



Réunion technique des Projets Alimentaires Territoriaux



*Jeudi 9 novembre 2023
Saint Benin d'Azy*



Séquence 4: Témoignages d'actions réalisées au sein des PAT de la Nièvre

➤ **Maraîchage - Le Potager d'ici**

Jean-Marie LAMBERT / Raphaël REVENU

➤ **Démarche globale de la commune de Livry**

Adrien AUFEVRE, Maire

➤ **Commune de Varennes-Vauzelles : régie municipale**

Pierre-Jean MEYER responsable développement durable

➤ **Secours Catholique : territoire de Corbigny**

Nathalie BAU, animatrice de réseaux de solidarités



Séquence 4: Témoignages d'actions réalisées au sein des PAT de la Nièvre

Maraîchage - parcours d'un maraîcher : de l'espace test à la concrétisation du projet

Le Potager d'ici - *Jean-Marie LAMBERT / Raphaël REVENU*



Séquence 4: Témoignages d'actions réalisées au sein des PAT de la Nièvre

Démarche globale d'une commune rurale en faveur du développement des produits alimentaires locaux au plus près des habitants :

Commune de Livry - *Adrien AUFÈVRE, Maire*



Séquence 4: Témoignages d'actions réalisées au sein des PAT de la Nièvre

Les bourgeons de Varennes : régie municipale en maraîchage, restauration collective, sensibilisation et démarche participative

