



PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL PAYS SANCERRE SOLOGNE

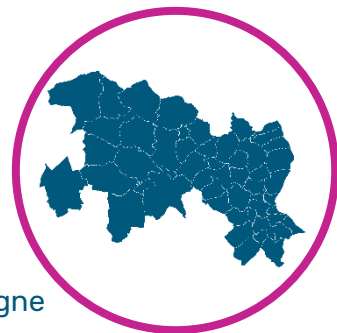


image : freepik.com

Portraits



UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL



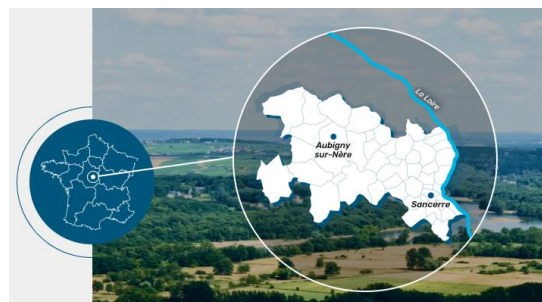
Pays Sancerre Sologne

DÉFINITION

« Les projets alimentaires territoriaux (PAT) ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines. Issus de la Loi d'avenir pour l'agriculture qui encourage leur développement depuis 2014, ils sont élaborés de manière collective à l'initiative des acteurs d'un territoire (collectivités, entreprises agricoles et agroalimentaires, artisans, citoyens etc.). »

<https://agriculture.gouv.fr/quest-ce-quin-projet-alimentaire-territorial>

Le PAT est une démarche qui s'inscrit dans la politique territoriale et notamment dans les réflexions en cours : Contrat Régional de Solidarité Territoriale (CRST), Contrat pour la Réussite Territoriale et Écologique (CRTE), Schéma de Cohérence Territoriale (SCoT). Il permet une approche transversale dans laquelle les enjeux deviennent communs et favorise des mises en relation d'acteurs qui n'ont pas l'habitude de travailler ensemble tout en reconnaissant en avoir besoin !



LE PAT DU PAYS SANCERRE SOLOGNE REGROUPE :

50 communes

4 paysages : Sologne à l'Ouest, vignobles et coteaux du Sancerrois, Val de Loire à l'Est, et Pays fort.

33 382 habitants en 2023.

Une **population âgée** importante.

Un **tissu économique agricole et industriel** + artisanat + tourisme.

OBJECTIFS :

- Jouer **un rôle plus grand dans le système** agricole et alimentaire local
- Trouver des **solutions aux enjeux** du territoire et les appliquer
- Le tout de **manière collective, concertée**, entre les acteurs du territoire





« Ici, c'est la campagne, les éclairs au chocolat, c'est 150 grammes, pas 80. »

MÉNÉTRÉOL-SOUS-SANCERRE

La profession

Stéphane Rolland est un passionné. Installé dans sa petite boulangerie de campagne, il propose des produits traditionnels, sans fioritures.

Son ambition est de privilégier l'origine locale des produits avant tout, et de les valoriser, autant dans les spécialités que dans l'approvisionnement en matières (farines, fruits...).

En plus de l'activité de boulangerie, Stéphane Rolland rend visite aux écoliers, muni de sa mallette sur la fermentation des levures, pour expliquer, sensibiliser, raconter son métier.



© <https://www.fevescolas-clamecy.fr/retour-en-image-salon-europain-le-president-de-la-federation-des-artistes-boulangers-patisseries-du-centre-val-de-loire-sur-le-stand-des-feves-colas-clamecy/>

Le lien avec les autres filières

Stéphane Rolland réalise un mélange de farines pour proposer un pain de qualité. Celles-ci proviennent de plusieurs meuniers : la minoterie Cêtre, en Côte d'Or, et encore plus proche la minoterie Grosbois de Bourges, dans le Cher.

Les fruits tels que les fraises ou les myrtilles viennent du primeur non loin, et lorsque c'est possible, les framboises viennent de son jardin.

Les pommes, quant à elles, viennent de Saint-Martin-d'Auxigny, achetées sur le marché de Saint-Satur le jeudi.

La boulangerie sert aussi de local de vente pour les fruits et légumes bio produits à 2 km, d'œufs produits à 10 km (Groises), et des Pâtes Gourmandes Bio, de Feux.

Ses enjeux

Le recours aux filières locales donne la possibilité d'échanger de connaître tous les interlocuteurs et de s'accorder facilement sur des prix fixés sur plusieurs années. Face aux augmentations actuelles, c'est un atout de taille. Ce besoin de planification est selon lui un enjeu de taille pour ne pas subir les fluctuations des prix du marché international.

Pour faciliter cette démarche : l'amélioration de la connaissance peut être un bon levier : une carte avec moulins et variétés de blé, par exemple.

Le + pour le territoire

Co-président de la fédération des artisans boulangers, Stéphane Rolland défend la profession et l'artisanat local en général. La présence de défenseurs chevronnés d'un métier en danger sur le territoire est un véritable atout pour ce dernier.

La recette !

Madeleines au Chavignol

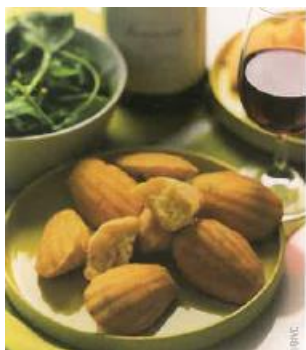
INGRÉDIENTS

- **3 crottins de Chavignol**
- **1 sachet de levure**
- **160g de farine**
- **4 œufs**
- **160 g de beurre**
- **30 g de gruyère râpé**
- **Sel et poivre**

RÉALISATION

- 1 . Mélanger la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois.
- 2 . Fouetter légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette sans les monter puis incorporer les à l'aide d'un fouet.
- 3 . Ajouter le gruyère puis mélanger. Saler et poivrer.
- 4 . Ajouter les Chavignol écrasés puis mélanger.
- 5 . Verser une cuillère de pâte dans chaque alvéole du moule.
- 6 . Faire cuire les madeleines au four th. 8/9 (250°) pendant 4 min puis baissez à th. 7 (210°) pendant 6 min. Démouler aussitôt.

Extrait du livre : Sancerre Sologne *Le Grand Festin*





BLANCAFORT

« L'idée de départ : proposer un feuilletage frais et haut de gamme pour les métiers de bouche. »



© Berry Province : La pâte feuilletée François, portrait de Claude et Éric François

Ses enjeux

Aujourd'hui, l'entreprise doit refuser des commandes faute d'avoir suffisamment de beurre de qualité. Le prix de ce dernier augmentant, cette problématique va donc croissante.

Pour toutes les matières premières, les prix d'achat sont devenus très variables, entraînant de grandes incertitudes sur les possibilités d'investir pour l'entreprise.

Actuellement dans une forme d'entre-deux concernant la livraison, l'entreprise recherche une solution logistique pour la gestion des colis.

Le + pour le territoire

La pâte feuilletée François fait la fierté des habitants du Pays Sancerre Sologne, qui la reconnaissent comme un véritable savoir-faire de qualité qui s'exporte à l'international.

Ce savoir-faire de qualité bénéficie aux habitants, qui peuvent venir en acheter au magasin d'usine, dans les grandes et moyennes surfaces, voire se faire livrer.

La profession

L'usine de transformation de pâtes François, à Blancfort, emploie 12 personnes. La pâte feuilletée est sans aucun doute son produit phare, que les habitants de la région connaissent bien. Superposition de couches de beurre et de farine obtenue par de nombreux pliages successifs et des temps de repos conséquents, ce produit se vend aussi bien sur le territoire (au magasin d'usine, en épicerie ou en grande surface) qu'en France (par livraison) et dans le monde (servie sur les tables de grands chefs renommés).

Les clients principaux de la marque sont les professionnels, des grossistes équipés en froid qui peuvent conserver la pâte sur le long terme et la revendre à leur tour à des particuliers ou à leur tour à des distributeurs ou artisans.

Le lien avec les autres filières

Deux matières premières principales sont nécessaires à la fabrication de la pâte feuilletée : le beurre, et la farine. Cette dernière est issue d'un blé en culture raisonnée contrôlée (CRC) provenant de la coopérative du Boisseau à Pithiviers, vendu au minotier du moulin des Gaults, à Poilly-Lez-Gien, à 7 km de l'usine. Entre 20 et 30 tonnes par mois de cette farine de gruau passent dans les mains et les machines de l'usine François.

Le beurre, quant à lui, est une AOP (Appellation d'Origine Protégée) Charente-Poitou, garantie de qualité. 1 tonne par jour est nécessaire à la fabrication de la pâte (soit l'équivalent de ce que 1 000 vaches produisent en lait).

La recette !

