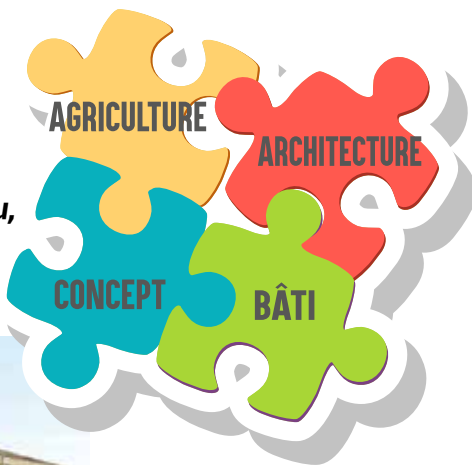


ACTUALITÉ

Elevage Environnement devient ABC



Depuis quelques mois, le service en conseil bâtiment et prestations aux éleveurs d'Indre-et-Loire évolue au niveau régional et développe ses compétences. Rendez-vous avec Alain Rézeau, nouveau gérant d'ABC, pour un point d'actualité.



Élevage Environnement propose des conseils bâtiment et des prestations aux éleveurs depuis 1998, pourquoi cette évolution récente ?

Depuis plusieurs années, le domaine d'activité s'étend progressivement en dehors de l'élevage et hors département. Nous avons choisi de régionaliser la structure avec un pilotage des Chambres d'agriculture. L'équipe locale reste en place avec la reconnaissance comme cabinet d'architecture et l'ajout de nouvelles compétences. La structure devient ABC avec 4 axes : Agriculture - Architecture - Bâti - Concept.

Pourquoi la gérance a-t-elle été confiée à la Chambre d'agriculture 37 ?

Élevage Environnement est une filiale historique du Groupement de Défense Sanitaire 37 (GDS) avec une activité bâtiment environnement basée sur un partenariat historique technique et financier avec la Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire. Pour la consolider, le GDS a ouvert le capital de sa filiale aux Chambres d'agriculture 37 et 28. La gérance est désormais assurée par

l'élu responsable de la commission élevage à la Chambre d'agriculture.

Quels sont vos champs de compétences ? Qui peut s'adresser à vous ?

ABC est le bureau d'étude bâtiment pour tous les dossiers de l'agriculture (élevage, viticulture, équin, grandes cultures), mais aussi gîtes ruraux et artisanat. La moitié de l'activité d'ABC est constituée pour les permis de construire. La quasi-totalité de ces permis est accompagné d'un volet conseil.

Le domaine de l'élevage représente 80 % de l'activité. 20 % des dossiers sont réalisés depuis plusieurs années dans la viticulture, le stockage grandes cultures, les outils d'abattage ou de transformation, les magasins de vente directe (aménagement de locaux d'accueil), l'énergie (photovoltaïque, règlement sanitaire et permis méthanisation)...

L'évolution vers ABC va permettre de conserver les compétences en élevage et de consolider les nouveaux axes d'activité.

Nous proposons des prestations à la carte ou nous construisons

clé en main le projet. Tout porteur de projet, agriculteur ou collectivité, peut nous contacter directement pour nous faire part de ses attentes, nous étudierons le dossier ensemble.



ABC en chiffres

20 ans d'expertise

2 antennes dans le 37 et le 28

Zone d'activité : tout l'ouest de la région Centre Val de Loire

Une équipe de 7 personnes aux compétences confirmées :

6 conseillers, 1 architecte

Plus de 150 projets suivis chaque année

Notre contact en Indre-et-Loire

02 47 48 37 38

ÉNERGIE ET INNOVATION



Émergence de projets

La Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire accompagne désormais les projets liés aux énergies renouvelables et aux matériaux biosourcés. Plusieurs actions se mettent en place pour répondre à la demande du terrain : organisation de journées de formation auprès des agriculteurs (pour mieux connaître la production d'électricité avec les toitures et la méthanisation), communication lors de forums et salons, création d'une association départementale, identification de nouveaux débouchés... Un vaste programme pour permettre de ramener un maximum de valeur ajoutée à l'agriculture et à ses exploitations.

« Nous pouvons intervenir à tout moment en fonction du besoin de l'agriculteur. En ce moment, j'accompagne un producteur pour le montage d'un dossier de demande de financement pour l'acquisition de matériel » explique Nina Bayer, animatrice énergie innovation à la Chambre 37.

pour regrouper tous les acteurs et partenaires en lien avec les énergies renouvelables et les matériaux biosourcés. La création de ce réseau permettra la mise en relation des porteurs de projets et des acteurs accompagnants ce développement. Les partenaires locaux du développement énergétique pourront s'associer au projet.

