**Bulletin d'information** sur les produits fermiers et l'accueil à la ferme en région **Centre-Val de Loire**

Printemps - Été 2021 **n°43**

# en DIRECT

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRES D'AGRICULTURE CENTRE-VAL DE LOIRE

© photo Benjamin DUBUIS Photographe

# Marchés fermiers : la Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire innove

Devant le succès de son traditionnel « *Marché fermier de Noël* », la Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire a décidé d'innover cette année en organisant 3 nouveaux marchés par an, 1 à chaque saison ! Une belle occasion de promouvoir les spécialités de Touraine et de soutenir les producteurs et artisans locaux.

Pour le marché de Printemps organisé le 1er avril, les 300 visiteurs présents ont pu préparer leur menu pascal avec des spécialités tourangelles : agneau de Pâques et asperges du pays de Richelieu étaient notamment mises à l'honneur. Pour l'occasion, un « *food truck* » proposant des fouées bios cuisinées à partir des produits du marché était également de la partie. De même, dans l'optique d'associer les artisans locaux à la démarche, une boulangerie artisanale proposait du pain et des chocolats de Pâques. Enfin, un jeu concours organisé en partenariat avec France Bleu Touraine a permis à 3 heureux gagnants de repartir avec des paniers gourmands.

## Le vendredi 25 juin a eu lieu le 1er Marché fermier d'été !

La Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire a donné rendez-vous aux consommateurs pour la 1ère édition de son marché fermier d'été ! Ce fut un moment convivial de 15h30 à 20h 30 (en mode « afterwork ») très apprécié avec la rencontre des producteurs, artisans et vignerons participants. Un food truck était également présent pour proposer de la restauration en faisant la part belle aux produits issus du marché !

**Notez vite la date pour le prochain :**

**Marché fermier d'automne, mercredi 22 septembre à Chambray-lès-Tours.**

**Adresse :**
38, rue Augustin Fresnel
37170 Chambray-lès-Tours

**Contact :**
Raphaël Caspi-Torrent
raphael.caspitorrent@cda37.fr

# FORMATIONS

## EURE ET LOIR

**Commercialisation**
- Formation « Réseaux sociaux », niveau débutant novembre Chartres (Marie Eon)
- Formation « Réseaux sociaux », niveau confirmé décembre Chartres (Marie Eon)

## LOIRET

**Créer une nouvelle activité**
- « Réaliser son étude de marché en circuits courts » 2 jours les 20 octobre 2021 et le 7 décembre 2021 (CERD)
- « Atelier de transformation laitier : bâtir son plan de maitrise sanitaire grâce au GBPH Européen » 2 jours les 14 et 15 septembre 2021
- « Avoir les clés pour créer son atelier de transformation laitier » 29 septembre 2021
- « Bien étiqueter ses produits fermiers » 1 jour le 21 octobre 2021 (CERD)

**Développer mes techniques de fabrication**
- « Fabriquer ses yaourts à la ferme « : les 26 et 27 octobre 2021 Marion Petrier (Chambre départementale d'agriculture du Cher)
- « Apprendre à transformer des fromages lactiques » : 23 et 24 novembre 2021 Marion Petrier (Chambre départementale d'agriculture du Cher)

## INDRE

**Agritourisme**
- « Mettre en place mon activité agro-touristique » 1 ou 2 jours 01 novembre 2021 et mars 2022 – Caroline Godard et Joana Augros

**Commercialiser mes produits et communiquer**
- Découvrir Facebook et créer ma page professionnelle - Niveau 1. Le 19 octobre à Châteauroux - Bénédicte Piquet - Agence Combawa
- Se perfectionner à l'utilisation de Facebook. Le 23 Novembre à Châteauroux - Bénédicte Piquet - Agence Combawa

## INDRE ET LOIRE

**Créer une nouvelle activité**
- « Réaliser son étude de marché » : 27 septembre et 11 octobre 2021. Laurence Barais
- « Chiffrer mon projet de diversifications » : 24 septembre et 6 octobre 202. Nathalie Flabeau

**M'approprier la réglementation**
- « Le sanitaire j'adhère » 1 jour date à fixer fin 2021/ 2022
- « Biosécurité dans les élevages de porcs» décembre 2021- GDS 37 (ouvert aux stagiaires du 41)

# RÉGLEMENTATION

Les démarches et formations obligatoires pour la manipulation des denrées alimentaires végétales ou animales (après abattage)

Lorsque vous manipulez des denrées alimentaires, vous devez respecter un certain nombre d'obligations :

1. Déclaration auprès de l'administration : documents Cerfa à compléter et retourner à l'administration compétente (DDCSPP) (documents spécifiques selon la ou les activités développées : manipulation des denrées animales, volailles, œufs, etc.)