*Pâte feuilletée
François*

La pâte feuilletée à la François

INGRÉDIENTS

- Beurre extra-fin (ou extra-frais), Charentais AOP, fabriqué moins de 72 heures après la traite des vaches.
- Farine T55 produite à la coopérative Boisseaux dans le Loiret et au moulin des Gaults, situé à 20 km de l'atelier.
- Température 14° : sinon le beurre ramolli et perd ses parfums

RÉALISATION

- Mélanger la farine et l'eau (« détrempe »).
- Placer le mélange sur un plan fariné
- Placer une plaque de beurre redimensionnée en un rectangle d'1 cm
- Rabattre les coins, étaler la pâte et replier en trois → Laisser reposer quelques heures
- Étaler et replier en trois → laisser reposer quelques heures
- C'est la succession des pliages qui donne son goût à la pâte feuilletée





VERDIGNY

« En agronomie, il y a des règles qu'on ne peut pas transgresser, il y a un historique. »

La profession

La profession de viticulteur sur le territoire s'est structurée entre 1950 et 1970. C'est dans les années 1970 que l'appellation Sancerre a fini par se faire connaître du grand public et plus seulement des connaisseurs. Cette reconnaissance passe par une technicité qui demande un soutien technique local pour progresser, être à la pointe et anticiper les enjeux qui pourraient compromettre la production d'un produit dit « de luxe ».

C'est une profession qui s'est organisée pour piloter ses propres recherches, tant sur la taille, que sur la vinification (comment se passer de sulfites ?).

L'interprofession fonctionne à travers le prélèvement d'une cotisation obligatoire qui permet de financer à la fois la recherche et les démarches de promotion. Cette organisation s'illustre par une certaine maîtrise de la filière.



© Photo transmise par Simon Dezat

Le lien avec les autres filières

Durant la crise COVID, la profession a rencontré une grosse problématique de débouchés alors que les restaurants fermaient. Cela a demandé une adaptation. La moitié de la production est dédiée à l'export, et durant la période de crise, c'est en partie la GMS (grande et moyenne surface) qui a permis de compenser ces pertes. Aujourd'hui, la restauration est davantage une vitrine pour ces vins. La vente directe aux particuliers représente environ 20 % des ventes, et l'export représente 55 %.

Le + pour le territoire

L'image véhiculée par le métier est importante. Les viticulteurs ayant commencé en agriculture Biologique ont énormément valorisé leur vin. Comme il faut toujours rajouter quelque chose : on assiste aujourd'hui au travail de la vigne avec des chevaux, des moutons, des nouvelles pratiques, certes anecdotiques, mais importantes pour le développement du tourisme.

Ses enjeux

L'inquiétude porte sur les transmissions d'exploitations, qui ne sont pas évidentes du fait d'un prix du foncier très élevé. De nombreux négociants extérieurs au territoire font leur entrée dans le système, et cherchent à obtenir des retours sur leur investissement. Cette démarche découle d'une vision comptable qui risque de mettre à mal ce qui sublime la qualité du produit.

La main d'œuvre apparaît comme un deuxième enjeu de taille. Les personnes s'organisent en entreprise d'intérim, ce que la profession aurait voulu éviter, leur préférant une main d'œuvre bien formée, en CDI (Contrat à Durée Indéterminée). Dans la vigne, le seul temps mort est au mois d'août, l'embauche de salariés à l'année est donc possible, tout en rémunérant correctement les personnes grâce au prix du vin.

L'approvisionnement en bouteilles en verre nécessite une anticipation plusieurs mois en avance et génère un coût supérieur impossible à répercuter sur le client, ce qui rogne les marges.

La recette !

La poule noire du Berry en promenade à Sancerre

INGREDIENTS

- 1 poule noire du Berry
- 2 l de fond de volaille
- 75 cl de Sancerre blanc
- 50 g de farine
- 50 g de beurre
- 150 g de crème fraîche
- 4 jaunes d'œufs
- 200 g de jambon de Sancerre
- 100 g de foie gras
- 100 g de pommes du Berry
- 100 g de noix
- 2 œufs

RÉALISATION

1. Saler et poivrer l'intérieur de la poule
2. Confectionner une farce avec le jambon, le foie gras, 2 œufs, les noix et les pommes.
3. Garnir la poule et dorer les côtés.
4. Poser au fond d'une grande casserole, ajouter le fond de volaille et le Sancerre blanc. Faire cuire à petit bouillon 45 min.
5. Dresser sur un plat de service et garder au four.
6. Préparer la sauce : passer le bouillon au chinois, le réduire jusqu'à 1/2l. Lier la sauce avec beurre, farine jaunes d'œufs et crème.
7. Servir nappé avec la sauce.

Extrait du livre : Sancerre Sologne *Le Grand Festin*



LA FILIÈRE VITICOLE ET LES PRODUITS À FORTE VALEUR AJOUTÉE

Le Sancerre : vin historique, renommée récente

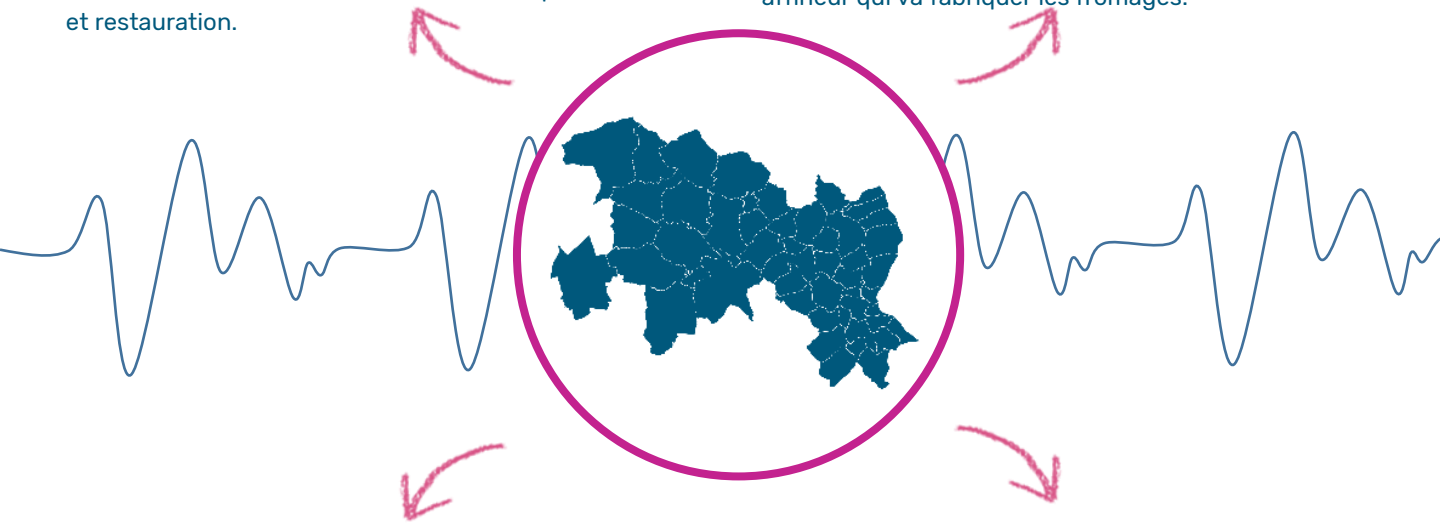
Les premières vignes auraient été importées par les Romains il y a plus de 2000 ans, et la première taille serait le fait d'un âne gourmand permettant de révéler que la vigne taillée produisait plus de fruits. Dans le Sancerrois, les appellations Sancerre ont attendu 1936 pour les vins blancs et 1959 pour les rouges et les rosés. Les deux cépages dominants sont le Sauvignon blanc et le Pinot noir.

La majorité de la production (23,4 millions de bouteilles en 2022) est vendue à l'exportation (66 %, principalement aux Etats-Unis). La vente en France est essentiellement réalisée en caves, circuits personnalisés et restauration.

Le Crottin de Chavignol

Ce fromage tiendrait son nom de son moule fabriqué avec une terre argileuse que les femmes trouvaient dans les « crots », soit des trous d'eau où elles lavaient leur linge. La race de chèvre historique du territoire a aujourd'hui disparue. Ce fromage est affiné à partir du lait de la race Alpine, race qui se rapproche le plus de la race disparue. La particularité de l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) de ce fromage est que le fourrage doit être exclusivement produit sur la zone d'appellation.

La confection des crottins peut être réalisée par les éleveurs en partie ou en totalité. Parfois ces derniers font le choix de vendre une partie de leur lait à un affineur qui va fabriquer les fromages.



Le Sancerre : l'accès au foncier de plus en plus problématique

Le Sancerre s'étant fortement valorisé en quelques décennies, le prix des terres a fortement augmenté, et rend difficile la reprise par des membres de la famille (les droits de succession étant trop élevés) ou d'autres « petits repreneurs », ne pouvant s'acquitter d'une pareille somme. Le foncier peut donc être racheté uniquement par de grands groupes viticoles, venant faire peser une pression supplémentaire sur le territoire.

