en place une feuille de route structurée et à maîtriser le pilotage d'une activité de près de 800 000 € de chiffre d'affaires et 5 salariés. Ces difficultés ont notamment entraîné une perte de productivité, des difficultés de trésorerie et un désengagement de l'animation commerciale de la filière, à l'origine d'une baisse de 30% des volumes valorisés sur les circuits courts organisés. Cette baisse d'activité répercutée sur le tonnage de l'abattoir menace l'équilibre même de la filière.

Un premier soutien du programme LEADER a permis de créer un poste de fin 2011 à septembre 2012 d'animation commerciale de la filière. L'action menée dans ce cadre a permis notamment de mobiliser l'amont de la filière ovine sur les problématiques de qualité et de planification de l'approvisionnement et d'améliorer le suivi de l'aval de la filière ; une stabilisation de la chute des volumes ovins a pu ainsi être observée sur la période. Il convenait ensuite de poursuivre l'effort de mobilisation et de développement commercial, notamment sur la filière bovine et sur les carcasses de second choix et de professionnaliser la mise en relation de l'amont et de l'aval de la filière. La pérennisation et le développement de ces filières ne pouvait être envisagé sereinement sans une professionnalisation du pilotage et une optimisation du fonctionnement des structures professionnelles au cœur même de la dynamique de ces filières.

Contenu :

Appui opérationnel au renforcement des structures professionnelles des filières viandes du nord des Hautes-Alpes et stratégie à 4 ans :

- Professionnalisation du pilotage et optimisation du fonctionnement des structures,
- Evaluation de l'impact économique de la politique menée sur la filière viandes et réévaluation de la pertinence économique du maintien de l'abattoir de Guillestre,
- Construction d'un diagnostic partagé et d'un schéma directeur à 4 ans.

Animation commerciale de la filière, mobilisation de l'amont de la filière bovine, dynamisation, suivi et diversification de l'aval de la filière, promotion des marques Guil et Durance et Patur'Alp, professionnalisation des relations avec l'aval de la filière.

Moyens :

- Appel à une prestation extérieure d'appui opérationnel confiée à Sensé Développement, Stéphanie Soulas, ingénieur agronome, ancienne directrice de l'abattoir de 2002 à 2007, spécialisée dans l'appui aux dirigeants de TPE, la gestion et la stratégie d'entreprise. *Une proposition d'intervention avec plan d'action détaillé a été présentée.*
- Recrutement d'un animateur de filière sur une période d'un an. *Les conditions de pérennisation d'un tel poste devront être évaluées dans le premier volet de l'action.*

Partenariats envisagés :

SICA de l'abattoir de Guillestre, SARL Guil Durance Viandes, 5 Communautés de Communes du nord des Hautes-Alpes (regroupées au sein du SMIAGD), Pays du Grand Briançonnais, éleveurs bovins et ovins du territoire, artisans bouchers, GMS et restaurateurs du territoire, AEB 04-05, Association de l'agneau Guil et Durance, DDCSPP, CR PACA, CG 05.

Calendrier :

Début de l'opération : mai 2013

Durée de l'opération : 18 mois

Coût total projet

71 040.00€

| Aide FEADER | Aide Région | Aide CD05 | Autre financeur public |
|-------------------|-------------------|------------------|------------------------|
| 31 257.59€ | 17 049.60€ | 5 683.20€ | 2 841.60€ |

❖ LA COOPERATIVE DES ARTISANS DU QUEYRAS AU CŒUR DE L'ANNEE INTERNATIONALE DES COOPERATIVES POUR ASSEOIR SA PERENNITE

Porteur de projet : Coopérative des Artisans du Queyras**Contexte du projet :**

La Coopérative des Artisans du Queyras a vu le jour en 1989, installée à la Maison de l'Artisanat à Château Ville Vieille. Actuellement elle regroupe 32 artisans et embauche 3 personnes. Chaque coopérateur membre possède une voix et s'engage à vendre ses produits au même prix que ce soit en vente directe ou par le biais de la Maison.

