

## Coopération inter-territoriale « Des champs à l'assiette »

### Compte-rendu de la visite de la délégation des partenaires du Pays de Guéret et du PNR Millevaches en Limousin au Pays du Trégor Goëlo

29 et 30 novembre 2012

#### Liste des participants de la délégation limousine :

Organisme	Nom/Prénom	Fonction
Conseil Général de la Creuse	Xavier Devaux	Chef de service, Service Environnement, Pôle Développement
Chambre d'Agriculture de la Creuse	Valérie Moreau Laurence Chiozzini	Conseillères en diversification
ComCom Guéret Saint-Vaury	François Barnaud	Vice-Président
PNR Millevaches en Limousin	Antonia Mezquida Delphine Douarche Nicole Nathan-Moutarde	Chef de projet Leader Chargée de mission agriculture et gestion de l'espace Elue
GAEC du Puy des Forges	Jacky Tixier	Eleveur Bio bovin et porc
Lycée Agricole d'Ahun	Joëlle Laubelly	Professeur
Réseau Rural Limousin	Anne-Gaëlle Guillaume	Chargée de mission
GAL Leader Pays de Guéret	Philippe Ponsard Baptiste Ridoux Virginie Martin	Directeur Chargé de mission TIC Chargée de mission coopération

### Liste des personnes rencontrées au Pays du Trégor Goëlo :

<b>Organisme</b>	<b>Nom/Prénom</b>	<b>Fonction</b>
Municipalité de Ploulec'h	Michel Devallan	Maire
Pays du Trégor Goëlo	Gaëlle Thouement Catherine Anceaume	Chef de projet Assistante Leader
ComCom Centre Trégor	Maurice Offret	Président
ComCom Beg Ar C'hra	David Menanteau	Chargé de mission environnement
	Gildas Le Troadec	Président
	Christian Le Fustec	Vice-Président
UCPT	Guillaume Rostoll	
SMEGA	Gérard Giraudon Isabelle Cadiou	Elu Chargée de mission
ESAT Plourivo	Gérard Frohard	
EARL Bothorel	Béatrice Bothorel	Agricultrice, l'agneau de la presqu'île
Lannion Trégor Agglomération	Gwénaëlle Briant	Chargée de mission
Pays de Brocéliande	Alice Guais	Chargée de mission
Entreprise « le lien gourmand »	Audrey Gruel	Directrice

### Contexte :

Le GAL Pays de Guéret, le PNR Millevaches et le Pays du Trégor Goëlo se sont réunis pour la troisième fois dans le cadre du projet de coopération inter-territoriale « des champs à l'assiette ». Cette visite avait pour objectif de faire un point sur l'état d'avancement des actions de coopération entreprises et de fixer les priorités quant aux actions restant à réaliser.

D'autre part, cette visite a été l'occasion de découvrir les initiatives portées par un autre territoire breton, le Pays de Brocéliande, sur le développement des circuits alimentaires de proximité, ainsi que les activités de la SCOP « le lien gourmand » qui propose des produits locaux.

Enfin, les délégations du Pays de Guéret et du PNR Millevaches ont participé au Forum du Pays du Trégor Goëlo sur le thème « alimentation, santé et territoire ».

### **Rencontre avec le Pays de Brocéliande : présentation du système d'alimentation local**

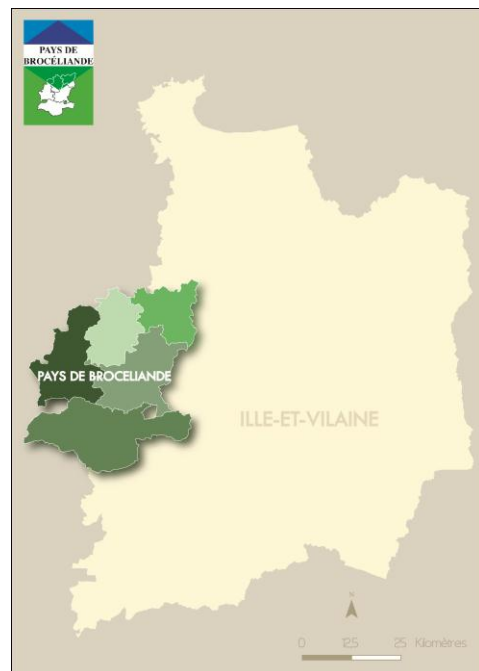
De nombreux projets concernant les circuits alimentaires de proximité fleurissent partout en France, soulignant une volonté générale de retrouver une qualité des produits, d'établir une relation directe entre les producteurs et les consommateurs, et de relocaliser les valeurs ajoutées sur le territoire.

