



FORMULAIRE DE CANDIDATURE

Nom du projet	Animation coordination de la plateforme d'approvisionnement locale de la restauration collective brenne /castelroussin
Nom du Porteur de projet	Cagette et Fourchette
Structure Juridique du Porteur de projet	Association
Nom du GAL	GAL Pays Castelroussin Val de l'Indre

THEMATIQUES DU PROJET

Faire des territoires ruraux des créateurs de nouvelles formes de services aux publics (<i>thèmes des projets : maintien / création services de bases à la population, revitalisation des centre-bourgs</i>)	<input type="checkbox"/>
Faire des territoires ruraux des territoires ouverts (<i>thèmes des projets : coopération transnationale, interterritoriale</i>)	<input checked="" type="checkbox"/>
Faire des territoires ruraux des vitrines d'une ruralité dynamique et attractive (<i>thèmes des projets : marketing territorial, valorisation du patrimoine, culture, tourisme</i>)	<input type="checkbox"/>
Faire des territoires ruraux des moteurs de développement économique (<i>thèmes des projets : développement économique, commerce et artisanat, numérique</i>)	<input checked="" type="checkbox"/>
Faire des territoires ruraux des espaces d'excellence en matière écologique, agricole et énergétique (<i>thèmes des projets : patrimoine naturel, transition écologique, agri-écologie, circuit-court</i>)	<input checked="" type="checkbox"/>

ELEMENTS BUDGETAIRES

Montant total du projet	7 080.15 € (pour la 3 ^{ème} année, part sur le PCVI) au total 28 320.62 €
Montant FEADER	5 190.16 € (pour la 3 ^{ème} année part pour le GAL du PCVI) au total pour les 3 GAL 20 760.64
Nom des cofinanceurs	Région Centre Val de Loire, LEADER du PNR de la Brenne et du Pays VCVA

INTRODUCTION DU PROJET

Présenter en quelques mots et de manière communicante le projet (ce paragraphe sera utilisé comme sous-titre). (150 mots maximum)

L'association Cagette et Fourchette a été créée en 2017 dans le but de mettre en place plateforme d'approvisionnement local pour la restauration collective des territoires du PNR de la Brenne et du Pays Castelroussin Val de l'Indre. L'association qui rassemble des producteurs locaux, des représentants des territoires et des sites de restauration collective :

- facilite les liens entre les producteurs locaux et la restauration collective,
- propose des aliments de qualité garantissant la fraîcheur, le goût et le respect des saisons, s'engage pour une juste rémunération des producteurs,
- participe à l'économie locale,
- soutient une agriculture soucieuse de la protection de l'environnement, de la santé et du bien-être animal.

PRESENTATION RESUMEE DU PROJET

Présenter de manière concise le projet. (300 mots maximum)

Les sujets à évoquer sont entre autres :

- la localisation
- les éléments de contexte (besoin d'action / problématique)
- les objectifs
- les réalisations effectives ou attendues
- le rôle de LEADER dans le projet (financement, accompagnement, mise en réseau, etc.)

La création de l'association répond à une volonté des producteurs locaux, manifestée dès 2010, de relocaliser l'alimentation. Après différentes actions menées en ce sens entre 2010 et 2014, le problème de la logistique était toujours prégnant. C'est pourquoi une étude de faisabilité a été lancée en 2015 et 2016. L'association Cagette et Fourchette soutient l'alimentation de proximité et de qualité. Elle fait le lien entre producteurs et restaurants, associations et restauration collective. Son fonctionnement est simple : 1) les clients sélectionnent leurs produits sur le catalogue en ligne via le site www.cagette-et-fourchette.fr, 2) ils passent leur commande via le site en respectant les délais de commande de chaque produit, 3) les produits sont livrés une fois par semaine pour l'ensemble de leur produit, 4) ils reçoivent une facture unifiée pour l'ensemble des produits commandés. Pour les producteurs, ils déposent les différentes commandes sur un point de massification, la coordinatrice de cagette et fourchette récupère les produits, et prépare les commandes de chaque client puis assure la livraison par camion frigorifique selon un planning de tournées optimisés.

En 2019, il y a une trentaine de producteurs adhérents et autant de sites de restauration collective. Pour cette année, les missions de l'association sont les suivantes :

- poursuivre le travail de mise en lien entre producteurs et cuisiniers de la restauration collective ;
- étoffer la liste des producteurs locaux pour diversifier les produits disponibles ;
- développer les sites de restauration collective adhérents et ouvrir aux restaurateurs traditionnels ;
- valoriser la démarche afin de mettre en avant les productions, les producteurs et les sites adhérents.
- être support et soutien d'autres territoires pour permettre l'essaimage du projet ou d'autres expérimentations ayant la même visée.