Le Crottin de Chavignol : des producteurs et transformateurs en difficulté

Si l'appellation Crottin de Chavignol peut permettre à certains éleveurs, ramasseurs, affineurs, de « s'y retrouver », la pénibilité du métier couplée à l'augmentation des coûts de production ne pouvant être répercutée sur les tarifs appliqués aux clients, fragilise la santé économique des exploitations. Cette instabilité rend difficile la transmission et la reprise. Une forte incertitude plane alors sur l'avenir de ces exploitations, qui, si elles ne sont pas reprises, cesseront leur activité.

« L'évolution du coût de l'hectare est de l'ordre de 200 000 € à 350 000 € en 10 ans. Or, ces références de prix sont appliquées pour les transmissions. On est touché sur ces problématiques là comme les viticulteurs Bourguignons le sont depuis des générations. »

Entretien avec la SAFER, janvier 2023

« On est ramasseurs, affineurs, fromagers. On ne s'en sort pas, ce n'est plus tenable, on va bientôt arrêter, et personne ne veut reprendre, compte tenu des conditions de travail. »

Une fromagère sur le marché de Vailly-sur-Sauldre, janvier 2023.



BUÉ

« Dans nos campagnes, c'est important de proposer un prix accessible. »

La profession

La boucherie a eu 100 ans en octobre 2022. Ce sont trois générations qui se succèdent, avec l'ouverture en 2002 d'un rayon traiteur. Dans la famille, il s'agit d'un métier passion.

Aller chez le producteur et emmener les animaux à l'abattoir, récupérer la viande et la transformer sont autant d'étapes constitutives du métier de bouche, selon la famille Verdier.

Chez Verdier, les salariés restent longtemps : 20 ans, 33 ans ... Certains salariés ont même été médaillés à l'occasion des 100 ans.

Les marges ne sont pas énormes pour pouvoir toucher tout le monde, car, pour la famille Verdier, il est important d'avoir un prix accessible dans les campagnes.

Le lien avec les autres filières

Ce qui compte le plus, c'est d'aller choisir les bêtes dans les fermes. Choisir des carcasses, ce n'est pas pareil.

Aujourd'hui, beaucoup d'éleveurs ne veulent faire que de l'engraissement. Or, s'il n'y a plus de naisseurs, cela va forcément générer des problèmes. Lorsque l'on achète une bête d'un an, en effet, l'on dort mieux. Mais il est important que cette compétence de naisseur reste sur le territoire. Chez Verdier, on achète aux personnes qui font naître, comme Turpin Viande à Jars, où toute une famille travaille de la naissance de la bête à la production de la céréale qui la nourrit.



© Photo prise par Auxilia

Ses enjeux

L'avenir du métier est inquiétant : l'abattoir de Cosne sur Loire risque de fermer, et d'entraîner avec lui la disparition d'un savoir-faire local. Celui-ci a récemment trouvé reprenneur, mais l'enjeu reste de taille.

A l'heure actuelle, la hausse du coût de l'électricité, qui triple, est un enjeu énorme pour le métier.

La profession connaît la même inquiétude que pour la boulangerie. 10 ans auparavant, personne n'imaginait qu'il n'y aurait plus de boulangers, pourtant, l'évolution est là.

Pour les bouchers vendant leurs produits sur les marchés, la diminution du nombre de visiteurs est un enjeu de taille.

Le + pour le territoire

La présence d'une boucherie, et *a fortiori* de Verdier, permet de lutter contre la dévitalisation des centres-bourgs. Si l'équation « 1 boucher par commune » ne fonctionne plus aujourd'hui, le recours à un camion itinérant par Verdier permet de faire fonctionner l'équation « 1 boucher pour 5 communes ».

La recette !

Carpaccio de charolais au Chavignol

INGRÉDIENTS

- 24 tranches très fines de charolais
- 4 crottins de Chavignol secs
- 3 échalotes émincées
- 1 citron
- huile de noix du Berry
- sel et poivre



RÉALISATION

1. Dans chaque assiette, disposer 6 tranches de charolais pour en tapisser le fond.
2. Mélanger l'huile de noix, le citron et les échalotes puis assaisonner généreusement chaque assiette de cette préparation. Saler, poivrer.
3. Râper sur chaque assiette les copeaux de Chavignol à l'aide d'un économe.
4. Laisser le plat s'imprégner 5 à 10 min avant de servir.

Extrait du livre : Sancerre Sologne *Le Grand Festin*



Nicolas PRALONG - ÉLEVEUR

5
Portrait

PRESLY

« Il y a besoin de cohérence dans la mise en œuvre des politiques alimentaires. »



Nicolas Pralong sur son stand, au marché d'Aubigny-sur-Nère, janvier 2023.
© Photo prise par Auxilia

La profession

Avant l'arrivée de Nicolas Pralong et de son frère, la ferme pratiquait l'agriculture de manière conventionnelle. Après la visite d'une ferme qui élevait des porcs dans le cadre d'une Agriculture Biologique, les frères Pralong, qui ne voulaient pas avoir d'animaux en cage, s'inspirent du modèle et s'installent en 2008.

Pour eux, la vente directe est essentielle pour ne pas tomber dans l'écueil de la perte de la valeur ajoutée du produit. Leur système fonctionne et fait vivre 6 personnes, mais il traverse la crise de la Bio de plein fouet.



• GABB 18 •
Les Agriculteurs BIO du Cher

LE GABB 18

Nicolas Pralong est administrateur du GABB 18. Créé en 1992, le GABB 18 est une association de développement de l'agriculture biologique. Elle rassemble les producteurs biologiques et biodynamiques du Cher. Son objectif est de soutenir et développer l'agriculture biologique de manière durable et solidaire. Elle est dirigée par un conseil d'administration de 10 agriculteurs répartis sur tout le département et aux productions variées.

À l'écoute des demandes et besoins de ses adhérents, le GABB 18 anime des réunions d'échanges entre agriculteurs bio, organise des formations techniques et accompagne les conversions en bio. Le GABB 18 favorise également la structuration des filières en participant au développement de projets agricoles collectifs, en lien avec les acteurs territoriaux locaux. Le GABB 18 tient aussi les agriculteurs au courant des évolutions de la réglementation, des aides financières mobilisables dans les projets et des actualités locales et régionales via ses lettres d'infos.

Ses enjeux

Se défaire de la notion véhiculée par l'agriculture locale, car le local ne signifie pas toujours que la valeur reste dans le territoire et nourrit dignement ses agriculteurs.

Le respect de la loi EGALIM doit s'accompagner d'une ambition au niveau des collectivités dans l'écriture des cahiers des charges afin de ne pas avoir des critères prix qui prennent le dessus sur l'importance de développer des filières de qualité en local, pour nourrir les cantines.

Le + pour le territoire

Une viande de porc de qualité transformée par un producteur gourmand et soucieux de développer des recettes de qualité.

La recette !



BOUDIN AUX POMMES

INGRÉDIENTS

- 4 morceaux de boudins
- 4 pommes du Berry
- 4 pomme de terre
- 2 oignons
- sel et poivre

RÉALISATION

1. Eplucher les pommes, les pommes de terre et les oignons et les découper en tranches fines.
Faire revenir dans de l'huile d'olive.
2. Retirer la peau du boudin et le faire revenir sur toutes ses faces pendant 10 à 15 min.

Réalisé par Auxilia avec la viande de Nicolas Pralong



SUBLIGNY

« On essaie de donner de l'alimentation de très bonne qualité à nos animaux »
« On essaie de diversifier, en petite quantité, mais de faire un peu de tout. »

La profession

Christian Borne, le père, est aujourd'hui retraité, mais toujours aussi passionné par son métier, passion qu'il a transmise à son fils, Arnaud. En polyculture-élevage, ils produisent de la viande bovine de race charolaise.

Tous les animaux naissent à la ferme, y sont élevés et engraisés, c'est la base du métier. Les bêtes sont ensuite tuées et découpées à l'abattoir de Saint-Amand-Montrond.

Dans la diversification, la famille Borne, en agriculture biologique, élève 70 vaches allaitantes, 200 chèvres laitières et a cultivé jusqu'à 150 hectares à destination, notamment des bêtes. En quasi-autosuffisance, seule un peu de luzerne bio doit être achetée pour compléter l'alimentation des chèvres.

Aujourd'hui, l'exploitation a dû réduire de 50 ha sa surface en céréales, faute de débouchés. Le foin a été développé en contrepartie, notamment pour les chevaux.

Grâce à une clientèle fidélisée, il est possible pour la famille de proposer des colis de viande 1 fois tous les trois mois, tout en ayant augmenté les prix en vente direct de 1 ou 2 € le kilo, ce qui reste insuffisant pour dégager une marge.

