



DIAGNOSTIC PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL VALLEES D'AUGE ET DU MERLERAULT



COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
VALLÉES D'AUGE ET DU MERLERAULT



SOMMAIRE

Introduction	2
Présentation du territoire	3
Objectif du diagnostic de l'offre alimentaire	5
Diagnostic de l'offre alimentaire.....	6
Méthodologie	8
Les productions alimentaires sur le territoire	10
Diagnostic de la restauration collective	13
Définition du volume de production produits en circuits courts.....	15
Volume de besoins recensés.....	16
Industriels intervenant sur les filières.....	18
Importance des entreprises agro-alimentaire locales.....	20
Débouchés en circuit court au-delà du territoire.....	23
L'offre locale et la restauration collective	24
La perception de la restauration collective chez les producteurs	26
Positionnement des producteurs sur le débouché de la restauration collective.	27
La restauration collective et ses exigences sanitaires	28
La restauration collective et ses exigences juridiques.....	31
La restauration collective et ses exigences de livraisons	32
Pistes d'optimisations de la logistique.....	33
Mise en place des petits déjeuners à l'école.....	34
Mesure du gaspillage alimentaire dans les cantines.....	36
Vision des territoires participant à la démarche PAT localement.....	37
Plan d'actions envisageable suite aux diagnostics	38
Conclusion	42
Annexes	

DIAGNOSTIC PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

VALLEES D'AUGE ET DU MERLERAULT

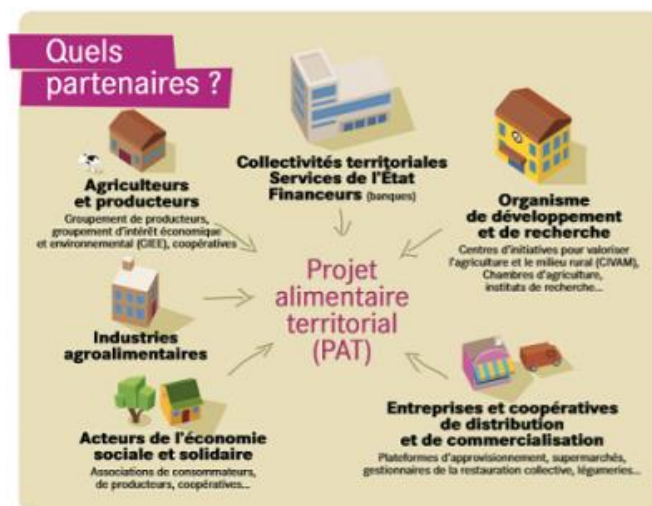
Introduction :

Le projet alimentaire territorial de la CDC Vallées d'Auge et du Merlerault a pour but l'identification des acteurs de l'alimentation locale et permettre son développement par les échanges et interactions avec les acteurs économiques du territoire et de sa population.

Il permettra en effet de privilégier une approche globale du système alimentaire :

- Justice sociale dont lutte contre la précarité sociale
- Environnement dont lutte contre le gaspillage alimentaire
- Education alimentaire
- Mise en valeur du patrimoine alimentaire
- Structuration des filières agricoles et agro-alimentaire
- Faciliter l'accès aux produits locaux pour les collectivités et les consommateurs

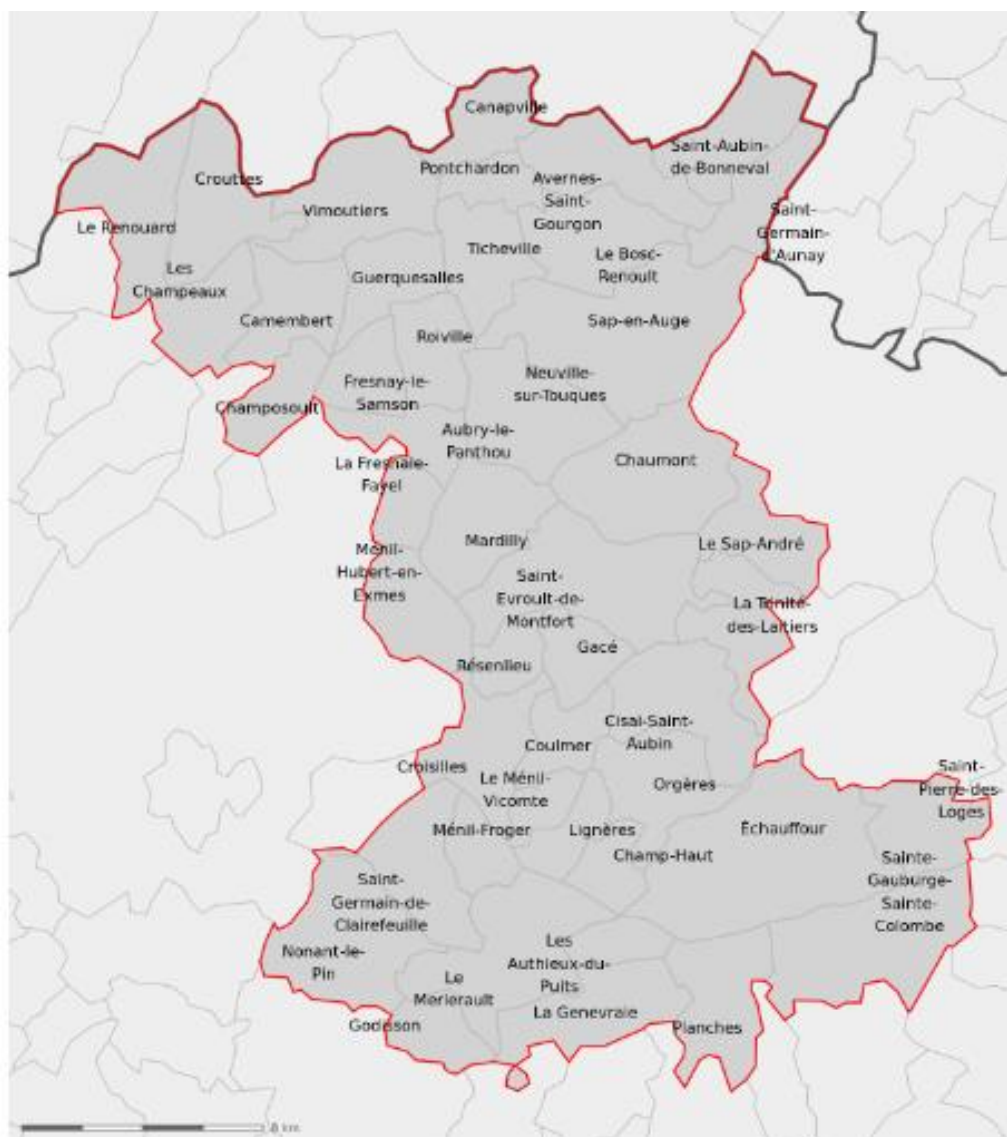
Cette approche du PAT a été définie pour permettre l'élaboration du diagnostic et du plan d'action (cf. schéma ci-dessous).



Ces acteurs sont la Communauté de communes à l'initiative de la démarche avec l'appui du Pays d'Argentan Pays d'Auge Ornaïs entre autres par l'élaboration d'un diagnostic de l'offre alimentaire du territoire en 2015 mais aussi divers accompagnements pour le développement de projets. Ces études avaient été réalisées par la chambre d'agriculture de l'Orne qui est aussi présente comme partenaire, pour accompagner les différents acteurs sur les parties de conseils, formations et la connaissance des réseaux. Les villes pôles que sont Vimoutiers et Gacé pour la contribution à la définition d'une stratégie de développement durable, les entreprises locales avec l'exemple de l'abattoir de volaille avec la construction d'un nouvel outil répondant aux normes actuelles et répondant aux besoins des producteurs par la CDC.



Présentation du territoire :



source : d'après IGN - ADMIN EXPRESS 20

Quelques chiffres :

46 Communes

14 779 habitants

2495 entreprises

5 351 emplois

Superficie de 532 km²

Densité de 28 habitants par km²

DIAGNOSTIC PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

VALLEES D'AUGE ET DU MERLERAUT

Notre territoire se compose de 46 communes pour une superficie de 532 km². Il est situé au nord du département de l'Orne, c'est un territoire rural avec une dominante agricole.

Ce paysage bocagé typiquement normand est donc une force pour notre territoire et il doit être préservé et mis en valeur car il a ce caractère aussi authentique qu'un camembert fermier au lait cru moulé à la louche et une bolée de cidre Pays d'Auge.

Nous remarquerons tout de même que le sud de l'intercommunalité est composé d'un paysage bocager agrémenté de haies et de ruisseaux, mais aussi des plaines un peu plus ouvertes pour la culture céréalière.

C'est donc naturellement avec des paysages montueux et escarpés et des paysages bocagers que l'élevage s'est développé au sens large. Nous avons tout d'abord l'élevage laitier pour la production de nos fabrications laitières : fromage, beurre, crème mais aussi maintenant yaourt, fromage blanc, crème dessert.

Il y a aussi l'élevage allaitant qui permet de produire entre autres des bœufs normands grâce à une herbe riche et en abondance grâce aux conditions climatiques normandes favorables. En termes d'élevage nous avons aussi ces fameux haras qui composent tout notre territoire avec parmi les siens les meilleurs drivers et entraîneurs internationaux.

Il se trouve aussi des productions cidricoles avec leurs produits emblématiques : Cidre du pays d'Auge, Calvados du pays d'Auge et Pommeau de Normandie tous sous AOP. Ces marqueurs forts de l'identité alimentaire locale ne doivent pas faire oublier les autres filières mais bien au contraire les sublimer. Toutes ces productions sont souvent associées car complémentaires, nous avons donc beaucoup d'exploitations en polyculture du fait du territoire et de la complémentarité de ces différentes productions.

La démarche du PAT a déjà été commencée ou est en phase de démarrage sur d'autres territoires. Le PAT de la CDC VAM doit s'inscrire en synergie avec les démarches engagées sur les territoires voisins.



Objectif du diagnostic :

Il va permettre d'analyser la capacité du monde agricole et des acteurs alimentaires du territoire à s'organiser et se structurer pour répondre à la demande en circuits courts, en particulier la restauration collective. Ainsi, le potentiel de production mobilisable actuel et futur sera évalué via la collecte de données quantitatives (volumes de production, caractéristiques du produit,). Un état des lieux des moyens de production, de communication et de commercialisation a été réalisé. Des informations sur les stratégies des entreprises, leurs capacités à évoluer ont été recensées. L'objectif visé par le diagnostic est, à terme, la définition d'une stratégie d'organisation de l'offre alimentaire locale pour satisfaire la demande.

Il doit aussi servir de travail sur des axes de travail comme la lutte contre le gaspillage alimentaire, la mise en valeur du patrimoine alimentaire ou la structuration des filières. Des projets en ce sens sont déjà en cours ; la construction d'un nouvel abattoir de volailles en partenariat avec les éleveurs de la filière et la construction de trois fermes fromagères avec transformation à Camembert et l'agrandissement de celle existante depuis 40 ans.

L'identification des besoins d'accompagnement des entreprises ainsi que l'élaboration de préconisations comme leviers d'actions facilitant la mise en relation de l'offre et de la demande seront des éléments clés pour la seconde étape du projet : la structuration d'une filière d'approvisionnement pour la restauration hors foyer. Nous allons aussi interroger les structures collectives de la région sur leur capacité à intégrer des produits locaux ou à définir leurs besoins aux producteurs pour permettre à tous les intervenants d'avoir un socle de travail. Le but étant que toutes les parties soient parties prenantes et motrices sur cette démarche d'utilité publique.

Diagnostic de l'offre alimentaire :

Typologie de la CDC Vallées d'Auge et du Merlerault

Notre territoire a une dominance rurale et agricole, comprenant de vastes prairies et des espaces boisés. Il est appelé le pays d'auge par ces vallons entrecoupés en leur centre par des ruisseaux ou des rivières qui servent de pâture pour les chevaux, mais aussi les vaches allaitantes ou laitières pour la production de fromage dont le précieux Camembert de Normandie.

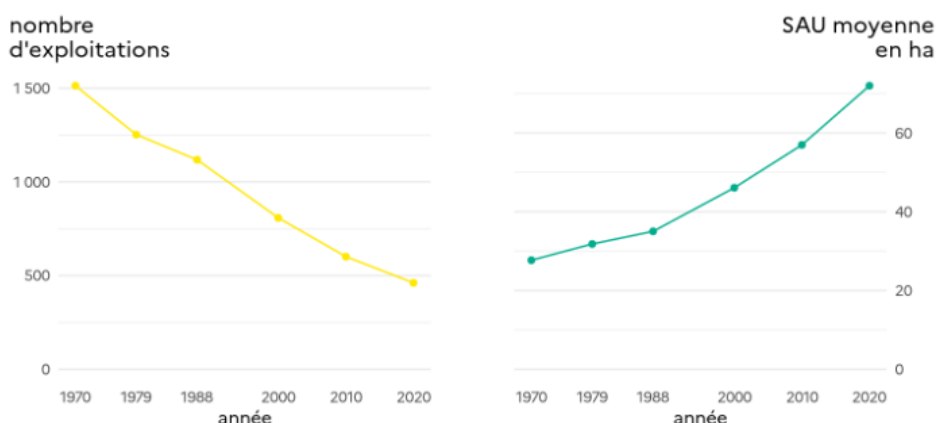
La fabrication du Camembert est originaire de notre territoire grâce à Mme Marie HAREL. Il fait partie des produits fabriqués sur notre territoire avec des signes de qualité reconnus. Les produits sous signes de qualité sont en produits laitiers les fameux AOC avec le Camembert de Normandie, le Livarot et le Pont Lévêque. Une autre filière très bien implantée sur le territoire avec des produits reconnus par l'AOC est la filière cidricole avec quatre AOC que sont le Cidre Pays d'Auge, le Calvados, le Calvados Pays d'Auge et le Pommeau de Normandie. Une autre reconnaissance par le biais de l'IGP concerne des produits du territoire avec le bœuf du Maine, la volaille du Maine, le porc de Normandie, la volaille de Normandie et le cidre de Normandie.

La Communauté de Commune des Vallées d'Auge et du Merlerault a obtenu sa labellisation de Site remarquable du goût avec comme ambition future de pouvoir inscrire au patrimoine immatériel de l'UNESCO le camembert.

L'agriculture a une forte emprise sur notre bassin de vie, elle représentait 14% des emplois en 2020, à titre de comparaison (Orne : 7,46% et Normandie : 3,46%). Avec une baisse de la population agricole que le graphique démontre, le territoire comptait en 2020, 461 exploitations professionnelles pour 717 actifs agricoles, avec une augmentation de la SAU (Surface Agricole Utile).

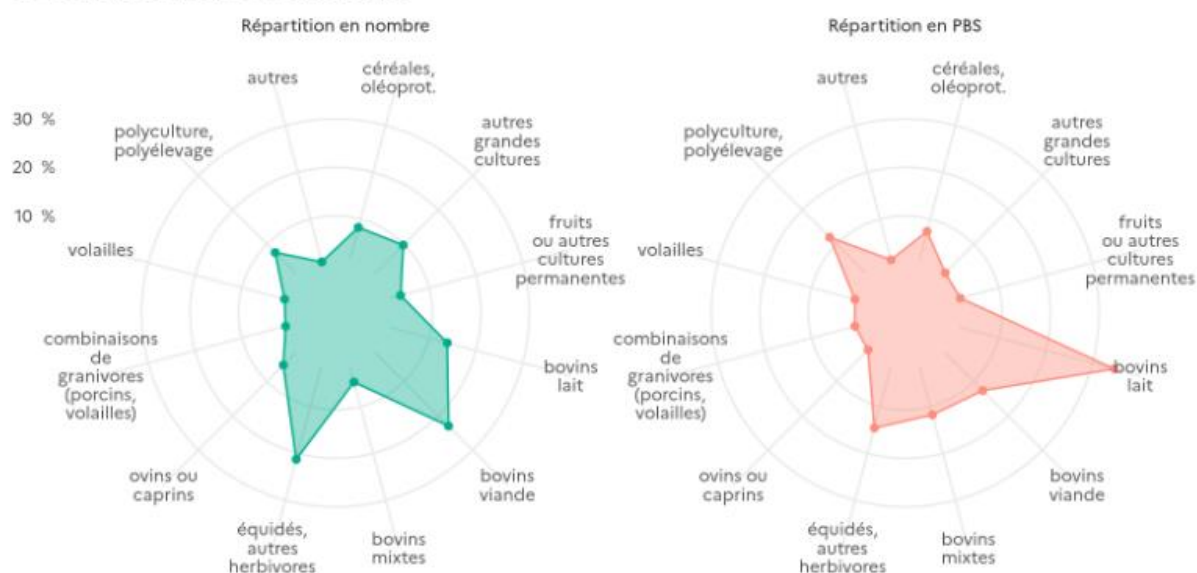
Nombre d'exploitations et SAU moyenne

Évolution du nombre d'exploitations et de la SAU moyenne
CC des Vallées d'Auge et du Merlerault



source : Agreste – recensements agricoles 1970-2020

Orientation technico-économique CC des Vallées d'Auge et du Merlerault



Démarche de valorisation

Signes de qualité, diversification et circuits courts

Démarches de valorisation
CC des Vallées d'Auge et du Merlerault

exploitations en ayant	2010	2020	évolution 2020/2010	part en 2020 (%)
nombre total d'exploitations	601	461	-23 %	100 %
agriculture biologique	21	67	219 %	15 %
autres signes officiels de qualité (yc vin et hors bio) <i>dont</i>	88	72	-18 %	16 %
AOP	84	64	-24 %	14 %
IGP	s	11	s	2 %
Label rouge	6	9	50 %	2 %
activités de transformation (hors vinification à la ferme) <i>dont</i>	22	30	36 %	7 %
transformation de lait	7	8	14 %	2 %
transformation ou découpe de viande	–	14	–	3 %
transformation de fruits et/ou légumes ¹	–	9	–	2 %
activités de diversification <i>dont</i>	26	65	150 %	14 %
travail à façon	12	35	192 %	8 %
tourisme - hébergement - loisirs	7	8	14 %	2 %
énergie renouvelable (pour la vente)	4	16	300 %	3 %
circuits courts (hors vin) <i>dont</i>	28	56	100 %	12 %
vente directe (hors vin)	24	41	71 %	9 %

¹ fleurs et plantes exotiques en 2010

source : Agreste – recensements agricoles 2010 et 2020
champ : sièges dans le territoire, hors collectifs ou vacantes
s : secret statistique
– : pas de données

Méthodologie :

La méthodologie pour réaliser ce diagnostic a consisté à rencontrer les acteurs de la production locale en circuits courts pour identifier leur capacité de production et leur possible développement pour travailler davantage avec la restauration collective de proximité.

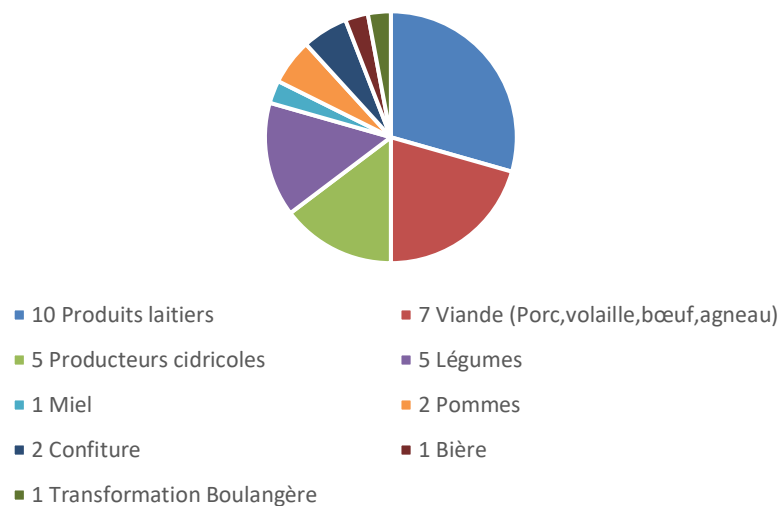
Dans un premier temps, un recensement de ces acteurs a été réalisé sur l'ensemble du territoire. En accord avec les représentants de la collectivité, nous avons décidé de nous concentrer sur les producteurs ayant une approche commerciale forte voire exclusive en termes de circuits courts ayant ou non une activité de transformation, puis d'aller rencontrer les acteurs plus industriels pour définir leur lien avec l'activité du territoire. Le but est de référencer les acteurs locaux et dans un deuxième temps de contribuer à la structuration de ces filières qui ont une forte contribution sur l'économie locale.

Pour y parvenir nous avons pris en base de travail *Le diagnostic de l'offre alimentaire sur le territoire du pays d'argentan pays d'auge ornaïs pour structurer les circuits courts et de proximité* datant de mai 2015. Nous sommes aussi partis à la recherche des producteurs par les sites de vente spécialisés que sont Orne Terroirs, Bienvenue à la ferme, Locavor, Acheter à la source et Marché des producteurs de Pays, en complément nous l'avons transmis aux maires des communes concernées pour confirmation.

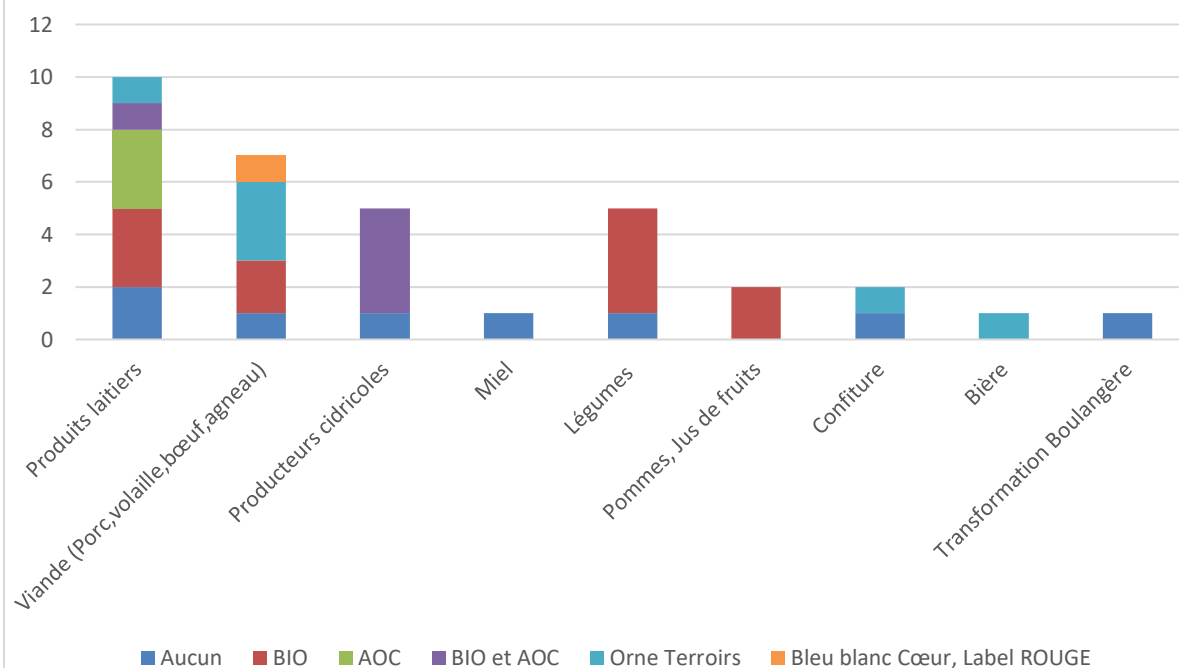
Contrairement à ce qui a pu être fait en 2015, nous avons décidé de rencontrer tous les producteurs acceptant de nous recevoir et pratiquant une activité en circuit court sans distinction en fonction des capacités de production.



Répartition des producteurs du territoire travaillant en circuit court



Signe de qualité par filière sur les producteurs en circuit court



Les productions alimentaires sur le territoire :

Filière circuits courts :

Il a été recensé 34 producteurs locaux sur le territoire ou ayant un impact important sur le territoire lors de notre enquête de cette année 2022, ainsi que 5 entreprises de transformations (production carnée, laitière et produits élaborés). Nous en avons rencontré 28 pour pouvoir comprendre leur travail, leur circuit de distribution, leur volume de production, leur évolution future. (Un collectif d'entraide et de commercialisation des maraîchers du territoire est en cours sur le territoire de Vimoutiers pour aider les porteurs de projet qui se nomme **Maraîchage Sol Vivant Normandie** présidé par M. LEVAVASSEUR de PONTCHARDON).

Des acteurs extérieurs interviennent aussi sur le secteur tel que Normandie Viande Bio, localisée à Alençon qui gère la partie amont de la filière bovine (planification des sorties d'animaux, etc.) et est le premier lien d'une filière viande bio en Normandie structurée pour les circuits longs.

