

Focus sur...

Le Forum d'échanges entre producteurs, élus et acteurs de la restauration collective

Le Pays de Rennes organise le 27 Avril prochain au Centre Culinaire Contemporain Lire la suite page 3



catalogue des se producteurs locaux du Pays se de Rennes à destination restauration collective va paraître

Un classeur regroupant les fiches d'une Un classeur regroupant les fiches d'une vingtaine de producteurs et de leurs produits va paraître. Zoom sur l'un d'entre eux, David Duguépéroux, producteur de lait et fabricant de glace fermière biologique



Retour sur la soirée-débat du 12 Mars 2015: L'agriculture, productrice d'emplois locaux

La soirée organisée par le Pays de Rennes le 12 mars à Noyalsur-Vilaine a permis de rappeler l'importance de l'emploi agricole sur le territoire et la diversité des métiers de l'agriculture...

Lire la suite page 2

Du 1er au 5 Juin 2015 : La semaine des métiers agricoles

La filière agricole est un secteur qui recrute...Elle offre, en effet, des opportunités d'emploi importantes sur notre territoire dans le domaine du machinisme agricole, de l'élevage porcin, bovin..., pour autant c'est un secteur qui peine à recruter...

Face à ces constats, la MEIF, Maison de l'Emploi, de l'Insertion et de la Formation du bassin d'emploi de Rennes et ses partenaires (Mission Locale, Chambre d'Agriculture, AEF 35, Agrobio, Conseil Régional, organismes de formation, FD CIVAM 35...) ont fait le choix d'organiser un temps fort sur une semaine visant à valoriser la filière.

Ainsi du 1er au 05 juin, différentes actions seront organisées, ciblant un grand nombre de public (jeunes dans une démarche d'orientation, personnes en recherche d'emploi et/ou dans une démarche de reconversion professionnelle, conseillers emploi...).

Les temps forts de la semaine s'articuleront notamment autour:

- D'une présentation de la filière et des métiers,
- Des temps d'information sur l'offre de formation locale,
- Des visites d'exploitations,
- D'une information sur le parcours d'installation...

Les présentations se dérouleront en grande partie à l'Exploratoire (Cours des Alliés à Rennes) et à la Chambre d'Agriculture, plusieurs visites sont prévues sur le bassin d'emploi...

Retour sur la soirée-débat « L'agriculture, productrice d'emplois locaux : faisons le savoir »

La soirée organisée par le Pays de Rennes, le 12 mars dernier à Noyal-sur-Vilaine a permis de rappeler l'importance de l'emploi agricole sur le territoire et la diversité des métiers de l'agriculture

Dans le cadre du Programme Local de l'Agriculture (PLA), une soirée débat sur l'emploi en agriculture a été organisée le 12 mars à l'espace Eco-chanvre de Noyal-sur-Vilaine. Près d'une centaine de personnes, élus, producteurs locaux et représentants agricoles ont échangé sur le sujet.

Dans un premier temps, pour alimenter le débat, l'Audiar ⁽¹⁾ a présenté le numéro 2 de l'Observatoire de l'agriculture et les chiffres de l'emploi en production agricole. L'observatoire a été diffusé à l'occasion de cette soirée.

Le Pays de Rennes c'est environ 1/5 du département, 60% de terres agricoles, et 1781 exploitations.

Côté emploi, on compte 3396 actifs agricoles auxquels il faut ajouter les emplois indirects comme les industries agro-alimentaires qui profitent du carrefour logistique que représente la métropole rennaise mais aussi les fournisseurs ou encore le monde de la formation et de la recherche.

« Une exploitation agricole génère près de 5 emplois directs » a rappelé la chambre d'agriculture. Production laitière, élevage de porcs, volailles, machinismes, maraîchage, paysagisme...l'association emploi formation (AEF) a mis en avant la diversité des productions et la multiplicité des métiers.

