



La carte et le terroir

Où acheter local et de saison ? Le Val d'Ille-Aubigné a recensé les bonnes adresses en circuit court. Pour les particuliers mais aussi la restauration collective et commerciale.



Paul et Théo Loeillot - Libre comme l'herbe

Depuis 2022, la loi Egalim impose à la restauration collective publique d'intégrer dans ses menus au moins 50 % de produits durables et de qualité dont 20 % en bio. Cette obligation concerne une quarantaine d'établissements dans le Val d'Ille-Aubigné (écoles, crèches, EHPAD, etc.). « Mais faire du sourcing prend du temps. Les chefs de cuisine n'en ont pas beaucoup », commente Marine Dugeon, en charge du projet alimentaire territorial (PAT). D'où l'idée d'un **catalogue** pour rapprocher les cantines des agriculteurs qui développent leur activité en vente directe par souci de l'environnement (pas de transport, moins d'emballage, respect des saisons...). La Communauté de communes avait

identifié 80 producteurs. Tous n'ont pas accepté l'invitation. « Certains ont déjà suffisamment de débouchés. D'autres produisent de trop faibles volumes pour fournir la restauration collective ». In fine, le catalogue des producteurs locaux du Val d'Ille-Aubigné en recense 36.

Chaque fiche agrémentée d'une photo propose une courte présentation de l'exploitation et de ses activités. Elle précise les produits cultivés, le conditionnement (caisse, cagette, panier...), les délais de commande, la quantité minimale (en kg, en euros...) ainsi que le rayon de livraison. Sont aussi signalés les labels AB et Terres de source – très majoritaires.

Une **carte interactive** localise les producteurs dans leur commune. Pense-bête utile, le catalogue reprend un calendrier de saison des fruits et légumes.

Au total, **neuf catégories** sont répertoriées : fruits, légumes, produits laitiers, viande rouge, volaille, boissons, produits de la ruche, pains et pâtes. Certaines productions – comme le shiso, les glaces, les tagliatelles ou le thé – sortent de l'ordinaire. « Autre particularité, le Val d'Ille-Aubigné

compte plusieurs producteurs-artisans qui fabriquent du pain ou de la bière en cultivant leurs propres céréales, leur propre houblon ».

Disponible uniquement en version numérique, le catalogue sera présenté « en porte-à-porte » aux chefs de cuisine de la restauration collective. Il sera aussi adressé par mail à 120 acteurs de la restauration commerciale (épiceries, traiteurs, restaurants, food trucks...). En format numérique, il pourra être mis à jour tous les ans.

► Retrouvez le catalogue sur le site internet : www.valdille-aubigne.fr/catalogue-des-producteurs/

La plupart des exploitants agricoles du catalogue vendent aussi leurs productions en direct aux **particuliers**. Accessible en ligne sur www.valdille-aubigne.fr/pat, une carte interactive recense les points de vente à la ferme, identifiés par type de produits ainsi que les magasins de producteurs. Au total, **25 adresses** figurent sur cette carte récemment actualisée.

