



Rencontre fermière du Printemps

Le 4 avril 2023

En Vienne à Vallèche 86

Manoir de la Blonnerie et Ferme du Pré Joly

www.collectifdupoitou.fr

Programme de la journée

10h30 : Introduction rappel succinct du projet du Collectif Fermier du Poitou

11h : Thème de la matinée : Savoir communiquer et mettre en valeur son produit.

1. Témoignages sur la création d'une épicerie fermière ambulante par Fabrice Rousseau.
2. Témoignages sur les fermiers caprins de N-A par Virginie VENOT BONNET, FRCAP.
3. La production fermière et la vente directe, que disent les textes réglementaires ? par Brigitte BONNET, responsable qualité à l'ANAA.

12h45 : REPAS PRÉPARÉ PAR MARIE FRANCOISE PASQUINET - FERME-AUBERGE DE LA BLONNERIE

14h00 : Réunion d'échange sur le projet du Collectif.

1. Définir la charte d'adhésion du collectif.
2. Acheter groupé ? Comment faire ? Qu'elles sont nos opportunités ? Énergie, emballage, etc.

16h30 : CONCLUSION ET VISITE DE LA FERME DE BRUNO JOLY - LE PRÉ JOLY

DIVERSIFIER SES DÉBOUCHÉS COMMERCIAUX LES EPICERIES AMBULANTES

PRESENTÉ PAR FABRICE ROUSSEAU

L'ÉPICERIE FERMIÈRE

**Vente et livraison
de produits BIO et fermiers**

ouvert 7/7 jours

5 avenue du Commandant Bernier
79500 MELLE

Tél : 05 49 07 32 59

e-mail : contact@epicerie-fermiere.fr

<https://www.facebook.com/Epiceriemelle/>



En direct de nos fermes

LES EPICERIES AMBULANTES



LE MARCHÉ COMMERCES AMBULANTS

- LES MARCHÉS FIXES DE CENTRE VILLE
 - $\frac{1}{4}$ des commerçants ambulants pour l' alimentaire et couvre $\frac{3}{4}$ chiffre d'affaire
- TENDANCE DES FREQUENTATIONS A LA BAISSSE
- CRISE ECONOMIQUE BAISSSE DES ACHATS ALIMENTAIRES
- LES LIVRAISONS EN AUGMENTATION PENDANT LA CRISE DU COVID 2020

ETUDE DE TERRAIN

- LES RETOURS DES DIAPOS SUIVANTES SONT ISSUS :
 - D'ÉCHANGES TÉLÉPHONIQUES
 - AVEC 7 STRUCTURES
 - TOUTES DIFFÉRENTES
 - SITUÉES 79, 86 ET 16

DEMARRER UNE EPICERIE AMBULANTE

- Carte d'activité commerciale ou artisanale ambulante
- Autorisation nécessaire auprès des communes de stationnement
- Sélection des gammes de produits
- Bien choisir son véhicule aménagé (système réfrigérant+étables)
- Types de services proposés (fixe, tournées, les deux)

TYPES DE PRESTATIONS

- MARCHÉS CENTRE VILLE
- TOURNÉES AVEC ARRÊTS FIXES
- LIVRAISONS SUR COMMANDE
- TOURNÉES PORTE A PORTE
- MIXTE MARCHÉS ET LIVRAISONS

GAMMES DE PRODUIT

- LES PRODUITS LOCAUX SONT PLEBISCITÉS (bio pas mis en avant)
- VRAC (épicerie, cosmétique, hygiène)
- FRUITS ET LEGUMES
- VIANDE/FROMAGES
- EPICERIE (conserves, biscuits...)
- PLATS CUISINES (recettes anciennes)
- HYGIENE (bicarbonate, vinaigre blanc...)

ZONE DE CHALANDISE

- Rayon 25 Km autour du dépôt
- Jusqu'à 60 Km / j
- 1 commerçant ambulant par zone de chalandise (entente)
- La plupart souhaiterait créer un commerce fixe en plus des tournées

ZONE DE CHALANDISE

- Rayon 25 Km autour du dépôt
- Jusqu'à 60 Km / j
- 1 commerçant ambulant par zone de chalandise (entente)
- La plupart souhaiterait créer un commerce fixe en plus des tournées

TARIFS

- Produits locaux plus honéreux mais adaptés à la demande des 30-40 ans
- Gammes de produits classiques et pas trop chers nécessaires pour les personnes âgées isolées
- Plats cuisinés substituent le portage de repas (tarifs supérieurs mais qualité aussi)

ORGANISATION HEBDOMADAIRE

- 2 Tournées/sem sur même zone
- Tous les jours de la semaine
- Horaires variés pour marchés (matin et soir)
- Horaires variés des livraisons (matin 9h-14h et soir après 17h)