Au-delà de notre coopération et des points de comparaison que nous pouvons déjà établir entre nos trois territoires, il est toujours intéressant et utile de mettre aussi en perspective ce qui se passe ailleurs, c'est-à-dire comment sont élaborés les projets, dans quel contexte et avec quelles actions.

Notre déplacement en Bretagne nous a ainsi permis de découvrir le projet du Pays de Brocéliande intitulé « système d'alimentation local ». Celui-ci présente des similarités avec le nôtre, notamment au niveau de l'état actuel des circuits courts (faible visibilité de l'offre locale, besoin d'outils collectifs), de la méthodologie employée (impliquer un large panel d'acteurs) et des actions mises en œuvre, comme cela est décrit ci-dessous.

Le Pays de Brocéliande est l'un des plus petits Pays de la Région Bretagne tant en superficie qu'en population (70 000 habitants). Les 43 communes sont regroupées en cinq Communautés de communes. Le Pays ne compte pas d'agglomération importante. Il est en grande partie placé sous l'influence urbaine de Rennes : près des deux tiers des communes et du Pays appartenant à l'aire urbaine de Rennes. La partie sud, autour de Plélan-le-Grand et Paimpont, comme la frange nord sont plutôt rurales.

Dès 2007, des initiatives émergent autour de la thématique des circuits alimentaires de proximité. Ces initiatives sont portées par différents acteurs du territoire : Leader, ODESCA (un dispositif de soutien à l'artisanat et au commerce), le conseil de développement du Pays et des associations (de consommateurs, AMAP...). Le Pays de Brocéliande s'empare de cette dynamique à travers une action intitulée « système d'alimentation local » et travaille à fédérer ces différents acteurs, à travers des instances de travail et de décision.



En 2011, le Pays s'est engagé dans la réalisation d'un diagnostic de l'offre et de la demande en produits locaux, en s'entourant d'un large panel d'acteurs : les Chambres d'Agriculture, de Commerce et de l'Industrie, des Métiers et de l'Artisanat (pour la partie "offre en produits locaux"), les associations CPIE Forêt de Brocéliande (Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement),

Accueil Paysan et Brocéliande Richesses Associatives (pour la partie "demande en produits locaux".)  
Ce diagnostic a révélé qu'il existe un vrai potentiel de développement d'un système d'alimentation local.

En effet, du côté de l'offre, ce diagnostic a permis d'identifier les pratiques actuelles de production et de vente en circuits courts et de proximité ainsi que les perceptions, constats, freins et besoins des producteurs locaux. Cette étude a ainsi montré que l'offre est diversifiée mais reste peu visible. Les producteurs enquêtés se sont lancés dans la vente directe pour avoir un contact avec les consommateurs et ils privilégient la vente à la ferme, sur les marchés et auprès des artisans et des commerçants. Ils sont satisfaits de ce débouchés et souhaitent développer leur activité, notamment par un travail en collectif (formations, lieu de vente, mutualisation des outils).

Du côté de la demande, ce diagnostic a permis d'avoir une vision des pratiques de consommation des produits locaux, de la perception du « manger local » par les consommateurs et d'identifier les attentes, les freins et les leviers. Ainsi, l'un des principaux freins identifiés est le manque d'informations sur les produits locaux. De là, le développement d'outils de communication et de lieux de vente pourrait améliorer la visibilité et l'accessibilité des produits locaux.

Début 2012, la Région Bretagne lance un appel à projets dont l'objectif est de développer l'agriculture biologique, les circuits courts et l'approvisionnement local de la restauration collective. Le Pays de Brocéliande est retenu et définit un programme d'actions sur 3 ans, décliné en 6 fiches actions :

1. La création d'une carte interactive des lieux de vente de produits locaux
2. Développer et mettre en valeur les produits locaux dans les commerces
3. Sensibiliser la population à la consommation de produits locaux
4. Augmenter la part de produits locaux dans la restauration collective
5. Accompagner les initiatives collectives (création d'AMAP, regroupement de producteurs...)
6. Réflexion sur l'agriculture et l'aménagement du territoire en favorisant l'installation et la diversification des producteurs et ainsi accroître l'offre en produits locaux.