- La gamme de produits fermiers est diversifiée avec des produits cidricoles, produits laitiers, des acteurs du maraîchage. Nous avons aussi des producteurs de produits carnés de différentes tailles d'exploitations.
- On remarque des spécialisations de territoire (ex : produits cidricoles autour de Vimoutiers) mais tout de même une diversification des productions chez les producteurs implantés depuis plusieurs années.
- Toutefois des produits sont toujours manquants comme une gamme de fruits diversifiée (en prenant en compte le contexte climatique), des légumineuses ; une gamme de légumes plein champ : la production de légumes pratiquée est majoritairement maraîchère.

En ce qui concerne l'engagement des producteurs dans des filières de qualité, nous avons sur le territoire 16 producteurs en Agriculture Biologique, 10 producteurs ont des produits agréés Orne Terroirs. Nous avons aussi des démarches nouvelles en cours du type HVE (Haute Valeur Environnementale), des producteurs sont aussi en conversion BIO. Les producteurs vendant en circuit court ont compris l'intérêt de ces démarches, ceux qui ne s'engagent pas le font à cause des contraintes administratives ou des coûts engendrés par ces certifications.



Filière circuit long :

La filière traditionnelle aussi subit des impacts et on le voit à travers ce document transmis par la DRAAF sur le recensement agricole de 2020. Elle subit une baisse significative des exploitations de l'ordre de 23 % en 10 ans avec actuellement 461 exploitations. Une reprise qui doit être pensée avec des chefs d'exploitations majoritairement proches d'une fin de carrière, ce qui entraîne un agrandissement de la surface moyenne agricole des exploitations à 72 hectares.

La reprise de ces exploitations est aussi une question car l'âge moyen des chefs d'exploitations est de 53 ans.

Le PBS (Production Brut Standard) définit un potentiel de production des exploitations. Les surfaces de culture et les cheptels de chaque exploitation sont valorisés selon des coefficients. La baisse de celui-ci observé peut-être interprété par une orientation de production moins valorisée sur les exploitations, qui serait peut-être en partie la baisse d'UGB (Unité de Gros Bétail) sur le territoire.

Chiffres clés

Le recensement agricole en bref

Chiffres clés
CC des Vallées d'Auge et du Merlerault

	2010	2020	évolution
nombre total d'exploitations	601	461	-23 %
SAU totale (ha)	34 235	33 186	-3 %
SAU moyenne (ha)	57,0	72,0	26 %
PBS totale (k€)	53 901	49 780	-8 %
total UGB	40 474	36 566	-10 %
travail total (ETP)	803,9	716,9	-11 %
nombre de chefs d'exploitation ¹	713	565	-21 %
— dont femmes	33 %	35 %	+2 points
âge moyen des chefs d'exploitation ¹	52	53	+1 an

¹ chefs d'exploitations, coexploitants

source : Agreste – recensements agricoles 2010 et 2020
champ : sièges dans le territoire, hors collectifs ou vacantes

§ : secret statistique

— : pas de données

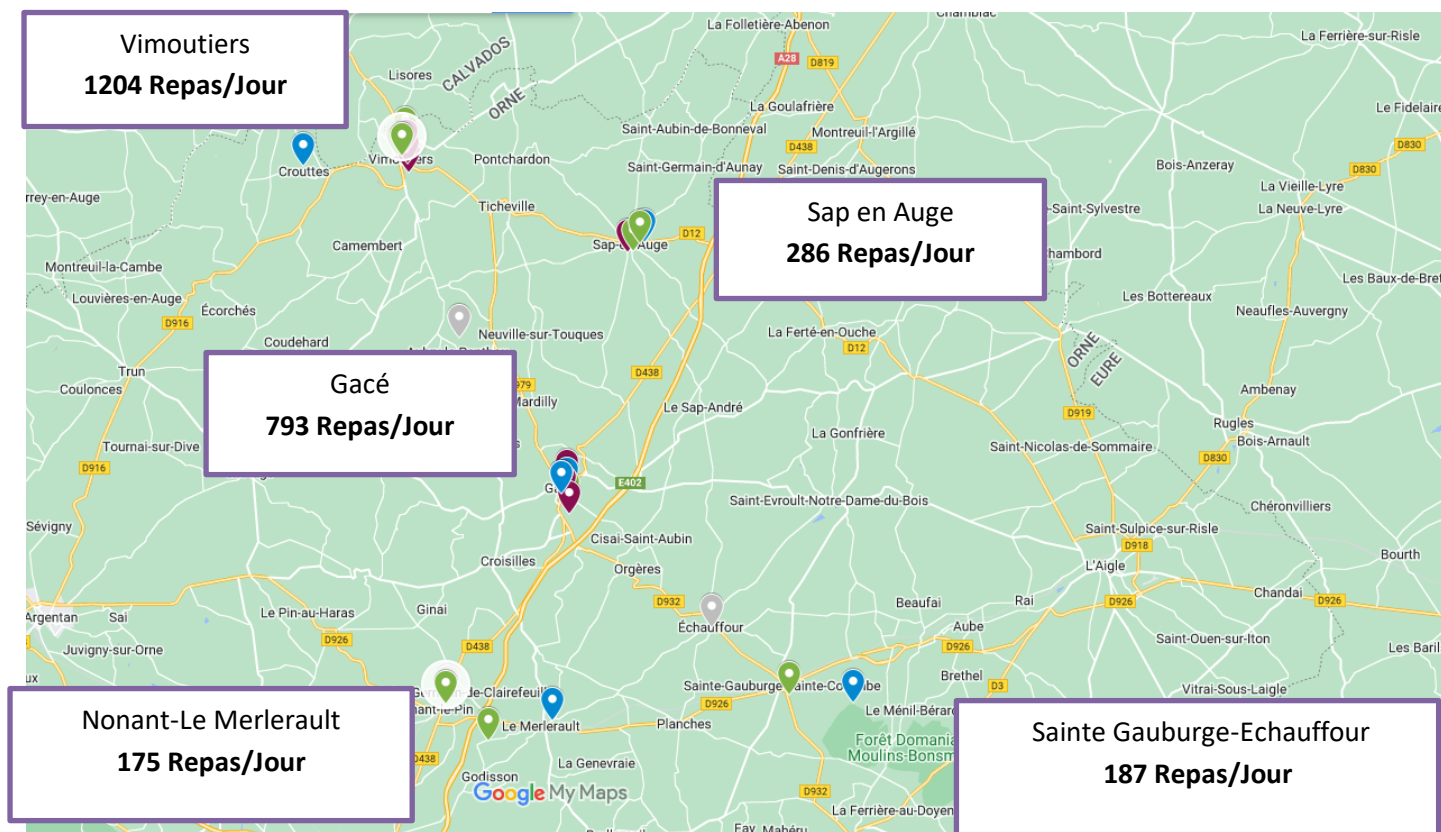
DIAGNOSTIC PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

VALLEES D'AUGE ET DU MERLERAULT

Localisation des producteurs en circuit court sur le territoire par famille de produits



Localisation des points de restauration collectifs sur le territoire :





Diagnostic de la restauration collective :

Nous avons recensé 26 sites de restauration collective sur le territoire. Ils ont ensuite été interrogés par mail et téléphone afin de pouvoir comprendre leur activité, mode de fonctionnement principalement sur :

- Le nombre de repas/jour
- Le mode de gestion (concédé ou direct)
- Le mode d'approvisionnement en denrées alimentaires
- La sensibilité à l'approche des produits locaux

Les informations collectées ont permis d'avoir une représentativité des besoins du territoire et de définir les différents acteurs et de voir des méthodologies différentes suivant les acteurs qu'il soit associatif, privé ou public.

Le territoire de la CDC est assez éloigné, on peut remarquer une proportion plus importante de producteurs sur le nord du territoire même s'il n'y a pas de zone sans production. Le territoire de Camembert est représenté par la production fromagère et la production cidricole avec des familles historiques du territoire. Les producteurs de viandes sont plus sur le sud du territoire avec de jeunes acteurs et une dynamique géographique plus que de filière.

La localisation de ces producteurs permet de faire une approche avec les différents lieux de consommations de la restauration collective locale. On pourra ainsi mieux déterminer les besoins, les équipements des producteurs et leur zone actuelle de distribution pour cibler les attentes et besoins de chacun.

DIAGNOSTIC PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

VALLEES D'AUGE ET DU MERLERAUT

	Producteur actuel recensé	Volume actuel	Evolution de la production envisagée
Légumes	Maraichage diversifié (Ferme de l'Alliance, Les légumes du Sap, Aux jardins du Bosc)	<i>4500 kg recensé par un producteur</i>	Oui
Pomme	Producteur à LISORES au nord du territoire, forte production,	150 tonnes	Non
Jus de pomme	Plusieurs producteurs (La Malherbière, Ferme de Cutesson, La Galotière, Les vergers du Chouquet)	100 000 L	Oui
Volaille	Deux producteurs présents sur le territoire, au centre et sud du territoire (GAEC Allain et Elevage des grandes bruyères)	10 tonnes	Oui
Viande de boeuf	Des Producteurs vendent indépendamment (GAEC Allain, SARL LELOUVIER, EARL de Bonneval, Ferme Augeronne...) et nos industriels locaux(Les éleveurs de la Charentonne et SOCOPA	25 tonnes par les producteurs indépendants	Oui
Viande de porc	Plusieurs producteurs (SARL LELOUVIER, Ferme LAIGNER, EARL de Bonneval, Ferme Augeronne)	30 tonnes	Oui
Viande ovine	Oui, Centre et Sud du territoire (EARL de Mont Roger, Ferme de la Cadiourie)	17 tonnes	Non
Produit laitier vache	Présence, répartie sur le territoire (Ferme du brulé, Ferme de la Heurtaudière, La Chéronnière, EARL de Bonneval, Ferme de l'instière...)	Yaourt 400 000 pots Camembert 726 000 Lait cru 1 430 000 L	Oui
Produit laitier chèvre	Deux producteurs (La Ferme des Pampilles et Chèvrerie BURGERJON)	Fromage de chèvre 15 tonnes	Oui
Oeufs	Producteur au centre du territoire (Ferme de l'Alliance)	25 000 unités	Possible
Pain, Farine	Boulangier Paysan, limite territoire (La Mie de Survie)	5 tonnes de Pain, Farine non défini	Non
Confiture	Deux productrices (Ferme de la Croix Blanche et les confitures de Maryse)	6 000 pots	Non



Définition du volume de production produits en circuits courts :

Les enquêtes réalisées ont pour but de définir nos capacités de productions actuelles de nos filières établies et en constructions, nos possibles évolutions. Toutes ces informations mises en lien avec nos besoins du territoire vont permettre dans un premier temps de définir les pistes de travail pour un meilleur approvisionnement local de la restauration collective.

Etat des lieux des filières en circuits courts sur le territoire :

Une gamme riche de produits est présente sur le territoire, on peut tout de même remarquer que nos filières ne sont pas encore toutes matures pour pouvoir aller répondre à nos besoins de restauration collective. On peut faire un état des lieux des filières détaillé ici même :

- Les filières **laitières (chèvre/vache), légumes, bœufs, volailles** sont présentes sur le territoire et sont en capacité de fournir des besoins importants de volumes.
- Les filières **œufs/pommes/pomme de terre** sont peu ou pas développées sur notre territoire mais des acteurs existent en limite de territoire et sont déjà adaptés à la restauration collective, et permettraient d'avoir des produits à moins de 30 km de leur lieu de production.
- La filière **porc** n'est présente que par quelques producteurs en développement mais ne couvrant pas à court/moyen terme les besoins du territoire. La production **ovine** est représentée par deux producteurs dont la production en circuit court n'est pas leur cœur de métier. Il serait possible sur certains produits d'avoir des volumes plus importants.
- La filière liée aux **cultures céréalières** est présente en produits bruts mais un seul acteur est présent en produits finis de type « pain, farine, pâtes » ne pouvant pas répondre à nos besoins.

DIAGNOSTIC PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

VALLEES D'AUGE ET DU MERLERAULT

Volume de besoins recensés :

L'état des lieux sur les filières sert de base de réflexion. Pour avancer sur cette réflexion nous avons demandé à chaque producteur leurs volumes de production annuelle collectés via les enquêtes. Les volumes produits sur le territoire sont dans le Tableau.

Ces volumes correspondent à la somme des volumes énoncés par chaque producteur. Ils sont approximatifs dans la mesure où certains producteurs estiment de manière grossière leur production annuelle et n'avaient pas à leur disposition leur document comptable. Leur mise en relation avec la demande théorique identifiée sur le territoire à l'aide des données du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN) apparaissent plus parlants. Le GEMRCN est un document publié par le Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie qui reprend l'ensemble des recommandations à suivre par les restaurants collectifs pour la confection des repas, en particulier la fréquence d'apparition des familles de produits et le grammage des portions. Ce sont ces données qui ont été mobilisées pour élaborer le Tableau ci-dessous.

DEMANDE	Besoin théorique annuel pour 2645 Repas/Jour 1550 Scolaires à 140 services/an 1095 Adultes à 365 Repas/An	Conversion en besoin de "matières premières agricoles" théorique
Légumes	Carottes 3 676 Kg Pomme de terre : 10 913 Kg	A 40 T/ha (rdt moyen national) soit 0,1 Ha A 30T/ha (rdt moyen national) soit 0,3 Ha
Pomme	2 693 Kg	A 24 T/ha (rdt moyen national) soit 0,1 Ha
Volaille	13 177 Kg	1,5 Kg/volaille soit 8 784 bêtes
Viande de Bœuf	9 005 Kg	Avec un rendement de 220 Kg soit 41 bêtes environ
Viande de porc	16 547 Kg	40 Kg par porc soit 413 bêtes
Viande ovine	1280 Kg	Bas morceaux environ 45% poids carcasse (poids carcasse : 16,8Kg) soit 169 bêtes
Laitier Vache	Fromage blanc 7 412 Kg Yaourt : 11 592 Kg Fromage : 10 412 Kg	Avec un rendement de 7500 L/lactation environ 6 vaches
Laitier Chèvre	Fromage : 5 807 Kg	Avec un rendement de 925 L/lactation 6L de lait pour 1 Kg de fromage environ 37 chèvres
Œufs	400 180 Œufs	Avec un rendement de 300 œufs/par poule et par an soit environ 1334 poules
Pain	80g/repas soit 49 T	1 Ha de céréales pour 6250 Kg de pain soit environ 8 Ha de blé
Farine	9 031 Kg	1 Ha de blé pour 6 tonnes de farine en moyenne soit environ 1Ha 5
Confiture	5 246 Kg	Une confiture à 55% de fruits soit 3 462 Kg (avec la perte à la cuisson)



Ces volumes basés sur les recommandations nutritionnelles sont à prendre avec prudence, dans la mesure où il est nécessaire entre autres de :

- Se renseigner si les cuisines utilisent des produits bruts, surgelés, en conserves pour élaborer leur menu ;

A la lecture de ces tableaux, il est visible que l'offre agricole présente ne pourra satisfaire un approvisionnement 100% local des cantines. En effet, les denrées en produits laitiers, bœuf, pommes sont en mesure d'offrir des capacités intéressantes de volumes.

Pour d'autres denrées dont il a été possible d'évaluer les besoins, comme porcs, pain, légumes les capacités d'approvisionnement actuelles sont plus limitées. De plus, les volumes de production sont d'ores et déjà dirigés vers d'autres circuits. Or le projet ne vise pas à déséquilibrer les circuits des acteurs des filières existantes, que ce soit les producteurs mais aussi les transformateurs (artisans, entreprises agroalimentaires), distributeurs... Au contraire, il vise à consolider et développer l'offre alimentaire locale.

- L'offre alimentaire locale identifiée ne semble pouvoir satisfaire un approvisionnement 100% local des cantines (gamme et volume).
- Ce constat interroge le pourcentage d'introduction en produits locaux envisagé dans le cadre du projet et les marges de manœuvre existantes sur les volumes à orienter vers la restauration collective.
- Il serait pertinent que chaque établissement se focalise sur quelques produits et développe progressivement et régulièrement l'approvisionnement afin de structurer et développer l'offre. Des ventes ponctuelles non suivies apportent peu à un producteur, si ce n'est l'aider à écouler des surplus de production ; le cas échéant, cela risque de déstabiliser la production.
- Des programmations ponctuelles définies en amont avec les producteurs seraient par contre intéressantes car pourraient être planifiées de leur côté pour répondre aux besoins des clients.

L'exemple du lycée de Saint Pierre en Auge a été donné, pour répondre à l'objectif régional du plan « Je mange normand dans mon lycée », ils sont partis du constat qu'ils avaient une exploitation agricole sur le site et rachetaient la viande servie au lycée. Après des échanges entre les différents acteurs, ils ont mis une planification d'élevage, abattage, découpe pour valoriser leurs animaux dans la cantine du lycée. A partir de ce jour une vache de l'exploitation est consommée toutes les trois semaines au sein du self du restaurant avec une organisation pour valoriser tous les morceaux.

DIAGNOSTIC PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

VALLÉES D'AUGE ET DU MERLERAULT

Industriels intervenant sur les filières animales :

		Abattage	Découpe/ Transformation	Commercialisation
Bœuf	Vente indirecte	SOCOPA (61), SELVI (61), EVA (14)	SOCOPA Eleveurs de la Charentonne	SOCOPA Eleveurs de la Charentonne
	Vente directe	TEBA (Pré en Pail53), SOCOPA (61), TVR (53)	TEBA (Parigny 50), Tradi-Découpe (14), TVR (53), Découpe à la ferme	Producteurs fermiers (bio/ non bio)
Porc	Vente directe	Ferme des Champs Romets (61), TEBA (53), SOCOPA (27), Chérancé (72)	Chaillou (61), Tradi-Découpe (14), Découpe à la ferme	Producteurs fermiers (bio/ non bio)
Volaille	Vente indirecte	Gacé Volailles	Gacé Volailles	UNEBIO
	Vente directe	Gacé Volailles	Gacé Volailles, Charcuterie du Moulin (72), Tradi-Découpe (14), Ferme de la Houssaye (27)	Producteurs fermiers (bio/ non bio)
Agneau	Vente indirecte	Abattus hors région		Coopérative
	Vente directe	TEBA (53)	TEBA (50)	Producteurs fermiers (bio/ non bio)



Localisation des producteurs chez lesquels Les éleveurs de la Charentonne achètent les bêtes,



source : leseleveursdelacharentonne.fr

DIAGNOSTIC PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

VALLEES D'AUGE ET DU MERLERAUT

Importance des entreprises agro-alimentaires locales :

Filière Animales :

La filière bœuf est présente sur le territoire via la présence de SOCOPA qui s'approvisionne avec 1/3 de bœufs ornaïs, 80% de Normandie (source : Enquêtes) et commercialise dans des restaurants collectifs du territoire et dans des Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) locales. Elle est aussi présente via les Eleveurs de la Charentonne, entreprise qui transforme, découpe et commercialise des animaux abattus par SOCOPA à Gacé. Ils s'approvisionnent en grande majorité auprès d'éleveurs ornaïs (Figure 7). Les Eleveurs de la Charentonne font de la prestation de service pour des producteurs, d'autres font avec des prestataires intégralement, prise en charge de l'animal à la ferme et retour de caissette de viande à la ferme et il y a aussi des acteurs dans un périmètre d'une heure autour de la CDC et des projets qui émergent au Mêle sur Sarthe, envisagés à Argentan et Bernay.

- L'étude d'un atelier de découpe collectif est une attente de certains producteurs et pourrait s'envisager en faisant un recensement des producteurs bovins souhaitant développer la vente de bœuf en direct en lien avec une étude de marché sur la demande sur le territoire vis-à-vis de ce produit. Cela pourrait concerner d'autres filières telles porc/mouton (cf. ci-dessous). De plus, cela permettrait de répondre au problème d'équilibre matière des éleveurs, étant donné que la restauration collective consomme en priorité les bas morceaux. Des outils donnent des réponses pour la filière bovine sur le territoire ou de manière locale, les réponses pour la filière ovine et porcine se raréfient mais les volumes à traiter aussi.
- La mise en place d'une traçabilité pour les animaux provenant d'élevages ornaïs par les industriels du territoire permettrait de communiquer sur l'origine des viandes et renouer le lien entre convives et éleveurs et instaurer une dimension « de proximité ». Les modalités de traçabilité et mise en valeur seraient à étudier avec les prestataires comme les Eleveurs de la Charentonne le font parfois à la demande.

La filière porc est peu présente sur le territoire, nous avons un producteur élevant environ 200 porcs/an avec un atelier à la ferme. Les trois autres producteurs réalisent à eux trois environ 100 porcs/an, ce sont des productions secondaires sur leurs exploitations, ils ont des difficultés à avoir des interlocuteurs proches de leur problématique parfois, mais le manque de volume de leur production est un frein. L'abattoir de Saint Fulgent des Ormes, est le seul abattoir du département pour le porc, les producteurs vont aussi à la SOCOPA du Neubourg ou à TEBA de Pré en Pail.

- La filière mériterait d'être étudiée en détail pour identifier les besoins de producteurs souhaitant commercialiser en direct en vue de la développer sur le territoire.



La filière volaille est présente sur le territoire via la présence de Gacé Volailles, abattoir/atelier découpe proposant une prestation pour les producteurs fermiers et les particuliers. La présence de cette entreprise est primordiale pour structurer la filière en vente directe c'est pourquoi la CDC permet la création d'un nouvel outil pour la pérennité de la filière et son développement. Deux producteurs sont aussi présents sur le territoire un en conventionnel et un autre en BIO avec des envies de développement et si possible en lien avec la restauration collective.

- La création du nouvel abattoir va permettre de maintenir une activité de prestations à destination des producteurs du territoire mais aussi de producteurs des départements voisins, son périmètre d'actions est de 50 km autour de Gacé avec certains producteurs venant de plus loin car ce type d'outil n'est pas présent sur les leurs territoires, et donc de consolider cette filière. **Voir Annexe 4**

La filière ovine est une filière peu développée sur le territoire, deux producteurs en produisent en emmenant une partie de leurs animaux en Mayenne (l'abattoir pourrait arrêter d'abattre leurs animaux) et les commercialisent localement, les autres sont vendus en circuit long : la question de la viabilité se pose.

- En fonction de la demande, une étude serait à lancer sur la structuration d'une filière ovine sur le territoire.

Filière végétale :

La filière céréalière est présente sur le territoire avec des producteurs vendant leurs productions en circuit long ou est auto-consommée dans leurs exploitations par leurs productions animales. Nous avons tout de même un paysan boulanger qui s'est installé hors territoire mais intervient fortement dessus, boutique à Vimoutiers et s'approvisionne en céréales chez un agriculteur de Gacé.

- Cette démarche est reconnue par les consommateurs car il a déjà trouvé sa clientèle et ne peut pas produire beaucoup plus car il est bientôt arrivé à saturation de ses équipements, mais la démarche est à saluer.
- Des agriculteurs pourraient se former sur la transformation de leurs céréales (pâte, biscuits, pain...) et ainsi développer collectivement/individuellement cette filière sur le territoire.

DIAGNOSTIC PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

VALLEES D'AUGE ET DU MERLERAULT

Pour la filière oléagineuse, le constat est similaire au précédent. Des cultures de colza/tournesol sont présentes et actuellement vendues hors territoire, alors qu'elles pourraient être valorisées par des unités de transformation sur le territoire.

- Une étude et un accompagnement de cette filière serait à initier sur le territoire pour relocaliser des filières longues.

Pour la filière fruits et légumes, de nouveaux acteurs viennent de s'installer sur le territoire sur des modèles similaires en Maraîchage Sol Vivant, BIO sur notre territoire et localement, leur volonté est de faire de la diversité sur chacune de leurs exploitations.

Ils ont créé un collectif d'entraide nommé collectif du Pays d'Auge d'une dizaine de porteurs de projets portés par la Ferme de l'Alliance à PONTCHARDON. Le but de ce collectif est de s'entraider sur des gros travaux car ce sont des petites exploitations et a aussi pour but de s'associer sur des débouchés de vente importants auxquels une seule de leurs exploitations ne pourrait fournir. Le retour d'expérience de ce collectif est récent et ne peut donc pas encore être mesuré. Les acteurs de ce collectif n'étaient pas toujours en production mais en phase d'étude.

- Le projet de légumerie-conserverie de Bernay est pour eux une piste de réflexion pour valoriser des surplus de production.

Un producteur est aussi présent sur la filière fruits et légumes présent sur LISORES en limite de territoire a lui une volonté de produire en masse pour pouvoir réduire ses coûts de productions et ainsi toucher d'autres types de marchés. Sa production est aussi en Agriculture Biologique avec principalement des pommes pour la filière cidricole et des pommes à couteaux avec une production importante pour différents marchés.