COMMUNICATION DE BASE

- Flyers dans les boîtes aux lettres de la zone ciblée (gros travail mais essentiel)
- Listing des clients réguliers pour optimiser la logistique et intégrer les nouveaux
- Meilleure pub est le bouche à oreille

A RETENIR

- Publicité très importante avant le démarrage (flyers boîte aux lettres)
- Véhicule adapté selon les choix de distribution (gros investissement au départ)
- Livraisons adossées à un commerce semblent être une bonne formule
- Produits locaux restent intéressants

INTERÊT POUR LE COLLECTIF FERMIER

- S'INFORMER DES COMMERCANTS
AMBULANTS DE PROXIMITÉ
- PROPOSER DES PRODUITS ADAPTÉS AUX
TOURNÉES
- SE CALER SUR LES JOURS DE PASSAGE
POUR LA RAMASSE (ÉVITE LA LIVRAISON)



Un exemple d'accompagnement
de producteurs fermiers
organisés en filière,

**La production fromagère caprine
de Nouvelle-Aquitaine & Vendée
par la FRCAP**

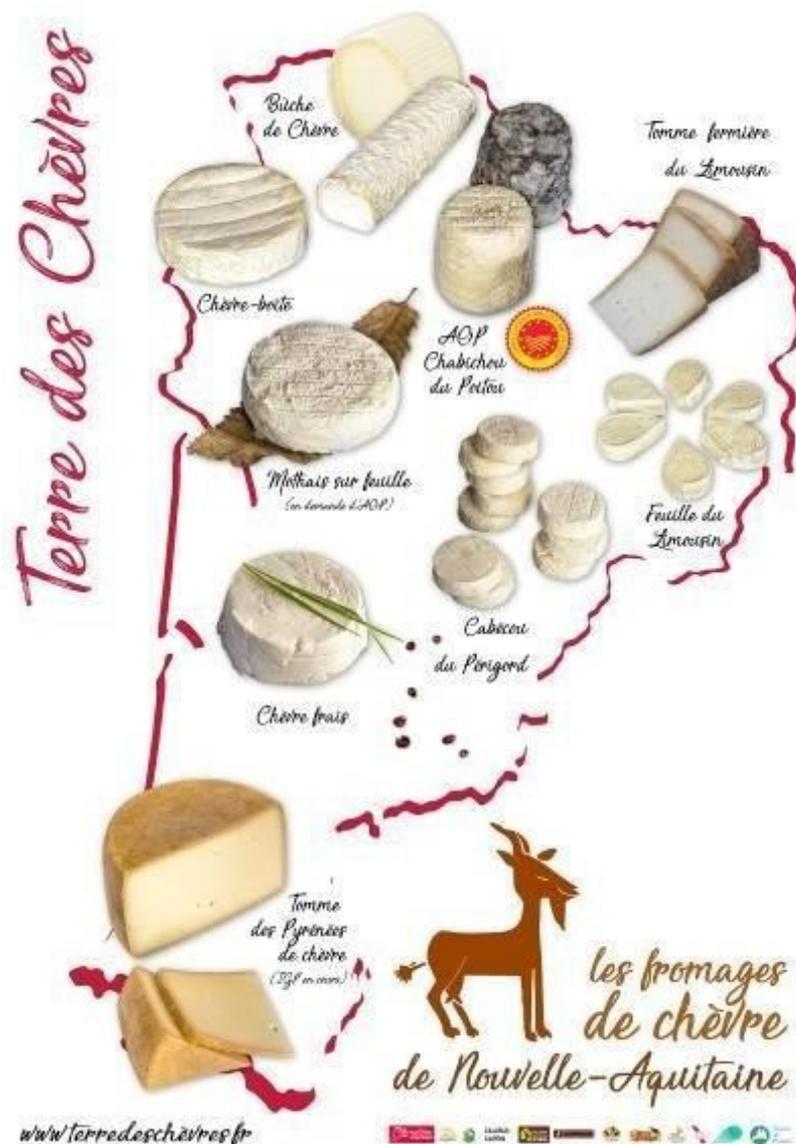


Virginie VENOT BONNET,
Animatrice-technicienne

*de la filière fromagère fermière de la
FRCAP*

La production fermière
caprine compte plus
de 360 fermes en N-A
& V

Et une grande diversité
de fromages



3 missions pour le pilotage de la production fromagère fermière régionale

1 - Animer la vie régionale fermière collectivement : fédérer, défendre, représenter, faire plaidoyer