Des témoignages d'agriculteurs sont venus illustrer cette richesse des emplois mais également les difficultés de recrutement dans certains secteurs comme en porc ou en lait.

Le grand témoin, Mourad Zeroukhi, économiste chercheur à l'université de Rennes 1 a apporté son point de vue sur le débat. Quatre conditions sont essentielles à ces yeux pour recruter : offrir des conditions de travail favorable, être un secteur rentable, être positif sur le métier et être attractif.

De son côté, la MEIF ⁽²⁾, dans la cadre de sa démarche de gestion prévisionnelle des emplois et des compétences à l'échelle du territoire, va organiser du 1^{er} au 5 juin, la semaine des métiers agricoles pour mettre l'accent sur cette filière.



Pour conclure la soirée, Marcel Denieul, président de la chambre d'agriculture, a insisté sur le fait que « si cette diversité était un atout, dans le même temps cette variété des métiers n'aidait pas toujours pour communiquer ». « Il faut continuer à travailler pour rendre nos emplois attractifs. Anticiper pour ne pas subir et proposer des solutions aux agriculteurs. Nos métiers et nos emplois sont une force pour le Pays de Rennes » a-t-il affirmé. Un sentiment partagé par André Crocq, président du Pays de Rennes. « Dans le cadre du PLA, nous arrivons à construire ensemble sur notre territoire. Le Scot en est un exemple. Nous portons des projets ensemble et nous nous retrouvons sur des sujets communs » a conclu André Croca.

(1) L'Agence d'urbanisme et de développement intercommunal de l'agglomération rennaise

(2) Maison de l'Emploi de l'Insertion et de la Formation professionnelle du bassin de Rennes

Pour en savoir plus...

Une synthèse de la soirée-débat sera disponible sur les sites de l'Audiar et du Pays de Rennes Les séquences vidéos des interventions vont prochainement être visibles sur les deux sites internet

Journaliste : Isabelle Legendre

Focus sur le forum d'échanges entre producteurs, élus et acteurs de la restauration collective organisé le 27 Avril 2015

La Région Bretagne a lancé en 2012 un appel à projet agricole et alimentaire de territoire à l'attention des 21 Pays Bretons. La candidature du Pays de Rennes a été retenue. Cette candidature porte le projet de développer l'approvisionnement alimentaire local et structurer son organisation logistique sur le Pays de Rennes.

Dans ce cadre, plusieurs partenaires (notamment la Chambre d'Agriculture, Rennes Métropole, les communautés de communes du Val d'Ille, du Pays d'Aubigné, du Pays de Châteaugiron, du Pays de Liffré, AgroBio et Manger Bio35...) travaillent pour engager des actions à destination des consomm'acteurs et des professionnels pour favoriser un approvisionnement alimentaire local.

Parmi ses actions et pour créer du lien entre les acteurs de cet approvisionnement local, faire connaître les produits proposés sur le territoire, mesurer les besoins en matières de la restauration collective et globalement d'échanger sur les contraintes des uns et des autres (en terme de volume, de règles sanitaires, de marchés publics...), le Pays de Rennes vous invite à un forum d'échanges le lundi 27 avril 2015 sur une ½ journée au Centre Culinaire Contemporain (8 rue Jules Maillard de la Gournerie à Rennes)

Ce forum s'adresse aux producteurs agricoles, élus, acteurs institutionnels, professionnels de la restauration collective et ceux intervenant dans la chaîne alimentaire.