Pour nos productrices de confitures, une filière n'est pas à l'ordre du jour car ce sont des compléments de productions d'exploitations avec la valorisation de leurs fruits présents sur leur ferme. Les volumes sont tout de même importants et sont donc à souligner car peuvent répondre à certains de nos besoins.

La gamme de produits est diversifiée pour satisfaire une partie de l'approvisionnement du territoire et devrait s'amplifier progressivement. De plus, certaines filières sont structurées pour répondre à court terme à de nouveaux débouchés et s'adapter. D'autres filières sont à structurer étant donné la production agricole du territoire qui pourrait être valorisée en circuits courts. Pour se faire, la présence d'entreprises artisanales/industrielles agro-alimentaires recensées peut être un atout pour développer l'offre locale. Le territoire pourrait appuyer la mise en place de partenariats offre agricole/acteurs alimentaires pour aller dans ce sens.

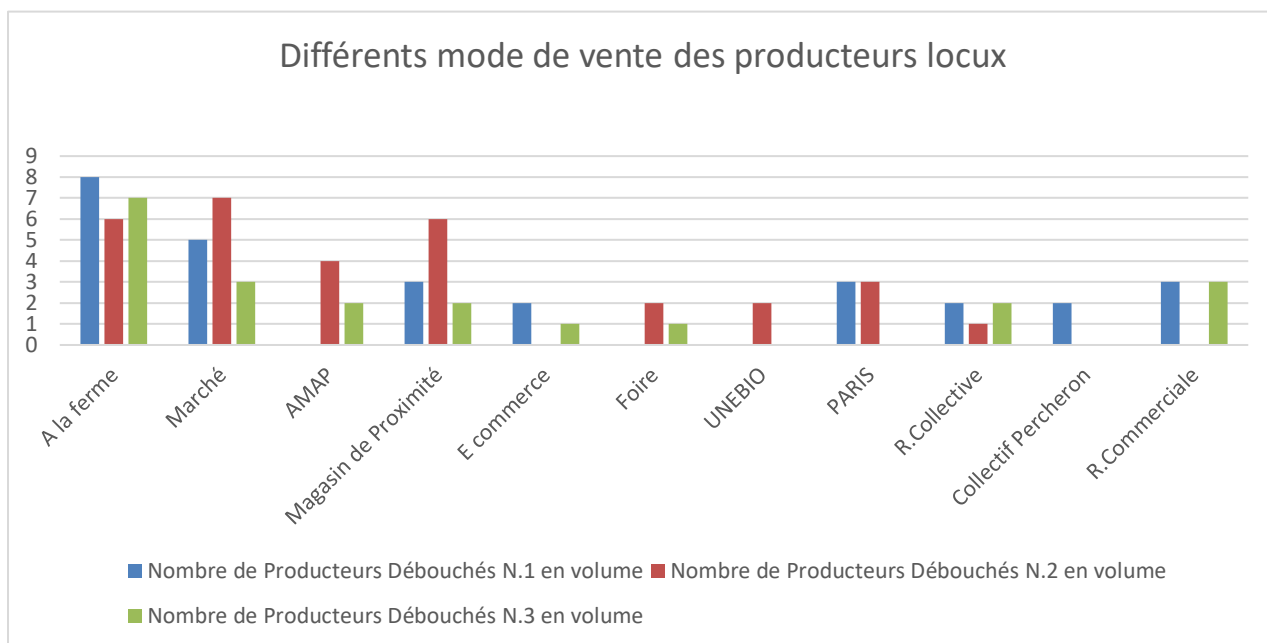
- Le soutien au développement de nouvelles filières en circuits courts sur le territoire permettrait d'appuyer son identité agricole et la valoriser auprès de la population locale et aussi au niveau touristique. Cette action pourrait être un facteur de développement économique du territoire.



Débouchés en circuit court au-delà du territoire :

Nos producteurs ont compris que leur développement ne pouvait pas toujours se faire sur le territoire, des initiatives individuelles ou collectives existent donc et sont à souligner car peut-être méconnues :

- La chèvrerie BURGERJON vend une majorité de ses produits sur des marchés parisiens soit 80%
- Le collectif percheron dont des producteurs sont issus du territoire (la ferme des Pampilles, la ferme Augeronne, les vergers de la Morinière) est une association de producteurs en Agriculture Biologique qui vendent leurs produits sur la région parisienne. Les clients passent commande par internet par un système de panier et sont livrés à des points de collecte définis par un calendrier établi à l'avance. Les producteurs ont établi une plateforme logistique à côté de Nogent le Rotrou et des salariés du collectif démarchent les clients et livrent les produits.
- La ferme du Brulé est une ferme en Agriculture Biologique qui a développé sa production en démarchant la restauration collective avec des prix très compétitifs sur un mono produit le yaourt. Ils ont fait ce choix pour ne pas avoir de perte de production et avoir un temps de présence pour la vente court et des volumes de ventes importants par client.
- Les producteurs cidricoles ont des produits reconnus par des sigles qualités comme l'AOC, l'Agriculture Biologique. Ils ont donc réussi avec ces reconnaissances à travailler avec l'étranger par différents moyens (partenariat avec la CCI, contact lors de salon, démarchage), cela est pour eux une des pistes de développement à l'avenir sur leurs produits à forte valeur ajoutée.



L'offre locale et la restauration collective :

L'analyse de la commercialisation des produits et des volumes identifiés va permettre de cerner les perspectives de développement de débouchés locaux. Le débouché de la restauration collective et ses spécificités sont détaillés dans le cadre de l'étude.

Les débouchés des producteurs fermiers en circuits courts :

Le diagramme met en évidence que la majorité de la production en circuits courts est commercialisée à la ferme/marché. Ces modes de commercialisation constituent de la vente directe sans intermédiaire.

- Un référencement des marchés du territoire avec la gamme de produits et la présence de producteurs en vente directe serait un moyen de communiquer sur l'accessibilité de l'offre en produits locaux aux consommateurs et les réhabituer à ce mode de consommation. En effet, certains producteurs déplorent une baisse de fréquentation des marchés. Nous pourrions mettre plus de communication sur le référencement de tous les marchés, ainsi que tous ceux ayant lieu chez des producteurs ou réfléchir à leur redynamisation.
- La mise en place de Marchés des Producteurs de Pays sur le territoire avec celui de Vimoutiers, le dimanche matin, la difficulté est de mobiliser les producteurs qui sont déjà sur un marché ou ne le souhaitent pas pour diverses raisons.

Des débouchés comme la restauration collective et commerciale, magasins de proximité, GMS, e-commerce qui représentent des volumes importants d'achat ne sont pas les débouchés principaux des producteurs fermiers rencontrés. Or l'accessibilité des produits locaux pour le consommateur pourrait être facilitée via le développement de ces canaux.

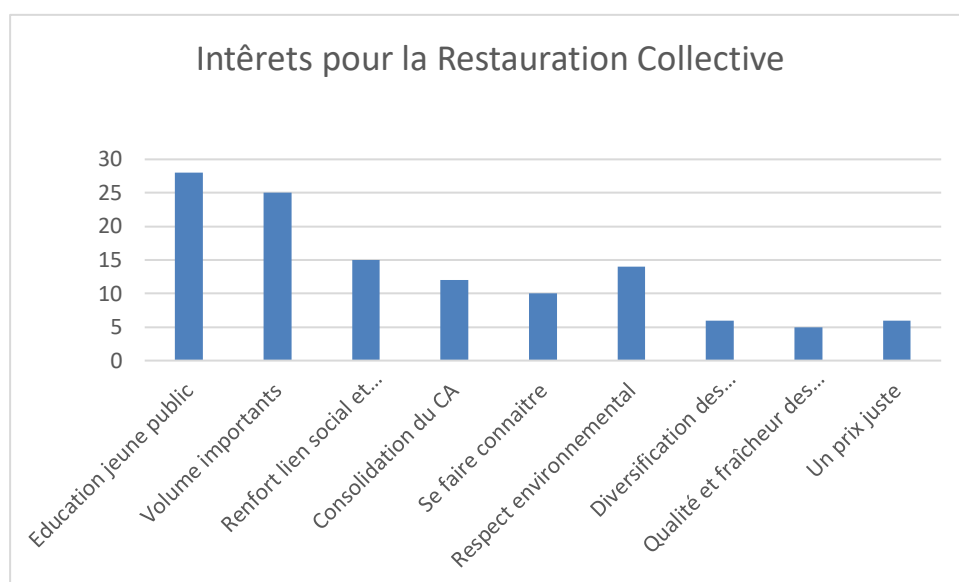
- Il serait pertinent de lancer une étude de marché consommateur afin de voir les corrélations entre les débouchés actuels des producteurs et le souhait des consommateurs pour s'approvisionner localement : lieux de vente souhaités, type de produits recherchés, etc.
- Il serait pertinent de lancer une étude de marché B to B (entre professionnels) sur la restauration collective et commerciale, GMS, commerces de proximité, e-commerce afin d'étudier les tendances actuelles de ces marchés et la place à saisir pour les produits locaux. Les producteurs locaux sont faiblement présents sur ces débouchés, or ces derniers peuvent constituer une opportunité de développer des ventes et outils de production.
- Il serait pertinent d'accompagner individuellement les producteurs à l'approche commerciale : prix de vente, démarchage, négociation...



La perception de la restauration collective chez les producteurs :

Les motivations :

L'aspect pédagogique concernant l'éducation du jeune public à l'origine de ce qu'il consomme est la première motivation exprimée pour se tourner vers ce débouché. La seconde motivation est le fait de pouvoir commercialiser des volumes importants en peu de temps (pas de temps de présence requis comme sur un marché, AMAP...).



Les freins :

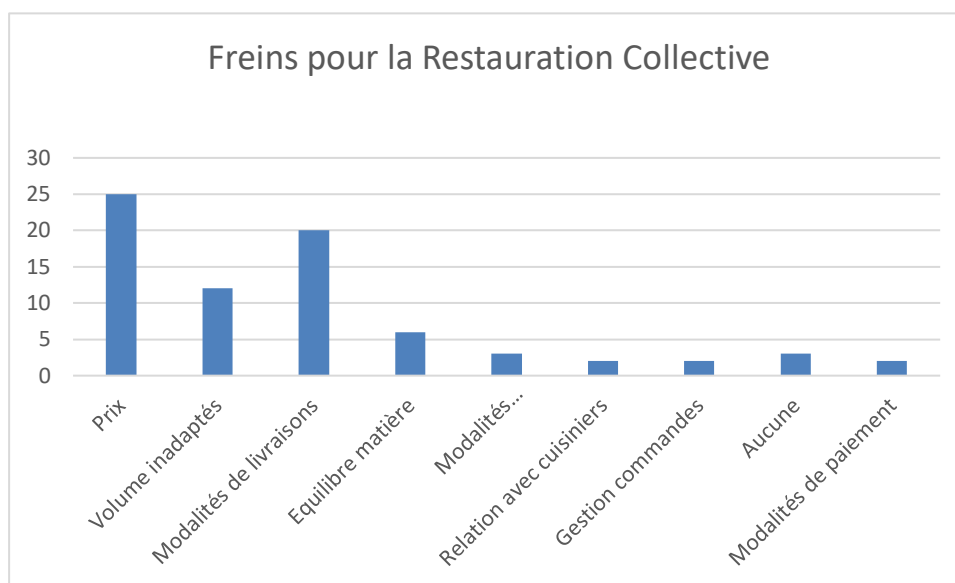
Les freins exprimés concernent en premier lieu le prix d'achat des produits. Les producteurs craignent que ce débouché ne soit pas rémunérateur étant donné le budget limité des établissements, le deuxième est le problème de livraisons de devoir livrer beaucoup d'établissements pour de petites quantités.

- Un travail sur le prix serait à mener pour la restauration collective d'un côté (réalité des coûts...) et de l'autre pour les producteurs afin de les aider à établir leur coût de produit.
- La contractualisation sur les volumes entre les producteurs et les acheteurs apporterait de la visibilité aux producteurs sur les volumes demandés et permettrait d'adapter leurs tarifs à ces derniers. Ce levier pourrait se mettre en place via la passation de marchés publics adaptés aux entreprises locales.

DIAGNOSTIC PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

VALLEES D'AUGE ET DU MERLERAULT

- L'aspect pédagogique, éducation au goût que souhaitent mettre en avant les producteurs pourrait être un critère d'évaluation des offres soumises par les candidats pour répondre au marché.
- La possibilité de créer une plateforme logistique sur le territoire ou un point de collecte pour les producteurs pourrait être une réponse au problème de livraison.



Positionnement des producteurs interrogés sur le débouché de la restauration collective :

Régulièrement	Ponctuellement	Jamais
3 Producteurs : -Produits laitiers -Pain -Légumes/ Œufs	2 Producteurs : -Produits cidricoles -Légumes	Tous les autres producteurs
Clé du succès : - Démarchage - Produit adapté à la collectivité - Planification des commandes	Raisons : Pour la collectivité : -Coût évoqué -Livraisons -Repas à thème	Raisons : Pour la collectivité : - Coût évoqué - Non connaissance des producteurs - Livraisons
	Pour le producteur : - Volume faible de commande Produit inadapté	Pour le producteur : - Equilibre matière - Produit inadapté - Sceptique sur le débouché



Positionnement des producteurs sur le débouché de la restauration collective :

3 producteurs travaillent avec la restauration collective de manière régulière avec des volumes importants et 2 producteurs comme débouché plus occasionnel. Ainsi pour certains, la restauration collective a son importance dans la diversification des débouchés de l'exploitation. L'identification des éléments expliquant le positionnement des producteurs sur ce débouché va permettre d'accompagner l'offre sur ce débouché.

Les producteurs qui parviennent à travailler régulièrement avec la restauration collective sont ceux qui l'ont démarchée pour proposer leurs produits et étudier les modalités de livraison, etc. Cela rejoint les retours des enquêtes réalisées auprès de la restauration collective qui soulignent ne pas avoir le temps de prospecter de nouveaux fournisseurs. Ils travaillent avec des entreprises les démarchant via une offre structurée et adaptée à leurs besoins. Les producteurs voulant travailler régulièrement avec la restauration collective doivent passer d'une position passive à une position entreprenante et démarcher, à l'image des fournisseurs majoritaires en restauration collective. Pour se faire, ils doivent se former pour :

- Identifier les personnes à démarcher
- Poser des questions pertinentes (modalité de livraison, équipement de la cuisine.)
- Argumenter sur l'utilisation des produits locaux
- Connaître les spécificités du débouché
- Avoir des supports commerciaux pour communiquer sur son offre
- Avoir des supports valorisant ses produits dans les restaurants

La restauration collective et ses exigences sanitaires :

La transformation de denrées animales nécessite pour les transformateurs d'obtenir un statut sanitaire qui conditionne leurs circuits de commercialisation. Certains établissements de restauration collective disposent également d'un statut sanitaire dans le cas de livraison de repas.

Les fournisseurs de denrées alimentaires doivent ainsi répondre aux critères suivants pour fournir :

Définition agrément CE : Obligatoire Pour pouvoir exercer une activité de production, transformation ou manipulation de produits d'origine animale avec mise sur le marché sans remise directe au consommateur, un agrément est nécessaire.

Un établissement agréé du type Cuisine Centrale

- Obligation de détenir l'agrément CE

Un établissement dérogatoire si faible prestation de repas du type Collège de Gacé

- Détenir la dérogation d'agrément ou l'agrément CE

Un établissement non agréé et non dérogatoire tous les autres établissements les écoles du territoire

- Détenir la dérogation d'agrément ou l'agrément CE

Cet aspect est important à prendre en compte étant donné qu'un établissement de restauration collective est agréé sur le territoire et que d'autres le sont sur des territoires voisins :

- API Restauration à Vimoutiers (35-400 repas/jour)
- Hôpital de l'Aigle (1 400 repas/jour)
- Ecole primaire André Mazeline de l'Aigle (500 repas/jour)
- Cuisine centrale Argentan Intercom' (1200 repas/jour)

Ces volumes de repas sont conséquents et intéressants pour les producteurs. De plus, certains établissements font appel à des prestataires de restauration collective pour élaborer les repas (37 % des repas du territoire). Pour qu'un producteur parvienne à se faire référencer en tant que fournisseur chez ces prestataires, l'agrément sanitaire est nécessaire. Mais nous avons sur le territoire tous les autres établissements qui sont par conséquent non agréés et permettent avec seulement une dérogation d'agrément de pouvoir travailler avec eux et cela représente déjà des volumes de repas/jour très importants pour rappel cela fait sur la CDC VAM environ 2 500 repas recensés scolaires et adultes par jour. **Voir Annexe 3**

- Cet aspect serait à approfondir car les collectivités pourraient inciter les prestataires, via la rédaction du cahier des charges des marchés publics, à intégrer des producteurs locaux. A charge au prestataire de mettre en place les partenariats nécessaires et répondre aux exigences du cahier des clauses techniques particulières.



Filière lait Vache :

Les producteurs en transformation laitière en lait de vache ont tous un laboratoire agréé CE sauf trois qui sont en dérogation d'agrément mais ont des faibles volumes et pourraient tout de même fournir des petits établissements localement.

- C'est une filière structurée sur le territoire avec une gamme complète, des volumes intéressants et des perspectives de développement sur des débouchés variés permis grâce à l'agrément sanitaire.

Chèvre :

Nous avons deux producteurs, un avec agrément et le deuxième avec une dérogation d'agrément, pour les mêmes raisons que pour la filière lait bovine le producteur en dérogation d'agrément fait des volumes qui lui permettraient de répondre à une demande locale qui ne lui nécessiterait pas l'agrément.

- La production laitière sur le territoire est autonome car il n'y a pas d'industriel localement, toute la production est transformée artisanalement et est vendue en circuit court.

Filière viande Bœuf :

Pour la vente directe, les producteurs doivent passer par des intermédiaires localisés, un seul dispose d'un laboratoire à la ferme, les autres producteurs disposent des acteurs définis précédemment pour les opérations d'abattage, découpe et transformation sur le territoire et à ses abords.

Porc :

Un producteur dispose d'un laboratoire de découpe à la ferme en dérogation d'agrément, vendant la majorité de sa production en vente directe à la ferme. Il ne souhaite pas passer à l'agrément étant donné ses circuits de vente actuels et les contrôles plus fréquents liés à l'obtention de l'agrément.

- Les débouchés de ce producteur sont contraints pour la restauration collective en termes de volume et d'établissements car n'ayant pas d'agrément.

Les autres producteurs identifiés travaillent via des prestataires assurant l'agrément de leurs produits. Ces intermédiaires sont incontournables pour développer la production à l'heure actuelle.

- Le développement de ces producteurs ne peut que passer par ces acteurs-là, le problème de distance pour les producteurs est pénalisant mais leurs faibles volumes actuels de vente démontrent peut-être aussi une limite à leurs développements.

DIAGNOSTIC PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

VALLEES D'AUGE ET DU MERLERAULT

Volaille :

Les producteurs travaillent tous avec Gacé Volailles comme prestataire pour abattre et découper leurs volailles. Cet intermédiaire dispose d'un agrément sanitaire qui permet aux producteurs de commercialiser sur tous les débouchés que ce soit en bio ou non.

- Le maintien de cet outil sur le territoire, démontre la volonté de la CDC de donner la possibilité aux producteurs de se focaliser sur la production et la vente et leur permettre même de développer leur activité en maintenant la qualité de prestation.

Filière œufs :

Pour commercialiser à un intermédiaire (comme le cas de la restauration collective) et dès que l'on détient plus de 2 500 pondeuses, un centre de conditionnement est nécessaire.

Un centre de conditionnement est constitué d'une mireuse calibreuse, d'un Plan de Maitrise sanitaire... Nous avons un producteur qui dispose d'un centre de conditionnement, ce qui lui permet de vendre à des acteurs de la restauration collective par le biais de Manger Bio en Normandie.

Avec l'analyse des données de la DRAAF, on ressent une évolution de la filière animale avec une baisse de cheptel sur les troupeaux bovins (allaitants et laitiers), sur les troupeaux ovins et porcins. Au contraire une forte augmentation un doublement du cheptel de volailles, il est vrai assez faible en équivalent UGB par rapport aux autres troupeaux.

Au recensement 2020, 83 exploitations ont une production majoritaire de céréales ou autres grandes cultures contre 49 à celui de 2010. Avec une baisse dans le même temps de 23 % du nombres d'exploitations agricoles sur le territoire nous arrivons à 461.

Les signes encourageants sont la valorisation de leurs exploitations même si on a remarqué une baisse de leur PBS, par l'engagement dans des démarches qualité (67 exploitations en Agriculture Biologique et 72 en AOP ou IGP ou Label Rouge). Une diversification de leurs revenus par des moyens différents (transformation de leurs productions, travail à façon, hébergement de tourisme). Une nouvelle voie a été engagée sur notre territoire de manière importante. C' est celle de l'énergie par le photovoltaïque depuis plusieurs années et maintenant la production de méthane avec les méthaniseurs.



La restauration collective et ses exigences juridiques :

Pour la gestion directe :

L'achat des denrées alimentaires en restauration collective doit se faire dans un cadre juridique strict : à partir d'un certain montant annuel d'achat, les établissements doivent sélectionner leurs fournisseurs selon une procédure définie, jugeant les offres des candidats par rapport à des critères établis. Chaque candidat doit constituer un dossier de candidature, démarche administrative opaque pour un producteur non habitué. De plus, la concurrence de grossistes laisse bien souvent peu de chance pour un producteur d'être retenu. Aucun producteur n'a déjà répondu à ce type de marché pour fournir : ils travaillent avec la restauration collective hors marché. Cela limite les volumes de commande et n'engage pas la collectivité à commander et donc au producteur de s'organiser. Les producteurs ont besoin de connaître cette procédure et de s'y former pour être en capacité de répondre.

- La Chambre d'agriculture de l'Orne propose chaque année des formations sur cette thématique. Il serait intéressant d'y joindre les études aux formations pour appréhender le potentiel du marché et la stratégie pour le capter.

Il est évident qu'au jour d'aujourd'hui les marchés publiés sont peu adaptés à l'offre alimentaire locale comme le remarquent les producteurs : Ces derniers ne peuvent pas par exemple répondre sur des lots exigeant l'approvisionnement en fruits : pommes, poires, bananes...

- Les établissements devraient bénéficier d'un accompagnement juridique afin d'ouvrir leurs marchés de denrées alimentaires à une concurrence plus large (article 10 Code des Marchés Publics), notamment envers les entreprises locales (exemple : allouer plus finement les lots).
- Après une discussion avec la cuisine centrale d'Argentan qui a eu cette problématique, ils ont fait un recensement des producteurs de leur territoire et des environs, ils ont listé des gammes de produits pouvant être approvisionnées localement (produits laitiers, jus de pomme...) et ensuite ils ont fait deux appels d'offres un local et un classique pour pouvoir acheter des produits traditionnels si le producteur local ne peut en fournir.

Pour la gestion concédée :

Lorsqu'un établissement décide de recourir à un prestataire de service pour l'élaboration et la livraison de repas, il doit également publier un marché public précisant ses exigences. Dans ce cas, les établissements doivent aussi être accompagnés afin d'inclure des exigences quant à l'approvisionnement en denrées alimentaires favorisant le référencement d'entreprises locales.

- Un accompagnement sur la rédaction du marché afin d'inclure des clauses incitant le prestataire retenu à avoir une démarche d'approvisionnement local devrait être sollicité par les collectivités concernées.

La restauration collective et ses exigences de livraison :

La restauration collective exige des livraisons de produits de manière régulière : les livraisons sont hebdomadaires, par exemple, pour la majorité des produits frais. De plus, elle exige des livraisons à horaires précis convenus en amont avec le fournisseur. Ainsi les producteurs qui souhaitent travailler avec la restauration collective doivent allouer du temps à cette activité et être équipés en matériel de livraison.

Equipement des producteurs :

Les producteurs sont équipés pour transporter leurs produits. Pour les produits frais nécessitant d'être transportés à température dirigée (Cf. Annexe XII) la moitié dispose de remorque/véhicule frigo ; les autres de caissons isothermes placés dans des véhicules utilitaires.

- Les véhicules frigorifiques doivent être agréés ATP (Accord sur le Transport des denrées Périssables (cf. Annexe XIII). L'acquisition du véhicule et ses contrôles sont coûteux. Toutefois, ils permettent de livrer dans un rayon dépassant les 80 Km du lieu de production (ce que ne permet pas la livraison en caissons isothermes). De plus, un caisson isotherme ne peut être ouvert plusieurs fois au cours d'une livraison, un producteur faisant une tournée doit préparer un caisson par lieu de dépôt : cela demande de la place dans le véhicule transportant les caissons/glacières et de disposer d'autant de glacières que de lieux de livraisons.