Le lien avec les autres filières

La vente se fait en direct aux particuliers, et s'est faite aux collègues d'Henrichemont et de Sancergues jusqu'à récemment. La famille a dû arrêter cette pratique à cause de la hausse des prix.

L'autonomie semencière développée sur la ferme permet de ne pas racheter de semences, mais d'utiliser, années après années, des semences qui se sont adaptées au terroir.



© Photo prise par Auxilia

Ses enjeux

La conservation de l'autonomie semencière est un enjeu de taille pour la famille Borne. Les débouchés pour les céréales sont un enjeu de taille.

Le travail en GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun) et la solidarité avec d'autres petits producteurs pour une agriculture de qualité, de proximité et accessible à toutes et tous.

Le travail en circuit-court est une réelle motivation mais est rendu quasi-impossible par le manque de débouchés.

La hausse du prix de la viande, due à la hausse des coûts d'abattage et de transformation, est un réel danger pour les artisans bouchers. En 22 ans, Arnaud Borne n'a jamais vu un prix de la viande aussi cher face à la concurrence internationale.

Le + pour le territoire

La famille Borne a fait le choix de cultiver aussi des graines en agriculture biologique : chia, quinoa, pois de casserie, millet, sarrasin, fenugrec. Elle les propose à des prix très abordables. En 2021, les tarifs étaient les mêmes que ceux des produits issus de l'agriculture conventionnelle. Pour la famille Borne, le bio est bon pour tout le monde, et surtout pour faire travailler les petits producteurs.

La recette !

JOUE DE BŒUF AU SANCERRE ROUGE

INGRÉDIENTS :

- 1 kg de joue de bœuf
- 1 carotte épluchée
- 1 oignon épluché
- 2 branches de poireaux
- thym, laurier, sel et poivre
- 75 cl de sancerre rouge
- 1 carré de chocolat



RÉALISATION

1. Mettre à mariner la joue de bœuf légèrement parée avec garniture aromatique, Sancerre rouge, thym, laurier pendant 24h.
2. Le lendemain égoutter la joue et la garniture aromatique.
3. Mettre à dorer la joue sur toutes les faces.
4. Mettre la garniture aromatique, le Sancerre rouge flambé et laisser mijoter 2 h à couvert.
5. Déglacer la joue, lier la sauce, rectifier l'assaisonnement.
6. Mettre 1 carré de chocolat dans la sauce.

Extrait du livre : Sancerre Sologne *Le Grand Festin*



En itinérance



©Vanessa CHAMBARD, Grazia, Bergères de France, 8 juillet 2018.
<https://www.grazia.fr/news-et-societe/societe/bergeres-de-france-134606.html#item=1>

« Les personnes ne comprennent plus le prix de l'alimentation et n'ont plus les revenus suffisants pour choisir certains produits. »

La profession

Elise Colas arrive sur le territoire « par hasard » avec pour projet de base de devenir bergère. La question de produire du Crottin de Chavignol est écartée compte tenu des normes et des contraintes. Elle développe donc un modèle d'élevage itinérant de chèvres et de brebis laitières.

Sa fromagerie est installée en Pays Fort, où elle dispose tout de même de quelques parcelles. Elle propose des yaourts de brebis, des fromages et de la viande, le tout, en vente directe.

Pour le moment, son modèle ne permet pas de dégager deux salaires. Sa compagne et associée, Prune Goetghébeur, doit donc exercer une profession à l'extérieur.

Élever sans terre et entretenir le patrimoine commun n'est pas une démarche courante. Les choix opérés par Elise et Prune proposent de resituer l'agriculture dans sa vocation nourricière, mais aussi celle d'entretenir le paysage : « Pas de pays sans paysans ».

Ses enjeux

Ne pas s'enliser dans la problématique propre au milieu agricole qui consiste en un endettement pour grossir sans cesse. Rester dans une structure de petite taille et des modes de distribution en circuits-courts permet de ne pas recourir à des emprunts et de rester maître de son activité et de la manière de l'exercer.

Être le plus proche possible de la nature et des animaux nécessite de vivre avec le troupeau. C'est donc un lien fort entre l'Homme et l'Animal qui est vécu dans ce mode d'élevage.

Permettre aux personnes de mieux comprendre le prix réel de leur alimentation est toute la dimension d'un projet qui est aussi pédagogique pour les mangeurs. En effet, développer une agriculture qui ne vit pas de subventions à l'hectare, c'est devoir vivre de sa production.

Le + pour le territoire

La diversité des fermes d'élevage offre une grande variété de paysages. Le pâturage est une pratique qui façonne le territoire, elle doit être conservée.

Les enjeux environnementaux et les risques d'incendie montrent l'importance de conserver des pratiques vertueuses.

Le lien avec les autres filières

Si l'itinérance répond à certains enjeux, c'est le problème d'accès au foncier qui a favorisé ce choix. Elise Colas fait paître son troupeau sur les bords de Loire, et rend ainsi des services environnementaux au territoire.

La filière qui est ici développée n'est pas représentative de ce que peuvent vivre les éleveurs de chèvres en Crottin de Chavignol. C'est donc, comme le nom de la ferme l'indique, un champ des possibles qui est ouvert et qui cherche aujourd'hui son équilibre économique.

La recette !

Risotto Berrichon à la tomme de chèvre et au Sancerre

INGRÉDIENTS

- 200 g de riz Arborio
- 2 oignons
- 50g de beurre
- 500 ml de Sancerre
- ½ cube de volaille
- 300 g de chèvre sec
- 2 cs de crème fraîche

RÉALISATION

1. Mettre le ½ cube dans 1,5 l d'eau.
2. Emincer les oignons et faire revenir à feu doux avec le beurre et ajoutez le riz avant coloration.
3. Quand le riz est translucide, déglacer avec le Sancerre.
4. Ajouter une louche de bouillon, laisser boire et recommencer jusqu'à ce que le riz soit moelleux et fondant (20 min).
5. Lorsque le risotto est cuit, ajouter la crème fraîche et râper le chèvre au-dessus de la casserole.

Extrait du livre : Sancerre Sologne *Le Grand Festin*



LA FILIÈRE ANIMALE

Un marqueur identitaire

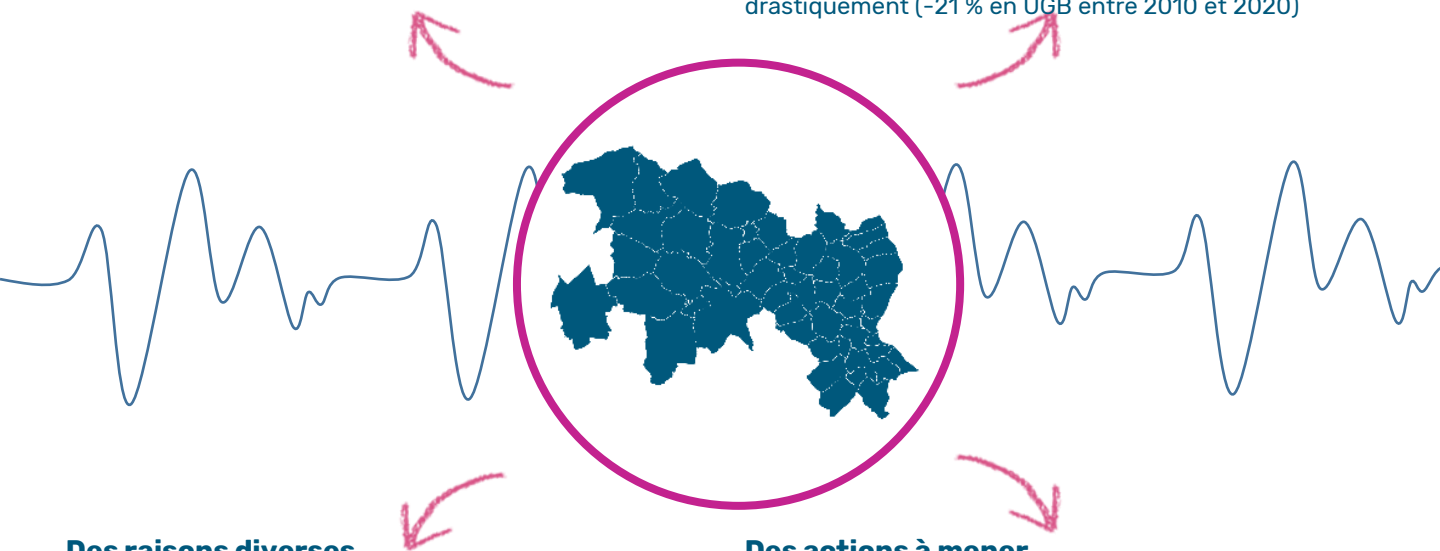
L'élevage est un marqueur très fort de l'identité du territoire, tant par les paysages qu'il structure que par les produits qui en sont issus. Les produits à forte valeur ajoutée comme le Crottin de Chavignol, ou la présence de nombreuses boucheries implantées de longue date, reconnues et appréciées, témoignent de cette identité structurante. Le terme même de « Pays Fort » désignerait la fertilité d'un sol dédié à l'élevage.