### **Présentation de la SCOP « Le Lien Gourmand » Entreprise Adaptée**

« Le Lien Gourmand » est une entreprise adaptée créée sous la forme de SCOP en février 2011. Cette structure poursuit le double objectif de favoriser les circuits alimentaires de proximité et d'accompagner les personnes en situation de handicap dans leur parcours d'insertion professionnelle.

A l'origine du projet, Audrey Gruel, la gérante, avait constaté que les collectivités accédaient difficilement aux produits locaux : elle décide donc de créer une plate-forme de distribution. Le volet entreprise adaptée s'est imposé naturellement vu son expérience de chargée de mission dans un ESAT (établissement et services d'aide par le travail). De même que le choix de la coopérative sous forme juridique dans la mesure où elle souhaitait que tous les salariés soient acteurs de la vie de l'entreprise.

Lors de sa création, cette coopérative a reçu un soutien fort des institutions et des collectivités locales, notamment de :

- La communauté de communes de Brocéliande pour mettre en œuvre un commerce de proximité sur la commune de Saint Thurial qui n'en possédait plus ;
- La chambre d'agriculture, avec la mise à disposition d'un technicien qui a apporté un appui quant à la prospection de l'offre de produits locaux, la structuration de l'approvisionnement, et l'appui à la promotion de la plate-forme ;
- Le Pays de Brocéliande, dans le cadre du projet « système d'alimentation local », et avec le soutien du programme européen Leader.

L'investissement de départ s'élevait à 200 000 euros auquel a contribué la Région Bretagne, le Département d'Ille et Vilaine, la ComCom de Brocéliande, la commune de Saint Thurial, le Pays de Brocéliande avec le programme Leader. L'autofinancement s'élevait au final à 10%.

La coopérative a développé trois types d'activités :

- **Une plate-forme logistique de distribution de produits locaux** en direction de la restauration collective. Les produits sont acheminés à la plate-forme, ils sont répartis selon les commandes puis livrés par camion-frigo aux collectivités.
- **Une activité traiteur** : organisation de buffets à destination des entreprises, des collectivités et des particuliers.
- **La gérance d'un commerce de proximité** proposant une offre diversifiée de produits locaux. Cette activité est à l'heure actuelle en suspens : quelques semaines après le démarrage de l'activité, le commerce et la cuisine sont détruits par un incendie. En attendant de nouveaux locaux, la commune de Saint-Thurial a mis à disposition la cuisine de son espace culturel.

La coopérative compte 8 travailleurs (3 associés et 5 salariés handicapés) en ETP et elle est approvisionnée par 45 producteurs situés dans un rayon de 40 kms autour du Lien Gourmand. Il n'y a pas de cahier des charges entre les producteurs et la SCOP, juste un engagement moral.

La plate-forme fournit une quinzaine de cantines scolaires qui reçoivent chaque mois un catalogue des produits locaux disponibles ainsi qu'une information sur les producteurs et leurs modes de production (agriculture biologique, raisonnée, label rouge, etc). L'offre est conséquente (400 références produits) et diversifiée sur toute la gamme alimentaire.

Le prix des différents produits est fixé à l'année avec le producteur, sauf pour les légumes dont le cours varie chaque mois.

Toutefois, Audrey Gruel indique que les volumes transitant par la plate-forme ne sont pas suffisants pour assurer la rentabilité de la coopérative. D'où la nécessité de diversifier ses activités et l'importance de l'activité traiteur qui fonctionne davantage.

## Réunion des partenaires du projet de coopération interterritoriale « Des champs à l'assiette »

### Etat d'avancement des actions locales de chaque territoire et des actions mutualisées

Chaque territoire décrit l'état d'avancement de ses actions locales liées au développement des circuits alimentaires de proximité et fait un point quant aux décisions prises sur l'action mutualisée que constitue l'annuaire numérique des producteurs locaux. Chaque territoire aura son propre annuaire. Ces trois annuaires auront le même fonctionnement et les mêmes contenus. Cependant, les inscrits différeront d'un territoire à l'autre.

