

L'alimentation au cœur des débats du Pays Vendômois



Le Pays Vendômois, présidé par Claire Foucher-Maupetit, maire de Selommès et conseillère départementale, a présenté en mars devant les élus du territoire l'Appel à projets du Plan de relance qu'il souhaite mettre en action, «Le projet Alimentaire Territorial» (PAT).

Partant du constat que la question de l'alimentation revêt une importance grandissante ces dernières années, le Pays Vendômois recherche plusieurs réponses possibles pour l'améliorer en suivant diverses pistes, publiques et privées, tout en mobilisant les habitants du territoire. Que ce soit des actions sur le gaspillage alimentaire, la valorisation des produits locaux ou les réflexions sur

le foncier et les friches agricoles, l'alimentation durable reste un enjeu majeur pour notre santé, l'environnement ou notre économie. *«Notre Projet Alimentaire Territorial s'inscrit dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt et devra accompagner la transition des systèmes agricoles et alimentaires vers des modèles plus durables à l'échelle de notre bassin de vie»* souligne Stéphanie Drelon, responsable de ce projet au sein du Pays Vendômois.

En effet, relier la politique agricole et la politique alimentaire, le PAT s'appuie en premier sur l'évaluation basée sur 3 principaux levier de durabilité de l'alimentation : la territorialisation des filières alimentaires, les modes de production agricole et la composition des régimes alimentaires. Les objectifs de toutes ces réflexions est bien de faire émerger une identité locale forte, mettre en place un outil de développement local et d'action collective ainsi qu'organiser et fédérer les acteurs (agriculteurs, transformateurs, cuisiniers, associations, collectivités,...) sans oublier les habitants du territoire.

Le Pays Vendômois avec toute son équipe, dont Laurent Pineda son nouveau directeur, propose un calendrier d'actions, débuté en 2020, qui se poursuivra jusqu'en 2022 pour la mise en place de ce Projet Alimentaire Territorial. Aujourd'hui, l'organisation va se faire autour de groupes de travail avec des thématiques comme la restauration collective, la logistique, l'accessibilité de l'alimentation locale par des publics précaires,... Un vaste programme attend donc le syndicat mixte du Pays Vendômois mais également les élus, les partenaires et tous les acteurs des différentes filières.

Le Pays Vendômois avec toute son équipe, dont Laurent Pineda son nouveau directeur, propose un calendrier d'actions, débuté en 2020, qui se poursuivra jusqu'en 2022 pour la mise en place de ce Projet Alimentaire Territorial. Aujourd'hui, l'organisation va se faire autour de groupes de travail avec des thématiques comme la restauration collective, la logistique, l'accessibilité de l'alimentation locale par des publics précaires,... Un vaste programme attend donc le syndicat mixte du Pays Vendômois mais également les élus, les partenaires et tous les acteurs des différentes filières.

[La Ferme de Villavard, pédagogie et production d'agneaux bio](#)



Une exploitation agricole en polyculture et en bio pas comme les autres car caractérisée par l'enseignement en lien avec les deux lycées agricoles de Loir-et-Cher, Areines et Montoire-sur-le-Loir. La ferme de Villavard, céréales et légumineuses ainsi qu'élevages ovins, est opérationnelle depuis seulement cinq ans, remplaçant celle exploitée à Lamotte-Beuvron, trop éloignée des établissements scolaires.

«Nous sommes toujours dans une phase de test de différentes cultures pour comprendre quel est l'enchaînement cultural le plus efficient sur ce lieu. Les élèves viennent faire de l'observation et du

travail de terrain, une formation technique et pratique» détaille Florent Bouillon, directeur, ingénieur agronome de formation et enseignant de la structure agricole qui compte trois salariés pour l'exploitation de la ferme. Avec 120 ha et un troupeau de 260 moutons, la ferme pédagogique se caractérise par un fonctionnement très proche des exploitations professionnelles. Reconnue comme formatrice et vecteur de développement, elle porte les politiques publiques du ministère de l'Agriculture et fonctionne toute l'année, économiquement viable.