Tournée de livraison par filière :

En discutant avec les producteurs, on a constaté que la majorité d'entre eux n'avait pas de livraison régulière car leur débouché actuel se fait sur les marchés ou à la ferme. Les producteurs qui effectuent des tournées sont ceux livrant des débouchés comme des magasins de proximité, la restauration collective.

- Un besoin de planification de l'activité de livraison est à prévoir pour les producteurs souhaitant développer les ventes en restauration collective, car au jour d'aujourd'hui peu consacrent du temps à cette activité.



Pistes d'optimisation de la logistique :

L'équipement des producteurs en logistique a un coût, l'activité de livraison peut être chronophage. De plus, les cantines ne souhaitent pas toujours multiplier le nombre de fournisseurs pour faciliter leur travail (multiplication des bons de livraison, factures, etc...)

Ces constats incitent à réfléchir à l'optimisation de la logistique :

- Dans un premier temps, nous avons pour la mise en place des petits déjeuners choisi de faire un approvisionnement local dans les magasins de proximité du territoire pour avoir un seul interlocuteur et permettre la relation producteur/distributeur.
 - o Mener une veille réglementaire pour informer et sensibiliser le producteur sur :
 - Transport possible bio/non bio,
 - Transport agrément CE/dérogation d'agrément.
 - o Monter un groupe de travail entre producteurs pour réfléchir sur :
 - L'achat ou la location mutualisée de véhicules,
 - Le recours à un groupement d'employeurs pour la livraison, Et leur apporter un accompagnement technico économique et social sur le montage de projets collectifs.
- Dans un second temps, suite à la montée progressive du projet, s'interroger sur la faisabilité technico-économique d'une plateforme logistique d'approvisionnement local, la question a été proposée aux producteurs qui y sont très favorables car c'est un frein important pour eux.
- En parallèle, l'aide à l'investissement par des aides publiques dans des équipements de livraison est à réfléchir.

Mise en place des petits déjeuners à l'école :

La CDC a pris part au dispositif petits déjeuners à l'école proposé par le gouvernement et subventionné à hauteur de 1.30 euros/jour pour permettre de fournir une alimentation de qualité aux enfants du territoire.

Il avait été retenu de l'offrir aux enfants de CP ou CE1 ou ayant ces niveaux-là dans les classes concernées, deux jours par semaine par niveau. Les écoles de Vimoutiers, Gacé, Echauffour, Sap en Auge et Crouttes ont été en phase de test sur la dernière période scolaire. L'école de Nonant le Pin n'avait pas été retenue car pas d'espace pour pouvoir le donner aux élèves concernés.

La distribution s'est faite le matin avant le début des cours, elle était ouverte pendant 20 min et accessible seulement aux classes concernées, elle a dans un second temps été aussi ouverte aux enfants de la garderie pour ne pas faire de différenciation et permettre d'avoir des effectifs plus conséquents. Le taux de présence des enfants était assez faible de manière générale.

Ecole	Effectifs potentiels	Effectifs réels
Crouttes	33	8
Echauffour	19	5
Gacé	60	25
Sap en Auge	18	12
Vimoutiers	15 ou 25	7

Le deuxième objectif était de pouvoir fournir des produits locaux aux enfants, pour permettre de faire découvrir et valoriser nos productions en ayant un coût raisonnable. Notre base de prix était les goûters fournis par API Restauration avec deux éléments sur les trois familles de produits (produits laitiers, fruits ou produits de boulangerie). Le tarif du goûter fourni par API est de 0.72 euros par enfant.

Nous avons donc grâce aux recensements des producteurs du territoire fabriquant des produits transformés remarqué que bon nombre de produits pourrait répondre à nos besoins. Le problème s'est posé sur le volume de livraison par école, les producteurs ont dit, on veut bien livrer les écoles mais sur des volumes plus importants. Le choix a donc été de se rapprocher des épiceries locales avec qui les écoles qui ont la compétence de la préparation des repas travaillaient déjà et pour les autres de se rapprocher de celles de leur village, car nous avons encore dans chaque village avec une école, une épicerie sauf pour Crouttes où un service de livraison existe déjà.

Les volumes de besoins pour les écoles ne sont toutefois toujours pas volumineux, mais la communication auprès des épiceries a été faite pour essayer de compléter leur offre de produits locaux répondant aux besoins des écoles pour pouvoir permettre de mieux valoriser ses productions dans les écoles mais de cette manière aussi dans les épiceries.

Une des répercussions de ce choix-là est une augmentation du coût de repas à hauteur de 1 euros voir 1 euros 20 suivant les écoles par enfant et une offre plus ou moins locale suivant les épiceries mais qui est en cours de développement.



Notre retour d'expérience de la période scolaire du 25 avril 2022 au 07 juillet 2022

La mise en place des petits déjeuners a été bien perçue par les équipes pédagogiques, leurs seules craintes étaient de prendre une part de leurs temps éducatifs pour la réalisation des petits déjeuners. Sa mise en place a été conforme aux souhaits du ministère à savoir le proposer deux jours par semaine aux classes de CP et de CE1.

Le manque de présence peut en partie s'expliquer par le fait que les fratries ne pouvaient pas participer aux petits déjeuners car seuls les enfants concernés disposaient du petit déjeuner gratuitement et non les autres enfants même ceux de la garderie.

Dans un second temps, il a été ouvert aux enfants de la garderie qui peuvent arriver le matin avant 8 h, et cela aussi pour faciliter le travail des agents. Au début les enfants de la garderie et du petit déjeuner étaient séparés pour éviter l'incompréhension des enfants à savoir certains ont à manger et les autres non.

L'année scolaire s'est terminée avec ces constats, au vu du faible taux de présence, nous ne pouvions pas demander aux producteurs de venir les livrer, le choix s'est donc porté sur les épiceries des communes ou la plus proche.

Objectif pour cette rentrée 2022-2023 :

Pour pouvoir faciliter l'accès des petits déjeuners aux enfants, le choix a été donné de le proposer aux enfants de la garderie et seulement de la garderie, le matin et le soir sous forme de goûter. Le but est toujours de fournir une alimentation de qualité avec le même principe de composition que lors du précédent exercice à savoir deux éléments sur les trois familles de produits (produits laitiers, fruits ou produits de boulangerie).

Il permettra aussi aux agents de n'avoir qu'un groupe d'enfants le matin au lieu de 2, de ne pas avoir d'incompréhension sur le fait que seules certaines classes y ont droit.

Le but est donc de pouvoir avoir des volumes de besoins plus importants pour permettre de travailler avec les producteurs locaux en direct pour avoir des tarifs plus compétitifs et des petits déjeuners locaux identiques sur tout le territoire.

Mesure du gaspillage alimentaire dans les cantines :

Une étude d'une semaine de quatre établissements du territoire a été faite sur les écoles du Sap en Auge, Le Merlerault, Crouttes et Vimoutiers. Le but était d'évaluer le gaspillage alimentaire sur quatre établissements du territoire dont deux avec une gestion concédée à API Restauration et deux en gestion directe avec des agents de cantine.

Nous avons pu remarquer que nous avons un taux de gaspillage moyen par enfant un peu plus élevé en comparaison de la moyenne nationale, qui est donc à analyser. Nous avons un taux de gaspillage moyen de 149 g par enfant contre une moyenne nationale de 120g selon les sources de l'ADEME.

Ces chiffres peuvent en partie s'expliquer par un travail des équipes en matière de pédagogie en demandant aux enfants avant de les servir, de définir leurs besoins et au minimum de goûter le plat. Cette pédagogie permet de ne pas gaspiller des repas servis, il y a aussi une réutilisation des fromages ou desserts emballés individuellement ou des fruits non servis lors du goûter du soir qui permet encore de sauver du gaspillage des produits théoriquement gaspillés au sens propre du terme du repas du midi sur toutes les écoles du territoire.

Le retour d'expérience démontre des points d'améliorations pour pouvoir encore diminuer notre taux de préparation gaspillée sur les cuisines en gestion directe, le travail serait de produire encore de manière plus juste les quantités car le taux de gaspillage est d'environ 70% en non servi sur notre volume de gaspillage, le point positif est que les enfants apprécient ce type de cuisine même s'il y a tout de même une part de réfractaires.

Sur les cuisines en gestion concédée, nous avons un taux de gaspillage équivalent en repas non servis que non finis. Cela s'explique par le fait que les repas sont commandés la veille par rapport aux nombres d'enfants prévus avec une marge d'erreurs et pesés en fonction dans la cuisine centrale.

Il a été ressenti un manque de régularité sur la qualité des repas chez API Restauration avec des plats pas toujours appétissants, manque régulier de sauce, répétitions de certains plats (11 fois velouté de légumes sur 13 semaines), peu de viande en comparaison de l'accompagnement, manque régulier de sel. Mais aussi un très bon retour sur les gâteaux en dessert faits maison, les plats type hachis parmentier et beignets de calamar, effort sur le menu végétarien avec des galettes appréciées des enfants.

Une concertation sur ces retours devrait peut-être se faire avec l'équipe d'API Restauration. Nous étions allés voir leurs équipements à Mondeville où sont préparés les repas et nous avons une bonne impression de l'équipe. La responsable commerciale nous avait proposé de se revoir pour leur menu **o gaspi** (plus de produits locaux, possible de réduire le nombre de portions de chaque plat pour réduire le gaspillage).



Vision des territoires participant à la démarche PAT localement :

Un réseau des Projets Alimentaires Territoriaux a été créé et animé par la chambre d'agriculture et la DRAAF et permet de suivre et comprendre les démarches des territoires équivalents ou voisins pour avancer sur des démarches plus importantes.

Il a été remarqué dans les discussions avec les producteurs que des ateliers de transformations étaient un besoin important et source d'inquiétude de leur part car géographiquement loin et peu nombreux. Le constat de leurs préoccupations présentes aussi par les chargés de mission PAT et que des discussions étaient engagées sur tous les territoires pour pouvoir essayer de répondre à ces questions-là.

Le territoire de Bernay est très en avance avec une légumerie-conserverie en service permettant une prestation de services à des producteurs de transformer leur production pour pouvoir répondre à un surplus de production ou toucher une nouvelle clientèle (restauration collective). Des maraîchers du territoire sont en contact avec eux pour travailler ensemble. Ils ont aussi en projet de développer un atelier de découpe dans des locaux attenants à la conserverie. Ils ont le projet de créer une cuisine centrale pour permettre de regrouper les volumes de repas sur un seul point de préparation pour diminuer le coût de repas et permettre aux producteurs locaux de n'avoir qu'un seul point de livraison.

Le territoire d'Argentan a pris une décision pour permettre de répondre à la loi Egalim, en produisant une partie de ses légumes en interne dans une serre, ensuite de les transformer dans une légumerie-conserverie pour pouvoir répondre aux besoins de leur cuisine centrale. Ce projet ambitieux est en cours de développement. Ils ont aussi évoqué un atelier de découpe qui est aussi un projet mais beaucoup moins avancé. Ils ont aussi retravaillé les cahiers des charges de leur appel d'offre en formulant une possibilité aux producteurs locaux de pouvoir être intégrés sur des productions disponibles sur leur territoire.

L'agglomération de Lisieux travaille sur une plateforme logistique pour pouvoir permettre aux producteurs de leur territoire de n'avoir qu'un seul point de livraison et il se chargerait ensuite de la livraison à leurs différents points de restauration collective. Ils sont aussi en réflexion sur le besoin d'un atelier de découpe même si leur territoire est moins agricole que peuvent l'être d'autres.

Il y avait aussi d'autres territoires à cet événement et les problématiques récurrentes étaient les ateliers de transformation, les bases logistiques et la massification des volumes sur des points de restauration collective et la facilitation des appels d'offres pour les producteurs locaux.

DIAGNOSTIC PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

VALLEES D'AUGE ET DU MERLERAUT

Plan d'actions envisageable suite aux diagnostics :

Communication :

	Objectifs	Description
Sensibiliser habitants et élus aux enjeux de l'agriculture et de l'alimentation.	Permettre d'améliorer la connaissance du monde agricole et de l'alimentation.	Il est prévu de mobiliser les acteurs des collectivités volontaires, pour mettre en place des événements ponctuels ou bien de s'appuyer sur des événements déjà existants (Fête de la pomme). Continuer à faire la promotion des producteurs et leurs productions lors de ces événements.
Développement du guide des producteurs et de leurs produits	Identifier les produits et les producteurs locaux.	Un guide existe déjà avec les producteurs et leurs produits, ainsi que leurs coordonnées pour acheter à la ferme. Il pourrait être possible dans le futur la création d'un support interactif (site internet, application) qui permettra d'améliorer la visibilité des producteurs et de leurs productions aux yeux des consommateurs.
Développer des actions de formation et de sensibilisation à l'agriculture et à l'alimentation locale et durable.	Sensibiliser aux « vrais coûts » des différentes pratiques, aux externalités négatives... Casser des idées reçues.	Permettre lors de rassemblement de sensibiliser le public sur ce sujet. Action de mise en place de casiers de vente au sud du territoire pour développer ces pratiques.
Valorisation des biodéchets	Réduire les déchets organiques	Faire un compost ou mettre des poules pour valoriser la part de gaspillage des cantines.
Adapter les méthodes de service	Faire manger de tout aux enfants	Essayer de valoriser la consommation de plats moins tentants par les enfants (ex : soupe à boire, galettes de légumes)
Redéfinition cahiers des charges	Composition menus API Restauration	Redéfinir le grammage de viande, de sauce, de sel par portions sur les petits effectifs.
Dons des repas non servis	Aider les familles en précarité	Faire des repas non servis aux familles en précarité de l'école en priorité.



Contractualisation :

	Objectifs	Description
Concrétisation de contrats unissant Producteur et Distributeur / Restauration Collective publique et privée.	Développer les partenariats et sécuriser les approvisionnements	Permettre aux différents acteurs de connaître les ressources et besoins du territoire, et de pouvoir assurer à toutes les parties d'être sécurisées par le biais d'un contrat.
Définir la définition de l'alimentation durable	Répondre aux attentes des parents d'élèves et répondre aux enjeux sociétaux.	Création d'un document sur ce qu'est l'alimentation durable et ce que signifie les signes de qualité. Réalisation de fiches permettant d'avoir des informations concernant le gaspillage alimentaire, l'agriculture locale, les différents labels et marques, les protéines animales et végétales, l'équilibre des repas, etc.
Mettre à jour un inventaire des productions locales.	Connaître la production locale afin de mieux pouvoir rédiger les cahiers des charges des appels d'offres.	Création d'un inventaire des producteurs et des productions locales (par saison, volume, emplacement géographique, etc.) pour mieux connaître l'offre locale et de pouvoir ainsi plus facilement rédiger les besoins de la restauration collective en vue de les intégrer.
Organiser des rencontres Producteurs et Transformateurs / Distributeurs / Collective.	Tisser des liens entre ces acteurs du système alimentaire en vue d'aboutir à des partenariats (convention, contractualisation).	Sur la base d'un annuaire des producteurs locaux, organiser avec eux et avec les autres acteurs concernés (distributeurs, R.Collective, transformateurs...) des événements (ateliers d'échanges, etc.) qui permettront d'aborder des problématiques précises afin de trouver des solutions coconstruites et d'ainsi lever les freins.

DIAGNOSTIC PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

VALLEES D'AUGE ET DU MERLERAUT

Production :

	Objectif	Description
Accompagnement porteur de projet	Développer l'offre sur le territoire	Mettre en lien les porteurs de projets avec les acteurs du territoire et aider sur les aspect technique, économique du projet
Favoriser les projets collectifs.	Favoriser l'accès des produits locaux dans un même lieu.	La mise en place de casiers en libre-service sur le territoire répond à cette demande, l'étude de projets coopératifs similaires sera suivie sur le territoire permettant le regroupement de producteurs.
Structuration des filières	Créer de la valeur ajoutée et mutualiser les équipements	Création de l'abattoir de volailles, définir si d'autres besoins se font ressentir sur les filières matures ou en développement.
Volet Logistique	Mutualiser le service pour les producteurs et la collectivité	Définir le besoin pour permettre son développement que ce soit techniquement ou économiquement
Création fiche de production	Diminuer gaspillage alimentaire	Faire des fiches de productions par produit avec les grammages d'ingrédients par enfant.

Préservation du foncier agricole :

	Objectif	Description
Rencontrer les nouveaux producteurs	Comprendre leur vision du territoire	Permettre de comprendre leurs besoins, leurs attentes. Définir les attentes et les obligations de la collectivité sur la préservation du bocage (sauvegarde des haies)
Réaliser un diagnostic du foncier et mise en réseau des acteurs concernés.	Rééquilibrer le rapport production – besoins. Avoir connaissance des terres agricoles disponibles.	Plusieurs actions sont visées : formation des élus sur la gestion du foncier, mise en réseaux, réaliser des actions de veille, etc.



Facteurs conditionnant la réussite du projet « développement des circuits courts alimentaires »

Points forts : • Offre diversifiée • Des filières structurées avec des volumes intéressants : lait vache, chèvre, produits cidricoles • Des producteurs expérimentés en circuits courts • Des intermédiaires pertinents sur le territoire ou localement : abattoirs, minoterie, légumerie-conserverie • Intérêt croissant des jeunes agriculteurs pour les circuits courts	Points faibles : • Sensibilisation de certaines équipes de cuisine à la démarche • Beaucoup de points de restauration avec peu de repas • Des producteurs peu entrepreneurs sur l'aspect commercial • Adapter les produits aux besoins de la restauration collective
Opportunités : • Portages politiques favorables • Des filières à développer étant donné la production primaire du territoire • Des établissements de tailles différentes pour répondre à la diversité de l'offre en termes de volumes de production • Des débouchés encore peu utilisés par les producteurs : E-commerce, Grandes et Moyennes Surfaces	Menaces : • Parvenir à faire changer les habitudes d'achat et d'utilisation de produits de la restauration collective • Se cantonner à l'achat local ponctuel • Beaucoup de repas sont fournis par différents acteurs : peu de gros acteurs pour massifier les volumes • La capacité des acteurs du territoire à se structurer et s'organiser pour répondre à la demande

Conclusion :

Le PAT est un formidable outil par le biais du diagnostic qui permet de voir la place forte du monde agricole et agroalimentaire sur le territoire mais de voir qu'au-delà des évidences, il y a aussi des points de développement ou de renforcement sur des filières ou bien des actions concrètes.

Il a aussi la possibilité de créer des échanges avec les territoires partenaires de toute la Normandie avec des problématiques différentes entre la ville du Havre et la CDCVAM mais aussi des pistes de réflexions similaires sur l'intégration de produits de qualités dans la restauration collective du territoire, le besoin de plateforme logistique.

Le diagnostic a permis de faire une photographie de notre territoire à l'heure actuelle sur ses capacités de productions en circuit court principalement mais aussi en circuit traditionnel et sur ses besoins de consommation en restauration collective. Les producteurs démontrent leurs capacités de développement par les projets existants de magasins de producteurs, de marché à la ferme, le projet de distributeurs automatiques en libre-service.

L'accompagnement de ces projets se fait en lien avec plusieurs échelles territoriales suivant la taille du projet et ses besoins, que ce soit l'aide du programme leader européen en lien avec le PAPAO ou bien la région ou le département, leur aide est très importante pour pouvoir permettre une réussite de tous ces projets.

Nous pouvons aussi nous appuyer sur les compétences d'organismes agricoles tels les Chambres d'agriculture pour leurs connaissances et expertises du monde agricole afin de répondre à ces besoins, des associations comme Terres de Liens qui ont déjà œuvré sur le territoire pour le maintien d'un système agricole diversifié. Le but maintenant va être de travailler à partir du plan d'actions à la suite de la validation de celui-ci par le comité de pilotage pour pouvoir permettre de répondre à l'objectif ambitieux à terme de structurer une filière d'approvisionnement en produits locaux sur le territoire.

Annexes :

Annexe 1 : Liste producteurs locaux

Annexe 2 : Présentation par la DRAAF

Annexe 3 : Carte des élevages de volailles par départements autour de Gacé

Annexe 4 : Liste des sites de restauration collective sur la CDC VAM

Annexe 5 : Détail des pesées par écoles

Annexe 6 : Prix recensés chez les producteurs locaux pour fournir petits déjeuners locaux

Annexe 7 : Tarification produits locaux avec les grammages recommandés

Annexe 8 : Exemple achats petits déjeuner en épicerie de proximité

Annexe 9 : Tarif des différents boulangers du territoire

Annexe 10 : Fiche producteur individuel

Annexe 1 : Liste des producteurs locaux

Activité de l'entreprise	Nom de l'entreprise	Nom du responsable	CP	Ville	Adresse	Signe Qualité
Produit cidricole, Bovins	Ferme de Cutesson	SCHREIBER Ginette et Emmanuel	61120	VIMOUTIERS	Route de Gacé	AOP, BIO, Orne Terroirs
Produits cidricoles	Gaec de la Galotière	OLIVIER Nathalie et Jean Luc	61120	CROUTTES	La Galotière	AOP, BIO, Orne Terroirs
Produits cidricoles, confitures	Les vergers du Chouquet	AGUINET Michel et Christophe	61120	ROIVILLE	Le Chouquet	AOP, BIO, Orne Terroirs
Produits cidricoles	Les vergers de la Morinière	HUBERT Astrid et LE VEILLE Rodolphe	61230	LA FRESNAIE FAYEL	La Morinière	AOP, BIO, Orne Terroirs
Produits laitiers	Ferme du Brulé	BEURAIN Catherine et Laurent	61240	MENIL FROGER	Le Brûlé	BIO, Orne Terroirs
Bovins, volailles	Ferme ALLAIN	ALLAIN Anthony et CHARPENTIER Gwen	61240	CHAMP HAUT	Les Gages	Orne Terroirs, HVE en cours
Produits laitiers	Ferme de la Heurtaudière	GOUPIL Catherine et Pascal	61120	CAMEMBERT	La Heurtaudière	Aucun
Confitures	Les confitures de Maryse	CHOISNARD Maryse	61120	CROUTTES	Launay	Orne Terroirs, Bienvenue à la ferme
Produits laitiers	Fromagerie DURAND	JOLY Amélie	61120	CAMEMBERT	La Héronnière	AOP Fermier
Confitures	Ferme de la Croix blanche	LIARD Marie-Christine et Régis	61120	VIMOUTIERS	La Croix Blanche	Aucun
Produits laitiers	Chevrieurie BUGERJON	BURGERJON Marc	61240	LES AUTHIEUX DU PUIITS	La Mare boisard	Orne Terroirs
Produits laitiers	Ferme des Pampilles	CAILLIBAUD Nathalie et Bruno	61230	CISAI SAINT AUBIN	Le Bourg	BIO
Maraîchage	Ferme de l'Alliance	LEVAVASSEUR Marie et Vincent	61120	PONTCHARDON	La Bonnerie	BIO
Ovins	Earl du Mont roger	BREHERET Marion et Anthony	61230	CROISILLES	Mont roger	Bleu Blanc Cœur, Label Rouge
Bovins, porcins	La ferme Augeronne	LEMINIER Céline et Frédéric	61230	MARDILLY	Le Douy	BIO
Ovins	Elevage de la Cadiourie	JANVIER Marie Laure et Fabien	61240	GODISSON	La Cadiourie	Orne Terroirs

Bovins, porcins	Sarl LELOUVIER	LELOUVIER Vincent	61240	LA GENEVRAIE	Les Houx	Orne Terroirs
Produits laitiers	Le clos de Beaumonce	CASSIGNEUL Xavier	61230	CAMEMBERT	Le bien	AOP, Conversion BIO
Produits laitiers	La Chéronnière	EPAULT Pascal	61120	GUERQUESALLES	La Chéronnière	Aucun
Produits laitiers	La laiterie de Paris	COULON Pierre	61120	CAMEMBERT	Tordouet	AOP Fermier
Maraîchage	Les légumes du Sap	MONIOTTE Thomas et ZEITTER Chloé	61470	SAP EN AUGÉ	Les Champs	BIO
Maraîchage	Aux jardins du Bosc	LEFEVRE Joséphine et PONTHEUX Augustin	61470	LE BOSC RENOULT	Les clos michaux	BIO
Produits laitiers	La ferme de l'Instière	BERRITANE Dalila et RAULT Stanislas	61120	CAMEMBERT	L'instière	AOP,BIO
Bovins, porcins, produits laitiers	Earl de Bonneval	PERIER Isabelle et Nicolas	61470	ST AUBIN DE BONNEVAL	Les champs	BIO
Pomme, Jus de fruits	La Malherbière	Guillaume PETIT-NAVEOS	61120	CAMEMBERT	La malherbière	BIO
Produits cidricoles	DESLANDES Damien	DESLANDES Damien	61120	CROUTTES	Le Haut de Crouettes	Aucun
Porcs	Ferme Laigner	LAIGNER Mathieu	61240	LE MERLERAULT	Les Mares	Aucun
Brasserie	Brasserie BURGERJON	BURGERJON Sophie	61240	LES AUTHIEUX DU PUIITS	La Mare boisard	Orne Terroirs
Volailles	Elevages des grandes bruyères	BORDEAUX Vincent	61470	LE BOSC RENOULT	Les Grandes Bruyères	BIO
Miel	Le rucher des 3 apis	BIJAULT Pauline	61310	LA COCHERE	Le Perron	Aucun
Maraîchage	Perm et Toit	GENDROT Emilie	61230	LA FRESNAIE FAYEL	La Castellerie	Aucun
Pomme	Les vergers de la Frestellé	BAURUELLE Jacky et Evelyne	14140	LISORES	La Frestellée	BIO
Boulangier	La Mie de Survie	GENT Alison RIEMBAULT Simon	61310	SURVIE	La Vimonderie Nord	Aucun
Soupe et compotes	Le potaverger	GUTH Colette et Fabienne	61160	NEAUPHE SUR DIVES	Le lieu de Bas	BIO, Orne Terroirs