Nouveaux marchés

Autre grand chantier, l'identification de nouveaux débouchés et la mise en place de contrats avec les opérateurs économiques locaux (coopératives agricoles, négociants, industries agro-alimentaires, artisans...) dans le but de diversifier les assolements et les sources de revenus.

Création d'une association départementale

Prochainement une association va voir le jour en Indre-et-Loire

Contact CA37 :
Nina Bayer
tél. 02 47 48 37 25



Rendez-vous avec Olivier Flaman élu référent énergie à la CA37

Pourquoi cette volonté nouvelle d'accompagner les projets énergie ?

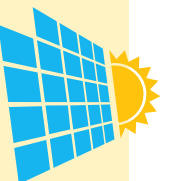
Après ces dernières années compliquées sur les exploitations agricoles, la chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire a bien compris que l'énergie fait ou fera partie des systèmes d'exploitation de demain. Les énergies renouvelables peuvent apporter de la valeur ajoutée sur les fermes. Il faut saisir les opportunités qui se présentent et accompagner au mieux les projets.

Quelles sont les sources d'énergies renouvelables à développer sur l'Indre-et-Loire ?

Notre mission est d'accompagner tous les projets qui se présentent. A ce jour, des besoins ont été identifiés sur la production d'électricité avec les toitures, la mise en place de méthaniseur et la production de matériaux biosourcés.

Nous intervenons pour mettre en relation les porteurs de projets avec les bons interlocuteurs pour accompagner et développer tout projet. Les exploitations agricoles sont de grandes consommatrices d'énergie. Il faut avoir à l'esprit que la première économie d'énergie est celle qu'on ne dépense pas. Un travail sur les économies que l'on pourrait faire en ce sens est aussi à mener.

Enfin, il faudra être attentif à la mise en place des plans climat énergie demandés par l'état sur notre territoire. A nous, élus et agriculteurs, de participer aux futures réunions de travail sur ce sujet pour être acteurs de cette évolution.



TOURAINES CULTURES & FOURRAGES

Partage d'expériences

Cette année, la journée Touraine Cultures & Fourrages aura été marquée par l'accent mis sur la performance économique avec le témoignage de chefs d'entreprises non agricoles en début de matinée.

Aujourd'hui, être chef d'entreprise en agriculture c'est un parcours qui évolue sans cesse : se projeter, s'installer, exploiter, s'adapter au marché et aux nouvelles règles, affronter les difficultés et rebondir, évoluer puis transmettre ou céder.

Tous les secteurs d'activité traversent des difficultés : les métiers de l'artisanat et de l'industrie aussi. Prendre le temps d'échanger sur les expériences, les difficultés et les solutions que les autres ont trouvées, ça ne peut être qu'enrichissant.

Yohann Lebeau, gérant d'une entreprise de charpente couverture en Touraine, est venu partager son expérience à cette occasion. Zoom sur son témoignage.



Quand j'ai repris l'entreprise de 5 salariés en 2008, j'avais une formation technique solide, je suis arrivé avec beaucoup d'idées, envie de développement. Mais le développement, c'est de l'investissement et ça coûte cher. Avec la crise économique de 2009, j'ai dû faire face à une baisse de travail notable. Cela a été difficile, j'avais plusieurs salariés, j'ai pris un coup au moral. J'ai fait le choix de me tourner vers ma chambre consulaire qui m'a accompagné. J'ai aussi fait appel à un coach qui m'a suivi pendant six mois pour m'apprendre à mieux gérer ma société. Un gros travail personnel puis de gestion d'entreprise. Cela a représenté un gros investissement financier mais je ne regrette rien !

Aujourd'hui, je participe à plusieurs réseaux d'entreprises sur mon territoire, je me forme et je forme mes salariés, j'ai dévelop-

La journée TCF en chiffres

- 12^e édition le jeudi 1^{er} juin 2017
- 250 visiteurs sur la journée
- 800 parcelles d'essai sur 10 hectares
- 9 ateliers techniques
- 2 conférences introductives
- 15 exposants partenaires de l'agriculture présents



pé le management participatif, je rédige une stratégie d'entreprise avec des objectifs... et grâce à mes réflexions, l'entreprise est passée de 5 à 20 salariés. J'ai maintenant retrouvé un confort de vie et je profite de ma famille le week-end.

Dans de nombreux corps de métiers, aujourd'hui, la technique ne suffit plus, il faut être avant tout un bon gestionnaire d'entreprise. //

Vous vous interrogez sur l'avenir de votre entreprise ?