C'est bel et bien l'élevage bovin qui représente de loin le type d'élevage majoritaire sur le territoire.

Une diminution inquiétante

Si l'élevage marque le territoire par son importance, il le marque d'autant plus par ses évolutions. Au fil des années, on constate une diminution drastique de tous les types d'élevage sur le territoire, tant en nombre d'exploitations qu'en surfaces dédiées.

Si tous les types d'élevage sont touchés par cette diminution, c'est bien l'élevage bovin qui subit la plus forte perte (hors élevage équin, qui a perdu 66 % en UGB (unité de gros bétail) entre 2010 et 2020). Malgré un produit à forte valeur ajoutée qu'est le Crottin de Chavignol, l'élevage caprin diminue lui aussi drastiquement (-21 % en UGB entre 2010 et 2020)



Des raisons diverses

Un ébranlement de la profession d'éleveur qui peut s'expliquer par une érosion des marchés des produits issus de l'élevage. Ce métier, déjà pénible, est rendu de plus en plus difficile par l'impossibilité de vivre décemment de sa production.

La difficulté pointée par les éleveurs est aussi celle de la reprise des activités dans une activité qui n'attire plus. Comment garantir une continuité de l'élevage, quand d'autres productions sont plus rentables, et que les logiques actuelles vont à l'agrandissement des parcelles, notamment en production céréalière ?

« On manque éperdument de jeunes qui ont la motivation de reprendre l'exploitation d'élevage laitier, bovin ou caprin. Il y aurait peut-être un intérêt à regarder s'il n'y a pas des modèles associatifs qui permettraient de rendre la tâche moins pénible : éleveur, c'est 7 jours sur 7 et pas de vacances. »
Entretien avec la SAFER, février 2023

Des actions à mener

La disparition de l'élevage aurait un impact sur les paysages du territoire, engendrant notamment une diminution des prairies, bénéfiques à la biodiversité, mais aussi sur son économie, et sur les relations sociales entre clients et commerçants, entre commerçants et éleveurs, qui y ont recours.

Dès lors, trouver des solutions pour rendre le métier moins pénible semble indispensable, tout comme le fait de rendre les fermes plus autonomes, moins dépendantes d'intrants notamment, afin de baisser les charges qui rendent impossible pour les éleveurs de faire correctement leur travail. Cette montée en autonomie nécessite un changement de pratiques, qui doit être accompagné.

« Si l'on n'arrive plus à faire venir les jeunes, c'est la fin de l'élevage et donc la mort de la région ! Ce sont des terres d'élevages, il y a des coins où on peut faire des céréales mais d'autres où on ne peut faire autrement que mettre de l'herbe ! »
Entretien avec un éleveur, janvier 2023



CLÉMONT

« Une ferme est à la base un système vertueux, qui consomme peu d'énergie, pas l'inverse. »

La profession

Installé depuis 10 ans, Frédéric Bidault est arrivé dans une ferme familiale. Trois personnes travaillent sur un hectare. Il y a peu de maraîchers sur le territoire.

Une ferme est sur le principe un système vertueux, qui consomme peu d'énergie, pas l'inverse.

En vente directe, le marché commence à être saturé. La loi EGALIM ne joue pas son rôle : en tant que petit producteur, l'accès au marché reste difficile.

Le lien avec les autres filières

Les cultures désaisonnalisées permettent que tout le monde consomme tout, à n'importe quel moment. Mais à quel prix ? En pensant que nous pouvons tout gérer, nous risquons de tout perdre.

Engagé à l'ADDEAR 18, Frédéric Bidault œuvre pour le développement d'une agriculture paysanne, respectueuse du travail et du rôle des paysan·ne·s, de l'environnement et des citoyen·ne·s.



© Le Berry Républicain, photo Sabrina VERNADE

Ses enjeux

L'accès à la terre est aujourd'hui compliqué, elle est transmise pour s'agrandir. Le temps des projets agricoles nécessite un an, et souvent, pendant ce temps là, la terre est revendue.

Le territoire Solognot est un territoire de chasse avec des lâchés. Ce n'est pas une belle chasse. Les gens qui ont de l'argent bloquent eux aussi l'accès à la terre en pratiquant l'engrillagement.

L'eau est un enjeu majeur : le maraîchage nécessite l'accès à l'irrigation. Cette année, les réserves en eau étaient basses dès février.

La méthanisation, le photovoltaïsme, l'agrivoltaïsme, sont de nouveaux problèmes auxquels est confrontée l'agriculture de proximité, car ces projets font perdre le rôle de l'agriculture.

Le + pour le territoire

Il faudrait que les communautés de communes arrivent à acquérir du foncier, qu'ils mettent la main sur des terres, notamment par le biais de régies agricoles communales.

La recette !

Poêlée du maraîcher

INGRÉDIENTS

- des légumes de saison
- des herbes aromatiques
- sel, poivre
- huile d'olive

RÉALISATION

1. Éplucher les légumes et les couper en petits morceaux
2. Faire revenir à l'huile d'olive
3. Saler, poivrer
4. Ajouter les herbes aromatiques

C'est prêt, c'est simple, et c'est de saison !





« Il y a un vrai travail à faire pour ne pas voir l'autre en défiance mais plutôt comme une opportunité. »

AUBIGNY-SUR-NERE

La profession

ISA GROUPE est un groupement économique solidaire associatif engagé dans l'Economie Sociale et Solidaire.

ISA GROUPE accompagne les chercheurs d'emploi du territoire dans la construction de leurs parcours et projets et valorise leurs compétences pour les mettre au service des acteurs économiques et favoriser le retour vers l'emploi.

ISA GROUPE crée également des activités répondant à des besoins non satisfaits localement.

La méthode : développer un territoire solidaire en créant des dynamiques favorisant le lien social et la coopération économique pour mieux répondre aux besoins de tous.

Rencontrer les entreprises du territoire pour apporter des réponses aux difficultés qu'elles rencontrent en terme de recrutement,



Le lien avec les autres filières

Dans le cadre de son activité de maraîchage bio, ISA GROUPE a développé des relations avec la GMS, la restauration collective et la restauration.

Un projet de sauvegarde et de valorisation du patrimoine légumier (Chou navet d'Aubigny, haricot barangeonnier, sucrine du Berry) a été engagé.

Porteur d'un lien social et local fort, une marque a été créée et un atelier de transformation de légumes a été inauguré, pour développer les circuits courts.

Le bâtiment opérationnel à grande échelle, doit permettre de disposer d'un outil de mutualisation au service du territoire.

La volonté est aussi de favoriser l'installation de maraîchers et de constituer une filière locale autour de la production de légumes.

Ses enjeux

A travers ce bâtiment, ISA GROUPE souhaite impulser une réflexion collective autour des circuits courts et de la commercialisation en 4^e et 5^e gammes de la production locale à destination des acteurs du territoire.

L'association d'un acteur de l'Economie Sociale et Solidaire et des acteurs agricoles locaux doit permettre le développement d'activités et la création d'emploi non délocalisable.

Il faut développer des possibles et construire des exemples pour faire bouger les lignes.

Le + pour le territoire

L'atelier de transformation d'ISA Groupe est dimensionné afin de permettre à d'autres acteurs agricoles de bénéficier de l'outil.

L'atelier de transformation est aussi un atelier d'expérimentation de recettes. Dans ce cadre, des tests de conservation doivent permettre de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Une boutique proposant de la vente directe de produits transformés sur place permet la valorisation de produits locaux via la marque « Mon Berry » créée par ISA GROUPE.