Des artisans partiront en retraite dans les prochaines années à venir dont certains sont en charge de la gestion de la coopérative. Il s'agit à travers ce projet d'anticiper ces départs en vue de d'asseoir la pérennité de la coopérative mais aussi de la doter d'outils de communication et d'information pour entretenir et promouvoir les savoir-faire localement et à l'extérieur en vue d'attirer de nouveaux actifs. Il est incontournable également que la coopérative soit un outil de plus en plus performant et innovant pour accueillir de jeunes entrepreneurs.

Contenu :

Le projet visait à développer l'attractivité de la coopérative dans le but :

- D'attirer de nouveaux artisans et producteurs au sein de la coopérative
- D'attirer davantage de clients

Pour cela la coopérative a communiqué sur son activité, sur le fonctionnement de l'outil coopérative et promouvoir son territoire

Elle s'est doté de moyens nécessaires pour participer à des événements de plus ou moins grandes envergures, mais aussi de pouvoir organiser des manifestations sur son territoire.

En 2012, la coopérative artisanale a souhaité participer à l'année internationale des coopératives décrétée par l'ONU, dont l'aboutissement est un forum à Manchester en novembre.

Afin de réaliser ce projet, la coopérative a du renforcer son équipe. Un chargé de mission a coordonné les actions pour participer à l'année internationale, et à long terme, pérenniser et développer la coopérative, mais aussi structurer sa commercialisation et sa promotion.

Objectifs :

- Augmenter la notoriété de la coopérative pour augmenter les ventes et assurer sa continuité.
- Accompagner des projets d'installation de jeunes artisans
- Doter la coopérative de moyens de communication, de promotion adaptés (signalétique, stands) lui permettant de participer à des événements et d'en organiser
- Augmentation du volume de ventes, et du nombre de coopérateurs,

Partenariats :

Les 33 coopérateurs membres dont une SCOP et un GIE, la Fédération nationale des Coopératives, Communauté de Communes de l'Escarton du Queyras, le Parc naturel régional du Queyras, IRCE, la CAPEB, l'Office de Tourisme du Queyras.

Calendrier :

Début de l'opération : Juillet 2012

Durée de l'opération : 16 mois

Coût total projet

103 887.00€

| Aide FEADER | Aide Région | Aide CD05 | Autre financeur public |
|-------------------|-------------------|------------------|------------------------|
| 35 111.83€ | 20 236.11€ | 5 119.07€ | 0.00€ |

❖ INSTALLATION D'UNE NOUVELLE ACTIVITE D'ARTISAN CHOCOLATIER

Porteur de projet : EURL NEVA MONTAGN'ART– M Roland ESTATICO

Domaine d'activité : Fabrication de biscuits

Contexte du projet :

Ancien boulanger pâtissier M Estatico avait décidé de se lancer dans la confection de biscuits et de chocolats. Il a débuté son activité d'artisan en décembre 2010. Il fabrique ses produits, les vend dans son espace de vente, dans des dépôts ventes et sur des marchés (Montgenèvre, du Monétier les Bains et du Col du Lautaret). Il intervient également pour des anniversaires, mariages et autres cérémonies. Afin de produire des produits spécifiques et garder l'exclusivité, M Estatico a mis au point un procédé de fabrication de moules uniques et représentants des spécificités de la Vallée de la Clarée.

Contenu :

Il s'agit de créer une nouvelle activité commerciale dans la zone artisanale de la Commune de Névache. L'atelier se trouve à côté d'une laverie.

Afin de se développer, se faire connaître et augmenter et diversifier sa production, M Estatico nécessite d'acheter du matériel de cuisine, de l'électroménager, ainsi que des stands pour les marchés et du matériel informatique pour la réalisation de documents publicitaires.

Il engagera des partenariats avec des producteurs locaux afin d'acquérir diverses saveurs à marier dans ses chocolats et créer de nouvelles recettes.

Seul à exercer les différentes activités, il souhaite embaucher une personne polyvalente pouvant essentiellement libérer M Estatico pour la fabrication de produits.

