



CAPitaliser l'impact des stratégies des territoires LEADER sur l'Alimentation Locale



COMPTE-RENDU

BAIE DE SAINT-BRIEUC

*Visite de projets alimentaires financés par le
programme LEADER ou le FEAMPA*



14 novembre 2024

Le projet CAPITAL

Lauréat de l'appel à projets "Animation Nationale et Inter-régionale pour Mêler Enjeux Ruraux et Agricoles" du Réseau National des Agricultures et des Ruralités, le projet partenarial CAPITAL permettra de recenser les bonnes pratiques concernant la prise en compte de l'économie circulaire, des circuits courts et de l'alimentation dans les stratégies locales de développement LEADER en France et en Europe.

Finalités :

- Valorisation de la prise en compte de l'économie circulaire, des circuits courts et de l'alimentation dans les stratégies locales de développement
- Démontrer le lien entre les enjeux agricoles et ruraux

Objectifs :

- Connaître et d'analyser la prise en compte de l'économie circulaire, des circuits courts et de l'alimentation dans les stratégies locales de développement et les synergies avec les Plans Alimentaires Territoriaux
- Apporter une analyse de la prise en compte de l'économie circulaire, des circuits courts et de l'alimentation dans les stratégies locales de développement dans les États Membres de l'UE



Programme des visites

Journée de visite de projets LEADER et FEAMPA

JEUDI 14 NOVEMBRE

AU PROGRAMME

9h30 - 10h00, Plœuc-L'Hermitage

Accueil café au Patat'AS, 5 rue de l'Eglise

10h00 - 10h45, Plœuc-L'Hermitage

Visite de Graine de Breton qui propose une alternative bio, locale et engagée au café et au thé accompagné par LEADER

11h00 - 11h45, Plœuc-L'Hermitage

Visite de Patat'AS et son projet de coopération autour de la valorisation de la pomme de terre par l'Association La Belle du Lié accompagné par LEADER

12h00 - 14h00, Plœuc-L'Hermitage

Repas

14h30 - 15h30, Planguenoual

Visite du Panier Iodé et son projet de découverte du métier de mytilculteur auprès du grand public, accompagné par le FEAMPA

16h00 - 17h00, Hénon

Visite de Spiruline d'Armor, ferme aquacole de production de spiruline paysanne accompagnée par le FEAMPA

17h30, Ploëuc-L'Hermitage

Fin de la journée de visite

Pour plus d'informations : contact@leaderfrance.fr

Pour s'inscrire : Remplissez le formulaire d'inscription en cliquant [ici](#)

Compte-rendu des visites

VISITE DU TORRÉFACTEUR YOANN GOUÉRY



Yoann et Nathalie Gouéry, fondateurs de Graine de Breton à Plœuc-L'Hermitage (Côtes-d'Armor), ont développé un projet original de torréfaction artisanale de céréales bretonnes comme alternative locale et sans caféine au café traditionnel. À travers des produits comme l'Orgé (orge malté), le Sobacha (sarrasin torréfié) ou encore le Kofé (petit épeautre), ils proposent une gamme bio, saine et accessible à tous, en valorisant des cultures locales issues de l'agriculture biologique. Une partie de leur matériel a été financée par le programme LEADER, permettant de structurer un atelier écoresponsable (bâtiment à énergie positive, approvisionnement Enercoop, certification Be Reizh) et de renforcer leur ancrage territorial. L'approvisionnement se fait exclusivement en circuit court auprès de producteurs bretons, et le conditionnement est réalisé par un ESAT local, intégrant ainsi une forte dimension sociale et inclusive au projet. Ce modèle innovant de relocalisation alimentaire s'inscrit pleinement dans les objectifs du développement rural durable, promus par LEADER.

Compte-rendu des visites

VISITE DE PATAT'AS LA MAISON DE TOUTES LES POMMES DE TERRE



Depuis 2021, l'association bretonne La Belle du Lié, reconnue pour sa promotion locale de la pomme de terre, porte le projet PATAT'AS : un centre européen de valorisation de la pomme de terre basé à Plouc-L'Hermitage (Côtes-d'Armor). Installé en 2023 dans l'ancien magasin Maxishop réhabilité en tiers-lieu, PATAT'AS fonctionne comme carrefour d'exposition, d'échanges et d'innovation : on y trouve une galerie de variétés, des parcours pédagogiques, un conservatoire accueillant environ 200 anciennes variétés plantées chaque printemps, des ateliers pour tous les publics, et l'organisation d'événements comme la Semaine de la pomme de terre ou des festivals culinaires.

PATAT'AS est conçu comme un lieu permanent (avec ambition d'emménagement définitif d'ici 2026), un espace de coopération européenne et de solidarité internationale, destiné à valoriser la souveraineté alimentaire et la richesse patrimoniale de la pomme de terre, véritable symbole identitaire et agroécologique du territoire .

Compte-rendu des visites

VISITE DU PANIER IODÉ



Le Panier Iodé, situé à Jospinet sur la commune de Planguenoual (baie de Saint-Brieuc), est un projet porté par le mytiliculteur Anthony Juin, représentant la 3^e génération d'une famille de professionnels de la moule de bouchot. Lancé en 2017 après la création de la société La Bouchot d'Armor en 2014, Le Panier Iodé combine production (300–400t/an de moules), vente directe (magasin et épicerie fine), restauration (jusqu'à 80 couverts), et pescatourisme: les visiteurs embarquent pour des visites de 2h sur les bouchots, suivies de dégustations en bord de mer. Avec une équipe de 7 à 17 salariés selon les saisons, le projet se distingue par son ancrage territorial, la valorisation des produits de la baie, et l'accueil touristique. Récompensé par le Prix «Richesses du territoire» aux Trophées du Tourisme 2021, il est aussi un acteur engagé dans l'innovation environnementale, notamment via la participation à des démarches de valorisation des moules sous-taille. Le Panier Iodé illustre ainsi un modèle agricole diversifié, durable et générateur d'expériences de proximité. Un financement FEAMPA a permis au porteur de projet d'agrandir son espace d'accueil du public.

Compte-rendu des visites

VISITE DE SPIRULINE D'ARMOR



Spiruline d'Armor est une ferme paysanne bio implantée à Hénon, fondée par Hervé et Anne Geffroy. Dès 2018, Hervé, motivé par les vertus renforçantes de la spiruline pour les sportifs, et Anne, ingénieure en microbiologie, ont uni leurs savoir-faire pour créer une culture durable et locale de spiruline certifiée en agriculture biologique depuis 2021. Installée sous serre non chauffée, utilisant un système de bassins en circuit fermé, puis pressée, séchée à basse température et conditionnée sur place, cette micro-algue est proposée en brindilles, paillettes, poudre ou comprimés, garantissant traçabilité, qualité et respect de l'environnement. Distribuée en ligne et en circuits courts (ferme, marchés, magasins bio, boutiques sportives), elle vise un public large, notamment sportifs, végétariens et curieux de bien-être. Au-delà de la production, Spiruline d'Armor organise des portes ouvertes et visites guidées toute l'année, permettant au public de découvrir son processus de culture artisanale, ses bienfaits nutritionnels et ses conditions d'adhésion à un réseau comme INTERBIO Bretagne. Ce projet incarne un modèle agroécologique et humain, à taille familiale, alliant bien-être, circuit court, autonomie et transmission.