#### *Pays du Trégor Goëlo :*

- Actions locales : réalisation d'un état des lieux des pratiques de la restauration scolaire maternelle et primaire sur le Pays du Trégor Goëlo (en pièce jointe)
- Annuaire : le groupe de travail du Pays du Trégor Goëlo a déterminé des critères environnementaux afin de définir les producteurs qui seront inscrits dans l'annuaire. Ainsi, tous les producteurs pourront s'inscrire mais ceux qui sont impliqués dans une démarche environnementale seront mis en avant.  
D'autre part, le Pays du Trégor Goëlo continue à travailler avec le prestataire informatique V2PLUS INFORMATIQUE pour la réalisation du backend, i.e le fonctionnement et le contenu du panneau d'administration. L'idée est que chaque territoire puisse gérer l'administration de son annuaire sans avoir besoin de compétences informatiques pointues.
- Actions à venir :
  - Rencontres avec les producteurs pour les inviter à s'inscrire sur l'annuaire
  - Réalisation d'un plan de formation des cuisiniers, en partenariat avec la Maison de l'Agriculture Biologique des Côtes d'Armor et la Cité du goût et des saveurs.

#### *Parc Naturel Régional Millevaches en Limousin :*

- Actions locales :
  - Le PNR a effectué une analyse de la demande des établissements collectifs de la Communauté de Communes de Bugeat Sornac, en vue d'introduire progressivement et régulièrement des produits de l'agriculture locale dans les restaurants collectifs. A lire au lien suivant :  
[http://www.pnr-millevaches.fr/IMG/pdf/Diagnostic\\_demandeBS\\_2012.pdf](http://www.pnr-millevaches.fr/IMG/pdf/Diagnostic_demandeBS_2012.pdf)
  - Le Parc va maintenant procéder à une analyse de l'offre locale, en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de Corrèze.
  - Le PNR accompagne le collectif « Abattre et Valoriser la Viande en Limousin » (AV2L) dans la création d'un « Pôle viandes locales » sur le site de l'ancien abattoir municipal d'Eymoutiers. Le projet est de créer un outil de proximité qui proposerait aux éleveurs des services de transports, d'abattage, de découpe et de transformation, ce qui permettrait de structurer la filière courte en viande. D'autre part, via une organisation juridique innovante, ce pôle offrirait la possibilité aux collectivités de s'approvisionner directement en viande sans passer par les marchés publics. Pour plus d'informations sur ce projet : <http://www.a2vl.new.fr/>
  - Le PNR a débuté une réflexion avec la ComCom de Gentioux Pigerolles sur l'intégration de produits locaux dans les épiceries

- Annuaire : le groupe de pilotage du PNR a décidé d'inscrire dans l'annuaire les producteurs locaux et les artisans bouchers.

*Pays de Guéret :*

- Actions locales : un travail a été engagé avec 5 établissements pilotes situés sur le Pays (2 écoles primaires, 1 collège, 1 lycée et 1 centre médical) afin de recueillir et d'analyser l'ensemble des volumes consommés et des dépenses en produits alimentaires, sur l'année 2011. A partir des données mensuelles relevées, il a été possible de vérifier la répartition du coût matière entre produits bruts et produits transformés. Les données ont aussi permis d'obtenir une synthèse des postes de dépenses.  
L'intérêt d'un tel travail est d'analyser dans le détail l'approvisionnement actuel de ces restaurants collectifs mais aussi de pouvoir présenter des quantités précises de produits aux producteurs locaux.
- Annuaire : les producteurs et les artisans de bouche locaux pourront s'inscrire sur l'annuaire. Début 2013, des ateliers d'inscription des producteurs seront organisés en collaboration avec la Chambre d'Agriculture de la Creuse. Au-delà de la simple inscription des producteurs sur l'annuaire, ces ateliers seront l'occasion de les informer sur le débouché restauration collective.

Point budgétaire sur l'annuaire : expectative du devis du prestataire V2PLUS INFORMATIQUE pour la réalisation du back end et de l'outil de géolocalisation.