Objectifs :

- Développer l'activité
- Diversifier les produits et les services et augmenter leur production
- Se faire connaître
- Répondre à une demande locale et touristique
- Embaucher du personnel

Moyens :

Petit atelier pour la fabrication des produits et espace d'exposition vente

Partenaires :

Maire de Névache, Alpes Stratégie Conseil, la Ferme du Clot

Calendrier :

Durée de l'opération : 6 mois

Début de l'opération : juin 2011

Coût total projet

13 603.20€

| Aide FEADER | Aide Région | Aide CD05 | Autre financeur public |
|------------------|------------------|----------------|------------------------|
| 4 489.04€ | 2 448.58€ | 816.19€ | 408.10€ |

❖ ACQUISITION MATERIEL POUR LA PRODUCTION JUS DE FRUIT LOCAUX

Porteur de projet : Aurélie ROUSSELOT PAILLEY

Domaine : Artisan productrice de jus de fruit

Contexte du projet :

Il y a chaque année ou presque de nombreux fruits qui se perdent dans le Pays du Grand Briançonnais. Historiquement, la vallée de la Vallouise, l'Argentièrre ou La Roche de Rame étaient des communes productrices et même exportatrices de fruits des Alpes tels que les pommes, les poires, les abricots, les prunes, les coings, les fruits rouges, etc. Si ce commerce a cessé alors que l'économie se transformait, les arbres, eux, ont en partie survécu. A l'heure actuelle, la plupart des vergers anciens sont abandonnés ou peu entretenus. Néanmoins, si l'on rassemble les productions de ces vieux arbres, la quantité de fruits à récolter n'est pas négligeable, voire même très honorable les bonnes années.

Contenu :

L'activité consiste à transformer les fruits en jus et refaire naître un travail perdu. Les arbres n'étant pas traités, les fruits ne sont pas commercialisables selon les critères conventionnels de notre système d'agro-distribution, mais ils sont parfaits pour le pressage.

Une partie de la récolte se fera auprès des propriétaires d'arbres fruitiers en échange de l'entretien des espèces par la taille, le nourrissage organique et l'irrigation. Cet entretien permettra d'autre part d'augmenter le rendement des arbres.

Le reste de la récolte se fera auprès de producteurs et agriculteurs, avec l'achat de fruits si besoin. L'optimum sera de pouvoir replanter des arbres issus des variétés locales pour renouveler le patrimoine arboricole et assurer ainsi la pérennisation de l'activité.

Les particuliers pourront apporter leurs fruits pour un service du pressage à façon, et obtenir leur jus de fruits – ce sera la seule entreprise à proposer ce service sur le marché local.

Dans l'avenir, la production pourra s'étendre aux fruits à noyaux. La vente des jus se fera dans les commerces locaux, des points de distribution ou en direct, avec indication du lieu de pressage sur les étiquettes.

Objectifs :

- Créer une activité ancrée sur le territoire, avec une amplification du travail en intersaison
- Revaloriser et entretenir le patrimoine arboricole local

- Obtenir une reconnaissance du type « appellation géographique », il existe seulement La pomme de Risoul
- Consommer et valoriser les produits locaux

Moyens :

Atelier de pressage mécanisé, pasteurisation et mise en bouteille. Création d'un site internet.

Partenariats envisagés :

Les propriétaires de vergers et les distributeurs locaux.

Calendrier :

Durée de l'opération : 7 mois

Début de l'opération : octobre 2011

Coût total projet

17 254.20€

| Aide FEADER | Aide Région | Aide CD05 | Autre financeur public |
|------------------|------------------|--------------|------------------------|
| 4 365.30€ | 3 055.72€ | 0.00€ | 515.90€ |

❖ CREATION D'UN ATELIER DE TRANSFORMATION DE PETITS FRUITS ET PLANTES SAUVAGES

Porteur de projet : Sébastien Chosson, Cueillette en Queyras

Contexte du projet :

Le Parc naturel régional du Queyras offre une quantité importante d'espèces végétales sauvages et comestibles : plantes aromatiques, arbres et arbustes à baies, à fleurs ou bourgeons odorants. Ces espèces présentent, pour la plupart d'entre elles, un fort potentiel gustatif et nutritionnel : Concentration en vitamines, en acides gras essentiels et antioxydants.

Afin de mettre en avant ces ressources, répondre à l'engouement pour le naturel et le local et développer de nouveaux produits, M Chosson, a souhaité créer un atelier de transformation de plantes et de fruits en « produits de bouche ».

