

# Filière de commercialisation de produits locaux de qualité



## Objectifs de la démarche

Développer une véritable filière de commercialisation de produits agricoles de qualité.

Dans le but de favoriser le maintien d'une agriculture périurbaine, de créer et de sauvegarder des activités et des emplois non délocalisables dans le domaine de l'agriculture et de la transformation, de créer des liens entre consommateurs et producteurs et de favoriser la réalisation de menus à base de produits locaux, les élus et professionnels du Pays du Mans ont décidé de valoriser et de développer l'approvisionnement en produits alimentaires locaux dans la restauration collective et commerciale.

Il s'agit de renforcer la relation entre le producteur et le consommateur. Cette démarche, volontaire, se veut pragmatique, progressive et participative.

## Professionnels concernés par la démarche

- › Agriculteurs
- › Transformateurs, artisans, traiteurs
- › Restaurants commerciaux
- › Restaurants publics collectifs

## Identité de la démarche

La démarche s'articule autour de la notion de qualité. Cette notion, subjective, est définie dans le territoire du Pays du Mans via 4 sous-critères que sont la proximité, la saisonnalité, la traçabilité et la durabilité :



## Développement durable

Ce projet à forte identité territoriale s'inscrit à la fois dans un volet :

- › **Environnemental** (moins de transports, moins de déchets...);
- › **Social** (création de relations entre acteurs : agriculteurs, transformateurs, restaurateurs, collectivités, consommateurs...);
- › **Economique** (maintien et développement de l'économie locale, d'emplois non délocalisables...);
- › **Gouvernance** (développer les échanges et la mise en réseau des acteurs, favoriser une contractualisation entre les parties permettant de créer des relations commerciales saines et durables, développer une identité territoriale liée aux produits locaux, valoriser la démarche de manière pédagogique afin de développer l'impact éducatif...).



## Complémentarité d'acteurs

La démarche engagée implique une large implication des acteurs du territoire via un comité de pilotage : élus, représentants de la Région et du Département, représentants agricoles (Chambre d'Agriculture et Groupement des Agriculteurs Biologiques), représentants des métiers du commerce et de l'artisanat (Chambre de Commerce et d'Industrie, Chambre de Métiers et de l'Artisanat), éducation et recherche (Université, Lycée agricole). Ce travail en réseau permet une approche globale et intégrée de la problématique et une réponse plus adaptée aux réalités de terrain.

## Les outils développés

► Une charte commune à l'ensemble des acteurs impliqués dans la démarche (Agriculteurs ; transformateurs, artisans, traiteurs ; restaurants commerciaux ; restaurants publics collectifs).

► Des questionnaires correspondant aux 4 catégories d'acteurs (agriculteurs / transformateurs / restaurants collectifs / restaurants commerciaux).

► Un acte d'engagement validant l'entrée dans la démarche (la reconduction de cet engagement n'est pas tacite. Elle sera soumise à l'appréciation du Comité de suivi quant à l'inscription dans la démarche du signataire, et à la volonté de celui-ci de s'y intégrer durablement, dans un esprit de progression).

► Un logo identifiant de manière unique l'ensemble des acteurs engagés dans la démarche.

► Ce logo présente 4 formes évolutives (4 niveaux symbolisés par des fleurs) afin de permettre une démarche de progression des acteurs selon des critères de proximité, saisonnalité, traçabilité et durabilité.

## Contact

**Syndicat Mixte du Pays du Mans**

Hélène Penven

Tél : 02 43 51 23 23

helene.penven@paysdumans.fr

www.paysdumans.fr

## Quelles étapes d'adhésion à la démarche pour un professionnel ?

**1** Adhérer aux valeurs communes de la charte.



**2** Compléter un questionnaire d'évaluation de ses pratiques.



**3** S'engager à respecter les valeurs de la charte et reconnaître son niveau d'implication.



**4** Bénéficier d'un identifiant (logo).