Envie de se spécialiser, souhait de changer, projet de diversification, développement de l'exploitation envisagé... La Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire propose un accompagnement : faire le point, définir une stratégie, l'écrire et mettre en place des outils de suivi.

Contacts : Nathalie Flabeau et Sophie Bidet au 02 47 48 37 13

PRODUITS LOCAUX / RESTAURATION COLLECTIVE

Nouveau challenge pour le département

Chaque année 2 700 000 repas sont préparés dans les 54 collèges publics du département d'Indre-et-Loire. Le Conseil Départemental souhaite favoriser l'approvisionnement des restaurants scolaires en produits de proximité : Objectif 50 % en 2020. La chambre d'agriculture lance une réflexion collective avec les producteurs pour répondre à cette demande.

Fournir 300 tonnes de légumes, 168 tonnes de pommes et poires, 43 tonnes de poulet, 47 tonnes de viande bovine, 674 000 yaourts... sur une année, mais pas pendant les vacances scolaires ; ça n'est pas si simple que ça à organiser !

Des agriculteurs cherchent à diversifier leur production. La restauration collective peut être un nouveau débouché permettant le développement des ventes et la création de plus-value pour l'activité.

Le premier objectif à atteindre

est de fédérer un groupe d'agriculteurs prêts à fournir les collèges pour construire un projet collectif. La levée des différents freins pour développer le volume des produits de proximité dans les restaurants scolaires sera le premier cheval de bataille : prix du repas, préparation des produits, conditionnement, gestion des commandes, transport, concurrence...

De son côté le Conseil Départemental a répertorié les besoins précis en produits agricoles et les périodes de commande. Un important travail de sensibilisation à l'utilisation des produits locaux est nécessaire et est mené actuellement auprès des chefs de cuisine et des gestionnaires de restaurants scolaires.

Vous êtes intéressés pour suivre ce projet, rejoignez-nous.

Contact CA37 : Laura Angers tél. : 02 47 48 37 49



L'Ardèche : un exemple à étudier



Le département de l'Ardèche (07) s'est lancé dans le développement de l'approvisionnement en produits locaux dans la restauration collective depuis 2010. Après quatre années de réflexion et de développement, c'est aujourd'hui une SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif, depuis juillet 2014) qui coordonne l'activité.

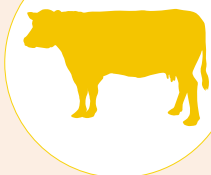
Les producteurs déterminent leurs conditions de fourniture de produits (quantités, saisons, livraison, prix) puis la SCIC assure l'information auprès des clients, la prise de commande, l'enlèvement des produits chez les producteurs ou sur des zones de regroupement, la livraison chez les clients et la facturation.

142 producteurs fournissent leurs produits à 200 clients référencés dont l'essentiel de l'activité fournit les restaurants scolaires. Les autres débouchés sont la restauration commerciale, la restauration médico-sociale et une partie vers les particuliers. Les produits AB (Agriculture Biologique) représentent 30 % de la gamme.

Il y a plus de 25 % de produits locaux dans les repas des collégiens en Ardèche actuellement. Des échanges pour mieux connaître l'initiative de l'Ardèche vont être organisés prochainement (formation, voyage d'étude...).

1^{ère} initiative avec l'abattoir de Bourgueil

Viande limousine de Touraine pour 1670 collégiens en juin !



C'est un test que tout le monde espère concluant. Pour répondre à un service de 1670 portions réparties dans 6 restaurants scolaires du département (collèges et écoles primaires), il faut 170 kg de viande. Une vache entière de 500 kg de carcasse fournit plutôt 300 kg de viande réelle (soit 3 000 portions). D'autres entreprises locales (bouchers, restaurateurs, grandes surfaces, particuliers) compléteront la commande pour valoriser l'ensemble de l'animal. Pour un prix comparable à celui d'un grossiste, les restaurants scolaires proposeront donc une viande locale de qualité bouchère directement fournie par l'abattoir de Bourgueil.

Info dernière minute

Intéressé par le marché de la restauration collective ?

Une journée de formation pour structurer collectivement son offre en vue de répondre au marché de la restauration collective est organisée le 4 juillet.

Renseignements et inscription (avant le 26 juin) : Service Formation de la CA37 : 02 47 48 37 87



Responsable de la publication : Frédérique Alexandre
Directrice de la rédaction : Alix Martin
Conception/rédaction : Charlene Ribreau
Mise en page : Marie-France Besnard
Crédit photos : CA 37
Contact : 02 47 48 37 19 Christine Luneau