Annexe 2 : Présentation par la DRAAF



Fiche territoriale synthétique RA 2020 « CC des Vallées d'Auge et du Merlerault »

Chiffres clés

Le recensement agricole en bref

Chiffres clés
CC des Vallées d'Auge et du Merlerault

	2010	2020	évolution
nombre total d'exploitations	601	461	-23 %
SAU totale (ha)	34 235	33 186	-3 %
SAU moyenne (ha)	57,0	72,0	26 %
PBS totale (k€)	53 901	49 780	-8 %
total UGB	40 474	36 566	-10 %
travail total (ETP)	803,9	716,9	-11 %
nombre de chefs d'exploitation ¹	713	565	-21 %
— dont femmes	33 %	35 %	+2 points
âge moyen des chefs d'exploitation ¹	52	53	+1 an

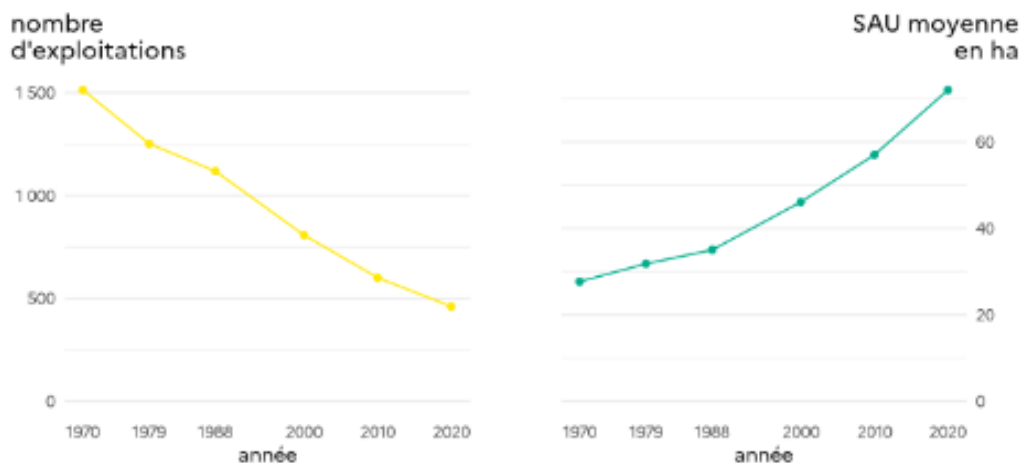
¹ chefs d'exploitations, coexploitants

source : Agreste – recensements agricoles 2010 et 2020
 champ : sièges dans le territoire, hors collectifs ou vacantes
 \$: secret statistique
 — : pas de données

Nombre d'exploitations et SAU moyenne

Évolution du nombre d'exploitations et de la SAU moyenne

CC des Vallées d'Auge et du Merlerault



source : Agreste – recensements agricoles 1970-2020

Structure des exploitations

Dimension économique

Dimension économique

CC des Vallées d'Auge et du Merlerault

	exploitations		SAU (ha)		UGB		ETP		PBS (k€)
	2010	2020	2010	2020	2010	2020	2010	2020	2020
total exploitations	601	461	34 235	33 186	40 474	36 566	804	717	49 780
microexploitations	254	170	2 456	2 507	2 001	1 153	96	98	1 440
petites	153	135	7 497	7 351	6 980	5 375	191	205	7 588
moyennes	136	87	14 081	9 716	17 231	10 995	288	204	14 956
grandes	58	69	10 200	13 611	14 261	19 044	229	211	25 796

source : Agreste – recensements agricoles 2010 et 2020

champ : sièges dans le territoire, hors collectifs ou vacantes

§ : secret statistique

— : pas de données

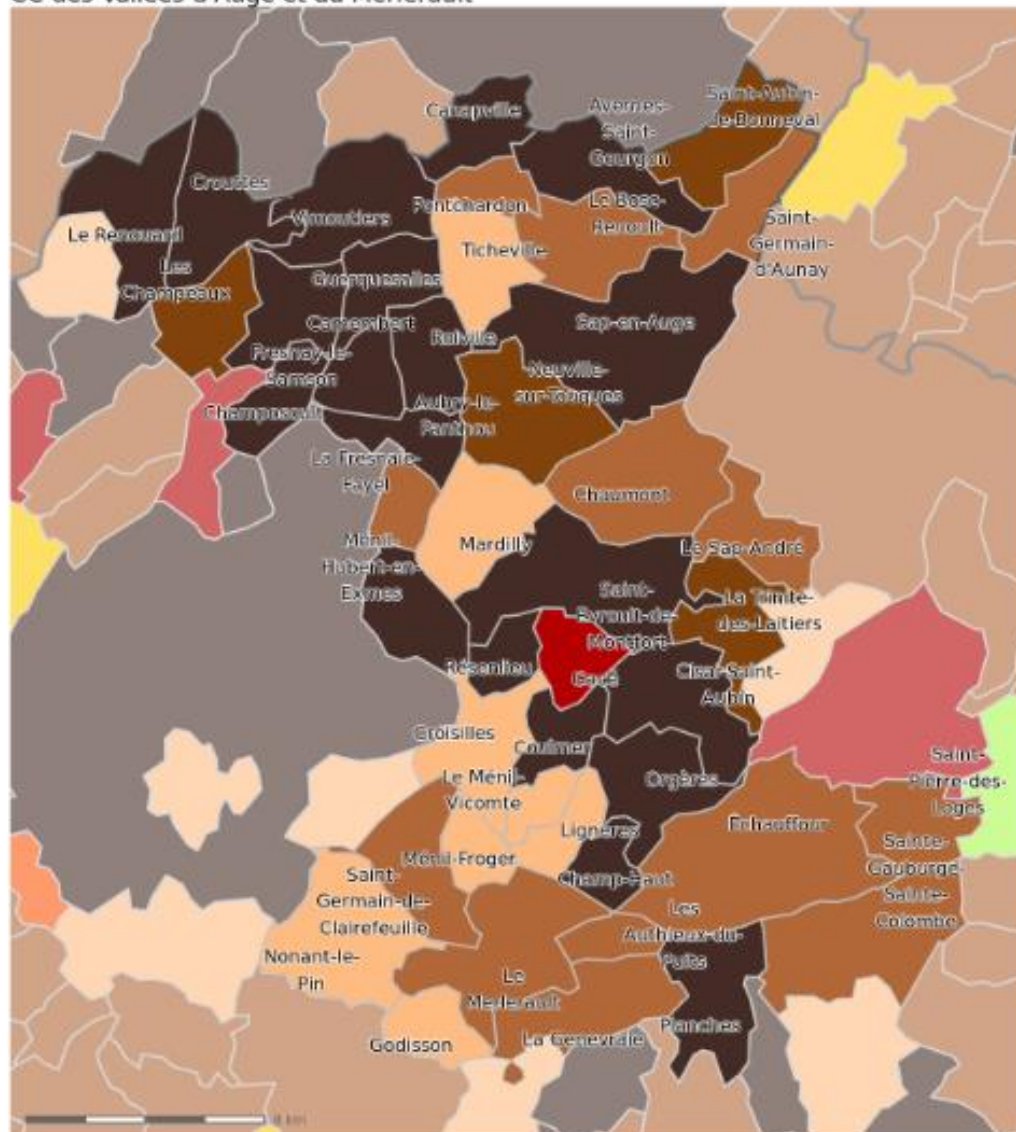
Orientation technico-économique (OTEX)

Orientation technico-économique
CC des Vallées d'Auge et du Merlerault

	exploitations		SAU (ha)		UGB		ETP		PBS (k€)
	2010	2020	2010	2020	2010	2020	2010	2020	2020
total exploitations dont	601	461	34 235	33 186	40 474	36 566	804	717	49 780
céréales et/ou oléoprotéagineux	27	38	2 193	3 722	300	441	22	42	3 673
autres grandes cultures	22	45	406	1 186	s	109	8	33	831
fruits ou autres cultures permanentes	8	18	161	433	s	31	8	22	881
légumes ou champignons	s	s	s	s	0	s	s	s	s
fleurs et/ou horticulture diverse	3	s	s	s	0	0	6	s	s
viticulture	–	–	–	–	–	–	–	–	–
bovins lait	91	64	9 273	8 209	13 216	13 000	187	149	17 225
bovins viande	163	106	7 114	6 574	8 647	8 481	136	106	6 292
bovins mixtes	49	22	5 559	3 270	8 168	5 269	89	53	5 850
équidés et/ou autres herbivores	136	98	4 038	5 005	3 386	3 969	251	227	7 250
ovins ou caprins	44	24	446	346	524	371	19	15	411
porcins	s	s	s	s	s	s	s	s	s
combinaisons de granivores (porcins, volailles)	7	3	552	s	1 347	378	13	2	368
volailles	3	4	s	86	s	311	2	3	361
polyculture et/ou polyélevage	45	35	4 355	3 996	4 170	3 681	60	58	5 996
non classées	–	–	–	–	–	–	–	–	–

source : Agreste – recensements agricoles 2010 et 2020
champ : sièges dans le territoire, hors collectifs ou vacantes
s : secret statistique
– : pas de données

Orientation technico-économique CC des Vallées d'Auge et du Merlerault



OTEX
communale

- céréales et/ou oléoprotéagineux
- autres grandes cultures
- fruits ou autres cultures permanentes
- légumes ou champignons
- fleurs et/ou horticulture diverse
- viticulture
- bovins lait
- bovins viande
- bovins mixtes
- équidés et/ou autres herbivores
- ovins ou caprins
- porcins
- combinaisons de granivores (porcins, volailles)
- volailles
- polyculture et/ou polyélevage
- non classées
- sans exploitation

source : Agreste - recensement agricole 2020
fond carto. : d'après IGN - ADMIN EXPRESS 2022

Main d'œuvre des exploitations

Main d'œuvre des exploitations
CC des Vallées d'Auge et du Merlerault

	nombre d'actifs			volume de travail (ETP)		
	2010	2020	évolution	2010	2020	évolution
main d'œuvre totale ¹	1 401	1 019	-27 %	804	717	-11 %
chefs d'exploitations, coexploitants	713	565	-21 %	480	440	-8 %
└ dont coexploitants familiaux	105	97	-8 %	91	90	-1 %
main d'œuvre familiale ²	252	110	-56 %	96	65	-33 %
salariés permanents ³	286	233	-19 %	206	187	-9 %
sous-total main d'œuvre permanente	1 251	908	-27 %	782	692	-11 %
saisonniers et salariés occasionnels	150	111	-26 %	22	22	3 %

¹ hors prestations de services : ETA, CUMA, autres prestations

² membres de la famille travaillant de manière permanente
(au moins 6 mois sur l'année à temps partiel ou à temps complet)

³ hors coexploitants ou associés actifs familiaux

⁴ hors famille

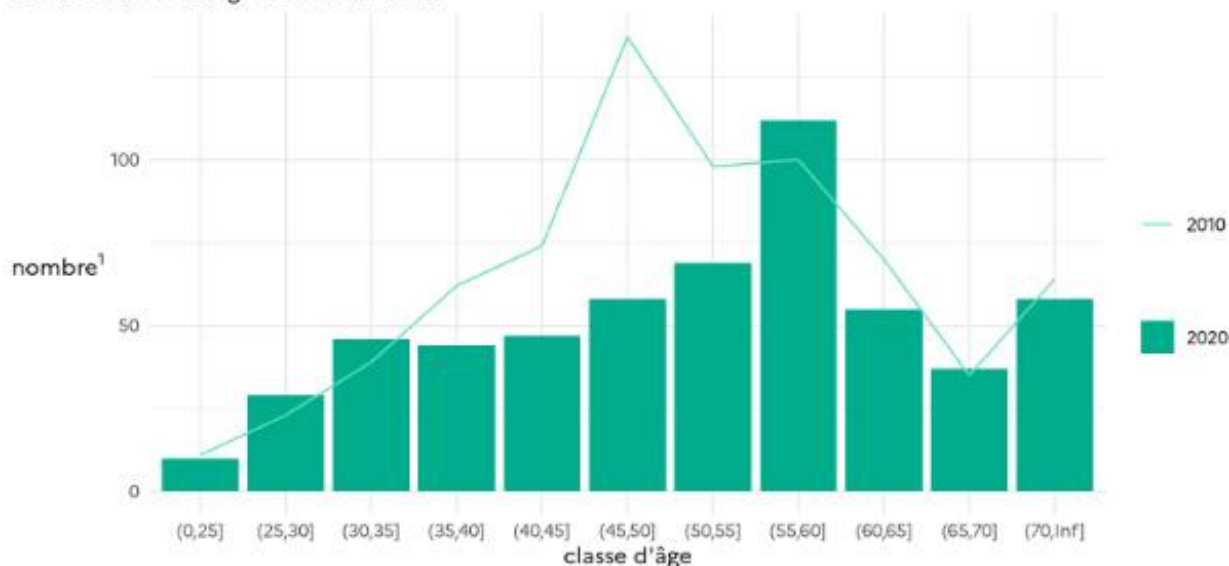
source : Agreste - recensements agricoles 2010 et 2020
champ : sièges dans le territoire, hors collectifs ou vacantes

s : secret statistique

- : pas de données

Âge des chefs d'exploitations

Âge des chefs d'exploitations
CC des Vallées d'Auge et du Merlerault



¹ chefs d'exploitation, coexploitants et associés actifs
source : Agreste – recensements agricoles 2010 et 2020

Devenir des exploitations

Devenir de l'exploitation dans les trois prochaines années dans le cas où le chef d'exploitation, ou le plus âgé des exploitants, a plus de 60 ans.

*Devenir des exploitations dont le chef ou le plus âgé des exploitants a plus de 60 ans
CC des Vallées d'Auge et du Merlerault*

	exploitations		SAU (ha)	
	2020	part	2020	part
nombre d'exploitations non concernées	312	68 %	25 599	77 %
total d'exploitations concernées	149	32 %	7 586	23 %
dont :	—	—	—	—
pas de départ du chef ou coexploitant envisagé dans l'immédiat	60	13 %	2 774	8 %
reprise par un coexploitant, un membre de la famille ou un tiers	28	6 %	2 833	9 %
ne sait pas	53	11 %	1 943	6 %
disparition au profit de l'agrandissement d'une ou plusieurs autres exploitations	s	s	s	s
disparition des terres au profit d'un usage non agricole	s	s	s	s

source : Agreste – recensement agricole 2020
champ : sièges dans le territoire
s : secret statistique
— : pas de données

Surfaces agricoles

Surfaces cultivées

Surfaces cultivées
CC des Vallées d'Auge et du Merlerault

	exploitations en ayant		surfaces (ha)		dont surface en AB en 2020			surface irriguée (ha)	
	2010	2020	2010	2020	en ayant	ha	part en %	2010	2020
total SAU <i>dont</i>	600	449	34 235	33 186	67	4 030	12 %	2	3
céréales	205	170	5 926	6 383	20	351	5 %	0	0
oléagineux	65	51	1 234	1 161	s	s	s	0	0
protéagineux et légumes secs pour leur graine	31	16	259	210	3	54	26 %	0	0
plantes à fibres et plantes industrielles diverses	3	11	25	167	0	0	0 %	0	0
plantes à parfum, aromatiques, médicinales	0	s	0	s	0	0	0 %	0	0
pommes de terre	s	s	s	s	s	s	s	s	0
légumes frais, plants de légumes, melons ou fraises	s	s	s	s	s	s	s	s	s
fourrages annuels ¹	172	129	3 278	3 367	11	105	3 %	0	0
prairies ²	581	435	23 042	21 346	50	3 184	15 %	0	0
fleurs et plantes ornementales	s	s	s	s	0	0	0 %	s	s
vignes	0	0	0	0	0	0	—	0	0
cultures fruitières	63	61	363	472	37	320	68 %	0	s
jachères	63	40	91	54	s	s	s	—	0

¹ maïs fourrage et ensilage, plantes sarclées fourragères, légumineuses fourragères annuelles pures (hors luzerne) ou en mélange (y. c. avec des céréales)

² prairies artificielles (dont luzerne), prairies temporaires, prairies permanentes productives et peu productives, bois pâturés (uniquement en 2020)

Cheptels

Effectifs par catégorie de cheptels

Effectifs par catégorie de cheptel
CC des Vallées d'Auge et du Merlerault

	exploitations en ayant		cheptel (têtes)		cheptel (UGB)		exploitations ayant un cheptel en AB
	2010	2020	2010	2020	2010	2020	2020
total ensemble du cheptel	561	379	–	–	40 474	36 566	42
total bovins	382	271	39 135	34 377	34 957	31 356	34
vaches laitières	168	100	8 191	7 296	11 877	10 579	13
vaches allaitantes	248	157	6 315	6 032	5 684	5 429	–
total ovins	113	51	6 141	2 880	870	426	5
brebis mères laitières	0	s	0	s	0	s	s
brebis mères allaitantes	111	44	3 508	1 703	596	290	4
total caprins	16	10	300	431	72	112	5
chèvres	14	10	197	326	59	98	–
total équins	197	119	2 813	3 055	2 662	2 895	10
juments selle	126	92	1 149	1 693	1 034	1 524	–
juments lourdes	7	6	18	18	18	18	–
total porcins	15	7	5 671	3 541	1 567	1 028	3
truies [†]	4	s	369	s	77	s	–
total volailles	152	23	26 073	62 569	263	702	11
poules pondeuses d'œufs de consommation	147	16	1 415	15 159	20	212	4
poulets de chair et coqs	38	8	13 685	36 180	151	398	3
lapines mères	63	s	494	s	82	s	0
apiculture (nombre de ruches)	9	5	69	73	–	–	s

[†] truies-mères et cochettes

Démarche de valorisation

Signes de qualité, diversification et circuits courts

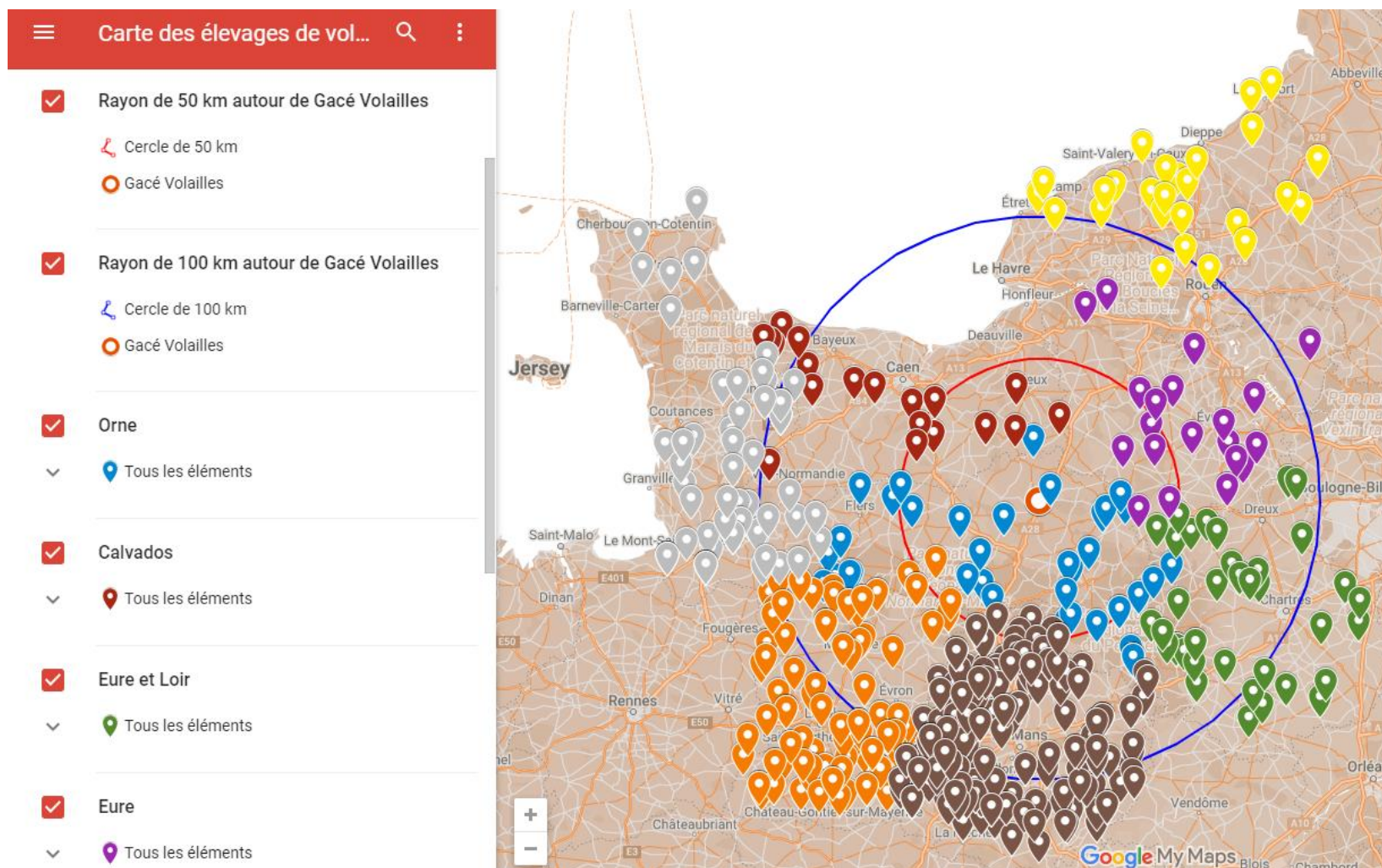
Démarches de valorisation
CC des Vallées d'Auge et du Merlerault

exploitations en ayant	2010	2020	évolution 2020/2010	part en 2020 (%)
nombre total d'exploitations	601	461	-23 %	100 %
agriculture biologique	21	67	219 %	15 %
autres signes officiels de qualité (yc vin et hors bio) <i>dont</i>	88	72	-18 %	16 %
AOP	84	64	-24 %	14 %
IGP	s	11	s	2 %
Label rouge	6	9	50 %	2 %
activités de transformation (hors vinification à la ferme) <i>dont</i>	22	30	36 %	7 %
transformation de lait	7	8	14 %	2 %
transformation ou découpe de viande	—	14	—	3 %
transformation de fruits et/ou légumes ¹	—	9	—	2 %
activités de diversification <i>dont</i>	26	65	150 %	14 %
travail à façon	12	35	192 %	8 %
tourisme - hébergement - loisirs	7	8	14 %	2 %
énergie renouvelable (pour la vente)	4	16	300 %	3 %
circuits courts (hors vin) <i>dont</i>	28	56	100 %	12 %
vente directe (hors vin)	24	41	71 %	9 %

¹ fleurs et plantes exclues en 2010

source : Agreste – recensements agricoles 2010 et 2020
champ : sièges dans le territoire, hors collectifs ou vacantes
s : secret statistique
— : pas de données