Contenu :

L'entreprise est installée dans un atelier de 104 m² de l'hôtel d'entreprises d'Abries.

M Chosson a renforcé ses connaissances actuelles grâce à des formations et utilise des techniques de transformation et de conservation traditionnelles, mais aussi des process de transformation, comme la déshydratation et le séchage, pour créer des produits inédits, non commercialisés en France (cuirs de fruits et dosettes congelées de sirop d'argousier «non pasteurisé»).

Trois gammes de produits sont proposées :

- Diététique : cuirs de fruits crus, nectar énergisant 100% sauvage, mélange de fruits déshydratés, jus d'argousier «non pasteurisé», infusions.
- Gustative : sirop, nectars et gelée,
- Culinaire : poudre et mélanges aromatiques, sels et sucres aromatisés, coulis, sauce déglacage, préparation pour vinaigrette et gelée.

Les produits seront commercialisés par les distributeurs locaux (Maison de l'artisanat, épiceries, superettes, ...), restaurants, sur les marchés, en commandes groupées pour des entreprises, Association (Juste un Zest, AMAP, ...).

Objectifs :

- Proposer des produits originaux, naturels, inexistants dans le Queyras .
- Produire et commercialiser en circuits courts, valoriser l'identité Queyras et Hautes Alpes.
- Développer une **approche marketing plus actuelle** en commercialisant des produits de base accompagnés de recettes pour faire des créations culinaires (Concept « Do It Yourself »).

Moyens :

Aménagement de l'atelier à réaliser, acquisition des outils de production ; comptabilité assurée par le GE du Queyras et aidants familiaux pour la cueillette et la communication.

Mise en place et animation d'un groupe de recherche et de développement, composé de cuisiniers, d'Ainés du Queyras (mémoires) qui se réunira 2 à 3 fois par an pour développer les techniques de transformation et rechercher de nouvelles recettes ou gammes, notamment pour les professionnels.

Calendrier :

Début de l'opération : Septembre 2014

Durée de l'opération : 7 mois.

Coût total projet

27 054.68€

| Aide FEADER | Aide Région | Aide CD05 | Autre financeur public |
|------------------|------------------|------------------|------------------------|
| 8 928.02€ | 4 869.84€ | 1 623.28€ | 811.64€ |

❖ VALORISER ET DEVELOPPER LES INITIATIVES DE CIRCUITS COURTS

Porteur de projet : Association du Pays du Grand Briançonnais, des Ecrins au Queyras

Partenaire(s) : PNR de Chartreuse - GAL Chartreuse Avant Pays Savoyard

Contexte du projet :

Ce projet fait suite à l'étude menée sur le développement des circuits courts dans le Grand Briançonnais (projet transfrontalier ALCOTRA « Saveurs et Produits des Hautes Vallées » CCB), et vient en complément d'actions menées sur le territoire des Hautes-Alpes.

Le renforcement des liens entre agriculture et alimentation est aujourd'hui au cœur de nouvelles dynamiques de territoires. Les circuits courts sont un levier de développement et de maintien d'une agriculture durable, diversifiée, locale en lien avec son territoire, ses autres activités (artisanales, commerciales et touristiques) et ses habitants. Ils représentent également une réponse aux questions cruciales d'autonomie alimentaire et de santé.

Des initiatives très diversifiées ont été menées dans les territoires, travaillant sur l'organisation de l'offre (magasins de producteurs, service internet...), et sur la restauration collective ou encore sur des aspects de pédagogie ou de promotion. La valorisation, le transfert et la diffusion de ces réalisations sont au cœur de la poursuite du développement des circuits courts.

C'est dans cet esprit et dans cet objectif que les GAL Parc de Chartreuse et Avant Pays savoyard et Pays du Grand Briançonnais, ont souhaité construire ce projet de coopération.

Contenu :

Le projet s'est articulé en trois objectifs

1. Structurer et diversifier l'offre et la demande de produits locaux
 - Accompagnement des producteurs ou de leurs regroupements (études, expertise ou soutien sur les projets de transformation, de buffets locaux et de vente collective).
 - Animation auprès des cibles visées pour favoriser l'émergence et la structuration de la demande.