Commune de Varennes-Vauzelles

Pierre-Jean MEYER responsable développement durable

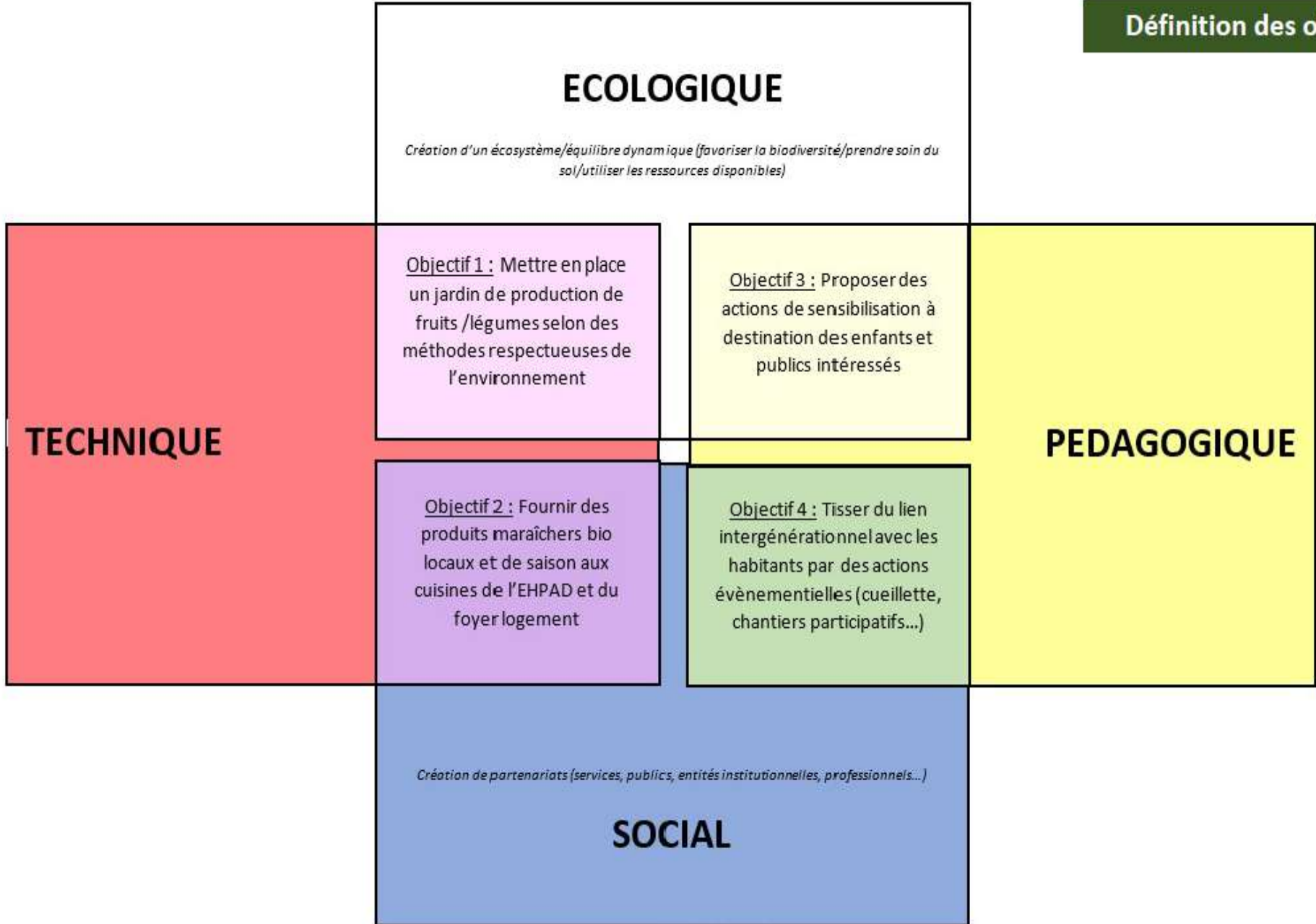


Les Bourg'eons de Varennes

Jardin-maraîcher communal et pédagogique

Réunion technique des PAT
9 novembre 2023 / Saint-Bénil-d'Azy





Plan projet

JARDIN PRODUCTIF = 2500 m²

- Serre 240 m² 1
- Parcelles en planches permanentes
- Objectif : 8 X 80m² 2
- Potentiel d'extension 3
- Planches de plantes perpétuelles 4
- Zone de stockage matériaux 5
- Abris matériel/aire de lavage des légumes 6

JARDIN DECOUVERTE = 800 m²

- Espace pédagogique et expérimentale 8
- Stockage outils pédagogiques/
composteur/WC sèche 7

JARDIN NOURRICIER = 1600 m²

- Haie comestible = 200 ml 10
- Haie champêtre 11
- Verger = 1300 m² 9
- Mare 9
- Prairie 9

JARDIN OUVERT = 1700 m²

- Zone de jeux = 800 m² 12
- Cueillette libre = 600 m² 13
- Cheminement champêtre-visitte libre des
jardins 14







INSPIRATION JARDIN OUVERT

Zone de jeux pour enfants

INSPIRATION JARDIN OUVERT

Balade gourmande

cueillette-libre / cueillette sauvage

(arbres, arbustes, plantes vivaces, fleurs...)





INSPIRATION JARDIN OUVERT

Espace champêtre dédié à la détente, à la découverte et à contemplation de la Nature

Panneaux didactiques ludiques

Bilan de la première saison !

. 2,38 tonnes de légumes
. 504 bottes
. 565 salades
(surface effective de production de 500m²)