Nos produits



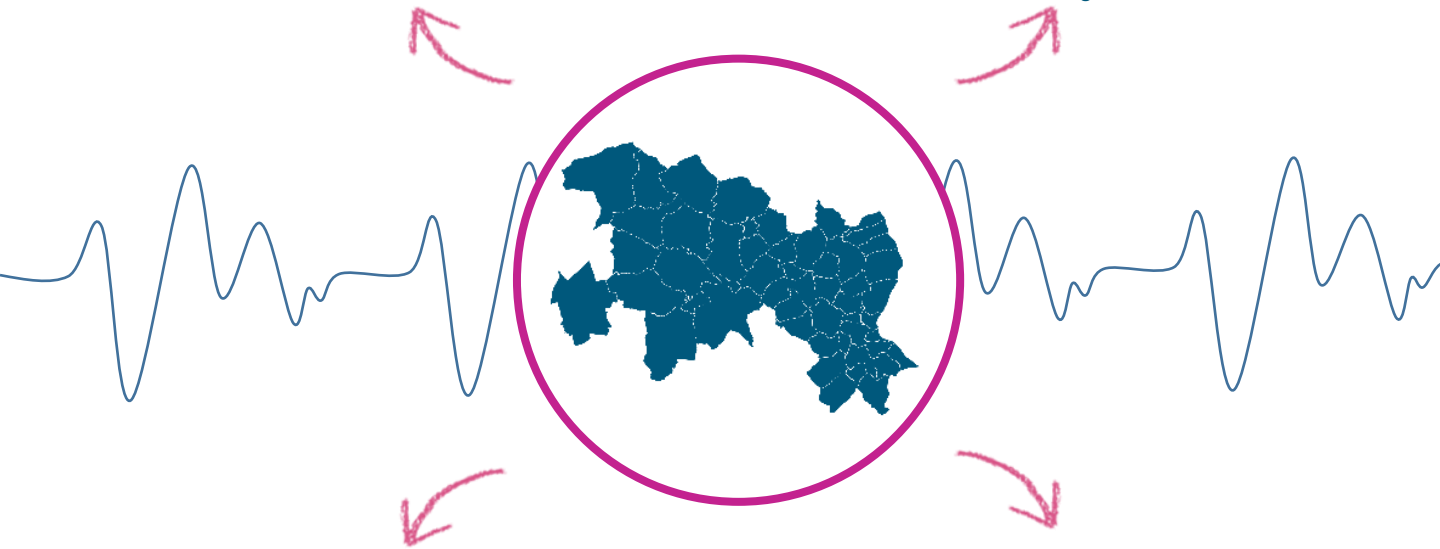
Les cultures désaisonnalisées : un coût énergétique de taille

De plus en plus de producteurs, distribuant leurs produits sur les marchés, commencent à revenir à une offre de légumes et de fruits de saison. La culture de ces produits dite « désaisonnalisée », comme des tomates en hiver, est gourmande en énergie, dont les coûts augmentent. L'illusion de pouvoir manger de tout à tout moment compromet les débouchés d'une agriculture de proximité respectueuse de l'environnement.

L'autonomie semencière : liberté des producteurs

La sucrose du Berry, le Chou-navet d'Aubigny, le Haricot barangeonnier, les lentilles du Berry, sont des variétés locales qui participent à la valorisation du terroir.

Aussi, sur le territoire il existe un fort enjeu de conservation des semences paysannes, et notamment sur ces variétés locales. Il n'a pas été répertorié de maisons de la semence, mais il est facile d'imaginer que les jardiniers amateurs ont des pratiques de sélections, de conservations, et d'échanges.



Les potagers : base de l'alimentation pour les habitants du Pays en légumes

« Sur le territoire, tout le monde ou presque fait son jardin ! » Si l'implication est différente pour chacun, de l'échange des semences à la mise en conserve des produits du jardin, les habitants du Pays Sancerre Sologne ont dans leur potager une base importante en légumes d'hiver et d'été.

Les achats complémentaires se réalisent soit sur les marchés, soit en GMS.

L'eau : ressource indispensable à la diversification des cultures

Si le développement de productions de fruits et légumes sur le territoire Sancerre Sologne est envisageable, il ne pourra se faire efficacement qu'au prix d'une réflexion sur le partage de la ressource en eau.

L'accès à l'irrigation oriente les choix culturels. Pour certains producteurs, cet accès est même décrit comme une forme d'inégalité dans la possibilité de développer une certaine autonomie en polyculture-élevage.



Danie ROZIE WEST - AMAP du PAYS FORT

10
Portrait

SURY-ÈS-BOIS

« Dans une AMAP, la solidarité est au cœur de ce qui doit faire société. »



amap.cv1@gmail.com



Les Objectifs

Une AMAP, a vocation à défendre l'agriculture paysanne, locale, proposant des produits de qualité, respectueuse de l'environnement, des animaux et des humains donc des fermes à taille humaine !

L'AMAP du Pays Fort est créée en 2015 suite à un échange entre un producteur de Crottin de Chavignol et des jeunes souhaitant s'installer en maraichage bio et d'autres souhaitant reprendre l'élevage des chèvres.

Le fonctionnement est simple : il naît d'une rencontre entre producteurs et consommateurs, qui s'accordent sur un contrat dans le respect de la charte des AMAP ; ce contrat définit les engagements du paysan et ceux du consommateur.

C'est un mode alternatif de consommation où chaque partenaire est gagnant : il assure au paysan la vente à un prix juste et au consommateur la transparence sur le mode de production de ce qu'il mange.

EN 2022, 24 paniers de légumes frais et de saison sont distribués par semaine au domicile de Danie Rozier West, présidente de l'AMAP, dont un panier solidaire à destination de réfugiés ukrainiens.

En 2023, c'est une famille en difficulté financière qui bénéficiera de la solidarité collective des amapiens pour le paiement de son panier de légumes.

Ses enjeux

Aujourd'hui, l'enjeu principal pour l'AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) du Pays Fort est de pérenniser l'engagement des consommateurs. De nombreux producteurs seraient intéressés pour rejoindre le système, mais encore faut-il qu'il y ait un certain nombre de consommateurs pour que les producteurs s'y retrouvent.

De plus la concurrence des grandes surfaces et les problèmes de mobilité mettent à mal la consommation locale et les circuits de distribution en vente directe

Le + pour le territoire

En plus de la qualité des produits et du respect de l'environnement de leur mode de culture ou d'élevage, le fonctionnement de l'AMAP prône l'entraide entre les adhérents et favorise la convivialité et le lien social : coups de main, solidarité, investissement collectif sont les maîtres mots de l'association.

Le lien avec les autres filières

Les habitants du Pays Sancerre Sologne ont des jardins.

C'est pourquoi l'AMAP du Pays Fort propose en plus des légumes, des produits laitiers, de la farine (ferme des BRUYERES, des pâtes sèches (Gourmandes Bio), du miel de Sologne et du Pays fort, des truites, de l'agneau, des fromages de chèvre et de brebis, de la volaille, de la bière, des tisanes, des légumes secs, le tout dans un rayon de moins de 60 kms.

De nombreux liens existent donc avec les autres filières du territoire, dont les membres de l'AMAP connaissent bien les enjeux spécifiques.

Les producteurs

LE TZAZIKI

1 Concombre, 1 gousse d'ail, 4 c à s d'huile d'olive, poivre au moulin, sel, 1 yaourt de brebis ou fromagée de chèvre ou de vache, feuilles de menthe, de basilic ou de coriandre

Râper le concombre débarrassé de ses pépins et de la peau, mélanger avec tous les ingrédients. Garder quelques feuilles pour la déco. Servir très frais.

Légumes bio : Emmanuel LEBRUN, Jardin des Cœurs Nichants à Thou (18260)
Volaille : EARL HAUTIN Ferme des Trappes BEAULIEU (45630)
Yaourts, fromage frais de vache, lait : EARL BEDU Pierrefitte ès bois (45360)
Farines : Julien de CLÉDAT Ferme des Bruyères à Autry le Chatel (45500)
Miel : Vincent PARISSÉ, Le Noyer (18260)
Truites : Rémi LUDWIG, Savigny en Sancerre (18240)
Bières : Boris ROFFARELLO Press'Bitter, Dampierre en Crot (18260)
Tisanes : Elvire BOURGEOIS, les damnées sauvages à Pouilly sur Loire (58150)
Légumes secs bio : GAEC HOFSTEDÉ Ferme de la Garenne BAUGY (18800)





SAINT-SATUR

« Mon enjeu est de savoir comment faire accéder les personnes qui en ont besoin à une alimentation de qualité, en conciliant la prise de conscience qu'ils en aient besoin ».



Camille ISNARD et Benjamin HENNE, Ateliers du Moulin, https://www.leberry.fr/saint-satur-18300/economie/porteurs-de-projets-soutenus-par-berry-province-aux-ateliers-du-moulin-ils-ont-a-cur-de-cultiver-transformer-et-transmettre_14208684/

La profession

Après 14 ans de pratique médicale à tenter de traiter les conséquences de nos modes de vie inhumains, Camille Isnard choisit d'orienter son activité vers la promotion de la santé et la création pragmatique et locale d'un environnement favorable à son apprentissage.

Travaillant en collaboration avec un maraîcher depuis 2021 dans le but de diversifier la Ferme du Boisseau, Camille Isnard et le jardin des Godibolles allient le volet pédagogique, le volet cosmétique et le volet nourricier, en proposant, dans une démarche participative, du savon comme des plantes.

Le lien avec les autres filières

Le jardin des Godibolles et la ferme du Boisseau sont particulièrement reliés aux autres filières et thématiques du territoire, notamment 3 axes :

- La culture (fleurs comestibles, plantes aromatiques et médicinales)
- La transformation (valorisation des invendus, lactofermentation, déshydratation). Car les invendus sont perdus et nécessitent de pouvoir être conservés/transformés en de nouveaux produits et canaux de distribution.
- La transmission du savoir-faire : proposer des ateliers pour faire acquérir des aptitudes permettant d'avoir un meilleur contrôle de sa santé et de l'environnement favorable à son épanouissement.
- Et pour les savons, pourquoi pas mettre « les savons au saindoux local » ?