La réalisation de ce projet nécessite du temps d'ingénierie, d'animation et de coordination. C'est l'objet du financement LEADER.

LE CARACTERE EXEMPLAIRE / INNOVANT DU PROJET

Présenter le caractère innovant / exemplaire du projet. (200 mots maximum)

Pourquoi ce projet représente-t-il une priorité de LEADER dans votre stratégie ?

- Comment le projet a-t-il abordé un défi majeur de votre stratégie (par exemple, changement démographique, problèmes environnementaux, problèmes sociaux) ?
- Comment le projet pourrait-il être transféré à d'autres GAL ?

Le projet s'inscrit dans la fiche action « Valoriser des produits issus des exploitations agricoles respectueuses des paysages et de la biodiversité ». Il permet ainsi de soutenir une agriculture à taille humaine et favorise les liens entre les acteurs des territoires tout en mutualisant les transports et permettant une organisation collective de l'approvisionnement local...

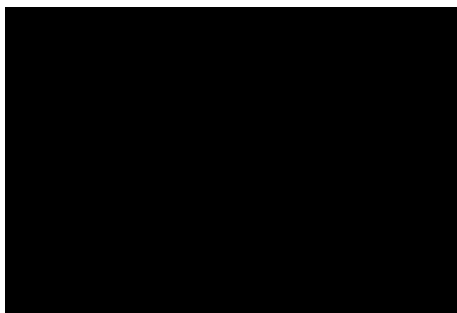
Sa gouvernance implique toutes les parties prenantes (producteurs, restauration collective, représentants des territoires), notamment avec une co-présidence partagée entre un producteur et un proviseur de collèège.

Le projet intègre une démarche respectueuse de l'environnement (produire sain, produire économe, non OGM) et permet d'engager les sites de restauration collective dans une démarche de développement durable (réduction des déchets, valorisation de produits locaux, produits de saison ...).

En préalable de sa mise en place, le projet a fait l'objet d'une étude de faisabilité prenant en compte les caractéristiques du territoire avec la réalisation d'un diagnostic puis la proposition de différentes solutions adaptées aux besoins et aux capacités de production du territoire. Cette étape est un préalable pour chaque territoire qui souhaiterait s'engager dans une telle démarche. De plus un tel projet doit être soutenu par les élus et les acteurs locaux, car la rentabilité n'est pas présente dans les premières années et il y a une nécessité de financement public et de faire changer les mentalités et les pratiques.

PHOTOS / ILLUSTRATIONS DE VOTRE PROJET

Insérer quelques photos ou illustrations du projet.



Lien vers un reportage vidéo de 3min08



ASSOCIATION



CAGETTE & FOURCHETTE

PRODUITS LOCAUX POUR LA RESTAURATION



NOS ENGAGEMENTS

- Faciliter les liens entre les producteurs locaux et la restauration collective
- Proposer des aliments de qualité garantissant la fraîcheur, le goût et le respect des saisons
- S'engager pour une juste rémunération des producteurs
- Participer à l'économie locale
- Soutenir une agriculture soucieuse de la protection de l'environnement, de la santé et du bien-être animal



Association LEADER France

C/o Mairie de Ploec-l'Hermitage Place Louis Morel – Ploec-sur-Lié 22150 Ploec-l'Hermitage

DE LA CAGETTE... avec une large gamme de produits

- Fruits : pommes, poires, fraises...
- Légumes : carottes, salades, courges, pommes de terre...
- Viandes : volaille, porc, bœuf...
- Produits laitiers : fromages, yaourts, crèmes...
- Epicerie : pains, farines, miels, huiles, pâtes, quinoa...



© Crédit photo : Les Vergers de Mont, SCEA Élevage Arvi, GAEC Les Cabrittes, Cagette & Fourchette, GAEC SAOUCRAULT, Maison Bauhat, SCEA l'Orée de la Brenne

...À LA FOURCHETTE !

- Les restaurants scolaires : écoles, collèges, lycées et universités
- Les établissements médico-sociaux : hôpitaux, maisons de retraites, ...
- Les restaurants d'entreprises
- Les associations : repas annuels, centres de loisirs, ...