### Conception de la plate-forme virtuelle :

#### *1. Retour sur la visite du Lien Gourmand :*

Le Lien Gourmand constitue un exemple somme toute classique de plate-forme physique de distribution de produits locaux. Les échanges avec Audrey Gruel, la gérante, nous ont permis de voir une des limites de ce genre de structure : il faut des volumes de produits suffisants transitant par la plate-forme pour pouvoir couvrir les coûts de fonctionnement, et ainsi assurer sa rentabilité.

Pour le Lien Gourmand, l'approvisionnement d'une quinzaine de cantines scolaires n'est pas suffisant et l'entreprise compte beaucoup sur l'activité traiteur qui permet plus de marge.

Quid de l'opportunité et de la faisabilité d'une telle structure sur chacun de nos territoires ?

#### *2. Présentation de la plate-forme AGRILocal :*

Fin août 2012, le Réseau Rural Limousin informe le GAL Pays de Guéret de l'existence d'une plate-forme virtuelle d'approvisionnement en produits locaux développée par le Conseil Général de la Drôme. Le GAL prend alors contact avec le CG de la Drôme puis rencontre le CG du Puy de Dôme qui a mutualisé cet outil.

En amont de la mutualisation de l'outil, le CG63 a réalisé, en 2011, une étude sur l'introduction des produits locaux en restauration collective. Cette étude avait pour objectif de :

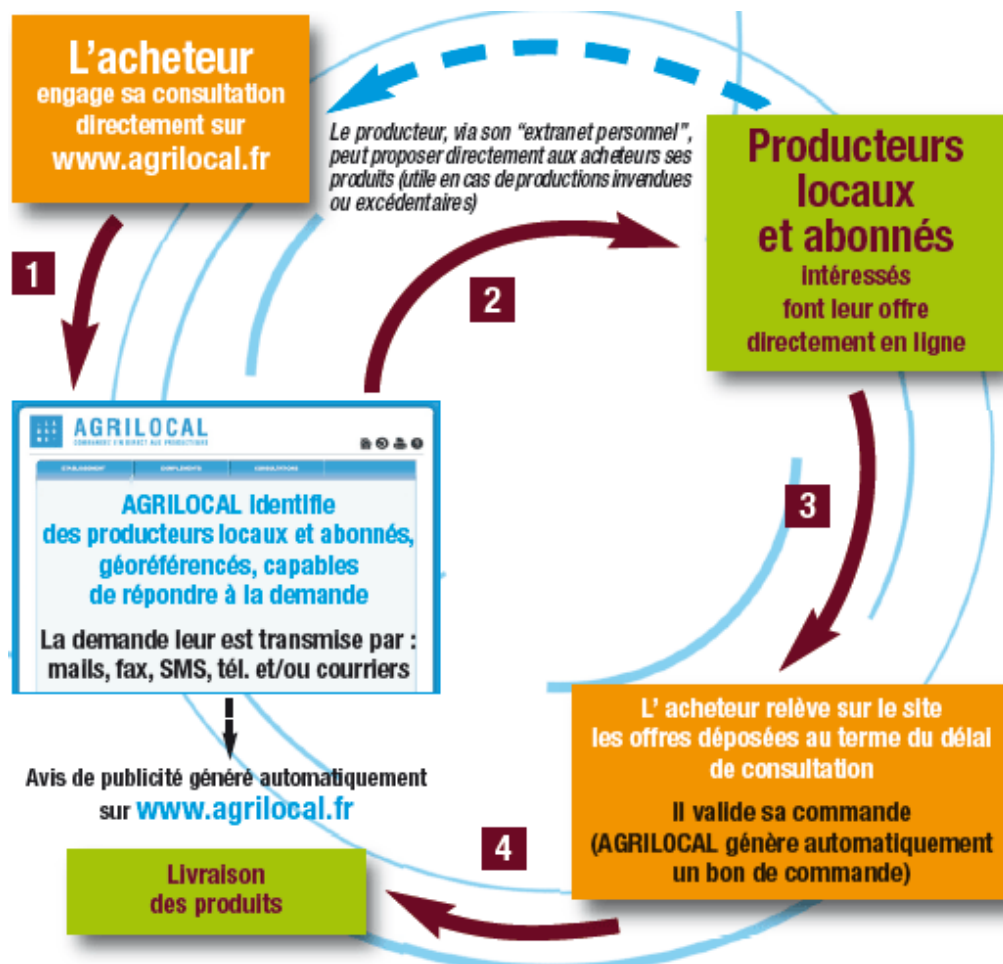
- comprendre le fonctionnement des restaurants collectifs et recenser et caractériser ses besoins;
- réaliser un état des lieux de l'offre en produits locaux ;
- évaluer l'adéquation entre l'offre en produits locaux et la demande des restaurants collectifs ;

- proposer des leviers d'actions ou des outils capables de faciliter l'introduction des produits locaux en restauration collective.