Ses enjeux

Pour pouvoir atteindre ses objectifs et toucher un maximum de monde, sensibilisant ainsi largement à l'alimentation de qualité, le Jardin des Godibolles a besoin que les collectivités soient volontaires pour intervenir en sa compagnie. En d'autres termes : construire quelque chose de durable, un travail construit et sur la durée, qui ne se limite pas à des interventions ponctuelles.

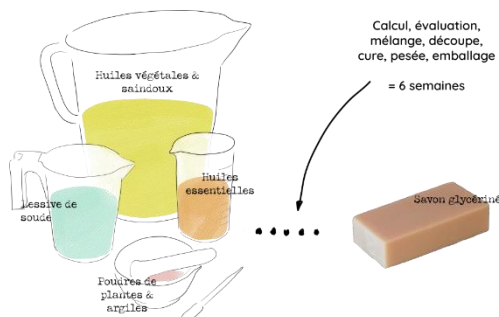
Le + pour le territoire

La Ferme du Boisseau fournit déjà des crèches et un collège en légumes. La dimension pédagogique et le fonctionnement en mutualisation de compétences apporté par la collaboration avec le Jardin participent à son échelle à l'amélioration de la résilience du territoire face aux chocs qui peuvent survenir.

L'implantation d'un jardin pédagogique accompagné par les savoirs d'une médecin est un plus dans la sensibilisation sur le lien santé-alimentation.

La recette !

Les savons



LA QUESTION DE L'ACCESSIBILITÉ À L'ALIMENTATION

ENJEUX

L'accessibilité alimentaire

L'accessibilité alimentaire se définit selon plusieurs critères, il y a la question de l'accessibilité physique, celle de l'accessibilité économique et enfin celle de l'accessibilité sociale. Dans un PAT, ces trois questions se traitent dans le cadre de réflexions sur la mobilité, sur la précarité et l'éducation à l'alimentation.

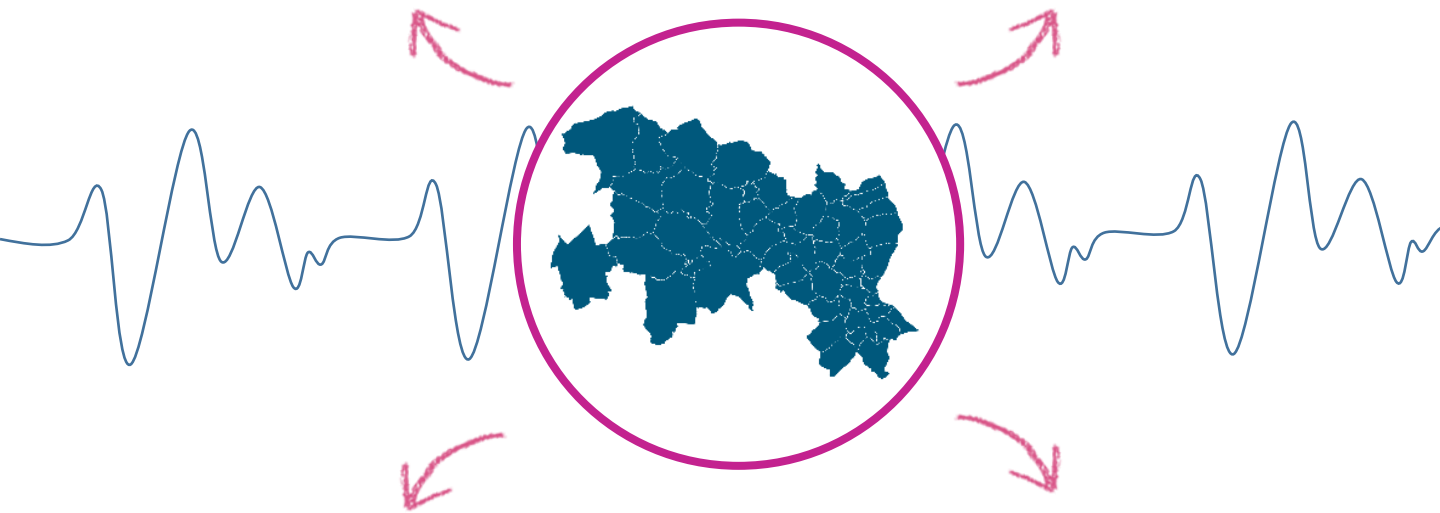
Chaque année, en France, ce sont 335 000 tonnes de denrées qui sont distribuées pour l'aide alimentaire, et 5,5 millions de personnes qui y ont recours.

Enjeux locaux

Le vieillissement de la population, augmentant de facto le nombre de personnes âgées isolées et avec de faibles ressources, ce sont des personnes doublement touchées par la précarité alimentaire.

L'inflation de 2022-2023, ainsi que la guerre en Ukraine, ont eu pour effet d'augmenter le besoin en aide alimentaire, sur la France entière comme sur le territoire du Pays Sancerre Sologne : des profils de personnes ne recourant jusqu'ici pas à l'aide alimentaire en éprouvent aujourd'hui le besoin.

Enfin, le lien criant entre alimentation et santé interroge les façons de consommer sur le territoire.



L'aide alimentaire locale en difficulté face à l'augmentation des besoins

L'aide alimentaire repose sur plusieurs types d'acteurs, à commencer par les associations, et en particulier leurs bénévoles. Sur le territoire, le Secours Populaire, la Banque Alimentaire, les Restos du Cœur, le Secours Catholique, mais aussi des structures comme des épiceries sociales, assurent une réponse aux besoins de la population.

Mais ces bénévoles vieillissent et leur renouvellement est difficile. Les structures éprouvent aussi des difficultés logistiques (pour s'approvisionner en denrées), certaines communes ne sont pas couvertes, et des actions qui étaient mises en œuvre jusqu'alors commencent à disparaître, comme le portage de repas assuré par l'ADMR (Aide à Domicile en Milieu Rural), jusqu'en novembre 2022.

Actions à mettre en œuvre

Le PAT a un rôle à jouer pour répondre à ces enjeux. En plus de créer des synergies et de mettre les acteurs du système alimentaire et de la Convention Territoriale Globale en réseau, des pistes intéressantes sont à explorer : mise en visibilité des besoins, amélioration de la qualité des produits, réponse logistique...

En lien avec le Département du Cher, des conventions territoriales émergent et ont vocation à traiter ces questions.

Par ailleurs, les associations, rassemblées autour de l'AMAP du Pays Fort, réfléchissent à la mise en œuvre de solidarité qui puisse intégrer une démarche de démocratie alimentaire (expérimentation autour de la sécurité sociale de l'alimentation).



LE NOYER

« Pourquoi venir ici ? Pour changer de vie. »

La profession

Changement de vie, c'est la première chose qui lui vient à l'esprit. Bretonne d'origine et résidente parisienne, le besoin s'est fait ressentir de partir de la capitale et du domaine de l'édition. Après avoir entendu parler d'un établissement à vendre, le choix a été fait.

La volonté de faire des choses simples avec des produits du coin, allié à un amour de la cuisine depuis toujours, il ne suffisait plus qu'à apprendre le métier au fur et à mesure.

Le lien avec les autres filières

Certains restaurants constituent des débouchés pour les produits locaux, de qualité, mais pas seulement. Si le Sancerre et le Crottin de Chavignol figurent au menu de nombreux restaurants, c'est aussi le cas du pain local, de certains légumes et de certains fruits.

Avant même d'ouvrir, elle savait déjà avec quels producteurs travailler, en discutant autour de comptoirs. Pour renouveler les goûts, elle a choisi de faire évoluer ses fournisseurs. Pour le pain par exemple, plusieurs boulangers se sont succédés :

- Boulanger de Savigny en Sancerre : mais prenant en essence, en temps, et en énergie.
- Boulanger de Vailly sur Sauldre fait un dépôt de pain à Jars
- Rencontre récente avec un boulanger bio artisanal qui livre pour la première fois depuis récemment



Ses enjeux

L'approvisionnement en produits locaux est difficile pour la plupart des restaurateurs, qui n'ont pas le temps de s'atteler à la recherche de producteurs ou pensent ne pas avoir les moyens de se l'offrir sans rogner sur leurs marges.

La main d'œuvre est un enjeu de taille : le recrutement est très difficile sur le territoire.

La transmission est, elle aussi, très difficile.

Depuis son installation il y a 4 ans, elle ne se paie toujours pas.