Annexe 3 : Carte des élevages de volailles par départements autour de Gacé



Annexe 4 : Liste des sites de restauration collective sur la CDC VAM

Type de restauration	Nom du site	CP	Ville	Nombre de repas	Fournisseur actuelle	Intégration possible
Hopital	Marescot	61120	VIMOUTIERS	500	Marché public hôpitaux de l'orne	Un peu de circuit court, système appels d'offres ?
Maison familiale	MFR	61120	VIMOUTIERS	80		
EHPAD	Rives de la vie	61120	VIMOUTIERS	90	Grossiste Rouen et Caen (POMONA)	Envisage produit en circuit court pas actuellement
Primaire	Notre Dame	61120	VIMOUTIERS	250		
Collège	Arlette Hée Fergant	61120	VIMOUTIERS	180	Regroupement (Vimoutiers, Trun, Argentan Le Mezeray, Ecouché)	Système d'appel d'offre
Primaire	FLAUBERT-La Varende	61120	VIMOUTIERS	81	API Restauration	
		61120	CROUTTES	23	API Restauration	
Vimoutiers			Total	1204		
EHPAD	Audelin Lejeune	61470	SAP EN AUGÉ	100	Grossiste et producteurs locaux	Peut envisager de nouveaux producteurs
Foyer adulte	Louise Marie	61470	SAP EN AUGÉ	60		
EHPAD	Le grand jardin	61470	SAP EN AUGÉ	45	Groupe DOMUSVI (achat centralisé) siège à SURESNES	Voir avec le siège de DOMUSVI
Primaire	QUENEAU Raymond	61470	SAP EN AUGÉ	81	En interne sur site	
Sap en Auge			Total	286		

EHPAD	Brière-Lempérière	61370	ECHAUFFOUR	60	Marché public hôpitaux de l'orne	Système appels d'offres
Foyer adulte	Montjoie	61370	STE GAUBURGE STE COLOMBE	30	Leclerc, Intermarché	Vergers Aiglons, recherche de viande locale
Primaire	Vallée de la Risle	61370	ECHAUFFOUR		En interne sur site	
Primaire	Vallée de la Risle	61370	STE GAUBURGE STE COLOMBE	97	En interne sur site	
Sainte Gauburge-Echauffour			Total	187		
Primaire	Saint Joseph	61240	LE MERLERAULT	20	POMONA, La Charentonne, Boucherie	
Maternelle	Jeanne MORIN	61240	LE MERLERAULT	75	En interne sur le site du Merlerault	
Elémentaire	MILLET Ernest	61240	NONANT LE PIN			
Lycée	Verel	61240	NONANT LE PIN	80	CEDRE(Regroupement)	Possible a partir de début février
Nonant-Le Merlerault			Total	175		
Maternelle	Edgar Degas	61230	GACE	73	Prestation Collège	
Centre Bouddhiste	Dachang Vajradhara-Ling	61120	AUBRY LE PANTHOU			
Foyer adulte	Fondation Anaïs	61230	GACE	50	Cuisine centrale Anaïs	
Elémentaire	Edgar Degas	61230	GACE	140	Prestation Collège	
Primaire	Trégaro	61230	GACE	70	Prestation Collège Sées	
Collège	Jean Moulin	61230	GACE	250	Grossiste et producteurs locaux	Déjà des producteurs locaux
Collège	Trégaro	61230	GACE	50	Prestation Collège Sées	
EHPAD	Sainte Marie	61230	GACE	160	Grossiste et producteurs locaux (la Charentonne)	Envisage de développer les circuits courts
Gacé			Total	793		

Annexe 5 : Détail des pesées par écoles

Total des pesées sur les 4 jours LE SAP EN AUGÉ			
Global en (kg)	27,32		Pourcentage gaspillage
Détaillé en (kg)	Repas non finis	9,25	34
	Repas non servis	18,07	66
Nombre d'enfant total	226		
Gaspillage moyen par enfant en (kg)	0,12		
Gaspillage moyen par enfant en (g)	121		

Gaspillage par enfant par rapport au repas non servis en (kg)	0,08
Gaspillage par enfant par rapport au repas non servis en (g)	80
Gaspillage par enfant par rapport au repas non finis en (kg)	0,04
Gaspillage par enfant par rapport au repas non finis en (g)	41

Total des pesées sur les 4 jours LE MERLERAULT			
Global en (kg)	8,52		Pourcentage gaspillage
Détaillé en (kg)	Repas non finis	2,08	24
	Repas non servis	6,44	76
Nombre d'enfant total	73		
Gaspillage moyen par enfant en (kg)	0,12		
Gaspillage moyen par enfant en (g)	117		

Gaspillage par enfant par rapport au repas non servis en (kg)	0,09
Gaspillage par enfant par rapport au repas non servis en (g)	88
Gaspillage par enfant par rapport au repas non finis en (kg)	0,03
Gaspillage par enfant par rapport au repas non finis en (g)	28

Total des pesées sur les 4 jours CROUTTES			
Global en (kg)	7,98		Pourcentage gaspillage
Détaillé en (kg)	Repas non finis	3,31	41
	Repas non servis	4,67	59
Nombre d'enfant total	70		
Gaspillage moyen par enfant en (kg)	0,11		
Gaspillage moyen par enfant en (g)	114		

Gaspillage par enfant par rapport au repas non servis en (kg)	0,07
Gaspillage par enfant par rapport au repas non servis en (g)	67
Gaspillage par enfant par rapport au repas non finis en (kg)	0,05
Gaspillage par enfant par rapport au repas non finis en (g)	47

Total des pesées sur les 4 jours VIMOUTIERS			
Global en (kg)	32,87		Pourcentage gaspillage
Détaillé en (kg)	Repas non finis	16,02	49
	Repas non servis	16,85	51
Nombre d'enfant total	146		
Gaspillage moyen par enfant en (kg)	0,23		
Gaspillage moyen par enfant en (g)	225		

Gaspillage par enfant par rapport au repas non servis en (kg)	0,12
Gaspillage par enfant par rapport au repas non servis en (g)	115
Gaspillage par enfant par rapport au repas non finis en (kg)	0,11
Gaspillage par enfant par rapport au repas non finis en (g)	110

Gaspillage moyen / enfant / repas sur les 4 établissements en (g)	149
Gaspillage moyen des repas non servis par enfant en g	88
Gaspillage moyen des repas non finis par enfant en g	57

Gaspillage moyen (restes de préparation, distribution et plateaux) / enfant en école élémentaire / repas par l'ADEME, en 2017 en (g)	120
--	------------

Annexe 6 : Prix recensés chez les producteurs locaux pour fournir les petits déjeuners

Volume petit déjeuner

	Nombre jours servis au petit déjeuner	Quantité/ jour	Portions en kg	Quantité en kg	Prix €/kg au	Montant €
Yaourt	9	105	0,125	118,1	2,4	283,5
Fromage blanc	10	105	0,120	126,0	3,5	441,0
Lait	9	105	0,125	118,1	1,0	118,1
Jus de pomme	4	105	0,125	52,5	1,6	83,0
Jus de poire	2	105	0,125	26,3	2,5	66,4
Compote	7	105	0,100	73,5	10,0	735,0
Pomme	2	105	0,100	21,0	2,0	42,0
Pain pépité chocolat	5	105	0,040	21,0	8,2	172,2
Pain aux fruits	3	105	0,040	12,6	8,2	103,3
Pain	6	105	0,040	25,2	5,5	138,6
Brioche	11	105	0,050	57,8	5,0	288,8
Quatre quart	7	105	0,050	36,8	5,0	183,8
Pâtisserie sèche	7	105	0,030	22,1	3,0	66,2
Miel	4	105	0,020	8,4	14,0	117,6
Confiture	2	105	0,020	4,2	10,4	43,7
					TOTAL	2883,0

Volume Goûter

	Nombre jours servis au petit déjeuner	Quantité/jour	Portions en kg	Quantité en kg	Prix au kg	Montant €
Yaourt	9	160	0,125	180	2,4	432,0
Fromage blanc	10	160	0,120	192	3,5	672,0
Lait	9	160	0,125	180	1,0	180,0
Jus de pomme	4	160	0,125	80	1,6	126,4
Jus de poire	2	160	0,125	40	2,5	101,2
Compote	7	160	0,100	112	10,0	1120,0
Pomme	2	160	0,100	32	2,0	64,0
Pain pépité chocolat	5	160	0,040	32	8,2	262,4
Pain aux fruits	3	160	0,040	19,2	8,2	157,4
Pain	6	160	0,040	38,4	5,5	211,2
Brioche	11	160	0,050	88	5,0	440,0
Quatre quart	7	160	0,050	56	5,0	280,0
Pâtisserie sèche	7	160	0,030	33,6	3,0	100,8
Miel	4	160	0,020	12,8	14,0	179,2
Confiture	2	160	0,020	6,4	10,4	66,6
Jour de présence	41				TOTAL	4393,2

177,47	Jour/HT	
0,67	Par enfant	Petit déjeuner ou Goûter

Annexe 7 : Tarification produits locaux avec les grammages recommandés

Produits	Grammage primaire en kg	Producteur local possible	Cout HT au kg/€	Cout portion	Conditionnement	Remarques	Disponibilités
Yaourt	0,125	Ferme du Brulé	2,4	0,30	Pièce	Producteurs travaillant beaucoup avec la collectivité avec un prix très attractifs	Toute l'année
Fromage blanc	0,12	Ferme du Brulé	3,5	0,42	500g,5L et 10L	Adaptation aux volumes et prix en conséquence	Toute l'année
Dessert lait de chèvre	0,125	Ferme des pampilles					Toute l'année
Fromage de chèvre	0,02	BURGERJON Marc et Ferme des Pampilles	13,5	0,27	Au kg	Adaptation si commande planifiés	Toute l'année
Camembert	0,02	Ferme de l'instière ou Clos de Beaumoncel	12	0,24	Pièce	Différents prix entre 3,2 et 4 euros le camembert	Toute l'année
Tomme au lait cru	0,02	Ferme du Brulé	13	0,26	Au kg	Adaptation si commande planifiés	Toute l'année
Pomme	0,1	Ferme de la Croix Blanche	1	0,10	Au kg	Produit peu disponible environ 200 kgs	Toute l'année
Pomme	0,1	Cueillette de Frestellée	2,2	0,22	Au kg	Produit disponible en quantité, différent grammage possible	Octobre-Mai
Poire	0,1	Cueillette de Frestellée	3	0,30	Au kg		Juillet-Octobre
Prune	0,1	Cueillette de Frestellée	3	0,30	Au kg		Octobre-Novembre
Compote	0,1	Confiture de Maryse		0,00	Bocal de 800 g	Produits en petites quantités	Toute l'année
Confiture	0,02	Confiture de Maryse	10,4	0,21	Bocal de 320 ml	Différentes recettes	Toute l'année

Miel	0,02	Rucher des 3 apis		0,00			Toute l'année
Beurre	0,01	Ferme du Brulé, La Heutaudière			Plaquette de 250g		Toute l'année
Lait cru	0,2	Ferme du Brulé (à voir Earl de Bonneval)	1	0,20	Au litre	Idéal serait demi-écrémé 200ml pour petit déjeuner	Toute l'année
Lait cru	0,125	Ferme du Brulé (à voir Earl de Bonneval)	1	0,13	Au litre	Idéal serait demi-écrémé 125 pour le goûter	Toute l'année
Jus de pomme	0,125	Ferme de Cutesson, La Galotière, Vergers du chouquet, La Malherbière	1,58	0,20	Bib de 5 litres (prix de la Galotière)	Pour petit déjeuner et goûter, à redéfinir car La Malherbière beaucoup plus élevé actuellement 3,5L/TTC	Toute l'année
Jus de poire	0,125	Ferme de Cutesson, La Galotière et Vergers du chouquet	2,53	0,32	Bouteille de 75 cl	Pour petit déjeuner et goûter	Toute l'année
FECULENTS							
Pain semi-complet	0,04	Mie de Survie	5,5	0,22	Pain de 500 ou 800g	Non tranché, suivant quantité maximum 10 kg semaine	Toute l'année
Pain semi-complet aux pépites de chocolat	0,04	Mie de Survie	8,2	0,33	Pain de 500g	Non tranché, suivant quantité maximum 10 kg semaine	Toute l'année
Pain semi-complet aux fruits (abricots secs raisins)	0,04	Mie de Survie	8,2	0,33	Pain de 500g	Non tranché, suivant quantité maximum 10 kg semaine	Toute l'année
Brioche, quatre quart	0,05	Voir avec boulanger pâtissier					Toute l'année
Pâtisserie sèche	0,03	Voir avec boulanger pâtissier					Toute l'année
Céréales	0,04	Pas de producteur sur territoire					Toute l'année

Annexe 8 : Exemple achats petits déjeuner en épicerie de proximité

Produits	Prix individuelle	Nombre	Montant €
Confiture	4,2	1	4,2
Tablettes de chocolat	0,69	3	2,06
Velouté	0,63	16	10,02
Pots de compote	0,44	8	3,5
Camembert Belle France	1,7	1	1,7
Camembert AOP Gillot	4,4	1	4,4
Laits	0,71	2	1,42
Pommes	0,3	14	4,18
Jus de pomme	2,9	2	5,8
Jus de poire	3,05	2	6,1
Baguette	0,9	12	10,8
Baguette viennoise	1,6	6	9,6
Ajouter 8 veloutés et jus de poire			8,06
Total			63,78

Nombre de petits déjeuners

Environ 60 soit 1 euros par enfant

Annexe 9 : Tarif des différents boulangers du territoire

Type de produit	Brioche	Quatre quart	Sablé	Baguette viennoise	Pain de mie	Pain	Baguette	
Tatin d'or GACE	4 pour 375g soit 10,66 €/kg		0,45 pour 20g soit 22,50 €/kg	1,60 pour 250g soit 6,4 €/kg	2,5 pour 300g soit 7,83 €/kg	1,2	0,95	
Boulangerie GACE				1,60 pour 250g soit 6,4 €/kg	2,50 pour 300g soit 7,83 €/kg	1,2	0,9	
Aux délices du Sap LE SAP				Non		1,2	0,95	
Bignon LE SAP	Non	Non	Possible différents tailles 20 €/kg	1,60 pour 250g soit 6,4 €/kg	2,35 pour 300g soit 7,83 €/kg	1,1	0,9	6% remise
La petite boulange VIMOUTIERS	2 pour 320g soit 6,25 €/kg	Non	0,20 pour Poids à définir soit €/kg	1, pour 260g soit 3,84 €/kg	1,2 pour 370g soit 3,24€/kg	1	0,83	Réduction importante déjà appliquée
Bonhomme VIMOUTIERS	4 pour 375g soit 10,66 €/kg	4 pour 300g soit 13,33 €/kg	0,10 pour 10g soit 10 €/kg	1,65 pour 250g soit 6,66 €/kg	2 pour 400g soit 5 €/kg	1,2	0,85	10% remise
Guenerie VIMOUTIERS	Feuilleté 5,9 pour 375g soit 15,73 €/kg	Non	Cookies 1,20 pièce	1,80 pour 330g soit 5,45 €/kg		1,2	0,95	Pas de remise
Poussin VIMOUTIERS				1,60 pour 280g soit 5,71 €/kg		1,15	0,9	10% remise
Decuq ECHAUFFOUR	4,1 pour 400g soit 10,25 €/kg		0,45 pour 20g soit 22,50 €/kg			1,2	0,9	Remise déjà appliquée de 5%
Au pain de NONANT	3,9 pour 440g soit 8,86 €/kg	Non	1,2 pour 45g soit 26,66 €/kg	1,65 pour 250g soit 6,66 €/kg	2,7 pour 400g soit 6,75 €/kg	1,2	0,9	10% remise
Seree LE MERLERAUT	Prix au kg soit 18 €/kg	Non	0,38 pour 15 g soit 25,33 €/kg	1,70 pour 250 g soit 6,80 €/kg	Pain brioché 1,60 pour 300g soit 5,33 €/kg	1,2	0,95	
La mie qui chante SAINTE GAUBURGE	Prix au kg soit 12 €/kg	Non	1 € l'unité	Non	1,10 pour 300 g soit 3,33 €/kg	1,25	0,95	

Annexe 10 : Fiche producteur individuel

Jour de l'entretien : 04/03/2022		Nom de l'entreprise : Rucher des 3 apis			
Nom : DUDOIS Franck		Nom de l'interlocuteur : BIJAULT Pauline			
Type de produit	Miel	Pain d'épices	Bonbon miel	Nougat	Pâte à tartiner
Production actuelle par kg/an	500	50	10	A voir	5
Produit déjà disponible en collectivité	Non	Non	Non	Non	Non
Evolution de production	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Type de Conditionnement	500 ou 1kg en pot en verre	300 g	120 g (environ 30 pièces)	100 g	250 g
Période de disponibilité	Toute l'année	Septembre-Décembre	Septembre-Décembre	Septembre-Décembre	Toute l'année
DLC ou DLUO	2 ans	2 mois	6 mois	6 mois	6 mois
Signe de qualité	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun
Lieu de transformation	Sur l'exploitation	Sur l'exploitation	Sur l'exploitation	Sur l'exploitation	Sur l'exploitation
Minimum de livraison	Non	Non	Non	Non	Non
Moyen de livraison	Pas de livraison				
Prix de vente	7 € pot 500g 13 € pot 1 kg	6 €/pièce	3 €/pièce	A définir	5,5 €/pièce
Remarques : Productrice de miel depuis 4 ans sous forme amatrice, elle va être professionnelle courant 2022 avec une capacité de production d'une centaine de ruches sous 2023 avec une gamme de miel classique et une diversification de produits transformés et l'envie de faire des produits complémentaires à l'exploitation BURGERJON où se trouvent les fromages de chèvres et la bière Saint Paul. La vente de ces produits se fait sur les points de vente de la fromagerie BURGERJON soit en région parisienne, sur le marché du GAEC Allain. Elle a vendu toute sa production de cette année, il faudra donc attendre la nouvelle récolte qui sera fin mai et fin juillet.					

Jour de l'entretien : 03/01/2022		Nom de l'entreprise : Ferme du Brulé			
Nom : DUDOIS Franck		Nom de l'interlocuteur : Mme BEAURAIN Catherine			
Type de produit	Yaourt	Crème	Fromage Blanc	Lait cru	Tomme au lait cru
Production actuelle par an	60 000 L				
Production hebdomadaire	Environ 70 %	Limitée	Non connu	Non connu	Non connu
Produit déjà disponible en collectivité	Très présent localement	Peu	Oui	Oui	Sauf pour les maternelles
Evolution de production	Oui très favorable	Si vente de lait écrémé	Oui	Oui	Oui
Type de Conditionnement	Pot individuelle 500g, 5L et 10 L	500g, 5L et 10L	500g,5L et 10L	1 L	Au poids
Evolution	Passage possible en pot carton	Limitée par la production	Passage en pot individuelle		
Période de disponibilité	Toute l'année	Toute l'année	Toute l'année	Toute l'année	Sur commande
DLC	21 jours	21 jours	21 jours		DLUO
Signe de qualité	Orne Terroirs et BIO	Orne Terroirs et BIO	Orne Terroirs et BIO	Orne Terroirs et BIO	Orne Terroirs et BIO
Statut sanitaire	Agrément sanitaire	Agrément sanitaire	Agrément sanitaire	Agrément sanitaire	Agrément sanitaire
Lieu de transformation	Ferme	Ferme	Ferme	Ferme	Ferme
Minimum de livraison	Aucun si sur la tournée	Aucun si sur la tournée	Aucun si sur la tournée	Aucun si sur la tournée	Aucun si sur la tournée
Moyen de livraison	Véhicule réfrigéré et tournée de livraison	Véhicule réfrigéré et tournée de livraison	Véhicule réfrigéré et tournée de livraison	Véhicule réfrigéré et tournée de livraison	Véhicule réfrigéré et tournée de livraison
Prix de vente	0,3 €/unité	6,5 €/L	3,5 €/Kg	1€/litre	13 €/Kg
Remarques : Investissement permanent pour développement de l'activité de transformation et d'élevage. Ferme familiale, le fils vient de s'installer sur l'exploitation avec l'aide de l'association Terre de liens (soutien en achetant des terres et en les louant pour le maintien d'une agriculture durable bio) et réaménagement des bâtiments pour les animaux et la réglementation. Achat de machines et agrandissement de la partie transformation pour le développement de leur marché (restauration collective locale). Développement possible car débouchés uniquement par bouche à oreille, et pour l'instant aucun par appels d'offres. Les commandes se font jusqu'au vendredi N, pour une livraison le mercredi et jeudi en N+1 par une de leurs salariées. Toute leur production est vendue par ce modèle ou à la ferme.					

Jour de l'entretien : 03/01/2022	Nom de l'entreprise : BURGERJON Marc	
Nom : DUDOIS Franck	Nom de l'interlocuteur : BURGERJON Marc	
Type de produit	Fromage de chèvre	
Production actuelle par an	60 000 L	
Production hebdomadaire	Suivant la saison	
Produit déjà disponible en collectivité	Non	
Evolution de production	Oui	
Type de Conditionnement	Différents types	
Période de disponibilité	Toute l'année et baisse de production en hiver	
DLC	35 jours	
Signe de qualité	Orne Terroirs envisage HVE sous 2ans	
Statut sanitaire	Agrément sanitaire	
Lieu de transformation	Ferme	
Minimum de livraison	Pas de minimum mais privilégie les modes de ventes avec commandes régulières et définis à l'avance pour lisser la production	
Moyen de livraison	Véhicule réfrigéré mais favorable à une plateforme de livraison pour les petites commandes car pas actuellement son système de vente	
Prix de vente	13,5 €/Kg	
Remarques : Ferme en agriculture raisonnée qui fonctionne comme une biologique sans en porter le nom. Elle est limitée pour la production par son modèle pour l'alimentation des chèvres qui consiste à les faire aller pâturer aux champs le plus possible mais limitée par la taille actuelle de son exploitation de 12 hectares. Ils sont en cours d'acquisition de 6 hectares pour l'activité laitière et la brasserie de sa femme. La production est actuellement vendue intégralement en circuits courts avec un interlocuteur maximum, 80 % est vendu en région parisienne à des GMS, épiceries locales et un marché tous les 15 jours. Pour pouvoir répondre à de grosses commandes ou aux aléas une entraide entre les producteurs locaux de lait de chèvre est réelle et déjà existante. Un projet ambitieux est en bonne voie pour une réalisation d'ici 2 ans d'une activité pédagogique par la création d'un bâtiment qui servira pour l'agrandissement de la brasserie et de mettre aussi aux normes un espace pour l'accueil du public et ainsi faire découvrir l'activité de la chèvrerie et aussi une autre activité complémentaire sur l'exploitation. Des ruches ont été installées et sont gérées par une amie du couple qui va s'installer et développer son activité. Il y a aussi une vraie entente locale avec une autre exploitation du territoire qui est le GAEC Allain où un marché est organisé 3 à 4 fois par an sur l'exploitation.		

Jour de l'entretien : 03/01/2022	Nom de l'entreprise : BRASSERIE BURGERJON	
Nom : DUDOIS Franck	Nom de l'interlocuteur : BURGERJON Sophie	
Type de produit	Bières	
Production actuelle par an	100 000 hl	
Produit déjà disponible en collectivité	Non	
Evolution de production	Sous 2 ans avec nouveaux bâtiments (x5)	
Type de Conditionnement	Individuelle en 33 cl, par 6, 12, 24	
Période de disponibilité	Toute l'année	
DLC ou DLUO		
Signe de qualité	Orne Terroirs	
Statut sanitaire	Aucun non obligatoire	
Lieu de transformation	Sur la ferme	
Minimum de livraison	Pas de minimum	
Moyen de livraison	Utilitaire	
Prix de vente	2,80 € à l'unité	
Remarques : L'entreprise est une reprise d'une marque existante sur le département depuis 2007 au Ménil Bérard par Mme BURGERJON en 2020, les matières premières que sont les céréales ne proviennent pas de l'exploitation mais l'achat de terres agricoles d'ici 2 ans permettront de pouvoir être auto suffisante et de répondre aux valeurs du couple qui sont de ne pas être dépendants d'entrants extérieur et de maîtriser la chaîne de production de la fourche à la fourchette. La production est aussi exclusivement vendue en circuits courts et principalement de proximité actuellement limitée par le dimensionnement de l'espace de production et de stockage. La construction de leur nouvelle brasserie permettra de multiplier par 5 la capacité de production mais aussi de faciliter le stockage et d'adapter une zone de dégustation.		