«Notre rôle est en premier lieu pédagogique mais il s'agit également de faire fonctionner la partie agricole, produire et commercialiser nos bêtes en participant à des processus de commercialisation. C'est pourquoi nous avons suivi de très près le développement du magasin Les bio du Coin, participé à sa conception et



soutenu notre participation en fournissant les agneaux de notre élevage» poursuit le directeur. Même si la ferme est regroupée depuis ses débuts avec cinq éleveurs en commercialisant en caissettes sa viande, l'avantage des Bio du Coin est la vente au détail avec son boucher en fonction de la demande du client. *«La caissette est intéressante mais peu adaptée aux petites familles et aux célibataires».*

Lieu d'expérimentations, la Ferme de Villavard doit être également innovante. «*Nous avons une expérience à développer sur trois ans, commencée l'année dernière sur la conduite des moutons. En effet, aujourd'hui nos agneaux naissent soit au printemps, soit à l'automne. L'un pâit pendant toute sa saison dans les prés, l'autre conduit en bergerie. Mais pas assez d'agneaux naissent à l'automne pour couvrir les besoins en début d'année. L'idée est d'observer la croissance des agneaux de printemps pour les laisser croître à leur rythme et les commercialiser en janvier ou février. Ces tests sont réalisés en collaboration avec des instituts d'élevage, d'autres lycées agricoles et l'INRA et nous analyserons pendant toute la durée de l'expérience les critères techniques, le temps de confort de l'exploitant et de l'animal pour juger ensuite de la qualité de la viande*» souligne Florent Bouillon.

Espace privilégié de découverte de l'entreprise, d'apprentissage, de l'autonomie et de la prise de décision, la Ferme bio de Villavard, autosuffisante, facilite l'acquisition des savoirs agronomiques tout en produisant des agneaux de qualité et en valorisant une race ovine bouchère.

Agneau en vente au détail au Bio du Coin à Naveil

[Le MEDEF en visite](#)



Le MEDEF de Loir-et-Cher, avec son président Paul Seignolle accompagné de Fabrice le Saché, vice-président et porte-parole national de l'organisation patronale, était avec les élus en visite dans le Vendômois, chez Ecofit à Vendôme et Vitro Service France à Saint Amand-Longpré.



En ce mois de février, le MEDEF de Loir-et-Cher avait à cœur de rencontrer des entreprises qui exportent. En effet, la création récente dans le département du 11e Club Stratexio permettra d'accompagner les dirigeants de TPE/PME dans une démarche d'internationalisation. *«Parce que l'international est devenu essentiel au développement des entreprises et pour votre forte expérience et la grande part de marché qu'Ecofit-Rosenberg possède à l'export, il me semblait complètement légitime de visiter votre société. De Vendôme, on en parle beaucoup, mettre une lumière de plus, non pas sur la marque mais sur la ville, cela avait beaucoup de sens»* annonçait en introduction Paul Seignolle à Jean-Baptiste Anginot, dirigeant d'Ecofit.

En effet, l'intérêt premier de ces visites était de mettre en avant les entreprises qui œuvrent au quotidien à l'étranger pour la croissance économique, l'innovation, l'engagement sociétal et environnemental du département. *«Le marché du ventilateur où se positionne l'entreprise avec ses 146 emplois est un vaste marché. Notre positionnement est ce savoir-faire spécifique sur certaines applications, notre niveau de qualité, une valeur ajoutée et du sur-mesure. Face à la Chine, c'est l'innovation qui fonctionne, nous fabriquons même à Vendôme les ventilateurs des cabines des trains chinois»* s'amuse à souligner Jean-Baptiste Anginot lors de la visite de l'entreprise. Et Fabrice Le Saché de conclure devant TV Tours *«Si l'on parle d'export, les entreprises ont besoin*

immédiatement d'être soutenues pour vendre en dehors de notre pays. Elles ont donc besoin d'engagement concret et d'être un peu plus compétitives non pas sur le marché chinois mais déjà face aux pays qui nous entourent en Europe». En effet, 52% de nos exportations se font avec nos partenaires européens.