Le + pour le territoire

Le P'tit Bazar propose aussi à la vente des vêtements sur le mode friperie et des produits en format brocante. Cela fait partie de la vie du village.

La recette !

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT d'AGATHE

INGRÉDIENTS

- 200 g de chocolat « très très noir »
- 100 g de beurre demi-sel
- 100 g de sucre
- 4 œufs
- 50 g de farine

RÉALISATION

1. Faire fondre le chocolat avec le beurre
2. Ajouter le sucre et les 4 œufs préalablement battus en omelette.
3. Ajouter la farine
4. Enfourner pour 11 min à 180°C.
5. Laisser refroidir, puis direction le frigo pour minimum 2 h !





VEAUGUES

ESAT Entre Cher et Loire de VEAUGUES – Les PEP18

13
Portrait

« Il faut que les enfants puissent continuer à manger à la cantine. »



Séance photo pour une partie du casting du court-métrage de "La chasse à Ribaud". © Berry Républicain, Régional de Cosne REDACTEUR

Ses enjeux

L'enjeu majeur pour l'ESAT (Établissement ou Services d'Aide par le Travail) : faire en sorte de conserver des tarifs accessibles pour les cantines, pour que tous les enfants puissent y manger.

Le passage au local pour l'approvisionnement pose donc la question du coût : le bio, la qualité, le local, ont un coût. L'augmentation de 2022-2023 du prix des matières a imposé un frein sur la démarche EGALIM (50 % de local, 20 % de bio).

Le + pour le territoire

L'ESAT de Veaugues livre de très nombreuses cantines du territoire. Ainsi, une proportion importante d'enfants du Pays Sancerre Sologne dégustent donc ses repas quotidiennement.

La profession

L'ESAT de Veaugues dépend de l'association les PEP 18, une association de l'économie sociale et solidaire. Elle a pour but d'accomplir une mission de service public en apportant des réponses adaptées aux besoins des enfants et adultes fragilisés par la vie. Cet établissement à Veaugues, l'ESAT, a été créé initialement pour qu'enfants et personnes en situation de handicap se côtoient.

Une des activités de l'ESAT est la préparation de repas à destination, notamment, des cantines scolaires. 1 000 à 1 200 repas par jour y sont préparés par une équipe de huit travailleurs handicapés, un moniteur, deux ouvrières de production et les livraisons sont réalisées par deux chauffeurs, salariés handicapés de l'Entreprise Adaptée des PEP 18.

Le but du jeu, ce n'est pas de faire du gain, c'est de maintenir le travail dans une région rurale. La vente se fait au juste prix, avec une qualité optimale.

Le lien avec les autres filières

Aujourd'hui, l'ESAT de Veaugues a recours à un producteur local de pommes de terre. A l'avenir, l'établissement souhaite accentuer le recours au local dans les denrées cuisinées, à commencer par celles en provenance de l'ESAT Le Bergerat (les PEP 18) situé à Vesdun.

Cet établissement dispose d'un site agricole pour produire du maraîchage bio, et sera prochainement capable de fournir jusqu'à 3 tonnes de produits.

Les productions non-vendues de cet établissement sont automatiquement transformées en conserve et revendues sur le site e-commerce www.lebergerat-pep18.com.

La recette !

Omelette à la menthe et au Chavignol

INGRÉDIENTS

- 400 g de pomme de terre
- 6 œufs
- 3 Crottins de Chavignols secs
- 2 cs de crème fraîche
- 4 cs d'huile d'olive
- poivre
- botte de menthe



RÉALISATION

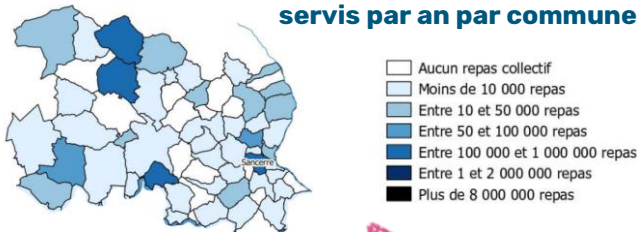
1. Peler les pommes de terre et les faire cuire à l'eau salée, 30 min, puis les égoutter et les couper en tranche
2. Laver et effeuiller la menthe puis ciseler les feuilles
3. Faire revenir les pommes de terre 30 min à l'huile d'olive à feu vif
4. Mélanger œufs et crème avec le Chavignol écrouté et coupé en lamelles. Ajouter la menthe ciselée
5. Verser sur les pommes de terre en mélangeant 2 min puis en laissant cuire 5 min de chaque côté

LA RESTAURATION COMMERCIALE ET COLLECTIVE

La restauration collective : potentiel de débouchés.

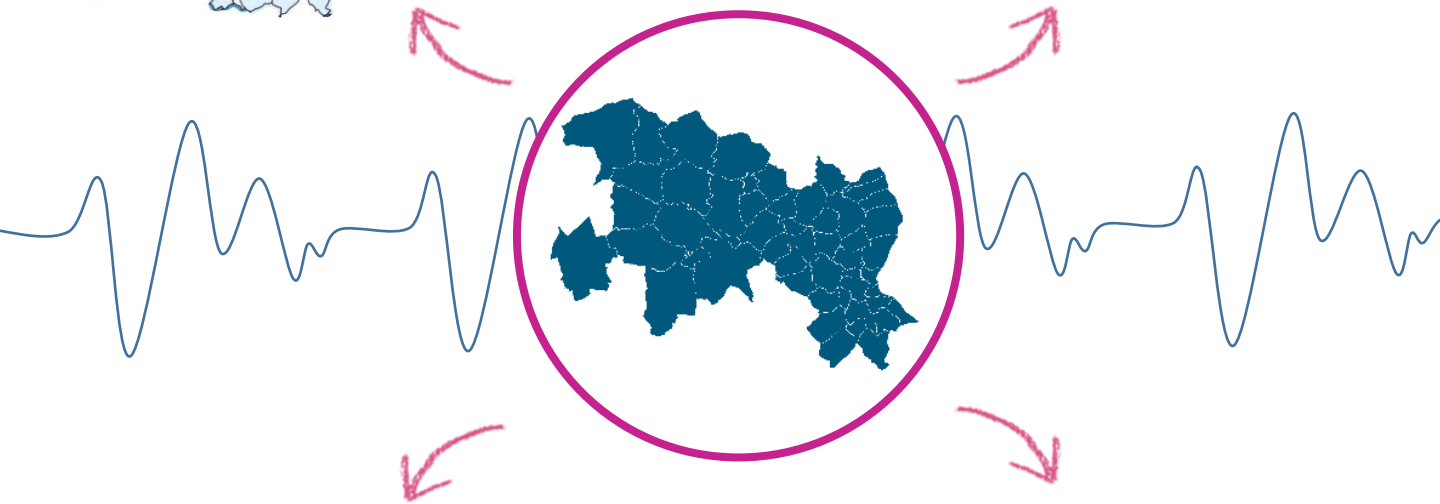
La restauration collective est un potentiel important de débouchés pour l'agriculture locale, en termes de volume d'activité et de chiffre d'affaires. Les incitations réglementaires notamment issues de la Loi EGALIM vont également en ce sens de valorisation des produits locaux.

Nombre de repas collectifs servis par an par commune



Les crèches, un enjeu particulier

Les crèches apparaissent, selon les acteurs qui y travaillent, comme délaissées. Ces établissements ont besoin d'approvisionnement sur mesure en fonction des effectifs, des allergies de chacun, et présentent des enjeux différents que ceux retrouvés dans les écoles maternelles et élémentaires. Les quantités servies, les types de denrées et la façon de les préparer, varient beaucoup entre la petite enfance et l'enfance.



La restauration commerciale

Le recours aux produits locaux par les restaurateurs concerne essentiellement, dans l'ordre, le Crottin de Chavignol, le vin, le pain, et dans une moindre mesure, les fruits et légumes, et la viande. Cependant, certains restaurateurs indiquent ne pas pouvoir acheter la viande locale, trop chère, ou le vin, dont l'essentiel de la production part à l'étranger.

La hausse des tarifs rend quasi-impossible de vivre de son activité, les personnes interrogées témoignent d'un métier-passion à travers lequel, pour ceux qui exercent en milieu rural, le maintien de la vitalité du village fait partie de leurs missions. Pour l'accomplir, ils doivent faire face à des difficultés de recrutement et travaillent à flux tendu, ils manquent de temps, notamment pour aller vers les producteurs locaux.

Le rôle du PAT

La restauration collective est une base solide pour garantir l'accès à une alimentation de qualité et de proximité à toutes et tous. L'enjeu est donc fort pour le PAT de garantir cette qualité et cette proximité.

Il est intéressant de mettre en dialogue des restaurateurs expérimentés (en restauration commerciale ou collective) dans l'approvisionnement en circuits-courts et d'autres, en demande de développer ce genre de lien et d'augmenter leur part d'approvisionnement local.

