

PAYS PERIGORD VERT

Proposition d'intervention pour favoriser la création d'activités économiques et d'emplois, à partir de besoins non satisfaits ou de ressources à valoriser dans le territoire du Périgord Vert

Compte rendu séance créative : Alimentation et Circuits courts

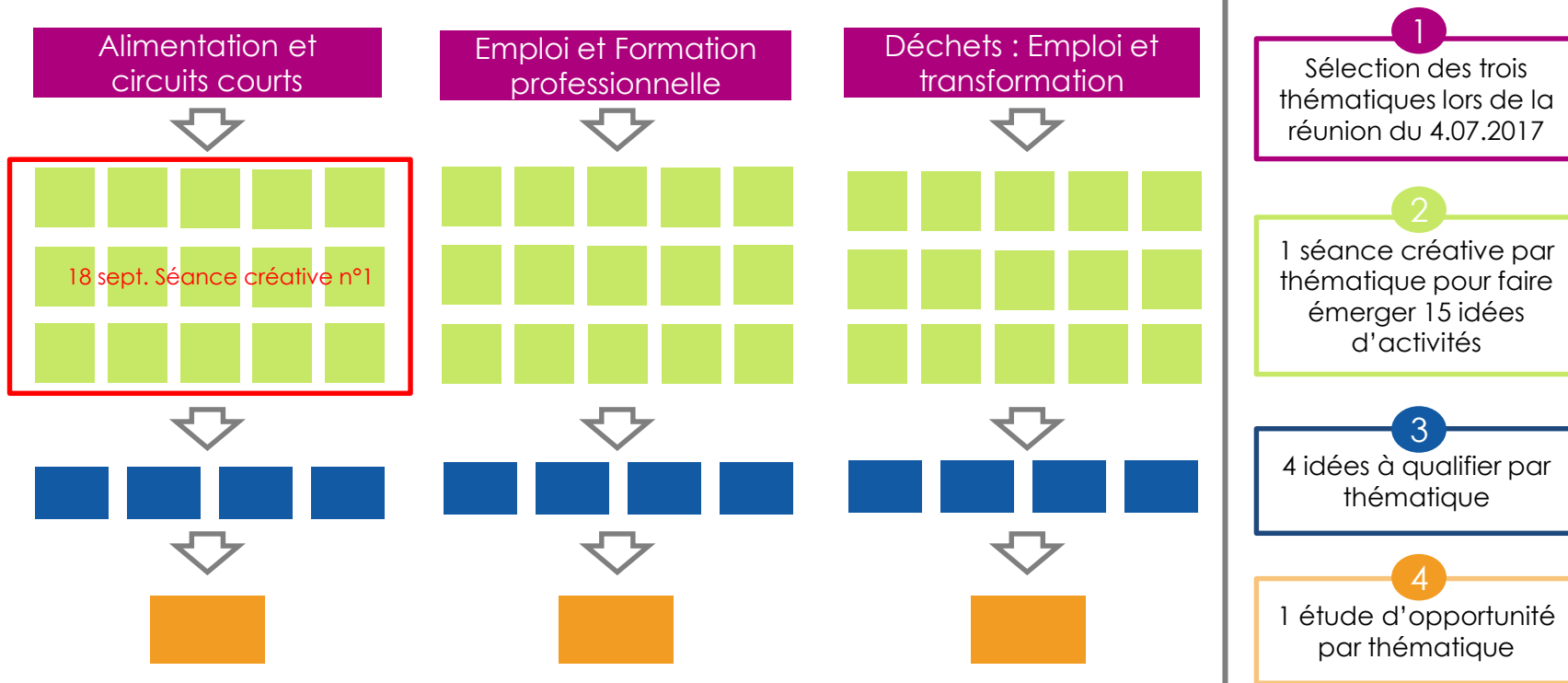
Le 18 septembre 2017 à Condat sur Trincou