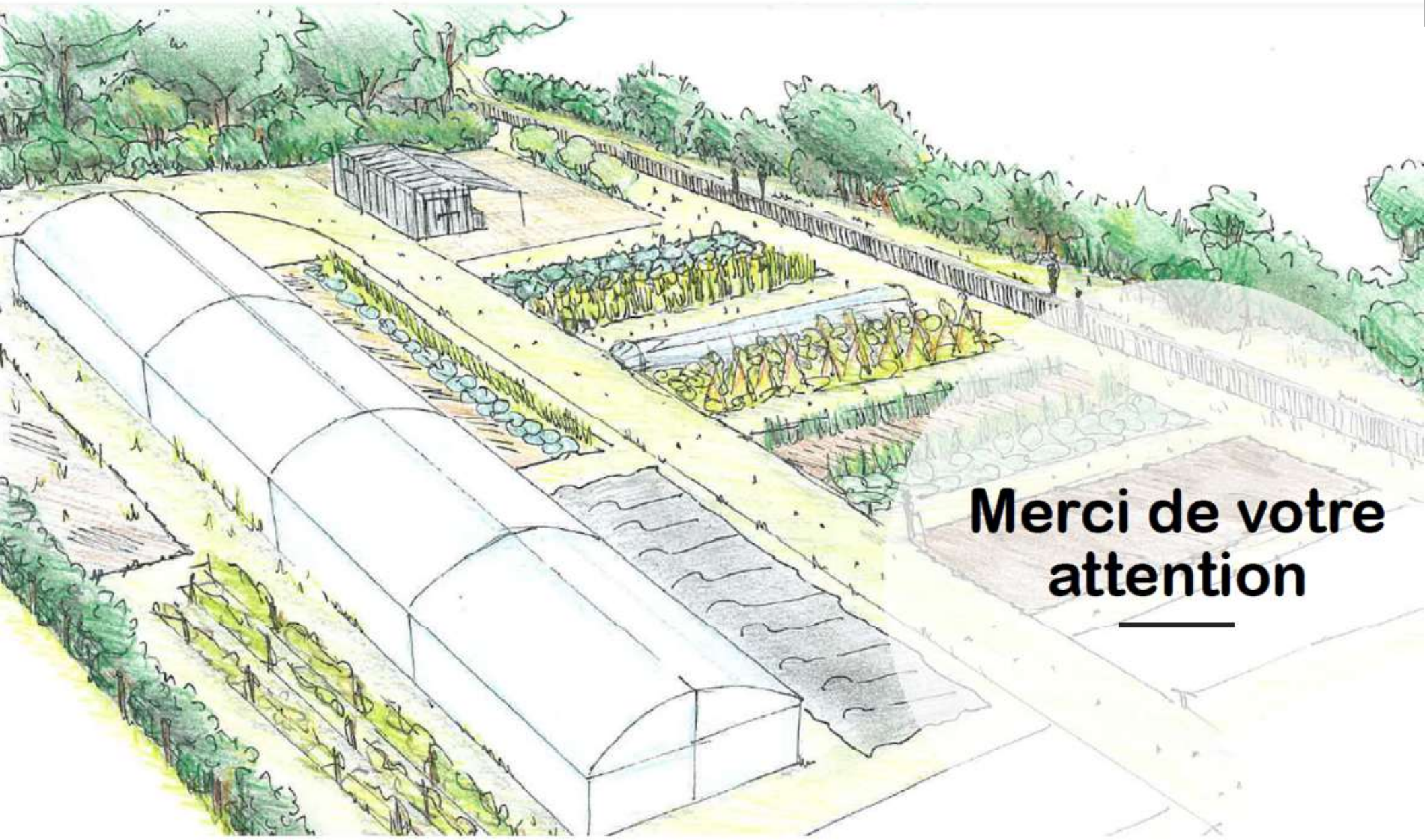
2 à 4 livraisons par semaines depuis le mois de mai

TOTAL	
17,1 kg	aubergine
43 bottes	basilic
100,1 kg	betterave
71,2 kg	blette
131,8 kg	carotte
22,8 kg	celeri branche
43,9 kg	celeri rave
69,7 kg	choux
12 bottes	ciboulaïl
74 bottes	ciboulette
10 bottes	coriandre
393,53 kg	courge
210,84 kg	courgette
20,5 kg	épinard
46,7 kg	fenouil
50,66 kg	fraises
0,92 kg	framboise
0,2 kg	groseille
7 botte	melisse
8 bottes	menthe
110,76 kg	navet
74,95 kg	oignon
27 bottes	origan
9,6 kg	oseille
5,4 kg	patate douce
58 botte	persil frisé
56 bottes	persil plat
112,6 kg	poireaux
10,75 kg	poivron
278,65 kg	pomme de terre
0,9 kg	physalis
50,9 kg	radis noir
110 bottes	radis rose
58 kg	rhubarbe
565	salade
9 bottes	sarriete
53 bottes	thym
37 bottes	thym citron
488,07 kg	tomate



**Quelques réalisations de
nos cuisiniers !**





**Merci de votre
attention**



Séquence 4: Témoignages d'actions réalisées au sein des PAT de la Nièvre

Aide-alimentaire : témoignage d'une expérimentation en lien avec les producteurs locaux – territoire de Corbigny

Secours Catholique – *Nathalie BAU*



S'inscrit dans le cadre du programme national **Ensemble Bien Vivre Bien Manger** du Secours Catholique - Caritas France

- > Permettre un accès **digne** et **durable** à une alimentation de **qualité**
- > Participer à la résilience des **territoires**
- > Soutenir l'économie locale
- > Favoriser le **développement du pouvoir d'agir** des personnes en situation de précarité
- > Favoriser le lien social, le plaisir, la **convivialité**



Un travail en collaboration entre le Secours Catholique Nièvre et le Conseil Départemental

Un groupe composé de travailleurs sociaux, bénévoles et salarié du Secours Catholique, personnes concernées par les dispositifs d'aide alimentaire, producteurs locaux

Une année de réflexion et d'expérimentations

- > Définition d'une action répondant aux attentes et besoins du territoire et des personnes concernées
- > Rédaction d'une charte et d'un règlement intérieur