[Du blé bio au pain depuis plus de 40 ans à la Ferme des 3 Buissons](#)



L'histoire commence par l'engagement de Jean-Marie et Odile Leroux, précurseurs en

Vendômois, de la culture bio de céréales, de l'élevage de bovins ainsi que la fabrication de pain dans le four de la ferme vieux de 300 ans. Une histoire de famille qui se poursuit plus que jamais avec leur fils Emmanuel et Rozenn, sa femme, depuis leur reprise de l'exploitation en 1999.



La ferme des 3 Buissons est restée sur 70 ha comme à l'origine. *« La première fonction d'un agriculteur est bien de nourrir sa propre famille mais également les habitants de son territoire. On est dans une cohérence. Nous avons spécialisé toutes les activités humaines quelque soit l'activité, et l'agriculture n'a pas échappé à cette course folle de rationalité comme si c'était une entreprise comme les autres. Pour nous, revenir à cette cohérence c'est un système de polyculture et d'élevage, un système qui ne soit pas autarcique mais d'autonomie, c'est une question de bon sens »* déclare Emmanuel Leroux. Ainsi, la ferme des 3 Buissons se gère en rotation, pâture sur 3/5 de la surface, le reste est réservé à plusieurs cultures : blé, épeautre, lentilles, tournesol, sarrasin, colza... et un verger pour la culture des pommes et le cidre qui en découle.

Emmanuel Leroux a construit un autre four, toujours au bois mais plus moderne, lui permettant de produire du pain dans de meilleures conditions. « Mes parents avaient mis en place un accueil pédagogique pour les classes et qui se poursuit encore aujourd'hui. L'approche que nous avons avec les enfants est d'aborder l'aliment pain qui parle à tous, comment depuis des années on a tendance à aseptiser et uniformiser les saveurs et les goûts et même le process de fabrication. Historiquement la baguette blanche n'existait pas avant les années 50. Le pain blanc et la brioche étaient réservés aux rois et pas tous les jours. Le levain, de la farine et de l'eau laissée à l'air libre, inventé au néolithique est une fermentation lactique, remplacé par la levure, un champignon qui va gonfler le pain et accélérer le processus de fabrication » explique le paysan-boulangier. C'est donc le type de fermentation qui va rendre moins digeste le pain, ajouté à une farine ultra blanche et très raffinée, moulue sur cylindre et non plus sur la pierre. La révolution agricole et industrielle et avec la multiplication des boulangeries au plus près des consommateurs, on a donc notre pain quotidien mais plus du lendemain, des techniques qui ne remplissent plus les fonctions de nourrir dans le temps.

En plus de vendre leur pain, farine, lentilles, huile alimentaire, jus de pomme aux Bio du coin, l'élevage de 15 vaches limousines permet également la vente à la caisse de pièces de boucherie bio. Et si la polyculture, « organisme agricole » vivant et diversifié était l'avenir de la culture ? La question ne se pose pas à la Ferme des 3 Buissons, elle se vit quotidiennement.

***La Ferme des 3 Buissons - Les Trois Buissons - Lunay - 02 54 72 02 17 -
En vente sur les marchés du mercredi et vendredi à Vendôme-Bio du Coin à Naveil-le
Comptoir des Cocottes à Thoré-Saveurs de la Terre à Vendôme***

La Régie en assemblée



L'assemblée générale fut particulière pour le nouveau président, Tural Kesliner, de la Régie de Quartier en cette année de Covid-19, en distanciel, à travers les écrans interposés.

«La Régie de Quartier est essentielle à nos yeux et nous y sommes très attachés. Notre objectif reste le même, c'est une mission d'accompagnement socio-professionnel» déclare lors de son rapport moral Tural Kesliner, adjoint à la mairie de Vendôme, président de cette structure d'insertion. Ainsi cette assemblée retraçait l'année 2019 durant laquelle 74 personnes ont pu être accompagnées en réinsertion dans les différents secteurs que propose la Régie de Quartier. Avec quasiment une

égalité entre les hommes et les femmes de 26 à 50 ans, les salariés sont issus majoritairement de Vendôme ville.