2. Valoriser l'offre en circuits courts
 - Participation aux actions de promotion des produits et des producteurs (manifestations, salon professionnel des producteurs, actions presse...).
 - Accompagnement de la valorisation de l'offre (réflexions sur la mise en valeur des produits pour inciter la clientèle touristique à consommer les produits locaux, promotion des produits locaux dans les restaurants et les points de ventes...).
 - Création de supports de communication de l'offre locale, si le besoin s'en fait sentir.

3. Sensibiliser et informer les acteurs
 - Accompagnement pour l'introduction des produits locaux en restauration collective (formation des gestionnaires de restauration et/ou d'élus, études, ...) en s'appuyant notamment sur l'exemple du Collège de Guillestre, en collaboration avec les services du Conseil Général.
 - Animation d'actions pédagogiques à destination des scolaires et du grand public.

Chaque action s'est appuyée sur le travail déjà réalisé ou en cours de réalisation par les autres acteurs locaux. Un maximum de partenaires a été intégré à la démarche. Toutes les actions, qu'elles aient été menées conjointement ou localement, ont fait l'objet d'un bilan permettant ainsi le partage partenarial des méthodes et expériences. L'objectif était véritablement de faire le lien entre tous les acteurs de la filière et le grand public.

Résultats :

Animer et mettre en relation les acteurs d'un même territoire

- Accroître l'intérêt pour les produits locaux et valoriser leur consommation
- Répondre à la demande sociétale de produits de proximité
- Mettre en œuvre de nouvelles méthodes
- Mettre en réseau des acteurs, accroître l'intérêt et favoriser leur implication
- Apporter une plus value économique locale et maintenir des emplois locaux
- Améliorer la qualité des repas de manière générale et durable sur le territoire.

Moyens :

Création d'un poste de chargé de mission circuits courts à mi temps : animation de l'ensemble du dispositif, de réunions, de rencontres entre partenaires et entre acteurs locaux ; coordination avec le chargé de mission du projet « Route des Saveurs et Savoirs Guillestrois Queyras » et avec l'abattoir.

Mise en place d'un dispositif pérenne de pilotage avec les acteurs locaux

Un travail particulier sera mené avec la chambre d'agriculture 05, le CDT et le Conseil Général.

Partenariats :

Les CC du Grand Briançonnais, Le Conseil Général 05, le Parc Naturel Régional du Queyras, les chambres consulaires, Agribio 05, les services de contrôles sanitaires, les groupements et les producteurs, les restaurateurs traditionnels et les établissements de restauration collective, les acteurs du tourisme...

Calendrier :

Début de l'opération : Janvier 2014 à Mai 2015

Durée de l'opération : 17 mois

Coût total projet

154 900.00€

| Aide FEADER | Aide Région | Aide CD05 | Autre financeur public |
|-------------------|------------------|------------------|------------------------|
| 14 915.92€ | 9 491.97€ | 2 711.99€ | 0.00€ |

**❖ VALORISER ET DEVELOPPER LES INITIATIVES DE CIRCUITS COURTS-
ACTIONS : EXPERIMENTATION D'UN OUTIL NUMERIQUE, VISANT A
STRUCTURER ET DIVERSIFIER L'OFFRE ET LA DEMANDE DE
PRODUITS LOCAUX**

Action relevant du projet de coopération « Valoriser et développer les initiatives de circuits courts »

Porteur de projet :

Association Echanges Paysans Hautes-Alpes

Contexte du projet :

L'agriculture des Hautes-Alpes est historiquement structurée en filières longues pour la majorité des exploitations, malgré les contraintes géographiques liées au caractère montagnard du territoire. Aujourd'hui la valorisation locale, en circuit court, de ces productions, apparaît comme un enjeu essentiel pour l'ensemble des acteurs professionnels ou politiques.

La demande croissante des consommateurs, aussi bien individuelle que professionnelle (notamment de la restauration hors foyer), est pourtant freinée par un déficit de structuration de l'offre. Ceci s'explique entre autre par la complexité liée à la spécificité de produits issus du vivant et par le caractère diffus de ces produits et producteurs.

