



Communiqué de presse – PETR Gâtinais montargois
OPERATION EN DIRECT DU PRODUCTEUR – EDITION 2023/2024

Le 28 juin 2023 à 10h30 au Domaine Cidricole Ducardonnet
Les Petites Vallées 45230 DAMMARIE-SUR-LOING

Le PETER Gâtinais montargois, avec le soutien de la Région Centre Val-de-Loire et de l'Europe, renouvelle son opération En Direct du Producteur pour les deux prochaines années dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial*.

Depuis 2012, le territoire travaille sur la thématique alimentation, notamment par la valorisation des productions locales et la sensibilisation à la consommation de ces produits. L'opération a débuté en 2012 avec la diffusion d'un guide de producteurs du Gâtinais. Trois éditions ont permis de le mettre à jour depuis son lancement.

Cette année, l'opération se numérise. Au guide papier s'ajoute un site internet interactif, où les consommateurs pourront trouver leurs producteurs ainsi que les points de vente collectifs proches de chez eux. Outre un annuaire, En Direct du Producteur est également un moyen d'information et de sensibilisation sur la consommation locale – pourquoi et comment manger local ? – et sur l'agriculture du territoire. Dans les exploitations, vous pourrez identifier les producteurs membres du réseau par la présence de panneaux d'identification.

Cette opération vise à promouvoir l'engagement des producteurs dans un système alimentaire plus direct, créant un dynamisme social sur le territoire tout en rémunérant les producteurs à la juste valeur de leur travail.

C'est dans ce contexte que cette nouvelle édition sera lancée **le 28 juin 2023 à 10h30, au Domaine Cidricole Ducardonnet – Les Petites Vallées 45230 DAMMARIE-SUR-LOING**. Cette conférence de presse sera l'occasion de dévoiler les outils de la démarche.

PETR Gâtinais montargois

5 allée du Docteur Gastellier 45200 Montargis

accueil@gatinaismontargois.com

02 38 07 50 70



Les outils En Direct du Producteur

1. Le site internet www.lesproducteursgatinais.com

Pour retrouver les producteurs proches de chez soi, une carte interactive est disponible sur le site internet. Celui-ci sera mis à jour régulièrement (2 fois par an) et permettra l'ajout de nouveaux producteurs au fil de l'eau.

Retrouvez-y également des informations sur la consommation locale, des actualités, prochainement des témoignages etc.



En ligne le 08 juillet !

2. Le guide des producteurs Gâtinais montargois



Un guide de « poche » (taille A6) où l'on retrouve l'annuaire des producteurs selon 9 catégories de produits (miel, safran, boissons, produits laitiers, viandes, légumes et fruits, produits secs, plantes et plants et produits non alimentaires) ainsi qu'un annuaire des points de vente de collectifs.

Mais aussi des informations sur pourquoi et comment manger local, l'agriculture dans le Gâtinais montargois etc.

Ce guide est édité pour deux ans en 15 000 exemplaires.

À retrouver dès cet été dans les offices du tourisme du territoire (Montargis, Ferrières-en-Gâtinais, Château-Renard et les 3 Gâtinais Sud), chez nos 76 producteurs membres du réseau et dans nos 95 communes.

3. Les panneaux d'identification

76 panneaux installés sur leur exploitation ou en affichage sur leur stand sur les marchés permettant aux consommateurs, habitants ou visiteurs, d'identifier l'exploitation comme membre du réseau, d'obtenir plus d'informations en cas de fermeture etc.

Cette nouvelle édition présente la particularité, en plus de proposer un format numérique, de mettre en avant les points de vente collectifs. Vous trouverez dans le guide papier et sur le site internet une catégorie « points de vente collectifs » où vous trouverez les différentes formes de vente en collectif : les magasins à la ferme (un producteur vend ses produits et ceux des collègues), les AMAPP (Coopération entre producteurs et consommateurs), les plateformes de commande comme la Ruche qui dit Oui ! une plateforme numérique et les Marchés de Producteurs de Pays (Cepoy et Nogent-sur-Vernisson).

Retrouvez des astuces pour manger local : calendrier des saisons, explications sur les labels, la liste des marchés etc. Et surtout l'annuaire !

Et retrouvez pourquoi manger local est important avec une présentation de l'agriculture du territoire et des enjeux de la transition alimentaire.

PETR Gâtinais montargois

5 allée du Docteur Gastellier 45200 Montargis

accueil@gatinaismontargois.com

02 38 07 50 70



*Un projet Alimentaire Territorial (PAT) est un projet collectif et systémique ayant pour objectifs de rapprocher tous les acteurs de l'alimentation et de mettre en cohérence l'ensemble des démarches pour développer une agriculture durable et une alimentation de qualité.

Issu de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la pêche de 2014, les PAT répondent aux enjeux d'ancrage territorial de l'alimentation, de résilience alimentaire du territoire et de santé de la population. Pour cela, les PAT étudient l'alimentation sous trois dimensions : économique, environnementale et sociale.



Le PETR Gâtinais montargois est engagé depuis de nombreuses années dans des politiques de transitions dont celles agricole et alimentaire. Depuis 2022, la stratégie agricole et alimentaire est inscrite dans le Projet Alimentaire Territorial (PAT) du Gâtinais montargois « pour une transition agricole et alimentaire bas carbone par et pour tous ».

En effet, le PAT Gâtinais montargois est reconnu PAT de niveau 1, en émergence, par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire suite à la candidature à l'appel à projet 2021 du Programme National de l'Alimentation. Cette reconnaissance a permis l'obtention d'une subvention de l'Etat pour le financement de l'animation du projet durant 3 ans.

Le PAT, centré sur les thématiques « environnement », « accessibilité sociale » et « gouvernance multi-acteurs » est organisé selon 5 axes de travail :

1. Initier et sensibiliser le public aux valeurs issues de l'agriculture et de l'alimentation durable : sensibilisation, éducation alimentaire, valorisation des métiers agricoles et alimentaires etc.
2. Rendre accessible à toutes et tous une alimentation saine et locale : promotion des circuits courts, informations de l'offre locale, soutien à l'implantation de nouvelles structures de transformation, lutte contre la précarité alimentaire etc.
3. Soutenir les structures de restauration hors domicile aux changements de pratiques plus responsable : aide au respect de la loi EGalim, lutte contre le gaspillage alimentaire, appui à l'approvisionnement local etc.
4. Promouvoir et développer une agriculture locale bas carbone et rémunératrice : valorisation des productions locales, maintien et développement de filières agricoles, promotion des pratiques bas carbone etc.
5. Travailler ensemble et fédérer les acteurs du territoire au PAT : création et animation d'un réseau d'acteurs du système alimentaire (producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs), inclusion d'autres secteurs (environnement, consommation, tourisme, éducation, gestion des déchets etc.)

Contacts :

Amandine CHANDELIER

Animatrice du Projet Alimentaire Territorial

☎ 06 03 56 79 80

✉ projet.alimentaire@gatinaismontargois.com

PETR Gâtinais montargois

5 allée du Docteur Gastellier 45200 Montargis

accueil@gatinaismontargois.com

02 38 07 50 70

