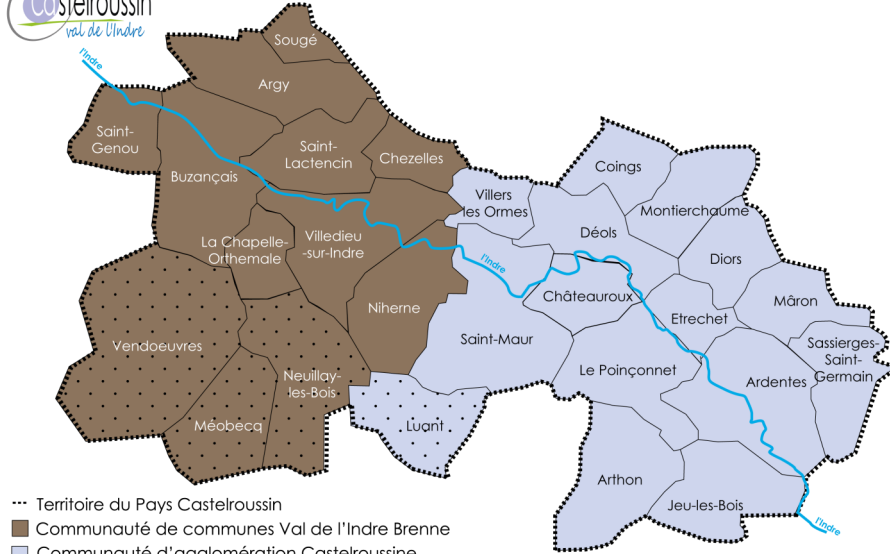




Pays Castelroussin Val de l'Indre



- Territoire du Pays Castelroussin
- Communauté de communes Val de l'Indre Brenne
- Communauté d'agglomération Castelroussine
- Communes du Parc Naturel Régional de la Brenne

0 2 4 6 Km

Source : Pays Castelroussin octobre 2014



Association des producteurs fermiers du Pays Castelroussin



Association des producteurs fermiers du Pays Castelroussin

APFPC - C/o GD CIVAM
 Maison de l'Agriculture
 24, rue des Ingrains
 36 022 Châteauroux cedex
 02 54 61 62 58
 gdcivam36@gmail.com

Partenaires techniques:



Partenaire financier:



Jeune association créée en 2011, l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Castelroussin regroupe une douzaine de producteurs, ou collectifs de producteurs, avec une grande diversité de productions: viande, fruits et légumes, fromage, miel, huile...

L'objectif poursuivi par l'association est l'approvisionnement de la restauration collective en produits de qualité issus de l'agriculture locale.

Pour cela, un catalogue des produits locaux a été créé et regroupe maintenant 120 références. Il s'accompagne d'un livret des menus de saison qui propose aux responsables de restaurants scolaires 8 menus « clé en main » au cours de l'année pour leur permettre de découvrir producteurs et produits. De plus, dans le cadre de l'OCMACS (Opération Collective de Modernisation de l'Artisanat, du Commerce et des Services), le Pays Castelroussin, partenaire incontournable et fidèle de l'association a créé un catalogue à destination des restaurateurs et commerçants de proximité.



Documents téléchargeables sur le site du Pays Castelroussin: www.payscastelroussin.com

Une charte d'engagement a également été mise en place, établie de manière concertée, elle répond aux attentes des collectivités et à celles des producteurs.



Charte de l'Association des producteurs fermiers du pays Castelroussin

L'APFPC s'est fixé comme objectif d'approvisionner la restauration collective en circuits courts pour nourrir la population avec des produits de qualité (goût, parfum, fraîcheur, saveur...) aux coûts maîtrisés. Ce qui contribuera à donner une image positive de la production locale.

L'association regroupe, dans une démarche collective, des agriculteurs en activité, inscrits à la MSA ainsi que des entreprises artisanales et commerciales dont les gérants sont eux même inscrits à la MSA.

Les producteurs sont responsables de la production, de la transformation et de la vente de leurs produits.

Les produits sont élaborés localement, dans le respect de la législation et de la traçabilité. La prise en compte de l'environnement et du bien-être animal, la création et le maintien des emplois en milieu rural préoccupent également les producteurs.

L'association s'engage à garantir la disponibilité des produits conformément aux données du catalogue des produits locaux qu'elle édite en tenant compte de la saisonnalité des produits.

L'association œuvre, directement ou par le biais de partenariats, au rapprochement des différents publics (producteurs fermiers, cuisiniers, écoliers...). Elle garantit le maintien du lien producteur-consommateur via les visites d'exploitations et la capacité des producteurs à répondre aux questions et à expliquer leurs techniques de production.

A long terme les ambitions de l'association sont d'augmenter le nombre de producteurs et de s'orienter, de plus en plus, vers un approvisionnement régulier. De créer de la valeur ajoutée via la diversification en respectant le milieu naturel. Mais aussi, d'améliorer la santé par l'équilibre alimentaire tout en réduisant le gaspillage dans la restauration collective.