D'ores et déjà, de nombreuses initiatives ont été prises par des agriculteurs du territoire, mais elles restent souvent à l'échelle individuelle et ne permettent pas, en général, de toucher les clients professionnels comme la restauration collective.

Echanges Paysans Hautes-Alpes a pour ambition de permettre la rencontre entre l'offre des produits agricoles et les demandes spécifiques des circuits courts et de proximité, sur les marchés « complexes » comme la restauration collective (scolaire, touristique, santé...).

Contenu :

Un maillon commercial et logistique est « manquant » pour la restauration hors foyer et l'absence de structuration ne permet pas, ni du point de vue des producteurs, ni de celui des responsables de la restauration collective, de développer significativement les circuits courts agricoles sur ce marché, dans le Pays Briançonnais.

S'appuyant sur l'expérience de différentes plateformes étudiées, le travail a consisté à regrouper commercialement les offres diffuses, en identifiant les produits de qualité et leur disponibilité pour démarcher les structures de la restauration collective ou plus généralement professionnelles. Il s'agissait également de faire évoluer les produits en terme de qualité, de structurer les relations commerciales, la logistique et, de l'autre côté, d'accompagner les responsables et équipes de la restauration collective sur l'utilisation de produits frais.

Un logiciel est utilisé pour mettre en place ce service commercial et une tournée de transport de produits sur un parcours non assuré sera testé.

Objectifs :

- Valorisation de l'agriculture de montagne, en développant de « nouveaux » marchés de proximité et en contribuant à une meilleure rémunération des produits. Cette dynamique est également un encouragement au développement de la transformation locale,
- Favoriser le maintien voire le développement de l'emploi agricole,
- Analyse de l'offre et la demande sur le Pays, des carences, des modes de gestion, de production, de commercialisation et de communication,
- Optimisation de la logistique d'approvisionnement

Partenaires :

Conseils Régional et Général, l'association « Manger Bio d'ici Alpes Bugey Chambre d'Agriculture 05, AGRIBIO 05, PN Ecrins, Slowfood, CRIEL Paca

Calendrier :

Début de l'opération : septembre 2013

Durée de l'opération : 15 mois

Coût total projet

61 500.00€

| Aide FEADER | Aide Région | Aide CD05 | Autre financeur public |
|-------------------|-------------------|------------------|------------------------|
| 33 824.97€ | 24 600.00€ | 3 075.00€ | 0.00€ |

❖ VALORISER ET DEVELOPPER LES INITIATIVES DE CIRCUITS COURTS-ACTION : ORGANISATION D'UN SALON PROFESSIONNEL

Action relevant du projet de coopération « Valoriser et développer les initiatives de circuits courts »

Porteur de projet : Chambre d'Agriculture des Hautes-Alpes

Contexte du projet :

Sur le territoire du pays du Grand Briançonnais, le maintien de l'agriculture locale est très lié à la valorisation des produits locaux et à la structuration d'une filière « circuits-courts ». En effet, les circuits-courts permettent à la fois de répondre à une demande des consommateurs de plus en plus importante en produits locaux et d'avoir une meilleure rémunération des produits pour les producteurs.

La Chambre d'Agriculture des Hautes-Alpes travaille à l'organisation et à la structuration de cette filière d'avenir, en se positionnant comme « facilitateur » des échanges entre l'offre et la demande. Elle constate que les professionnels intéressés par des produits locaux ne savent pas où les trouver, une inadéquation existe en restauration collective entre l'offre de produits locaux et la demande, sur la nature, la quantité et la diversité des produits. Il est nécessaire d'organiser la distribution et l'écoulement des produits (rationalisation livraisons et logistique).

Contenu :

Il s'agissait d'organiser la journée du salon professionnel : réservation de la salle, information auprès des producteurs agricoles, gestion des inscriptions (selon le cahier des charges à définir), organisation logistique (plan du salon dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité de la salle retenue), relance des producteurs exposants, élaboration des outils de communication, invitation des professionnels concernés (restaurants traditionnels, collectifs, commerçants...); et d'animer le salon le jour J (installation des producteurs selon le plan défini au préalable, animation du salon,

remise en état de la salle si besoin). Les producteurs fermiers sont venus exposer, faire déguster et présenter leurs produits aux professionnels de la restauration traditionnelle, collective et aux commerçants.

