

Axe n°4	Développement de l'économie du territoire
Objectif	4.6. La filière céréales-pain locale s'est développée
Action 13	Approvisionner 3 sites de restauration collective en pain à base de farine locale de qualité
Contexte et problématique	
<p>Sur le Pays Cœur d'Hérault, territoire méditerranéen majoritairement viticole, les enjeux de la transition agricole et alimentaire reposent sur la diversification des productions agricoles, l'amélioration des pratiques, la structuration de filières locales de qualité et la démocratisation de l'accès à l'alimentation de qualité.</p> <p>En 2023, une étude d'opportunité et d'intérêt sur le développement d'une filière locale de pain de qualité en Pays Cœur d'Hérault a permis de caractériser l'état de la filière céréales en Cœur d'Hérault, d'identifier l'intérêt des différents acteurs de la filière pour le développement d'une filière locale de pain de qualité et de constituer un réseau d'acteurs prêts à s'impliquer dans le développement de cette filière.</p> <p>Pour poursuivre l'évaluation de la pertinence de développer une filière céréales-pain local de qualité sur le territoire, deux perspectives d'actions ont été proposées :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Expérimenter la culture de différentes variétés de céréales anciennes panifiables sur le territoire</li> <li>2) Expérimenter l'introduction de pain bio confectionné à partir de céréales locales en restauration collective</li> </ol> <p>Plusieurs gestionnaires de sites de restauration ont manifesté leur souhait d'expérimenter cet approvisionnement local de qualité. En particulier, la Communauté de Communes de la Vallée de l'Hérault accompagne ses crèches (dont une se situe à Gignac et une autre à Aniane) dans cette démarche d'approvisionnement local pour le pain et les goûters. Les communes de Gignac et Aniane se sont aussi montrées intéressées pour introduire un pain de meilleure qualité confectionné à base de farine locale.</p> <p>Parallèlement, la commune du Bosc en Lodévois et Larzac a envisagé un approvisionnement en pain auprès du meunier-boulangier nouvellement installé sur le village.</p>	
Description de l'action	
Périmètre choisi	Gignac, Aniane et Le Bosc
<p>A travers cette action, il est proposé d'accompagner les 3 communes et leurs établissements publics à passer le pas de cet approvisionnement local de qualité à travers un travail de partenariat avec un ou plusieurs boulangers de Gignac pour les 2 crèches et les 2 restauration scolaires d'Aniane et Gignac d'une part, et le meunier-boulangier du Bosc d'autre part pour la restauration scolaire du Bosc d'autre part.</p>	
Mise en œuvre	
Calendrier	<b>Automne 2024</b> : Groupe de travail avec les équipes de restauration (1j)

	<p><b>1er trimestre 2025</b> : Etat des lieux des pratiques chez les boulangers de Gignac et du Bosc (2j)</p> <p><b>2ème trimestre 2025</b> : Discussions autour des leviers d'évolution de la composition et des prix du pain / Partage d'expériences de boulangeries ayant introduit farines locales de qualité / Accompagnement des boulangeries (3j)</p> <p><b>3ème trimestre 2025</b> : Tests d'approvisionnement et actions pédagogiques associées auprès des enfants et du personnel de service / Montage économique - réunion avec les élu.e.s (5j)</p> <p><b>Automne 2025</b> : Introduction régulière de pain fabriqué avec de la farine locale et communication (1j)</p>
Animation interne ?	Oui (100% - 11j)
Prestation mobilisée ?	Non
Autres acteurs concernés / Partenaires	Communautés de communes de la Vallée de l'Hérault et du Lodévois et Larzac, Communes d'Aniane, Gignac et Le Bosc, Chambre des métiers et de l'artisanat
Etudes et diagnostics préalables	Etude des intérêts et motivations pour l'émergence d'une filière céréales-pain locale en Cœur d'Hérault (2023) Enquête restauration collective (2022)
Coût prévisionnel (HT)	En cours d'estimation
Indicateurs	Nombre de site s'approvisionnant avec un pain à base de farine locale de qualité Volume de pain local de qualité distribué / semaine Production de pain à base de farine locale de qualité de la boulangerie partenaire
<b>Compétences requises pour la prestation</b>	
Néant (pas de prestation)	