Cette étude a conduit aux conclusions suivantes :

- La nécessité et l'importance d'un travail **d'animation et d'accompagnement des producteurs et des gestionnaires** (qualification des produits, travail en commun des producteurs, sensibilisation des gestionnaires aux circuits courts, rencontre producteurs-gestionnaires-cuisiniers).
- Il existe une parfaite adéquation entre les besoins exprimés par la restauration collective (quantité, qualité, exigence sanitaire, etc.) et l'offre disponible auprès des producteurs (conditionnement, livraison, etc.).
- La nécessité, pour pérenniser le travail engagé, de mettre à disposition des acteurs un outil efficace, simple d'utilisation tout en étant **en conformité par rapport au code des marchés publics**.
  - D'où la mutualisation de l'outil AGRILocal créé et développé par le CG de la Drôme.

Fonctionnement :



Source : <http://www.agrilocal.fr/static/commentcamarche.html>



Acheteurs : même si cet outil a été mis en place par un Conseil Général, il ne concerne pas seulement les collèges. Le CG63 a fait le choix de l'ouvrir aux maisons de retraite, aux lycées agricoles, aux communes et communautés de communes.

Producteurs locaux : 7000 producteurs en Drôme et 10000 en Puy de Dôme sont géolocalisés dans la base de données et peuvent participer au dispositif AGRILocal (demande de l'identifiant et du mot de passe auprès du CG). Par ailleurs, chaque fournisseur dispose gratuitement d'un espace personnel pour mettre en valeur ses produits et son exploitation.

Abonnés : tout organisme souhaitant participer au dispositif, quel que soit son lieu de résidence. Cette possibilité renvoie à un des principes fondamentaux du Code des Marchés Publics : la liberté d'accès à la commande publique.

#### Commentaires :

- Vu le principe de liberté d'accès à la commande publique et, par conséquent, la possibilité pour des grossistes de s'inscrire en tant qu'abonné au dispositif AGRILocal, les producteurs locaux peuvent avoir la crainte que ces grossistes s'emparent des consultations émises par les établissements.

Effectivement, les grossistes (type Pomona, Transgourmet, etc) peuvent apparaître dans la liste présentée aux gestionnaires lorsqu'ils effectuent leurs recherches de produits. Toutefois, le gestionnaire fait le choix des fournisseurs qu'il souhaite consulter, en en cochant au moins trois dans la liste proposée. Par conséquent, ces grossistes ne sont pas automatiquement consultés.

Il faut, de plus, ajouter à cet élément de réponse, l'importance de l'accompagnement des producteurs et des gestionnaires afin que les premiers sachent répondre aux consultations et que les seconds rédigent leurs consultations de manière à favoriser les producteurs locaux. AGRILocal n'est qu'un outil, l'animation du territoire est cruciale et sera la condition de sa réussite.

- Interrogation sur les petites structures (petites communes par exemple) qui ne passent pas par les marchés publics pour l'approvisionnement de leur restaurant et qui sont donc peu familière avec ce genre de procédures.
- Quid de l'annuaire numérique des producteurs locaux que nous venons de mettre en place ? En effet, chaque fournisseur dispose gratuitement d'un espace personnel pour mettre en valeur ses produits et son exploitation. Autrement dit, les fournisseurs posséderont une fiche similaire à celle qu'ils peuvent avoir sur « des champs à l'assiette » avec une présentation de leur exploitation et de leurs produits. Par conséquent, l'annuaire perd de son utilité pour la restauration collective qui devrait utiliser quasi-exclusivement la plateforme.

Ceci dit, nous pouvons revoir le public ciblé de l'annuaire et l'utiliser en tant qu'outil de promotion des circuits courts et des produits locaux en direction des particuliers. Pour la Creuse, il n'existe pas d'outil de ce genre qui regroupe l'ensemble de l'offre des producteurs locaux. Ces derniers pourront donc gagner en visibilité auprès des consommateurs locaux, grâce à une communication adéquate.