Objectifs :

- Répondre à une attente exprimée par les professionnels qui évoquent le manque de communication et de mise en relation entre les différents acteurs de la filière.
- Faire se rencontrer restaurateurs, commerçants, acteurs de la restauration traditionnelle, collective et producteurs fermiers.

Moyens :

Mobilisation d'agents de la Chambre d'Agriculture pour l'organisation de l'ensemble de ce salon professionnel, la conception et l'élaboration des outils de communication.

Location d'une salle dans le Pays du Grand Briançonnais : lieu à définir

Calendrier :

Début de l'opération : Juin 2013

Durée de l'opération : 1 an

Coût total projet

13 025.59€

| Aide FEADER | Aide Région | Aide CD05 | Autre financeur public |
|------------------|------------------|--------------|------------------------|
| 5 385.00€ | 2 937.28€ | 0.00€ | 1 468.63€ |

❖ ACCOMPAGNEMENT A LA CREATION D'UN POINT DE VENTES COLLECTIFS PAYSANS

Action relevant du projet de coopération « Valoriser et développer les initiatives de circuits courts »

Porteur de projet : Association La Pause Paysanne.

Elle regroupe trois agriculteurs du Guillestrois :

- Jean-Luc BRUN (production de lait de vache, yaourts, beurre, et fromages)
- Marc PALLUEL (production de viande bovine, maraichage et volailles en projet)
- Georges DEVARIS (production de lait, charcuterie, jus de fruits)

Contexte du projet :

L'idée de point de vente collectif est née au sein de ce noyau d'éleveurs, tous les trois investis ensemble, depuis plusieurs années, au sein de différentes structures de valorisation agricole (coopérative laitière, abattoir...). Ce projet répond à une volonté d'apporter de la valeur ajoutée à leur production et de diversifier leurs produits au moment d'intégrer sur leurs exploitations la nouvelle génération. L'idée initiale consistait à créer un magasin paysan, avec une gamme de produits frais attractive, ciblant prioritairement la clientèle locale. Deux terrains, offrant un positionnement stratégique, sont déjà pressentis.

Conscients que la production des trois exploitations ne permettrait pas de mettre en place une offre de produits suffisante, les trois agriculteurs souhaitaient fédérer, dans un second temps et selon des modalités de partenariat à définir, le plus grand nombre de producteurs du Pays du Grand Briançonnais. En effet, leur expérience des projets collectifs, et les exemples d'initiatives similaires réussies dans d'autres régions, les incitent à faire reposer la première phase de l'aventure sur un "noyau dur soudé, moteur et engagé".

Afin de structurer leur démarche, de lever un à un les freins (humains, réglementaires, organisationnels et financiers) et de mettre en place les conditions de viabilité économique de leur projet, ils souhaitaient solliciter le recours à un prestataire extérieur identifié pour son approche

pragmatique de la création et du développement d'entreprise et son expérience de la mise en place de filières de valorisation agricole sur le territoire.

Contenu :

- Visites d'étude de 6 points de vente collectifs (situés en majorité sur le territoire partenaire de Chartreuse)
- Accompagnement opérationnel du projet par un prestataire (24 demi-journées sur un an)

Objectifs :

- Fédérer le groupe autour d'un projet formalisé et des objectifs partagés,
- Favoriser une communication efficace au sein du groupe,
- Appréhender les difficultés et les points de vigilance recensés auprès de points de vente collectifs,
- Définir et construire le projet, construire le business plan,
- Identifier les risques, les points de vigilance et les facteurs de réussite du projet, établir un plan d'action opérationnel de lancement du projet,
- Organiser le partenariat avec les producteurs du territoire.

Calendrier :

Début de l'opération : Mars 2014

Durée de l'opération : 12 mois

Coût total projet

12 800.00€

| Aide FEADER | Aide Région | Aide CD05 | Autre financeur public |
|------------------|------------------|------------------|------------------------|
| 6 779.72€ | 3 698.04€ | 1 232.68€ | 616.34€ |