Cette assemblée fut l'occasion de faire un point sur les 3 chantiers d'insertion (le magasin Frip'Art/La Recyclerie, la propreté et les espaces verts) et sur l'activité peinture qui reste complémentaire avec une réorganisation depuis le départ en retraite au début 2020 de son encadrant Denis Pirout. «C'est notre plus gros déficit en cette année 2019. Avec la fin des emplois d'avenir entraînant une baisse des embauches sur cette activité nous avons dû réorienter ce service vers les petits travaux et multiservices à destination des bailleurs sociaux, entreprises, associations et collectivités» détaillait Mélanie Leclerc, directrice de la Régie de Quartier depuis deux ans. L'activité Palettes et création de meubles a dû également cesser en décembre 2019. «De nombreux équipements à mettre aux normes dans des locaux non adaptés nous ont contraints à fermer cet atelier. Au regard de ces coûts pour adapter l'outil et au déficit antérieur de la Régie, le Conseil

d'administration a pris la décision raisonnée de fermer l'activité. Chaque salarié a bénéficié d'une proposition de reclassement au sein de la structure» poursuit le président.

Parmi les perspectives 2021, la Régie de Quartier, qui vient de créer son nouveau logo en collaboration avec l'artiste vendômois HPO, doit outre le renouvellement de son parc matériel, rentrer dans le dispositif SEVe afin d'accroître ses relations avec les entreprises du territoire tout en renforçant le parcours des salariés en insertion.

[La CCI 41 lance sa Nuit de l'Orientation 100% digital](#)



S'adapter à toutes les circonstances et naviguer quel que soit le temps pour accomplir sa mission. Tels les marins vendéens, ceux du Loir-et-Cher Globe, à savoir les membres de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Loir-et-Cher (CCI 41) ont maintenu la tenue de la Nuit de l'Orientation qui avait fait, avant 2021, les beaux jours des échanges entre professionnels et jeunes en quête d'emplois ou de tuyaux y rattachés.

Coronavirus oblige, la CCI 41 a perpétué cette manifestation en la rendant DIGITALE, alors que d'autres collectivités consulaires ont jeté l'éponge.

En souhaitant que cette nuit de l'orientation 2021 puisse se tenir, physiquement parlant, aussi, à la rentrée scolaire prochaine, cette initiative digitale se déroulera, vendredi 12 mars, de 17h à 21 heures, avec préinscription souhaitée*.



Si l'an dernier, plus de 3.200 visiteurs avaient participé à la Nuit de l'Orientation, les responsables de la CCI placent la barre entre 800 et 1.000 pour cette grande première 100% Digital, par chat, téléphone, visio,...

70 professionnels présenteront leurs métiers et répondront aux questions des jeunes dans bon nombre de secteurs, dont, cette année, l'arrivée d'un(e) vétérinaire et/ou d'un(e) architecte. Il y aura des ateliers, des échanges, des mini-conférences d'une trentaine de

minutes (alternance dans les métiers du commerce, nucléaire, hôtellerie-restauration, santé...) et le visiteur aura le choix entre deux espaces (Orient'Express, animé par le service public régional de l'orientation, en relation avec La Mission locale, la CMA 41 et la CCI 41 ainsi que le Speed Dating des Métiers sur 17 secteurs professionnels).

Les organisateurs sont tous confiants de la réussite de ce rendez-vous exceptionnel, pour les jeunes et leurs parents, d'autant plus important que la crise sanitaire a presque bloqué tous les stages-découvertes en entreprises pour les collégiens.

**Samedi 12 mars, de 17h à 21h, uniquement sur le Net,
Nuit de l'Orientation, org. par la CCI de Loir-et-Cher, avec le soutien de la Direction des**

Services Départementaux de l'Education Nationale.