Jour de l'entretien : 04/01/2022		Nom de l'entreprise : GAEC Allain		
Nom : DUDOIS Franck		Nom de l'interlocuteur : CHARPENTIER Gwenaëlle		
Type de produit	Volaille	Bœuf	Veau	Plats cuisinés de volaille
Production actuelle par an	3 000	15	10	
Production hebdomadaire	60			
Produit déjà disponible en collectivité	Non	Non	Non	Non
Evolution de production	9 000 d'ici 1 an	Possible	Possible	Possible
Type de Conditionnement	Sous film	Sous-vide	Sous-vide	Différents formats
Période de disponibilité	Toute l'année	Sur commande environ 1fois par mois	Sur commande 1fois/trimestre (objectif par mois)	Toute l'année
DLC ou DLUO	11 jours	21 jours sous-vide	21 jours sous-vide	24 mois
Signe de qualité	Orne Terroirs et HVE en cours	Orne Terroirs et HVE en cours	Orne Terroirs et HVE en cours	Orne Terroirs et HVE en cours
Statut sanitaire	Tout en prestation	Tout en prestation	Tout en prestation	Tout en prestation
Lieu d'abattage	Gacé Volaille	SOCOPA/ TEBA	Socopa/ TEBA	Gacé Volaille
Lieu de découpe	Gacé Volaille	La Charentonne/ TEBA	La Charentonne/ TEBA	Ferme de la Houssaye
Minimum de livraison	Pas de minimum	Pas de minimum	Pas de minimum	Pas de minimum
Moyen de livraison	Véhicule réfrigéré mais favorable à une plateforme de livraison	Véhicule réfrigéré mais favorable à une plateforme de livraison	Véhicule réfrigéré mais favorable à une plateforme de livraison	Véhicule réfrigéré mais favorable à une plateforme
Prix de vente	6,3 €/Kg Poulet 7,3 €/Kg Pintade et Canette	13 €/Kg en colis de 6 ou 10 Kg	15 €/Kg en colis de 5 Kg	4 €/ bocal 200g rilette de poule

Remarques : Deux exploitants jeunes sur une exploitation en multi activités, des élevages qui sont laitier en circuit long, poule pondeuse et volaille de chair et vaches allaitantes en circuit court. Une activité de vente à la ferme accompagnée d'un marché à la ferme une fois par trimestre minimum. Une communication active est faite par le GAEC sur les réseaux pour le développement de la vente à la ferme représentant une part de marché très importante. La difficulté pour le couple seul salarié de l'entreprise pour avancer sur leurs projets est la pénurie de main-d'œuvre (déléguer la traite des vaches à un salarié) pour permettre de se libérer du temps.

Jour de l'entretien : 05/01/2022	Nom de l'entreprise : La Malherbière			
Nom : DUDOIS Franck	Nom de l'interlocuteur : PETIT-NAVEOS Guillaume			
Type de produit	Jus de pomme	Fruits rouges		
Production actuelle par an	6000 L	Objectif 2023		
Produit déjà disponible en collectivité	Non	Non		
Evolution de production	Dans 7ans (x2)			
Type de Conditionnement	Bouteille 1l ou Bib 3l			
Période de disponibilité	Toute l'année	Mai à Aout		
DLC ou DLUO				
Signe de qualité	Agriculture Biologique			
Statut sanitaire	Aucun			
Lieu de transformation	Lycée Sées ou entreprise itinérante			
Minimum de livraison	Aucun			
Moyen de livraison	Utilitaire			
Prix de vente	1,8HT/l en bib 3L			
Remarques : Jeune entreprise sur le territoire avec actuellement une activité simple de production jus de pomme, une activité complémentaire de miel pas encore opérationnelle, la création de plantation de fruits rouges pour un début de commercialisation en 2023 (groseilles, mures, baie de goji), ayant une surface de 9 hectares, et n'utilisant pas toute la surface le but du propriétaire est de louer gracieusement des parties de son terrain pour permettre à des activités complémentaires à la sienne, un maraîcher est en cours d'installation d'ici quelques mois et l'objectif serait d'intégrer de nouvelles activités comme l'exemple de poules pondeuses. Le but est d'utiliser les terres agricoles mutualiser les compétences, le temps pour se faire l'association terres de liens aide au bon développement de ces projets dans l'accompagnement, la communication, le conseil. L'association Rhizome basée à Essay dans l'Orne a aussi été un accompagnant sérieux pour le projet coopératif des deux entrepreneurs.				

Jour de l'entretien : 05/01/2021	Nom de l'entreprise : Ferme de l'Instière	
Nom : DUDOIS Franck	Nom de l'interlocuteur : RAULT Stanislas	
Type de produit	Camembert	Crème
Production actuelle par an	7000 pièces	1 000 kg
Production hebdomadaire	100 pièces	20 kg
Produit déjà disponible en collectivité	Non	Non
Evolution de production	Oui passage à 35 000 l'année prochaine	Oui équivalente à celle des Camembert
Type de Conditionnement	Boîte individuelle	Bocal de 180 g
Période de disponibilité	Toute l'année	Toute l'année
DLC ou DLUO	1 mois	15 jours
Signe de qualité	Agriculture Biologique	Agriculture Biologique
Statut sanitaire	Dérogation d'agrément	Dérogation d'agrément
Lieu de transformation	A la ferme	A la ferme
Minimum de livraison	Pas de minimum	Pas de minimum
Moyen de livraison	Glacière isotherme	Glacière isotherme
Prix de vente	6,2 € pièce	
Remarques : Agriculteur en reconversion professionnelle ayant fait un choix de vie et proposant un modèle de travail et un produit que l'on ne trouvait plus sur le marché. Un camembert fait au lait cru à Camembert de vaches de race Normande exclusivement nourries à l'herbe et au foin. L'exploitation est à taille humaine 19 vaches (actuellement 6 en lactation c'est pour cela qu'il y aura l'année prochaine une augmentation de production), les autres vaches sont actuellement en gestation. Leur clientèle cible est située localement tout en ne faisant pas de livraison au-delà de 30 km, leur but est avoir une empreinte carbone la plus faible possible, une installation de panneaux photovoltaïques, peu de mécanisation des opérations agricoles. Le but est d'avoir un système le plus vertueux possible.		

Jour de l'entretien : 10/11/2022	Nom de l'entreprise : Les vergers du chouquet		
Nom : DUDOIS Franck	Nom de l'interlocuteur : AGUINET Christophe		
Type de produit	Jus de pomme	Jus de poire	Confit de cidre ou de bière (ressemble à de la confiture)
Production actuelle par an	10 000 L	2 000 L	2 000 pots
Produit déjà disponible en collectivité	Non	Non	Non
Evolution de production	Oui possible	Oui possible	Oui possible
Type de Conditionnement	75 cl et 33 cl	76 cl et 33 cl	200g et 300g
Période de disponibilité	Toute l'année	Toute l'année	Toute l'année
DLC ou DLUO	2 ans	3 ans	2 ans
Signe de qualité	BIO, AOP sur certaines productions (cidre, calvados, pommeau)		
Statut sanitaire	Aucun	Aucun	Aucun
Lieu de transformation	Ferme	Ferme	Ferme
Minimum de livraison	Aucun	Aucun	Aucun
Moyen de livraison	Oui	Oui	Oui
Prix de vente HT	75 cl 1,88 33 cl 1,30	75cl 1,90 33 cl 1,32	300 g 2,8 200g 2,3
Remarques : Les vergers du chouquet est une exploitation familiale dont le fils Christophe a repris la suite de ses parents qui l'aident à temps partiel sur l'exploitation. Il est producteur de bovins en circuit traditionnel et une partie de sa production de pomme est aussi en circuit traditionnel car il n'a pas le débouché pour toute sa production. La possibilité d'évolution de production pour le jus de pomme et les confitures vient de cette capacité qui est actuellement vendue à une coopérative et qui pourrait à terme servir à augmenter sa capacité de production de jus de pomme qui ne mobilise que peu de temps les cuves de stockage contrairement au cidre. Il est demandeur de développer sa clientèle de restauration collective qui se limitait encore il y a peu à API Restauration, son objectif est d'avoir peu de temps à passer sur la partie livraison et il est donc favorable à la plateforme logistique et serait prêt à mutualiser des achats agricoles. J'ai eu le sentiment qu'il aimerait travailler autrement sur différentes thématiques pour limiter les investissements et créer des synergies de filières ou des partenariats avec d'autres producteurs locaux.			

Jour de l'entretien : 10/11/2022		Nom de l'entreprise : Les légumes du Sap			
Nom : DUDOIS Franck		Nom de l'interlocuteur : MONIOTTE Thomas et ZEITTER Chloé			
Type de produit	Tomate	Choux	Poireaux	Courgette	Carotte
Production actuelle par an	1 200 kg	600 kg	450 kg	450 kg	2 000 kg
Production hebdomadaire					
Produit déjà disponible en collectivité	Non	Non	Non	Non	Non
Evolution de production	Oui x2 dans 4 ans	Oui x2 dans 4 ans	Oui x2 dans 4 ans	Oui x2 dans 4 ans	Oui x2 dans 4 ans
Type de Conditionnement	Kg	Pièce	Kg	Kg	Kg
Période de disponibilité	Juillet-Octobre	Octobre-Avril	Novembre-Février	Juin-Septembre	Juillet-Avril
DLC ou DLUO					
Signe de qualité	BIO	BIO	BIO	BIO	BIO
Statut sanitaire	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun
Lieu de transformation	Produit brut	Produit brut	Produit brut	Produit brut	Produit brut
Minimum de livraison	Aucun				
Moyen de livraison	Utilitaire				
Prix de vente	5 €/kg	Suivant produit	3 €/kg	2 €/kg	2 €/kg
Remarques : Couple de maraîcher qui vient de s'installer depuis 2021, avec une serre de 600 m ² et une capacité de 3000 m ² en légumes de plein champ, leur système de production sera basé sur la production de légumes et de petits fruits avec en simultanée la création d'un verger pour un début de production d'ici 4-5 ans. L'objectif est d'être en pleine capacité de production dans 4 ans avec 1200 m ² de serre et le double aussi en surface de légumes de plein champ avec en complément le démarrage de l'activité du verger. Leur surplus de production est transformé en prestation de service actuellement une société de la Chapelle Montligeon, ils sont aussi en contact avec la société de Bernay les petites l'Ouches pour peut-être travailler ensuite avec eux.					

Jour de l'entretien : 10/01/2022	Nom de l'entreprise : Les vergers de la Morinière		
Nom : DUDOIS Franck	Nom de l'interlocuteur : HUBERT Astrid		
Type de produit	Jus de pomme	Cidre	
Production actuelle par an	8 000		
Produit déjà disponible en collectivité	Non		
Evolution de production	Maximum 10000		
Type de Conditionnement	1L ou 25cl	1L	
Période de disponibilité	Toute l'année	Toute l'année	
DLC ou DLUO	2 ans		
Signe de qualité	BIO	BIO, AOP	
Statut sanitaire	Aucun	Aucun	
Lieu de transformation	Ferme	Ferme	
Minimum de livraison	Non	Non	
Moyen de livraison	Utilitaire	Utilitaire	
Prix de vente en €	1,99 HT le litre et 0,95 HT les 25cl		
Remarques : Entreprise familiale exclusivement transformatrice de produits cidricoles à forte valeur ajoutée, leur envie est de tourner au maximum sa production vers les alcools traditionnels et leurs créations pour viser l'export et cela à l'air de plutôt bien leur réussir. La collectivité ne fait pas partie de leur priorité mais ils sont prêts à proposer leurs produits si une demande se fait ressentir. Ils m'ont donné l'exemple du jus de pomme (qui serait un de leurs seuls produits susceptibles d'intéresser la restauration scolaire) certaines années en rupture de stock. Le problème était qu'ils ne transforment que leur production, les aléas climatiques font des récoltes plus ou moins importantes ce qui influe sur leur volume de produit final. Ils visent un développement légèrement soutenu dû à la présence de 2 personnes seulement sur l'exploitation (les 2 associés), et principalement comme dit plus haut sur les produits à forte valeur ajoutée (calvados et ses dérivés : crème, liqueur) et si possible vers l'export.			

Jour de l'entretien : 11/01/2022		Nom de l'entreprise : EARL de Bonneval			
Nom : DUDOIS Franck		Nom de l'interlocuteur : PERIER Isabelle			
Type de produit	Porc	Bœuf	Poulet	Crème dessert	Yaourt
Production actuelle par an	20	4	450	1 000 L	1 000 L
Production hebdomadaire				20 L	20 L
Produit déjà disponible en collectivité	Non	Non	Non	Non	Non
Evolution de production					
Type de Conditionnement	Sous-vide	Sous-vide	Sous-film	Seau de 1 à 5 L	Seau de 1 à 5 L
Période de disponibilité	Sur commande	Sur commande	Avril à Juin	Mars à Décembre	Mars à Décembre
DLC ou DLUO	21 jours	21 jours	11 jours	21 jours	21 jours
Signe de qualité	BIO	BIO	BIO	BIO	BIO
Statut sanitaire	Abattage oui pas la découpe	Oui	Oui	Dérogation	Dérogation
Lieu d'abattage	Le Neubourg	Prestataire à Domagné à coté de Rennes	Gacé	Aucun	Aucun
Lieu de transformation ou découpe	A côté du Neubourg	Prestataire à Domagné à coté de Rennes	Aucune	Ferme	Ferme
Minimum de livraison	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun
Moyen de livraison	Remorque réfrigérée	Remorque réfrigérée	Remorque réfrigérée	Remorque réfrigérée	Remorque réfrigérée
Prix de vente					
Remarques : Ferme conventionnelle qui est passée en bio en 2015, avec une conversion totale de son système, alimentation pure herbe complétée avec du foin pour les vaches ce qui explique la non production en hiver, ils vont passer en monotraite l'année prochaine pour se dégager du temps sur leurs autres ateliers. Le but des exploitants est d'avoir un travail suffisant pour 2 mais ils ne visent pas d'augmenter leur production mais de mieux la valoriser en créant par exemple leur atelier de transformation laitière. Toute leur production est sur des petits volumes, ils apprécieraient l'idée de vendre en collectivité même si à l'heure actuelle leur production est principalement vendue sur l'exploitation. Ils seraient pour l'idée d'une plateforme logistique qui leur permettrait de libérer du temps pour la partie production et transformation.					

Jour de l'entretien : 12/01/2022		Nom de l'entreprise : La Ferme de la Croix Blanche			
Nom : DUDOIS Franck		Nom de l'interlocuteur : Marie Christine Liard			
Type de produit	Lait	Bovin	Jus de Pomme	Pomme	Confiture (différents fruits)
Production actuelle par an	462 000 L	20	300 L	200 Kg	1 000 pots
Produit déjà disponible en collectivité	Non	Non	Non	Non	Non
Evolution de production	Non	Non	Oui	Suivant les années	Suivant les années
Type de Conditionnement			Bouteille 1 L ou BIB 3 L	A la demande	Pots 350 g possible autre formats
Période de disponibilité			Toute l'année	Octobre-Janvier	Toute l'année
DLC ou DLUO			18 mois		18 mois
Signe de qualité	AOC		Issu de pommes BIO possible reconnaissance	BIO	Aucun
Statut sanitaire			Aucun	Aucun	Aucun
Lieu de transformation			Prestation au Lycée de Sées	Aucun	A la Ferme
Minimum de livraison			Aucun	Aucun	Aucun
Moyen de livraison			Utilitaire	Utilitaire	Utilitaire
Prix de vente	Prix actuelle particulier TTC		2,5 €/L	1 €/Kg	3,5 € le pot soit 10 €/Kg
Remarques : Couple d'exploitants bientôt à la retraite d'ici environ 4-5 ans, leur fils va reprendre l'exploitation mais ne fera pas de vente directe de ce que Mme Liard m'a dit. La production en vente directe est faite principalement par leur production de pommes qu'ils vendent en circuit traditionnel au près d'une coopérative et on a donc un potentiel de production qui peut être développé. L'activité de vente de pommes à couteau n'était pas une activité actuellement pour eux mais qu'ils ont envie de créer si le besoin de la collectivité s'en fait ressentir. Les confitures sont les surplus de production de fruits de l'exploitation donc il y a plusieurs références en faible quantité.					

Jour de l'entretien : 17/01/2022		Nom de l'entreprise : La ferme Augeronne	
Nom : DUDOIS Franck		Nom de l'interlocuteur : LEMINIER Céline	
Type de produit	Porc	Bœuf	Veau
Production actuelle par an	60	5	5
Produit déjà disponible en collectivité	Non	Non	Non
Evolution de production	Oui	Oui	Oui
Type de Conditionnement	Sous-vide en caissette ou détail	Sous-vide en caissette ou détail	Sous-vide en caissette ou détail
Période de disponibilité	Sur commande 1 fois par mois	Sur commande	Sur commande
DLC ou DLUO	7 jours saucisserie 10 jours viande	10 jours haché 21 jours viande	7 jours paupiette 10 jours viande
Signe de qualité	BIO	BIO	BIO
Statut sanitaire	Prestataire avec agrément	Prestataire avec agrément	Prestataire avec agrément
Lieu de transformation	Abattage Pré en Pail Découpe Mery-Bissieres-en-Auge	Abattage Pré en Pail Découpe Mery-Bissieres-en-Auge	Abattage Pré en Pail Découpe Mery-Bissieres-en-Auge
Minimum de livraison	Aucun	Aucun	Aucun
Moyen de livraison	Caisson isotherme	Caisson isotherme	Caisson isotherme
Prix de vente	Colis mixte 12 €/Kg	Colis mixte 14 €/Kg	Colis mixte 18,5 €/Kg
Remarques : Ferme laitière convertie en vache allaitante, ayant aussi développé un atelier porc plein air le tout en agriculture biologique. La vente en circuit court fait partie de leur circuit de vente auprès d'AMAP ou avec le collectif percheron. Ils trouvent que leur grosse problématique est le manque de structures d'abattage ou de structures qui répondent à leurs besoins (certification BIO, adaptation aux petits volumes) qui freinent leur développement et a une incidence sur le coût de production, pour permettre de rester avec les mêmes prestataires et baisser ces coûts, ils devraient sinon augmenter le volume de production à chaque période d'abattage car une partie de ces coûts sont fixes (coût de transport principalement). Leur crainte est aussi la fermeture de l'atelier de découpe à coté de Saint Pierre en Auge sur la ville de Mery-Bissieres-en-Auge. Ils font actuellement de la vente en caissette et au détail le reste sert à faire des produits transformés (charcuterie, saucisserie, plats cuisinés).			

Jour de l'entretien : 17/01/2022		Nom de l'entreprise : La Galotière		
Nom : DUDOIS Franck		Nom de l'interlocuteur : OLIVIER Jean Luc		
Type de produit	Jus de pomme	Jus de poire	Vinaigre	Cidre
Production actuelle par an en L	45 000	5 000	4 000	100 000
Produit déjà disponible en collectivité	Oui	Non	Non	Oui
Evolution de production	Possible	Possible	Possible	Possible
Type de Conditionnement	5L, 75cl et 33 cl	75 cl	5L, 75cl et 35 cl	75 cl
Période de disponibilité	Toute l'année	Toute l'année	Toute l'année	Toute l'année
DLC ou DLUO	3 ans	4 ans	5 ans	6 ans
Signe de qualité	BIO	BIO	BIO	BIO, AOC
Statut sanitaire	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun
Lieu de transformation	A la ferme	A la ferme	A la ferme	A la ferme
Minimum de livraison	Non	Non	Non	Non
Moyen de livraison	Oui	Oui	Oui	Oui
Prix de vente	7,94€ les 5L 1,83 € les 75cl	1,90 € les 75cl	10,3€ les 5L 2,12 € les 75cl	2,18 € les 75cl
Remarques : Exploitation cidricole bien implantée sur le territoire avec une gamme riche de produits qui va du cidre au jus de pomme en passant par les cidres individuels ou les cidre et poiré de glace. Il s'agit d'une entreprise familiale, leur fils est dans l'entreprise avec l'envie de reprendre l'activité, des investissements permanents sont faits pour pouvoir entretenir l'existant et le développer. Ils visent l'export pour suivre leur développement et vendre des produits à forte valeur ajoutée. Ils ont aussi une réelle envie de développer leur vente sur la restauration collective et en particulier les écoles avec des produits comme le jus de pomme, le jus de poire. C'est une entreprise qui compte 6 salariées avec 45 hectares de vergers.				

Jour de l'entretien : 18/01/2022		Nom de l'entreprise : EARL du Mont Roger	
Nom : DUDOIS Franck		Nom de l'interlocuteur : BREHERET Marion	
Type de produit	Jus de pomme	Agneau	Saucisse, merguez, haché de brebis
Production actuelle par an	Possibilité 20 000 L	30 circuit court (600 en long)	100kg
Commercialisation actuelle	Actuellement pommes vendues à une coopérative	Actuellement agneaux vendus à une coopérative	Actuellement brebis vendues à une coopérative
Produit déjà disponible en collectivité	Non	Non	Non
Evolution de production	Non	Oui	Oui
Type de Conditionnement	A voir	Sous-vide Caissette 1/2 Agneau ou entier	Sous-vide poche de 400g
Période de disponibilité	Toute l'année	Sur commande avec planification	Sur commande avec planification
DLC ou DLUO	3 ans	10 jours	10 jours
Signe de qualité	BIO	Bleu Blanc Cœur et Label Rouge en circuit long	Bleu Blanc Cœur et Label Rouge en circuit long
Statut sanitaire	Aucun	Prestataire avec agrément	Prestataire avec agrément
Lieu de transformation	Lycée de Sées	Abattage et découpe Pré en Pail	Abattage et découpe Pré en Pail
Minimum de livraison	Aucun	Aucun	Aucun
Moyen de livraison	Caisson isotherme	Caisson isotherme	Caisson isotherme
Prix de vente	A définir	15€/kg	10€/kg
Remarques : Exploitation ovine importante avec 800 femelles reproductrices en vente à une coopérative principalement et une petite production en vente directe ainsi que d'un verger. La productrice essaye de développer l'activité de vente directe pour mieux valoriser sa production. Elle est déjà très occupée sur la conduite du troupeau et est impactée par le coût de l'agneau très bien vendu en circuit long actuellement. Elle ne peut pas répercuter cette hausse sur la vente directe de peur de perdre ses clients. La chef d'exploitation voudrait redéfinir ces canaux de distribution et créer ou repenser son activité de vente directe. Elle pense à transformer une partie de ces pommes en jus et envisage de repenser une partie de la valorisation des agneaux. Elle réfléchit à diminuer la vente en caissette d'agneau et de plutôt développer la vente de produits transformés sous forme de conserves et de saucisserie grâce à ses brebis de réforme. La vente aux collectivités est un souhait pour développer son activité et diversifier ses débouchés et se faire plus connaître.			

Jour de l'entretien : 18/01/2022		Nom de l'entreprise : Ferme des Pampilles		
Nom : DUDOIS Franck		Nom de l'interlocuteur : CAILLIBAUD Bruno		
Type de produit	Fromage de chèvre	Yaourt de chèvre	Crème dessert de chèvre	Fromage Blanc (Faisselle)
Production actuelle par an	A redéfinir			
Produit déjà disponible en collectivité	Non	Non	Non	Non
Evolution de production	Possible de 25 %environ	Possible de 25 %environ	Possible de 25 %environ	Possible de 25 %environ
Type de Conditionnement				
Période de disponibilité	Avril à Décembre	Avril à Décembre	Avril à Décembre	Avril à Décembre
DLC ou DLUO	15 jours	21 jours	15 jours	15 jours
Signe de qualité	BIO	BIO	BIO	BIO
Statut sanitaire	Dérogation d'agrément	Dérogation d'agrément	Dérogation d'agrément	Dérogation d'agrément
Lieu de transformation	Ferme	Ferme	Ferme	Ferme
Minimum de livraison	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun
Moyen de livraison	Caisson isotherme	Caisson isotherme	Caisson isotherme	Caisson isotherme
Prix de vente	A redéfinir			
Remarques : Couple de producteurs en agriculture biologique qui a tourné son activité vers la vente directe sur la ferme avec une boutique proposant un choix varié de produits bio majoritairement local (moins de 30 km), leur production s'est diversifiée au fil des ans avec l'arrivée des yaourts, crèmes et aussi glaces au lait de chèvre en plus de l'activité historique que sont les fromages. Ils transforment depuis peu aussi du lait de vache d'un producteur bio local en yaourt et crème dessert toujours dans le but d'avoir une offre complète pour leurs clients. Des visites sur la ferme sont aussi organisées pour découvrir les animaux, chèvres bien sûr mais aussi des ânes et quelques vaches. Pour finir ils proposent aussi des stages pour faire son propre fromage, ils ont une réelle envie de faire redécouvrir leur métier d'agriculteur et tous les enjeux de santé publique qui vont avec.				