CAGETTE & FOURCHETTE
Maison du Parc • Le Bouchet • 36300 ROSNAY

Pour toute information complémentaire - contacter :

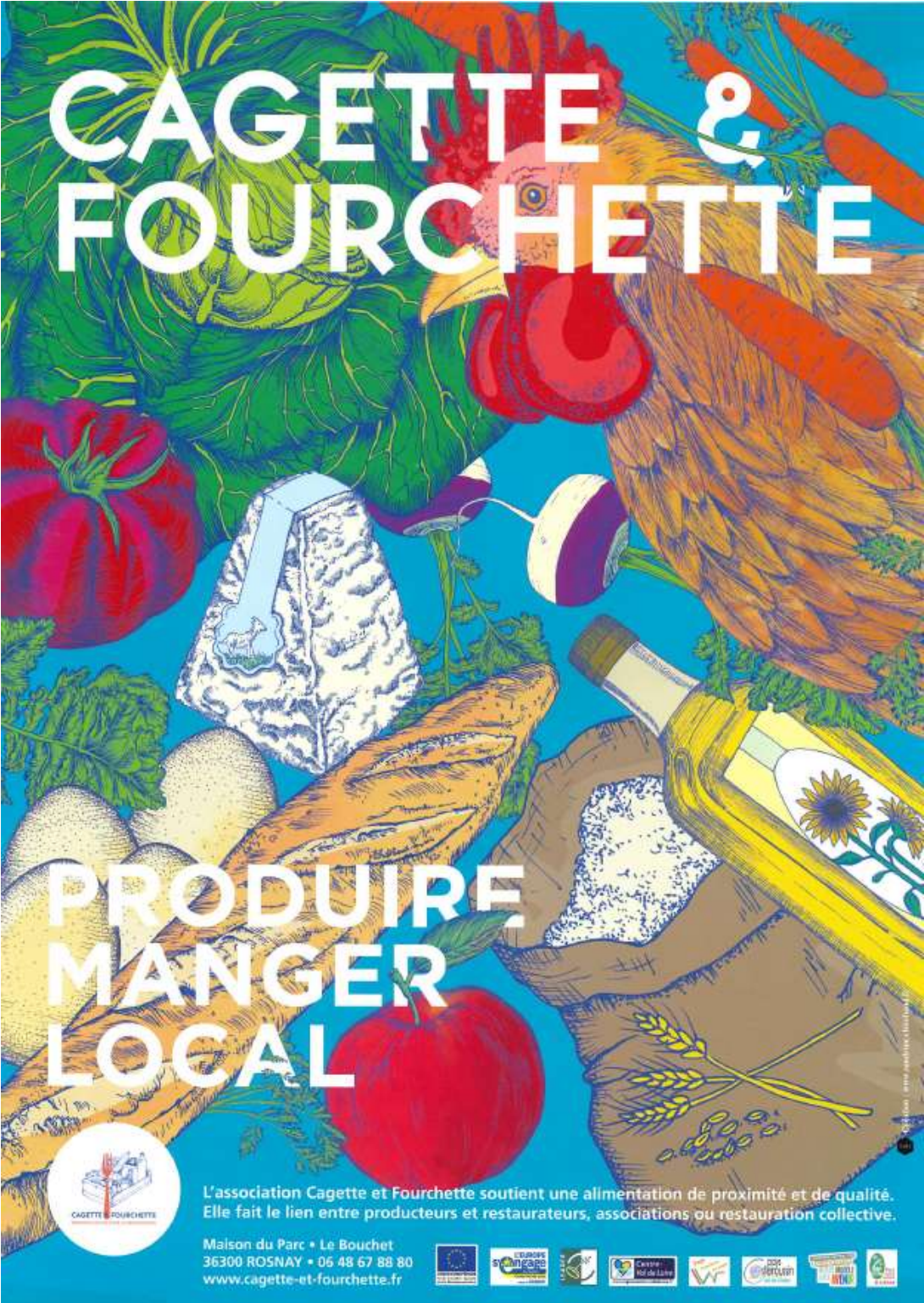
Elise BRAHY • Coordinatrice

Maison du Parc • Le Bouchet • 36300 ROSNAY • 06 48 67 88 80

contact@cagette-et-fourchette.fr • www.cagette-et-fourchette.fr

Création : www.sandrine.chiffrebaud.fr





CAGETTE & FOURCHETTE

PRODUIRE MANGER LOCAL



L'association Cagette et Fourchette soutient une alimentation de proximité et de qualité. Elle fait le lien entre producteurs et restaurateurs, associations ou restauration collective.

Maison du Parc • Le Bouchet
36300 ROSNAY • 06 48 67 88 80
www.cagette-et-fourchette.fr



Association LEADER France

C/o Mairie de Ploec-l'Hermitage Place Louis Morel – Ploec-sur-Lié 22150 Ploec-l'Hermitage