### Actions à venir concernant la plate-forme :

- Chaque territoire, au sein de son comité de pilotage, doit bien définir ses priorités et ses objectifs quant à la création d'une plate-forme d'approvisionnement en produits locaux.
- Proposition que les partenaires de la coopération se déplacent dans la Drôme, début 2013, afin de rencontrer le CG de la Drôme ainsi que des producteurs et des gestionnaires utilisateurs de ce dispositif.

### Actions de coopération à venir, sur les six prochains mois :

Elles concernent essentiellement l'information et sensibilisation des acteurs sur les circuits courts, les produits locaux et la restauration collective. Chacune de ces actions fera l'objet d'une mutualisation entre les partenaires.

- Les ateliers d'inscription à l'annuaire + mutualisation de la méthodologie
- La formation des producteurs et des gestionnaires sur la réglementation sanitaire et le code des marchés publics + mutualisation de la méthodologie du plan de formation
- Un plan de formation des cuisiniers + mutualisation de la méthodologie
- Une stratégie de communication auprès des consommateurs + mutualisation de la méthodologie.

### Autres mutualisations :

- Diffusion des études menées par la DRAAF Limousin sur les circuits courts, pour le PNR Millevaches et pour la Creuse.
- Mercuriale des prix de la viande, comparaison grossistes/producteurs locaux
- Soirées « développement durable », éducation aux circuits courts, au goût déjà organisées par le PNR.

### Forum du Pays du Trégor Goëlo

Chaque année, le Pays du Trégor Goëlo organise un Forum de Pays. Cet évènement est l'occasion de rassembler élus, membres du Conseil de développement, acteurs associatifs et partenaires autour d'une thématique de travail. Cette année, c'est le thème « alimentation, santé et territoire » qui a été abordé à travers une table ronde et deux ateliers.

La table ronde, animée par Philippe Ponsard, traitait des enjeux de l'alimentation dans les collectivités locales et des approches pouvant être adoptées. Cette table ronde rassemblait la Maison de l'Agriculture Biologique des Côtes d'Armor (MAB22), la Cité du goût et des saveurs (créée par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Côtes d'Armor) et le Maire de La Roche Derrien.

La MAB22 est revenu sur le contexte national du Grenelle de l'Environnement et du GEMRCN (groupement d'études des marchés en restauration collective et nutrition) puis a présenté les intérêts nutritionnels, environnementaux et économiques d'un approvisionnement en produits bio et locaux en restauration collective. (Diaporama en pièce jointe)

La Cité du goût et des saveurs a présenté les acteurs qui participent aux circuits courts de proximité, les produits concernés ainsi que la place des produits transformés dans ces démarches. L'intervenant a aussi rappelé les intérêts économiques de l'approvisionnement local. Il a aussi abordé la nutrition en tant qu'enjeu de santé publique et comment le prendre en compte au sein des collectivités. (Diaporama en pièce jointe).

L'atelier n°1 abordait la question « quelle restauration collective voulons-nous sur le Pays ? ». Gaëlle Thouement a présenté les résultats de l'enquête auprès des restaurants scolaires du Pays du Trégor Goëlo. (En pièce jointe)

Baptiste Ridoux et Virginie Martin ont présenté l'annuaire des producteurs locaux élaboré dans le cadre de la coopération inter-territoriale « des champs à l'assiette ». On soulignera la question d'un participant qui s'interrogeait sur les possibilités de mutualisation de cet outil avec d'autres territoires. Enfin, le cuisinier de l'école de Plouaret a décrit son expérience d'approvisionnement et d'utilisation des produits locaux dans sa cuisine.

L'atelier n°2 concernait la thématique de la nutrition et de la santé publique. Des projets locaux « santé et alimentation » sur des publics cibles ont été présentés et ont permis des échanges sur le thème de l'alimentation comme approche mobilisatrice pour mettre en place une action de promotion de la santé.

Le Forum s'est terminé sur un moment convivial autour d'un cocktail à base de produits locaux. Puis les partenaires ont partagé un dernier diner (et un dernier verre) avant de se dire à très bientôt. La prochaine rencontre aura lieu sur le territoire du PNR Millevaches en Limousin au printemps 2013.