Jour de l'entretien : 19/01/2022		Nom de l'entreprise : Les confitures de Maryse			
Nom : DUDOIS Franck		Nom de l'interlocuteur : CHOISNARD Maryse			
Type de produit	Lait de vache	Bœuf	Veau	Confiture 60 variétés différentes	Compote
Production actuelle par an	800 000L	2	20	5 000 pots	Très peu
Production possible		Démarrage possible plus			500 pots
Produit déjà disponible en collectivité	Non	Non	Non	Non	Non
Evolution de production	Circuit long	Oui	Oui	Oui	Oui
Type de Conditionnement		Caissette 5 ou 10kg sous-vide	Caissette 5 ou 10kg sous-vide	Différentes tailles de pots référence 320ml	
Période de disponibilité		Sur commande	Sur commande	Toute l'année	Toute l'année
DLC ou DLUO		10 jours haché 21 jours viande	7 jours paupiette 10 jours viande	3 ans	2 ans
Signe de qualité	AOC Lait cru	Aucun	Aucun	Orne Terroirs Bienvenue à la Ferme	
Statut sanitaire		Prestataire avec agrément	Prestataire avec agrément	Aucun	Aucun
Lieu de transformation		Abattage Saint Pierre en Auge Découpe Mery-Bissieres-en-Auge			
Minimum de livraison		Aucun	Aucun	Aucun	Aucun
Moyen de livraison		Pas de livraison	Pas de livraison	Utilitaire	Utilitaire
Prix de vente				3,4HT le pot de 320ml	A définir
Remarques : Couple d'agriculteurs proche de la retraite, leur fils s'est installé sur la ferme pour reprendre l'atelier principal laitier et la vente de bovins et de veau en circuits courts. La maman a développé depuis 2017, une activité de transformations de fruits de l'exploitation par le biais de confitures et un peu de compotes qui fonctionne très bien. La vente se fait sur la ferme aux campings caristes, sur des marchés, dans des boutiques locales, elle a arrêté de les faire en bio avec l'envolée du prix des matières premières. Son but était de continuer cette activité à la retraite mais des soucis de santé pourraient l'en empêcher.					

Jour de l'entretien : 19/01/2022		Nom de l'entreprise : Elevage de la Cadiourie		
Nom : DUDOIS Franck		Nom de l'interlocuteur : JANVIER Fabien		
Type de produit	Agneau	Produits laitiers de brebis (yaourt, fromage blanc)	Bol Ornaise	Merguez
Production actuelle par an	250	Projet	250 bocaux	150 kg
Produit déjà disponible en collectivité	Non	Non	Non	Non
Evolution de production	Non		Oui	Oui
Type de Conditionnement	Caissette, détail		Bocal de 400g	sous-vide par 5
Période de disponibilité	Toute l'année	Avril à Décembre	Toute l'année	Mars à Septembre (1 fois par mois)
DLC ou DLUO	12 jours sous-vide	A voir (10 jours)	2 ans	14 jours
Signe de qualité	Orne Terroirs		Orne Terroirs Prestige	
Statut sanitaire	Prestataire avec Agrément	Dérogation d'agrément	Prestataire avec Agrément	Prestataire avec Agrément
Lieu de transformation	Teba Pré en Pail	Projet à la ferme	Pré en Pail et Charcuterie du Moulin (72)	Teba Pré en Pail
Minimum de livraison	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun
Moyen de livraison	Remorque réfrigéré	Remorque réfrigéré	Utilitaire	Remorque réfrigéré
Prix de vente	15 €/kg	A travailler	6€ /le bocal	12,5€/kg
Remarques : Elevage ovin allaitant actuellement d'un troupeau de 250 femelles reproductrices et environ 300 agneaux en vente principalement en vente directe par le biais de la boucherie d'Occagnes, le marché de Sées et à la ferme. Ils réfléchissent à repenser leur modèle de production en transformant des produits laitiers de brebis avec une modification de leur troupeau (achat de jeunes femelles Lacaune : brebis laitière) et en vendant les jeunes mâles en agneau. Cette restructuration n'est qu'au stade de projet car elle implique de créer un atelier de transformation et de se former à ce nouveau métier. Le producteur devrait aussi embaucher un salarié à temps partiel ou à temps complet pour compenser ce surcroît de travail, tous ces freins bloqueront peut-être ce projet. Il a aussi développé une activité de transformation en sous-traitance de bolognaise d'agneau et de merguez pour mieux valoriser des agneaux qui intéressent moins la filière classique (agneau maigre, brebis de réforme).				

Jour de l'entretien : 20/01/2022		Nom de l'entreprise : Ferme de Cutesson				
Nom : DUDOIS Franck		Nom de l'interlocuteur : SCHREIBER Emmanuel				
Type de produit	Jus de pomme	Jus de poire	Bœuf	Veau	Bœuf carotte ou camembert	Rillettes de bœuf
Production actuelle par an	18 000L	5 000 L	4	10	1 000	2 000
Produit déjà disponible en collectivité	Non	Non	Non	Non	Non	Non
Evolution de production	Oui	Non	Oui	Oui	Oui	Oui
Type de Conditionnement	75 cl et Bib 3L	75cl	Caissette 10 kg	Caissette 5 kg	800 g	200 g
Période de disponibilité	Toute l'année	Toute l'année	Sur commande	Sur commande		
DLC ou DLUO	3 ans	3 ans	21 jours	21 jours		
Signe de qualité	BIO (AOC sur certaines productions)					
Statut sanitaire	Aucun	Aucun	Prestataire avec Agrément	Prestataire avec Agrément	Prestataire avec Agrément	Prestataire avec Agrément
Lieu de transformation	A la ferme	A la ferme	TVR (35) ou Teba(53)	TVR (35) ou Teba(53)	Socopa Gacé et Charcuterie du Moulin (72)	
Minimum de livraison	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun	g
Moyen de livraison	Utilitaire	Utilitaire	Caisson isotherme	Caisson isotherme	Utilitaire	Utilitaire
Prix de vente	1,8€/HT les 75cl	1,8€/HT les 75cl	13,5 à 14,5€/kg	14,5€/kg	11€/bocal (Prix public)	5€/bocal (Prix public)
Remarques : Il s'agit d'une exploitation familiale, le fils est en EARL avec sa mère, et est en train de restructurer les activités de commercialisation pour pouvoir anticiper le départ en retraite de ses parents qui sont tous les deux sur l'exploitation. Pour se faire ils voudraient limiter les marchés au nombre de quatre (le lundi, le mercredi et deux les samedis réalisés par ses parents) qui sont énérgivores en termes de temps. Ils voudraient donc essayer de trouver de nouveaux clients types restauration collective ou revendeur pour pouvoir vendre sa production sans avoir de marché ou du moins les limiter. Leurs circuits de distribution sont actuellement suffisants pour écouler leur production mais sont intéressés pour pouvoir développer et diversifier leur clientèle. Ils ont aussi une production bovine vendue en circuit court et le reste de la production est vendue à UNEBIO, et on a donc aussi une marge de progression importante de ce côté-là. L'envie du producteur est de ne pas remplacer ses deux parents par des salariés						

Jour de l'entretien : 20/01/2022		Nom de l'entreprise : Fromagerie DURAND				
Nom : DUDOIS Franck		Nom de l'interlocuteur : FREMONT Florence				
Type de produit	Camembert	Crème				
Production actuelle par an	200 000 pièces	5 000L				
Production hebdomadaire	4 000 pièces	100 L				
Produit déjà disponible en collectivité	Non	Non				
Evolution de production	Oui	Oui				
Type de Conditionnement	Individuelle	Seau de 5L ou bocal de 40cl				
Période de disponibilité	Toute l'année	Toute l'année				
DLC ou DLUO	60 jours	30 jours				
Signe de qualité	AOC Fermier	AOC Fermier				
Statut sanitaire	Agrément	Agrément				
Lieu de transformation	Site de production à 5km de la ferme	Site de production à 5km de la ferme				
Minimum de livraison						
Moyen de livraison	Prestataire ou pris sur place	Prestataire ou pris sur place				
Prix de vente HT	3,7€/pièce	2,1€ pot de 40cl et 20 seaux de 5L				

Remarques : La fromagerie DURAND a changé de propriétaire il y a 4 ans et son approche de la commercialisation. Leur plus gros client est l'enseigne GRAND FRAIS qui représente 80% de leurs volumes de ventes ensuite il s'agit des grossistes sur Rungis et enfin quelques ventes localement. Pour la livraison, leurs produits sont acheminés par prestataire ou les clients viennent chercher les produits à la fromagerie. J'ai ressenti une envie de développer à l'avenir ce type de marché plus que de revenir sur la vente à la boutique et vendre localement mais mon interlocutrice n'étant pas la décideuse m'a dit que peut-être il y aurait à l'avenir une vente l'été. La boutique va disparaître car elle va être transformée en chambre froide pour pouvoir permettre de mieux absorber leur volume de production. Depuis 6 mois tout le lait de la ferme est transformé sur la fromagerie avant le lait du week-end était revendu pour aller dans le circuit traditionnel.

Jour de l'entretien : 25/01/2022		Nom de l'entreprise : Le clos de Beaumoncel		
Nom : DUDOIS Franck		Nom de l'interlocuteur : CASSIGNEUL Xavier		
Type de produit	Camembert au lait cru	Crème	Projet Beurre	
Production actuelle par an	520 000	32 000	A définir	
Production hebdomadaire	10 000	600		
Produit déjà disponible en collectivité	Non	Non	Non	
Evolution de production	Oui	Oui	Oui	
Type de Conditionnement	Individuelle 250 g	Pot de 50cl ou seau jusqu'à 5 L	Plaquette de 250 g	
Période de disponibilité	Toute l'année	Toute l'année	Toute l'année	
DLC ou DLUO	60 jours	20 jours		
Signe de qualité	AOC Fermier Conversion BIO dans 3 ans	Fermier Conversion BIO dans 3 ans	Fermier Conversion BIO dans 3 ans	
Statut sanitaire	Agrément	Agrément	Agrément	
Lieu de transformation	5 km des exploitations	6 km des exploitations	7 km des exploitations	
Minimum de livraison	Aucun	Aucun	Aucun	
Moyen de livraison	Projet actuellement prestataire	Projet actuellement prestataire	Projet actuellement prestataire	
Prix de vente en €	3,2 HT et 2 HT Déclassé	4 HT/litre en seau	A définir	

Remarques : La fromagerie du clos de Beaumoncel à Camembert est le projet du couple CASSIGNEUL, éleveur laitier à Guerquesalles. Leur but était à la création de mieux valoriser leur lait et d'utiliser l'identité forte du Camembert, ils ont donc monté la fromagerie en lien très proche avec le groupe Lactalis par l'intermédiaire de la société Graindorge. La capacité de production actuelle correspond aux laits du troupeau laitier du couple et d'un autre éleveur mais ne sature pas la fromagerie qui est dans sa structure actuelle aux environs de 20 000 fromages/semaine. L'objectif est de monter progressivement en volume par l'intégration d'un nouvel éleveur ou de plusieurs, soit sous 3-4 ans à 15 000 fromages/semaine. La force de la société est de faire un camembert au lait cru avec la sécurité sanitaire d'un pasteurisé et tous ces contrôles (Analyse PCR chaque jour à réception du lait, si résultat non concluant matière non transformée et libération sur chaque lot de produit fini) pour répondre aux besoins de son actuel client à presque 100 % qui est Graindorge donc Lactalis et souhaite une assurance absolue de la qualité sanitaire du produit. Les produits au lait cru sont souvent un frein pour les collectivités qui peut être levé par ces contrôles plus poussés.

Jour de l'entretien : 26/01/2022		Nom de l'entreprise : Elevage des grandes bruyères				
Nom : DUDOIS Franck		Nom de l'interlocuteur : BORDEAUX Vincent				
Type de produit	Poulets	Pintades				
Production actuelle par an	2300	200				
Production hebdomadaire	50	25				
Produit déjà disponible en collectivité	Non	Non				
Evolution de production	Oui	Oui				
Type de Conditionnement	Sous-film	Sous-film				
Période de disponibilité	Toute l'année	Toute l'année				
DLC ou DLUO	11 jours	12 jours				
Signe de qualité	BIO	BIO				
Statut sanitaire	Prestataire avec Agrément	Prestataire avec Agrément				
Lieu de transformation	Abattoir Gacé	Abattoir Gacé				
Minimum de livraison	Aucun	Aucun				
Moyen de livraison	Caisson isotherme	Caisson isotherme				
Prix de vente €/HT	7,5 kg	8,5 kg				
Remarques : Petit élevage en complément d'activité, l'exploitant est aussi ouvrier agricole au sein de la ferme de Cutesson. Le but était de valoriser les terres agricoles qui se trouvaient avec son habitation. Il travaille actuellement en Agriculture Biologique pour avoir l'assurance de vendre ses volailles avec la structure UNEBIO, le problème est qu'il trouve que la rémunération est trop faible par rapport à son produit. Il souhaite donc développer la vente directe qu'il ne fait qu'actuellement que sur le site d'exploitation, en faisant des marchés ou en travaillant avec la restauration collective pour pouvoir vendre toute sa production et ne plus avoir d'intermédiaire entre lui et le consommateur. Il m'expliquait que le label biologique était une assurance de débouché avec UNEBIO mais aussi une contrainte financière avec l'augmentation du coût de l'aliment.						

Jour de l'entretien : 31/01/2022		Nom de l'entreprise : Ferme LAIGNER				
Nom : DUDOIS Franck		Nom de l'interlocuteur : LAIGNER Marion et Mathieu				
Type de produit	Boudin Noir	Rillettes de porc	Pâté de campagne	Saucisse	Sauté de porc	Côtes de porc
Production actuelle par an en kg	120	240	120	240	120	120
Production hebdomadaire en kg	10	20	10	20	10	10
Produit déjà disponible en collectivité	Non	Non	Non	Non	Non	Non
Evolution de production	Possible	Possible	Possible	Possible	Possible	Possible
Type de Conditionnement	Sous vide à la demande	Sous vide à la demande	Sous vide à la demande	Sous vide à la demande	Sous vide à la demande	Sous vide à la demande
Période de disponibilité	Sur commande 1 fois/mois	Sur commande 1 fois/mois	Sur commande 1 fois/mois	Sur commande 1 fois/mois	Sur commande 1 fois/mois	Sur commande 1 fois/mois
DLC ou DLUO	10 jours	10 jours	10 jours	10 jours	10 jours	10 jours
Signe de qualité	Aucun mais à l'étude	Aucun mais à l'étude	Aucun mais à l'étude	Aucun mais à l'étude	Aucun mais à l'étude	Aucun mais à l'étude
Statut sanitaire	Prestataire avec Agrément	Prestataire avec Agrément	Prestataire avec Agrément	Prestataire avec Agrément	Prestataire avec Agrément	Prestataire avec Agrément
Lieu de transformation	Abattage Socopa Le Neubourg Découpe Tradi Découpe Mery-Bissieres-en-Auge					
Minimum de livraison	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun
Moyen de livraison	Prévision	Prévision	Prévision	Prévision	Prévision	Prévision
Prix de vente						

Remarques : Ferme principalement laitière avec 350 000 bientôt 500 000 L de lait pour permettre l'intégration de madame sur l'exploitation. Un atelier complémentaire a été lancé en 2019 d'engraissement de porc charcutier sur paille actuellement sans sigle de qualité mais en réflexion possible pour l'avenir. La capacité de production est actuellement de deux porcs par mois mais peut être augmenter de manière significative en cas de prévision de commande à l'avance. Le but du couple est de développer cette démarche en multipliant ces débouchés (actuellement vente en caissette à la ferme uniquement) par le biais d'un marché à la ferme ou la vente de porc carcasse à la GMS locale.

Jour de l'entretien : 31/01/2022		Nom de l'entreprise : LELOUVIER Vincent				
Nom : DUDOIS Franck		Nom de l'interlocuteur : LELOUVIER Vincent				
Type de produit	Bœuf	Porc				
Production actuelle par an	Non communiqué	Non communiqué				
Production hebdomadaire	Non communiqué	Non communiqué				
Produit déjà disponible en collectivité	Non communiqué	Non communiqué				
Evolution de production						
Type de Conditionnement						
Période de disponibilité	Toute l'année	Toute l'année				
DLC ou DLUO						
Signe de qualité						
Statut sanitaire	Abattoir agrément seulement	Abattoir agrément seulement				
Lieu de transformation	Abattage Selvi Alencon Découpe A la ferme	Abattage Socopa Le Neubourg Découpe A la ferme				
Minimum de livraison	Aucun	Aucun				
Moyen de livraison	Camion réfrigéré	Camion réfrigéré				
Prix de vente	Non communiqué	Non communiqué				
Remarques : L'exploitation est composée de deux ateliers que sont l'engraissement de porc et l'élevage bovin avec une vente en direct sur cinq marchés locaux toutes les semaines. L'abattage se fait dans des structures locales et ensuite est transformé sur l'exploitation. Il n'a actuellement pas d'agrément sanitaire car il en est dérogation pour de la remise directe au consommateur final, ne souhaite pas s'engager dans le but de l'obtenir dans un futur proche et n'a pas manifesté une envie profonde de développer la vente avec la restauration collective pour l'instant dans le cadre de l'étude. Il sera attentif au développement du projet et souhaite que cela fonctionne et participe à aider les éleveurs locaux actuels à recevoir une juste valorisation de leurs productions.						

Jour de l'entretien : 09/02/2022		Nom de l'entreprise : La Cueillete de Frestellée				
Nom : DUDOIS Franck		Nom de l'interlocuteur : BAURUELLE Jacky				
Type de produit	Pomme	Poire	Prune	Fraise		
Production actuelle par an en Tonne	150	5	5	3		
Production hebdomadaire						
Produit déjà disponible en collectivité	Oui	Oui	Oui			
Evolution de production	Oui	Oui	Oui			
Type de Conditionnement	Caisse 14 kg	A la demande	A la demande			
Période de disponibilité	Octobre à Mai	Juillet-Octobre	Octobre-Novembre	Mai à Octobre		
DLC ou DLUO						
Signe de qualité	BIO	BIO	BIO	BIO		
Statut sanitaire	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun		
Lieu de transformation						
Minimum de livraison	A définir	A définir	A définir	A définir		
Moyen de livraison	Utilitaire	Utilitaire	Utilitaire	Utilitaire		
Prix de vente en €/HT	Entre 2 et 2,20	3	3	12		

Remarques : Exploitation arboricole de taille importante avec une production de pomme à jus bio en circuit en long en vente à Agrial. Une production conséquente de pomme à couteau en vente de proximité avec comme débouchés les magasins bio locaux, magasin de producteurs, restauration collective par le RéseauMangerBio et en directe, API Restauration, marché et foire. L'entreprise a aussi une activité de cueillette de fruits et légumes et ses produits sont aussi vendus dans les circuits de distribution déjà cités. La volonté du producteur est de pouvoir diffuser ses produits au plus grand nombre à un prix abordable, il a voulu diversifier sa gamme mais a fini par la reconcentrer par le manque de temps et de main d'œuvre en focalisant son attention sur son cœur de gamme mais il n'oublie pas ses envies. Il a le projet de réimplanter des plants d'arbre à kiwi et de framboisier pour pouvoir compléter son offre. La limite de la diversification est la météo et le temps à y consacrer par le producteur pour aller plus loin. Il réfléchit aussi à sa succession car âgé de 66 ans. Il songe à une forme coopérative pour pouvoir transmettre son activité à un groupe de personne car il pense qu'une personne ne pourrait peut-être pas assumer le cout financier estimé à environ 1 million 500 mille euros de son entreprise.

Jour de l'entretien : 10/02/2022		Nom de l'entreprise : Aux jardins du Bosc				
Nom : DUDOIS Franck		Nom de l'interlocuteur : LEFEVRE Joséphine				
Type de produit	Légumes	Fruits				
Production actuelle par an	A définir	Pomme et mis en place d'un verger				
Production hebdomadaire						
Produit déjà disponible en collectivité	Non	Non				
Evolution de production	Oui	Oui				
Type de Conditionnement						
Période de disponibilité	Suivant produit	Suivant produit				
DLC ou DLUO						
Signe de qualité	BIO	BIO				
Statut sanitaire	Aucun	Aucun				
Lieu de transformation	Pas de transformation					
Minimum de livraison	Aucun					
Moyen de livraison	Utilitaire					
Prix de vente	Non définis					
Remarques : Couple venant de s'installer en 2021, leur activité n'a pas encore commencé, la commercialisation de leurs produits devraient débuter à partir de juin 2022. Ils ont beaucoup de projets la création d'une forêt-jardin pour permettre le développement des fruits par la création d'un verger en plusieurs strates sur le principe d'une forêt. Le développement d'une gamme riche de légumes sous serres et en maraîchage sol vivant en plein champ. J'ai ressenti un manque de vision de développement de la partie commercialisation avec seulement le marché du Sap comme débouché actuel et l'envie de travailler avec la restauration collective. Un des producteurs a une solide expérience de commercial par le passé, mais ma crainte est le manque de débouchés pour tous ces producteurs en maraîchage localement. Ils m'ont donc expliqué qu'ils en étaient conscients et souhaitent développer donc en parallèle d'autres activités comme la pension de chevaux et la création d'un gîte pour avoir des revenus complémentaires. Leur souhait à terme serait de faire de l'accueil de public pour faire découvrir leur vision et partager leur savoir.						

Jour de l'entretien : 10/02/2022		Nom de l'entreprise : La mie de Survie			
Nom : DUDOIS Franck		Nom de l'interlocuteur : GENT Alison et RIEMBAULT Simon			
Type de produit	Pain semi-complet blé	Pain petit épeautre	Pain aux fruits	Pain aux pépites de chocolat	Pâtes semi-complète
Production actuelle par an en kg	4000	1000	1000	1000	1000
Production hebdomadaire en kg	80	20	20	20	20
Produit déjà disponible en collectivité	Oui	Non	Non	Non	Non
Evolution de production	Non	Non	Non	Non	Oui
Type de Conditionnement	Pavé de 500g ou 800g	Pavé de 500g	Pavé de 500g	Pavé de 500g	Sac de 500g
Période de disponibilité	Toute l'année	Toute l'année	Toute l'année	Toute l'année	Toute l'année
DLC ou DLUO	5 jours	5 jours	5 jours	5 jours	
Signe de qualité	Aucun (Ingrédients BIO)	Aucun (Ingrédients BIO)	Aucun (Ingrédients BIO)	Aucun (Ingrédients BIO)	Aucun (Ingrédients BIO)
Statut sanitaire	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun
Lieu de transformation	Fournil sur l'entreprise	Fournil sur l'entreprise	Fournil sur l'entreprise	Fournil sur l'entreprise	Fournil sur l'entreprise
Minimum de livraison	A définir	A définir	A définir	A définir	A définir
Moyen de livraison	Utilitaire	Utilitaire	Utilitaire	Utilitaire	Utilitaire
Prix de vente en kg €/HT	5,5	8,2	8,2	8,2	5,31

Remarques : Couple qui vient de revenir sur la région après plusieurs années passées à travailler sur la France. Ils ont monté un four un pain et un atelier de panification, ainsi que l'installation d'un petit moulin à farine pour pouvoir être autonome par le biais d'un achat des céréales à un producteur de la région. La vente de leurs produits peut se faire au sein de leur boutique à Vimoutiers, chez des revendeurs locaux mais aussi 2 fois par mois à la cuisine centrale d'Argentan. Ils ont réussi à trouver leur clientèle avec des produits qu'ils sont les seuls à proposer sur le territoire. Au bout d'une bonne année d'exploitation, ils considèrent être à saturation sur la partie production mais ont le désir en adaptant les besoins à leur capacité de travailler avec les écoles du territoire.

Jour de l'entretien : 07/04/2022		Nom de l'entreprise : La ferme de l'alliance				
Nom : DUDOIS Franck		Nom de l'interlocuteur : LEVAVASSEUR Vincent				
Type de produit	Tomate	Courgette	Salade	Choux	Poireaux	Carotte
Production actuelle par an	Non définis par le producteur					
Production hebdomadaire						
Produit déjà disponible en collectivité	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Evolution de production	Possible	Possible	Possible	Possible	Possible	Possible
Type de Conditionnement	Vrac	Vrac	Vrac	Vrac	Vrac	Vrac
Période de disponibilité	Juillet-Octobre	Juin-Septembre		Octobre-Avril	Novembre-Février	Juillet-Avril
DLC ou DLUO						
Signe de qualité	BIO	BIO	BIO	BIO	BIO	BIO
Statut sanitaire	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun
Lieu de transformation	Produit brut	Produit brut	Produit brut	Produit brut	Produit brut	Produit brut
Minimum de livraison				SD		
Moyen de livraison						
Prix de vente €/kg	3,5	2,4	1	1,9	2,6	2,5
Remarques : Couple de maraîcher présents depuis 2014, précurseur sur le territoire du maraîchage sur sol vivant en bio, acteur de la distribution avec le magasin bio de Vimoutiers "les p'tits bio du coin". Ils font aussi partie prenante d'un collectif d'entraide des nouveaux arrivants en maraîchage sol vivant dans la région du pays d'auge. Toutes ces activités leur ont permis de développer leur entreprise et de diversifier les circuits de distribution avec les magasins de Vimoutiers et de Livarot, la cuisine centrale d'Argentan et la vente dans les Biocoops locaux. Les volumes de vente sont répartis à hauteur de :10 % vente directe, 60 % Vimoutiers et Livarot, 30 % Biocoop, 10 % restauration collective.						