** Les pré-inscriptions sont ouvertes à l'adresse suivante :*

<https://12mars.nuitdelorientation.fr>

[Et pourquoi pas travailler dans la restauration ?](#)



Ils sont neuf stagiaires à suivre jusqu'à la fin du mois de mars une sensibilisation aux métiers de l'hôtellerie-restauration, secteur d'activité qui recrute localement.

Connaître un métier, c'est se confronter à son organisation et ses contraintes. Le principe : faire se rencontrer la branche professionnelle en manque de personnel et le public en recherche d'emploi. Cette action à la sensibilisation aux métiers de l'hôtellerie-restauration a été initiée par un groupe de travail du Comité pour le développement de l'emploi (Codeve) et dans le cadre de la politique de la ville. La formation, débutée en décembre, réunit chaque lundi et vendredi les stagiaires autour du chef-formateur, Michel Moulin, qui propose des journées à thème.



«Cette opération se passe sur la rencontre, de la théorie à la pratique pour apprendre les gestes et réflexes du métier. Comprendre le fonctionnement de ce nouveau métier permet de savoir si le demandeur d'emploi y est sensible» détaille Minthy Mabiála-Boussi, adjointe à la ville de Vendôme en charge de la cohésion sociale et de la démocratie locale. Cette formation suivie par ces 9

demandeurs d'emploi issus des quartiers prioritaires de la ville n'a pas vocation à être qualitative mais de découverte du métier.

[Les femmes du groupe MINIER à l'honneur](#)



MINIER®

En cette journée internationale des droits des femmes, coup de projecteur au sein du groupe MINIER qui compte actuellement 27 femmes sur les 172 collaborateurs.



Spécialisée dans les carrières, le béton prêt à l'emploi, les travaux publics, le recyclage, la restauration de peintures murales et sculptures polychromes, ces secteurs attirent moins la gence féminine, et pourtant certaines s'y épanouissent pleinement et occupent des postes à responsabilités.

C'est le cas de Laurine, responsable transports qui gère une flotte de 45 véhicules et chauffeurs.

Petit tour également au laboratoire, où Delphine manie avec talent le suivi qualité des matériaux des carrières et des centrales à béton.

Au volant d'un camion Scania, aux couleurs jaunes et rouges, vous pouvez aussi croiser Isabelle, chauffeur poids lourds qui alimente la clientèle en sables et graviers.

Un autre poste qui mérite d'être mis en avant est celui d'Aurore ; Après plus d'une dizaine d'années au sein du service administratif béton, cette jeune maman de 2 enfants a souhaité évoluer et a débuté une formation en alternance pour devenir responsable QSE. L'arrivée du Covid a accentué ses missions et c'est avec entrain qu'elle veille à la santé et sécurité de nos équipes.

Quelques postes restent à pourvoir au sein du groupe, n'hésitez pas à consulter notre site :

<https://www.minier.fr/le-groupe/recrutement-offre-demploi/>

[Bientôt, une conserverie bio et locale à Naveil](#)



Offrir un débouché aux invendus des producteurs bio, respecter l'environnement avec des boccas consignés, réjouir les gastronomes avec des recettes étudiées et notamment dans la dynamique d'atmosphère des tartinables et, aussi et surtout, associer l'Humain dans toute sa diversité... voici la gageure qu'entend relever Stéphane Dorizon avec la mise en place de BFF, acronyme de «biocal fabrication française» mais aussi, pour les plus jeunes, de «best friend forever» assez représentatif de l'esprit partenarial de la démarche.

Cette conserverie, gastronome, éthique et solidaire, est le fruit des différentes expériences de Stéphane. Après des études au lycée hôtelier à Blois, Stéphane a étayé son approche culinaire dans différents restaurants, traversant l'hexagone du nord au sud.

Avec un beau panel de techniques, il s'attaque à l'aspect plus gestionnaire avec la gérance de pizzerias puis la reprise d'un restaurant-épicerie dans un tout petit village du Cher. Une expérience humaine parfois difficile devant allier des contraintes contradictoires.

