

Rencontre fermière de l'automne le 10 octobre 2023 à St Eanne



RÉGION
Nouvelle-
Aquitaine

Projet soutenu par la Région Nouvelle-Aquitaine
(Unité circuits-courts)



Merci à la Vallée des Tines et le Plaisirs Fermiers de
St-Maixent-l'Ecole pour l'accueil



12h30 : Repas fermier sur place

14h : Thème de l'après-midi : **Les outils à disposition des producteurs**

1. Base de données des producteurs fermiers. 2. Ateliers de transformation viande ouverts à la prestation.

15h-16h : Visite de la ferme "La Vallées des Tines" élevage de volailles fermières en vente directe, Nanteuil.



Ordre du jour

10h30 : Introduction et actualités du Collectif Fermier du Poitou

11h : Table ronde : "Produits fermiers et consommation en restauration collective"

12h : Actions du Collectif Fermier du Poitou en 2023

Cartographie des référents du Collectif Fermier du Poitou

Référents territoires & Référents filières



1 **Nadine METAIS**
GAEC La Maison Neuve
contact@plaisirsdulait.fr
05 49 65 97 62
Référente du territoire Bressuirais

2 **Bruno JOLY**
Fromagerie le Pré Joly
bruno.joly944@orange.fr
06 04 49 58 47
Référent du territoire nord Vienne
Référent filière produits laitiers vache

4 **Thierry CHAUCHEAU**
GAEC La Bazinière
contact@labaziniere.fr
06 88 76 14 74
Référent du territoire centre ouest Deux-Sèvres

5 **Joël DAVID**
Plaisirs fermiers de Saint Maixent
ann-bouss.jodav@wanadoo.fr
06 98 21 11 42
Référent du territoire St Maixentais
Référent filière magasin de producteurs

8 **Philippe ROBIN**
SCEA le Chêne Blanc
philval.robin@gmail.com
06 32 68 67 01
Référent du territoire de la Gâtine

9 **François CROUGNEAU**
EARL Des Pervenches
lafermedespervenches@sfr.fr
06 37 81 93 62
Référent du territoire sud Vienne

3 **Claude IMBERT**
GAEC La Chevrochère
gaec-la-chevrochere@orange.fr
06 72 34 47 42
Référent filière fromages de chèvres

6 **Romain GELOT**
GAEC La Longée
gelot.rom79@gmail.com
06 58 89 77 86
Référent du territoire sud ouest Deux-Sèvres

7 **Philippe BAUDOUIN**
SARL La Roche laitière
secretariat@larochelaitiere.fr
06 72 62 13 11
Référent du territoire du Mellois
Référent filière produits laitiers vache

10 **Aurélia ENTZMANN**
GAEC L'Orée du Village
aureliaentzmann@gmail.com
06 14 72 95 54
Référent filière œufs de poule

11 **Marie PIED**
SAS La Gruzardière
labogruzardiere@gmail.com
07 87 12 64 64
Référent filière porc bio

Table ronde : Produits fermiers et restauration collective.

Nous remercions la participation de la Communauté Urbaine de Grand Poitiers, la Communauté de Communes du Mellois en Poitou, la Ville de St Hilaire la Palud et le CIVAM 86

Discussions ouvertes entre nos intervenants et l'assemblée

Plus de produits de qualités et locaux dans les assiettes de nos cantines mais comment ?

Intervenants de la table ronde

- **Fredy POIRIER** : Vice-président en charge de l'Agriculture, de l'Alimentation, du Développement rural chez Grand Poitiers Communauté Urbaine et chargé de l'accompagnement du projet de l'atelier des Vallées prévu à Coulombiers 86600.
- **Marie-Emmanuelle SAINTIER** : Vice-présidente du scolaire et de la restauration scolaire de la Communauté de Communes du Mellois en Poitou et chargée du dispositif « Mangeons Mellois ».
- **François BONNET** : Maire de la commune de St-Hilaire-la-Palud 79210. Commune s'approvisionnant pour sa cantine scolaire à hauteur de 90% en bio.
- **Elsa FAVRIOU** : Animatrice-Coordinatrice des CIVAM du Montmorillonnais, Châtelleraudais et de l'association Mont'plateau : groupement de producteurs participant à l'approvisionnement de la restauration collective du montmorillonnais.

Table ronde : Produits fermiers et restauration collective.

- 1. Comment faites-vous votre sourcing auprès des producteurs ?
En amont et en aval.**
- 2. Comment souhaitez-vous développer ces produits ?
Quelles sont vos freins potentiels ?**
- 3. Comment valorisez-vous actuellement ces produits ?
Estimez-vous être garant de cette valorisation ?**

**Discussions ouvertes entre nos
intervenants et l'assemblée**

Réduction des charges

Le Collectif fermier du Poitou vous propose d'acheter collectivement des emballages : aujourd'hui les seaux

L'idée c'est de vous proposer une offre intéressante (prix et qualité) pour commander vos emballages de façon individuelle* avec un tarif groupé.

Résultat 1 : Seau 5 litres : par palette de 684 unités (seau et couvercle) 70 cts € HT /unités

Résultat 2 : Seau 5 litres : par palette de 1080 unités (seau et couvercle) 71.90 cts € HT/unités

Ex Prix public non personnalisé :

Alliance pastorale : le Seau = 1.13 € HT + le couvercle 0.47 € HT

Coquard : le Seau = 1.11 € HT + le couvercle 0.47 € HT Par palette de 1080 : 0.77 + 0.26 € HT

*Possibilité d'achat d'une palette à plusieurs (1 client facturé = 1 client livré)

Proposition de formation en partenariat avec le CRER Nouvelle Aquitaine

Formation 2 jours avec plusieurs intervenants :

- **JOUR 1**

- place des agriculteurs 79/86 dans la transition énergétique de leur territoire (économie d'énergie, énergies renouvelables, stockage carbone, adaptation au changement climatique),
- économie d'énergies et énergies renouvelables sur les exploitations, les ateliers de transformation,
- visite d'une exploitation agricole à proximité de la Crèche équipée d'énergies renouvelables.

- **JOUR 2**

- intervention 1h30 photovoltaïque sur bâtiment,
- intervention 1h30 bois énergie et/ou méthanisation agricole.
- mise en place d'un plan d'action personnalisé pour les participants.