LISTE DES PARTICIPANTS

NOM	STRUCTURE
SIMON Line	Occitània creativa
LAGORCE François	Occitània creativa
BIANCHI Bernard	Iriscop - coopérative d'activité et d'emploi
DELPECH Jonathan	Conseil Régional Nouvelle-Aquitaine
BOURGIN Nicolas	CrDA (Création de Dynamique Agricole) Périgord Vert – castanéiculteur
GALINAT Lucile	MFR du Ribéracois
PLASSIN Elodie	La Botte de paille - IRISCOP
COCHARD Amandine	La Botte de Paille - IRISCOP
BOMME-ROUSSARIE Stéphanie	AgroBio Périgord
DUMAS Valérie	Pays Périgord Vert - animatrice Leader et circuits courts & filières locales
BOURGIN Denis	Jeune diplômé (ingénieur agronome)
BRIZARD Gaëtan	Conseil départemental 24
ROBERT Cécile	PNR Périgord Limousin - Agriculture Circuits courts
GUIBERT Xavier	PLIE du Haut Périgord/ Espace Economie Emploi du Périgord Vert

Rappel : Méthodologie de travail





Rappel : Objectifs de la séance

Organiser une séance de créativité afin de faire émerger une quinzaine d'idées d'activités / concepts / solutions créateurs d'emploi et répondant aux enjeux de l'alimentation durable et des circuits courts en Pays Périgord Vert.





Réflexions en sous-groupe « dans la peau de... »

Consignes

Les participants se sont répartis en sous-groupes de 2 à 3 personnes autour de 7 cartes « acteurs » : famille, bénéficiaire de minima sociaux, élu, association de protection de l'environnement, restaurateur, commerçant et exploitant agricole. Deux consignes leur ont été données :

- Réfléchir en se mettant dans la peau de l'acteur qu'ils sont censés représenter
- Ne pas choisir une carte « acteur » trop proche de leur profession réelle.

Chaque sous-groupe devait répondre à 3 questions :

- Quelles sont mes ambitions pour demain en matière d'alimentation ?
- Quelles sont les difficultés auxquelles je me heurte au quotidien ?
- Comment puis-je contribuer, à mon échelle, à améliorer l'alimentation de demain ?

Dans la peau... D'une famille



AMBITIONS

Avoir accès à l'achat **simple, pratique, disponible**, à un coût accessible
A **l'école** également
Retrouver **plaisir au goût**

DIFFICULTES

Eloignement et manque de disparité de l'offre
Horaires d'ouverture des commerces
Accessibilité du **prix** : cuisiner des **produits bruts**
Contraintes réglementaires à l'école

AMELIORATIONS

Regrouper l'offre : magasins de producteurs, points relais
Organisation collective de la production
Avoir des **cours de cuisine** partagés
Troc de plats
Proposer « **l'année du goût** » et plus la journée du goût !

Dans la peau... D'un bénéficiaire de minima sociaux



AMBITIONS

Manger tous les jours, 3 fois par jour, jusqu'à la fin du mois
Manger **équilibré**, diversifié
Préparer ses repas
Produire ses aliments de base
Retrouver plaisir au **goût**

DIFFICULTES

Budget limité
Manque de **matériel** pour cuisiner
Manque d'**espace** pour produire ses propres fruits/légumes
Manque de **connaissance** sur l'équilibre des repas
Manque de **savoir faire** dans la préparation des repas

AMELIORATIONS

Gérer son budget / réorienter
Prendre **confiance** en soi
Re-socialiser autour de la cuisine

Dans la peau... D'un élu



AMBITIONS

Renforcer l'**attractivité** du territoire
Satisfaire les électeurs
Garantir la **continuité des projets**

DIFFICULTES

Contraintes **budgétaires, réglementaires, électorales**
Disparité des administrés
Partenariats entre élus
Opposants aux idées

AMELIORATIONS

Agir par **la recommandation publique**
Proposer un dispositif **d'accompagnement**
Donner l'exemple
Mobiliser autour des projets des personnes aux profils différents
Créer un « Bureau de l'alimentation » ressource pour **informer / sensibiliser** les élus

Dans la peau... D'une association de protection de l'environnement

AMBITIONS

Faire de l'environnement la **priorité** absolue et un projet de société
Supprimer les **produits chimiques**
Garantir la non-dangerosité des produits
Aider à une **prise de conscience** collective
Développer la **culture de l'environnement**

DIFFICULTES

Modèle actuel qui ne permet pas une bonne alimentation : **logique de consommation**, primauté de la question économique
Manque de conscience collective

AMELIORATIONS

Eduquer les jeunes / les enfants par l'éducation populaire
Passer du discours à l'action par l'**expérimentation** à petite échelle en local
Relayer les outils existants, pas toujours connus

Dans la peau... D'un restaurateur



AMBITIONS

Garantir la **satisfaction du client** : goût, éthique
Cuisiner **100% bio et local**
Livrer et commander au même endroit
Supprimer les **déchets** avec des assiettes toujours vides
Avoir une **reconnaissance** du travail effectué