2. Les formations obligatoires :
   - Pour des denrées animales et/ou végétales (hors produits laitiers) : formation hygiène de 2 jours.
   - Pour des produits laitiers : formation hygiène de 2 jours avec GBPH (guide des bonnes pratiques d'hygiène) européen.

D'autres pré-requis sont aussi nécessaires.

Afin de se conformer à la réglementation en vigueur, votre Chambre d'agriculture peut vous apporter des formations ou des conseils. Par exemple :
- Avoir des étiquettes conformes aux exigences d'étiquetage en vigueur : formation « Bien étiqueter vos produits fermiers »
- Connaître les règles d'accueil du public et notamment les règles applicables aux Établissements Recevant du Public (ERP) : formation « Bien accueillir du public sur sa ferme »
- Connaître les règles en termes de signalisation et de publicité : conseil au cas par cas…

Si vous avez un élevage, vous devez également faire les formations en biosécurité et bien-être animal !

# Les Projets Alimentaires Territoriaux

## Les Projets Alimentaires Territoriaux : quésaco ?

**Vous l'avez certainement remarqué en Région Centre-Val de Loire, les Projets Alimentaires Territoriaux, plus connus sous l'acronyme P.A.T, se développent à vitesse grand V ! Mais concrètement, un PAT, qu'est-ce que c'est ?**

Un PAT, c'est avant tout une démarche de terrain, multi-partenariale, souvent portée par des collectivités territoriales. C'est un projet de territoire qui rassemble les acteurs intéressés par la question de l'alimentation (collectivités territoriales, chambres d'agriculture, acteurs de l'éducation, producteurs, transformateurs, distributeurs, associations…) et qui vise à créer du lien entre les filières et les secteurs d'activité. C'est un outil transversal, qui permet d'appréhender la question de l'alimentation sous toutes ces facettes.

L'agriculture y occupe une place centrale : structuration et consolidation des filières dans les territoires, rapprochement de l'offre et de la demande, maintien de la valeur ajoutée, contribution à l'installation d'agriculteurs et à la préservation des espaces agricoles, développement de la consommation de produits locaux, valorisation d'un nouveau mode de production agroécologique, don agricole…

Formidables leviers pour trouver des solutions concrètes aux besoins agricoles et alimentaires locaux, les PAT sont, pour vous, l'occasion de valoriser vos filières, de tisser de nouveaux partenariats, d'accéder à de nouveaux circuits de commercialisation, d'être mis en réseau avec les acteurs de l'alimentation de votre territoire et d'être soutenus dans l'émergence, la réalisation et le développement de vos projets, qu'ils soient individuels ou collectifs. Par exemple dans le Loiret et dans l'Indre et Loire, les PAT s'appuient sur des outils de commande en ligne mettant en relation les producteurs locaux et les professionnels de l'alimentation : acteurs de la restauration scolaire, restaurateurs, commerçants,…

Vous êtes intéressés pour intégrer ces démarches ? N'hésitez pas à contacter votre conseillère habituelle

*Avec le soutien de la Région Centre Val-de-Loire*

*Publication réalisée par le groupe circuits de proximité des Chambres d'agriculture : Estelle Jacq - Justine Vrignaud -Loiret-, Anaïs Le Moign -Loir-et-Cher-, Nabella Neddjar -Cher-, Lucie Champion -Indre-et-Loire-, Joana Augros –Indre- Aurélie Toutain -Eure-et-Loir-, Isabelle Dumé –Loiret– Karine Vignal – Centre Val de Loire-.*