

## OFFRE DE STAGE 2020

**Lieu:** Belle-Ile-en-Mer, Morbihan.

**Thème d'étude :** Développement d'une filière farine 100% nature à Belle-Ile-en-Mer.

### Contexte et éléments de problématique

L'association Loi 1901 « Du grain au pain et pas que ! » s'est constituée en 2019, suite à l'impulsion d'un porteur de projet pour le développement, à Belle-Ile-en-mer, d'une filière de production de farine, à haute valeur ajoutée, rassemblant toutes les étapes et tous les acteurs, de la production agricole à la transformation de farine, en passant par la meunerie artisanale.

Le territoire bellilois était le fait, au 19<sup>ème</sup> siècle, d'une forte production de céréales panifiables, et comptait d'ailleurs une vingtaine de moulin à vent.

Aujourd'hui, cette production a disparu et le projet vise à remettre en place une filière locale, permettant de

- Renouer avec la tradition céréalière et meunière de Belle-Ile
- Proposer aux agriculteurs une diversification de leurs activités et produire des céréales panifiables, selon une production exempte de chimie de synthèse
- Promouvoir l'approche collective et la mutualisation des moyens, notamment agricoles, dans le développement de la filière
- Promouvoir l'autonomie alimentaire de l'île, et maîtriser qualitativement son alimentation
- S'ancrer dans une démarche environnementale et promouvoir les circuits courts
- Fédérer les habitants et les opérateurs de cette filière de meunerie
- Proposer aux transformateurs locaux des farines produites localement
- Favoriser le développement économique, l'emploi et l'attractivité du territoire.

Afin de développer ce projet, il est nécessaire de mettre en place un travail d'animation et de dialogue entre acteurs, de diagnostic du potentiel local et de définition des actions pour le développement et la structuration de la filière.

Plusieurs réunions ont permis, en 2019, d'avancer sur ces travaux, et l'association est accompagnée par le CPIE de Belle-Ile-en-Mer, animateur local du Projet Alimentaire Territorial bellilois.

Le stage proposé se place dans ce cadre et sera hébergé au CPIE.

### Les objectifs du stage

#### - Diagnostiquer la situation actuelle à Belle-Ile

- o Production céréalière
- o Secteur de la transformation
- o Projets en cours

#### - Diagnostiquer les attentes du territoire

- o Positionnements et motivations des acteurs en présence
- o Diagnostic alimentaire : évaluation de la demande locale
- o Analyse des potentiels de la filière

#### - Etudier le contexte réglementaire (production/meunerie/transformation)

#### - Analyser d'autres expériences existantes

- o Recherche d'expériences similaires
- o Analyse des retours +/- de ces expériences

#### - Evaluer la faisabilité de la restauration d'un moulin

- Faisabilité d'une rénovation du moulin Mathias de Kerzo en Sauzon
- Faisabilité de la reconstruction d'un moulin sur un autre site

**- Proposer un plan d'actions chronologiques permettant**

- de développer la filière par des actions au sein de ses 3 volets principaux : production/meunerie/transformation-distribution,
- de préciser les moyens chronologiques et un calendrier

**- Pré-définir un cahier des charges pour la future filière**

**- Définir une gouvernance adaptée et un portage des différentes actions, en étudiant en particulier la faisabilité d'une coopérative et les conditions qu'il faudrait rassembler et mutualiser pour sa création et sa gestion.**

**Les modalités et moyens de travail**

Afin de répondre à ces objectifs, le/la stagiaire mettra en œuvre un travail basé entre autres sur les modalités suivantes :

- enquêtes de terrain auprès des différents acteurs locaux,
- étude du marché des produits panifiés,
- animation du jeu d'acteurs local
- élaboration d'une proposition de plan d'actions pour le développement de la filière
- repérage de projets de transformation similaires et synthèse technico-économique de leurs retours d'expériences.

Le travail sera également l'occasion de mener différentes actions de mobilisation et d'élaboration collective du projet

- Actions d'information de la population et des acteurs locaux
- Organisation de visites, ateliers et voyages d'études
- Réunions publiques
- Comité de suivi du projet

**Conditions requises / profil du stagiaire**

- Formation en agro-alimentaire ou agronomie, ou géographie
- Connaissance des micros-filières territoriales
- Connaissance des techniques d'enquête et d'analyse de marché
- Sensibilité pour le développement local et les valeurs de la transition agro-écologique
- Fort esprit d'initiative
- Rigueur
- Autonomie

**Encadrants**

Maître de stage: Guillaume Février, directeur et chargé de projets en agriculture au CPIE.

Co-encadrant : Jacques Marion, Président de l'association « Du Grain au pain et pas que ! »

**Durée et dates:**

Stage de 6 mois, début au 1<sup>er</sup> semestre 2020 selon exigences des formations.

**Conditions matérielles de réalisation du stage**

Indemnité de stage : 577.5 €/mois

Un véhicule personnel sera fortement apprécié

Frais de déplacement sur le terrain pris en charge selon barème en vigueur au CPIE.

**Candidature à envoyer à :**

Guillaume Février

Directeur

CPIE Belle-Ile-en-Mer

Les Glacis

56360 LE PALAIS

[guillaume.fevrier@belle-ile-nature.org](mailto:guillaume.fevrier@belle-ile-nature.org)