De retour en Vendômois, il se tourne vers la restauration collective à l'Esat d'Oucques. Après des missions traiteur, Stéphane gère différents sites et, pendant cinq ans, les cuisines de La Parenthèse, à Vendôme (l'Esat des Coutis). *« Une découverte du handicap en milieu professionnel. De très belles rencontres personnelles et professionnelles qui m'ont conforté dans l'idée qu'il fallait associer les différences d'où l'idée d'organiser la conserverie autour de binômes constitués de salariés handicapés et de professionnels en fin de carrière désireux de transmettre. »*

C'est pour contribuer à cet aspect de son projet que Stéphane Dorizon a recours au financement participatif afin de réunir les 5.000 € nécessaires à l'adaptation logistique. Stéphane Dorizon a d'ores et déjà trouvé le lieu d'implantation de son atelier à Naveil. Avec un investissement global de quelque 180.000 €, il souhaite associer largement pour cette nouvelle approche entrepreneuriale même s'il a trouvé des partenaires à l'issue de sa formation BGE-Ismer.

Financement participatif sur le site www.kisskissbankbank.com, pour le projet « BFF conserverie bio consignée et solidaire »

Séance de vœux pour le CEV



Comme beaucoup d'associations, la cérémonie des vœux 2021 du Cercle des Entreprises du Vendômois (CEV) s'est tenue en visio-conférence en présence de Magali Chapey, sous-préfète de l'arrondissement de Vendôme et des élus, Pascal Brindeau, député et Laurent Brillard, maire de Vendôme et président de la Communauté de Communes de

L'agglomération Territoires Vendômois.

De façon dynamique malgré le distanciel, Francis Minier, président du CEV, a pu donner la parole à chaque commission de l'association afin qu'elles puissent faire un bilan de l'année 2020. Un tour d'horizon complet qui a permis en plus d'avoir une vision en ce début d'année des dossiers en cours, de présenter l'association à la nouvelle représentante de l'État arrivée dans ses fonctions en septembre. Regrettant les actions qui n'ont pu se dérouler comme la Semaine de l'Industrie, temps fort au printemps, repoussée à l'automne puis annulée, le CEV espère son retour en mars. « *Les perspectives 2021 sont de garder le contact privilégié avec les établissements scolaires où nous intervenons tout au long de l'année. Nous avons également été sollicités en ce début d'année par l'agglomération Territoires Vendômois dans le cadre de la politique de la ville pour animer les Petits Déjeuners de l'Emploi* » détaille le vice-président Frédéric Deparpe.

Les commissions se succèdent à l'écran comme celle de la communication qui travaille sur le nouveau site internet de l'association ou la commission des fêtes qui n'a pu organiser depuis les confinements qui s'enchaînent ces moments de convivialité, « commission essentielle à la vie du Club » soulignait son président. Jean-Baptiste Anginot a présenté la nouvelle commission « Top50 » mise en place depuis l'assemblée générale de l'association. Le but de cette commission est d'avoir une représentativité plus complète des entreprises du Vendômois au sein du CEV. En effet, peu d'entreprises de plus de 50 salariés sont aujourd'hui adhérentes au Club avec seulement six d'entre elles sur la quarantaine exerçant sur le territoire.

Rappelant la situation actuelle où certaines entreprises sont dans de graves difficultés, Francis Minier tint à souligner que le CEV a ce rôle d'apporter le dynamisme et le soutien auprès de celles qui souffrent. « *On se penche actuellement également sur le bien-être au travail, de façon à donner envie à notre jeunesse de rester pour travailler en Vendômois* » détaille-t-il.

Le président laisse en fin de séance la conclusion à Madame la Sous-préfète qui désigne le cercle comme un interlocuteur privilégié. « *L'intérêt de la sous-préfecture c'est de travailler avec vous et le CEV avec sa synergie entre entreprises est un bon interlocuteur pour mettre en avant l'attractivité*

du territoire» conclut Magali Chapey.

<http://www.cercle-entreprises-vendomois.fr>