Un soutien logistique du centre social de Corbigny



Mangeons Solidaire Corbigny

Centre social de Corbigny

06 20 71 48 57

mangeons.solidaire.corbigny@gmail.com

Portage : Secours Catholique Bourgogne comité Nièvre

En collaboration avec le Conseil Départemental de la Nièvre

03 86 71 98 40

comite.nievre@secours-catholique.org



Mangeons Solidaire :

- > Un groupement d'achats de produits locaux
- > Ouvert à tous
- > Conditions d'accès : acceptation de la charte et du règlement intérieur + adhésion
- > Accès à un bon de commande tous les 15 jours, la commande est libre
- > 3 tarifs : 100%, 50% ou 10% du prix demandé par les producteurs
- > Gouvernance partagée
- > Récupération des commandes au centre social



Mangeons Solidaire Corbigny

Centre social de Corbigny
06 20 71 48 57
mangeons.solidaire.corbigny@gmail.com

Portage : Secours Catholique Bourgogne comité Nièvre
En collaboration avec le Conseil Départemental de la Nièvre
03 86 71 98 40
comite.nievre@secours-catholique.org



Premiers chiffres après 3 mois de fonctionnement et 7 bons de commande

- 18** > Le nombre de personnes qui ont passé au moins une commande
- 8** > Le nombre de personnes aidées financièrement
- 5** > Le nombre de producteurs partenaires
- 2 400 €** > Le montant des commandes passées à ce jour
- 30 €** > L'aide financière moyenne par commande et par foyer aidé (tout type de foyer confondu)
- 2** > Le nombre de temps collectifs conviviaux spécifiques proposés
- 8 000 €** > L'investissement du SC Bourgogne pour la période test juillet-déc 2023 (hors frais généraux et de local)



Mangeons Solidaire Corbigny

Centre social de Corbigny
06 20 71 48 57
mangeons.solidaire.corbigny@gmail.com

Portage : Secours Catholique Bourgogne comité Nièvre
En collaboration avec le Conseil Départemental de la Nièvre
03 86 71 98 40
comite.nievre@secours-catholique.org



J uillet - Décembre 2023

> Lancement période test

J anvier 2024

> Bilan, relecture, ajustements

Tout sera remis à plat et soumis au débat :

La tarification solidaire
Le nombre de places aidées
Les conditions d'accès à ces places
Le fonctionnement

A partir de janvier 2024

> Poursuite et déploiement
> Co-organisation de temps collectifs avec le centre social de Corbigny



Mangeons Solidaire Corbigny

Centre social de Corbigny
06 20 71 48 57
mangeons.solidaire.corbigny@gmail.com

Portage : Secours Catholique Bourgogne comité Nièvre
En collaboration avec le Conseil Départemental de la Nièvre
03 86 71 98 40
comite.nievre@secours-catholique.org



Nos besoins pour assurer la suite et aller plus loin :

- > Un **soutien logistique** pour permettre au groupe d'organiser des événements afin de trouver des financements et de se faire connaître
- > Une **aide pour financer un chauffeur** qui assurera la tournée des producteurs 2 jours par mois
- > Une **aide et un soutien pour sensibiliser** d'autres lieux et publics (une année et plusieurs rencontres sont nécessaires)
- > Une **aide et un soutien pour essayer** d'autres Mangeons Solidaire dans le département
- > Toutes autres aides, idées, suggestions, collaborations sont les bienvenues !

La préparation et la réflexion sur ces éléments de pérennisation et d'essaimage sont d'ores et déjà entamées, en lien avec le PAT Nivernais-Morvan.



Mangeons Solidaire Corbigny

Centre social de Corbigny

06 20 71 48 57

mangeons.solidaire.corbigny@gmail.com

Portage : Secours Catholique Bourgogne comité Nièvre

En collaboration avec le Conseil Départemental de la Nièvre

03 86 71 98 40

comite.nievre@secours-catholique.org



Merci de votre attention !



Mangeons Solidaire Corbigny
Centre social de Corbigny
06 20 71 48 57
mangeons.solidaire.corbigny@gmail.com

Portage : Secours Catholique Bourgogne comité
Nièvre
En collaboration avec le Conseil Départemental de la Nièvre
03 86 71 98 40
comite.nievre@secours-catholique.org



Séquence 5: Projets d'outils collectifs de transformation alimentaire

Les bases pour la réussite d'un projet dans le respect de la réglementation sanitaire

DDETSPP de la Nièvre - *Lassissi-Marius TIDJANI*

Chef de service ICSPV



**PRÉFET
DE LA NIÈVRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

DDETSPP 58

LE PANIER DES AMOGNES



Réussir son projet

**Les différentes étapes de saisine
des services officiels :**

- 1 - Germination des idées**
- 2 - Premiers plans**
- 3 - Présentation du projet proprement dit**
- 4 - Exécution du plan et surveillance pendant le bâti**





PRÉFET
DE LA NIÈVRE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

DDETSPP 58



Les échanges nombreux et constructifs ==> pas sans écueils

Objectif affiché par les professionnels :

=> Commercialiser à des intermédiaires, ce qui impose l'obtention d'un agrément sanitaire pour les différentes activités.