DIFFICULTES

Contraintes de **temps, d'approvisionnement**, des marchés publics et de la **règlementation**, des régimes alimentaires et du calcul des portions en restauration collective
Différence entre les attentes clients et la réalité de la prestation
Difficulté de la **tarification**

AMELIORATIONS

Communiquer sur les partenaires, l'origine des produits, etc.
Organiser des **événements**
Mettre en avant la **saisonnalité** des produits
Permettre des **commandes groupées**
Ajuster les quantités pour **éviter les déchets**



Dans la peau... D'un commerçant



AMBITIONS

Augmenter les marges, produire un service de qualité mais **vivre de l'activité**
Répondre aux souhaits des clients
Influer sur la production locale
Avoir un site internet / **e-commerce**
Développer le **commerce ambulant**

DIFFICULTES

Approvisionnement
Espace de **stockage**
Zone de chalandise (densité et milieu rural)
Taxes
Horaires d'ouverture

AMELIORATIONS

Développer une **application mobile**
Etre un **relai de distribution** en plus du commerce
Faire le **lien avec les producteurs locaux**

Dans la peau... D'un exploitant agricole



AMBITIONS

Produire à un **revenu décent**

Avoir de la **reconnaissance** pour le métier

Avoir plus de **temps libre**

Ne plus s'intoxiquer et ne plus intoxiquer autrui (malgré la complexité de produire sans aucun pesticide et la lucidité des exploitants à ce sujet)

DIFFICULTES

Concurrence déloyale

Législation

Prix fixés par d'autres acteurs

Méconnaissance des produits et des pratiques

Organisation par filières

Manque de relation directe avec les clients

Accès au foncier (prix + disponibilité)

AMELIORATIONS

Prise de compétence sur le **foncier** agricole par les collectivités locales

Permettre **l'achat collectif** des propriétés

Volonté de marchés publiques incluant des **clauses sur le local**

Etre **formé** à l'agriculture biologique

Développer une **monnaie locale**

Idées issues de la séance de créativité

Répartition en 3 sous-groupes

3 sous-groupes ont été constitués afin de travailler sur des idées de solutions / concepts / activités en repartant des ambitions / difficultés / améliorations évoquées en petits groupes. Les idées dégagées sont les suivantes :



Sous-groupe AMBITIONS

Collecte et valorisation des invendables :

- Conserverie
- Transformation en nourriture animale
- Compost
- Vente à bas coût
- Plateforme logistique
- Service d'initiation au goût (ateliers, cours de cuisine)
- Formation à destination de la restauration collective



Sous-groupe DIFFICULTES

- Boutique de producteurs ambulante
- Outil de collecte / stockage à destination des producteurs
- Cluster de l'alimentation :
 - Cuisine collective / jardin collectif pour les familles
 - Outils de transformation pour les professionnels ou les familles
 - Banque de temps entre adhérents
 - Création d'une marque de territoire
- Outil de transformation mobile (type conserverie / légumerie)
- Utilisation des cuisines collectives sous exploitées (familles)
- Communication mutualisée entre producteurs







Sous-groupe AMELIORATIONS

- Commerce ambulante
- Lieux de stockage / transformation
- Escouade « anti-gaspi » pour valoriser les produits non consommés, non cuisinés
- Valorisation des friches inutilisées (jardins ouvriers / partagés / pédagogiques)
- Principe 1 logement social créé = 1 terrain disponible dans les cahiers des charges
- Cartographie / Route des établissements en circuit court : (guide, géolocalisation, signalétique)



Hiérarchisation des idées

Il a été demandé aux participants de placer 2 gommettes sur leur(s) idée(s) coup de cœur.
Les idées ayant récolté le plus de voix sont :

- Cluster de l'alimentation : 12 voix 
- Outil de transformation mobile : 7 voix 
- Collecte et valorisation des « invendables » : 6 voix 
- Commerce ambulant : 4 voix 

Prochaines étapes

Deux autres séances de créativité vont être organisées en septembre.

Il s'agira ensuite de sélectionner 4 idées par thématique à qualifier de manière plus approfondie.

Enfin, une idée sera retenue d'ici décembre pour chaque thématique et pourra faire l'objet d'une étude d'opportunité (les modalités de portage de ces études d'opportunité restent à déterminer).