Programme



Accueil



Introduction

Présentation du projet et de son contexte Présentation des premières actions et résultats



Marché de producteurs présentant leurs produits pour la restauration collective



Ateliers de cuisine animés par l'équipe du Centre Culinaire

A partir de quelques produits choisis sur le marché de producteurs, ateliers de cuisine simultanés pour montrer comment il est possible de le cuisiner en restauration collective



Cafés-discussions

Les participants qui le souhaitent pourront se rencontrer et échanger autour d'un café sur les thématiques suivantes :

- la commande publique et les circuits courts (animation par Julie Massieu, Agence Déclic-Marchés Publics)
- la mutualisation des offres et des demandes pour optimiser la gestion des livraisons, est-ce possible?... (animation par l'équipe de Dervenn)



Conclusion-dégustation



Le marché, les ateliers de cuisine et les cafésdiscussions se déroulent simultanément tout au long de l'après-midi



Un catalogue des producteurs locaux du Pays de Rennes à destination de la restauration collective va paraître

Un classeur regroupant les fiches d'une vingtaine de producteurs et de leurs produits va paraître. Zoom sur l'un d'entre eux, David Duguépéroux, producteur de lait et fabricant de glace fermière biologique

David Duguépéroux est producteur de lait à Gahard, en EARL avec son épouse Céline. Ils sont à la tête d'un troupeau de 70 montbéliardes sur 100 ha conduit en agriculture biologique.

En 2013, le couple a décidé de se lancer dans la transformation du lait pour diversifier son activité. Race laitière réputée pour son lait crémeux, ils ont choisi de proposer des glaces fermières sous la marque « Le vivier des saveurs ». Tous les ingrédients sont bio. Les glaces sont commercialisées dans les magasins de producteurs (Douze arômes, Les fermiers du coin), en Biocoop et sur le site internet « la ruche sui dit oui ». Ils ont également un magasin à la ferme ouvert le vendredi en fin d'après midi et le samedi matin.

Pour élargir sa clientèle à la restauration collective, le producteur a eu l'idée de lancer une gamme de glaces en petit pot, un produit très novateur sur le marché. Il fournit des collectivités, des parcs d'attractions et des centres de loisirs.

Intéressé par la démarche du Pays de

développer Rennes pour l'approvisionnement alimentaire local, David a participé à une première réunion de présentation début mars. Selon lui, « c'est une bonne chose de mettre en relation producteur et restauration collective ». « Il faut trouver un outil informatique facile à mettre en œuvre à l'exemple de « La ruche dit oui ». Chaque semaine. producteur propose son offre de produits. Les commandes sont faites en ligne » explique le producteur. Je suis favorable à ce qu'il y ait un échange direct avec les collectivités. »

Le catalogue présentant les différents producteurs locaux du Pays de Rennes sera diffusé lors du forum du 27 avril regroupant producteurs et restauration collective.

Journaliste : Isabelle Legendre

Le vivier des saveurs

DAVID **DUGUEPEROUX**

LES VIVIERS | GAHARD













POUR COMMANDER -

Tél: 06 09 76 15 33

Mail: levivierdessaveurs@orange.f Site: www.levivierdessaveurs.fr 2001: installation en production laitière sur la ferme familiale

2010 : installation de mon épouse Céline avec un projet de transformation avec le lait de vache Montbéliarde

2010 : conversion à l'agriculture biologique

2013 : démarrage de la fabrication de glaces avec conditionnement en petits pots



LES PRODUITS PROPOSES

	J	F	М	Α	М	J	J	Α	S	0	N	D
GLACES (Petits pots de 80ml)												
SORBETS (Petits pots de 80ml)												
CRÈMES GLACÉES (Petits pots de 80ml)												

▶ NOS POINTS FORTS

- Certifié en Agriculture Biologique
- Production 100% locale avec les produits de la ferme
- Notre salarié à temps plein est artisan pâtissier et glacier

▶ LE MOT DU PRODUCTEUR

« Le but de la transformation à la ferme est de pouvoir proposer une gamme de produits bio sur un marché de proximité. Cela nous permet de tisser un lien direct avec le consommateur, et de créer de la valeur ajoutée et de l'emploi sur notre site de production »

► LES CONDITIONS DE LIVRAISON

► CONDITIONNEMENT :

Par carton de 12 petits pots de 80 ml

▶ JOURS DE LIVRAISON :

tous les jours

► DÉLAI DE LIVRAISON :

3 jours

FRANCO:

À partir de 300 € de commande