=> Le fonctionnement en atelier collectif nécessitera la rédaction d'un règlement intérieur et la désignation d'un responsable, document indispensable à inclure dans le dossier de demande d'agrément.

Réglementations applicables :

- Règlement (CE) 853/2004 du 29/04/2004
- Règlement(CE) 852/2004 du 29/04/2004
- Arrêté du 8 juin 2006 modifié

Différentes catégories de produits seront fabriquées. Ce qui implique une vigilance particulière sur la conception des locaux afin de sectoriser convenablement les activités.

L'octroi d'agrément se fait en plusieurs étapes

- Dépôt d'un dossier de demande d'agrément
- Dossier complet et recevable
- Un agrément conditionnel va être octroyé pour permettre aux professionnels de commencer à fabriquer les produits. Celui ci est valable trois mois renouvelable une fois
- En cas de méconnaissances importantes des exigences sanitaires, l'agrément n'est pas délivré et il y a interruption des activités
- Plusieurs rencontres ont eu lieu aux différentes étapes du projet afin d'en vérifier la conformité
- A ce stade, l'atelier présenté ce jour va certainement bénéficier d'un agrément conditionnel

Conclusion

- **Mûrir les idées**
- **Saisir les services vétérinaires dès l'avant projet**
- **Maintenir les échanges avec les services vétérinaires**
- **Accorder du crédit aux avis « critiques » « aujourd'hui » pour réussir son projet « demain » et s'épargner de sérieux ennuis**



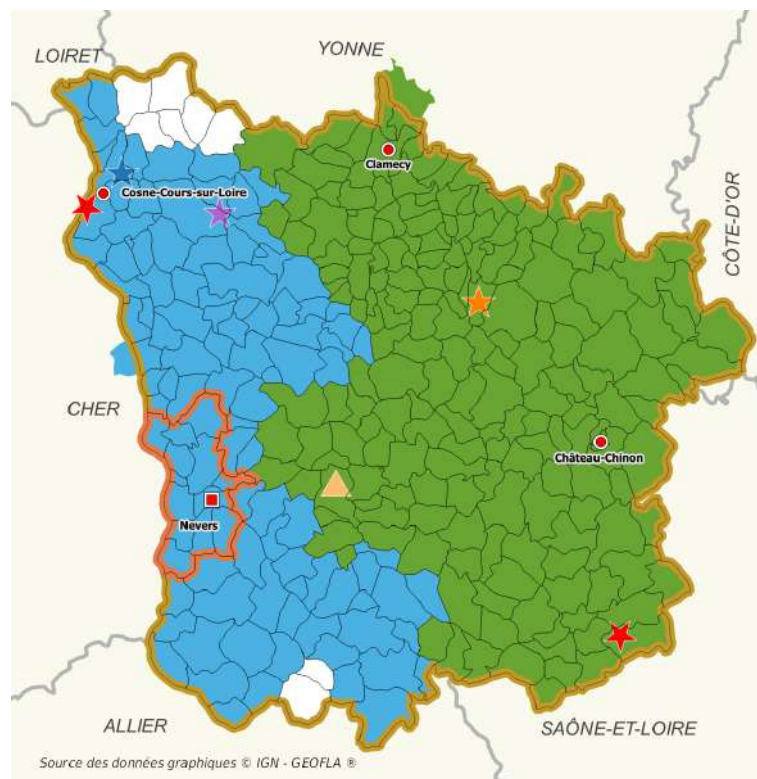
Séquence 5: Projets d'outils collectifs de transformation alimentaire

Atelier des Amognes - La Fermille:

Témoignage, vidéo de présentation en salle + visite d'une partie du bâtiment

Communauté de communes Amognes-Coeur-du-Nivernais : *Christian PERCEAU et Marie AUGER*

Représentants de la SARL "Les paniers d'Amognes »



PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
**TERRITOIRES
EN ACTION**

**Merci de votre participation et
bonne visite de la Fermille !**