- **Maillon régional de promotion et de défense de la filière en lien avec les Syndicats Caprins, la FNEC et l'ANPLF,**
- **Animation de la Commission Fermière Régionale qui oriente nos actions collectives,**
- **Rédaction de la « Feuille des Fromagers » qui informe des actualités,**
- **Tenue à jour du site <https://fermiers.terredeschevres.fr/> qui héberge les producteurs le souhaitant,**
- **Relais auprès de l'administration, des collectivités et autres partenaires (rencontre annuelle avec les Autorités Sanitaires, échanges avec les laboratoires d'analyses),**
- **Participation à des travaux de recherche à l'échelle régionale (enquêtes sur les résultats technico-éco) et à l'échelle nationale (IDELE).**

2 - Réaliser des formations collectives et appuis techniques individuels

- **Organisation de formations collectives à la demande des producteurs et sur des thèmes d'actualité (ex. de la commercialisation, de différentes technologies fromagères, ...),**
- **Intervention de manière personnalisée afin de résoudre les accidents de fabrication et de défauts sur les produits (problèmes de caillé, défauts divers, ...),**
- **Réalisation de diagnostics et accompagnement pour la mise en place de plans d'actions correctives,**
- **Aide de façon confidentielle à la mise au point de nouveaux produits (Tomme, Bleu, yaourts...),**
- **Apport de conseils en assurance qualité (Dossier d'agrément sanitaire, Plan de Maitrise Sanitaire, GBPH),**
- **Accompagnement en organisation des postes de travail (formation du personnel, gain de productivité, ...),**
- **Organisation d'évènementiels comme le Concours Régional des Fromages ou le stand SIA,**
- **Animation de démarches collectives de signes de qualité.**

3 - Accompagner l'installation en élevage caprin avec transformation fromagère

- **Aide à définir le projet, concevoir les locaux, à choisir du matériel, à gérer les flux,**
- **Réalisation de formations à la demande sur la technologie fromagère, la réglementation (GBPH), etc...,**
- **Soutien des porteurs de projet dans leurs démarches administratives auprès des Autorités Sanitaires.**



La nécessité de moyens humains spécifiquement dédiés à l'animation et l'accompagnement des producteurs fermiers

Deux animatrices pour le nord de la région

En partenariat avec l'UPF pour les PA 64

Mélissa TEINTURIER et Virginie VENOT BONNET
(0,8 et 0,6 ETP)



**Les CHEVRIERS : au service de l'animation fermière
régionale**

**Comment imaginer un
accompagnement de toutes les
productions fermières et en vente
directe
de Nouvelle-Aquitaine ?
En lien entre plusieurs structures**

Merci de votre attention.

Place aux questions

...



Si tu veux aller vite, marche seul
mais si tu veux aller loin,
marchons ensemble.



Proverbe
africain

Avril 2023



ANNEXE :

La filière fromagère caprine en Nouvelle-Aquitaine et Vendée

	Nombre d'exploitations caprines en système fermier fromager
Dordogne (24)	49
Gironde (33)	19
Landes (40)	6
Lot & Garonne (47)	28
Pyrénées-Atlantiques (64)	51
Corrèze (19)	19
Creuse (23)	14
Haute-Vienne (87)	25
Charente (16)	23
Charente Maritime (17)	30
Deux-Sèvres (79)	41
Vienne (86)	36
Vendée (85)	25
Nouvelle-Aquitaine & Vendée	366

Sources : base de données FRCAP et partenaires. Année : 2022



3^{ème} Rencontres
du Collectif
fermier du Poitou
4 AVRIL 2023 A
VALLECHE 86

Des produits fermiers dans nos assiettes

**Brigitte BONNET – Responsable Qualité et
Territoires**



■ ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMEN
TATION

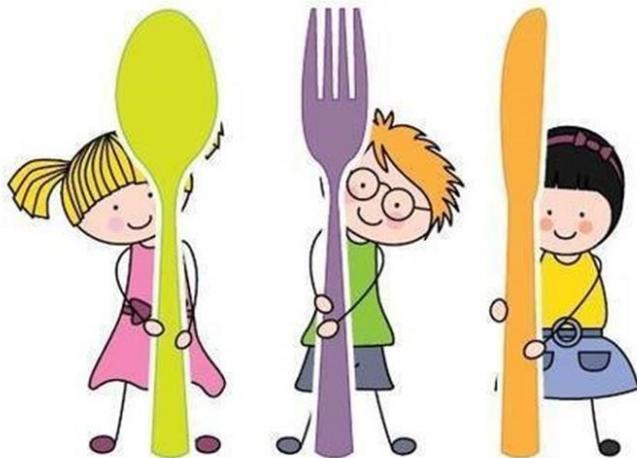
Loi EGALIM

Loi 2018-938 du 30 octobre 2018

Loi pour l'équilibre
des relations commerciales

dans le secteur agricole et
alimentaire et
une alimentation saine,
durable et accessible à
tous

Article 24
Spécifique à la
restauration
collective



Approvisionnement

Loi EGALIM

- **Au plus tard le 1er janvier 2022**
les repas en RHD comprennent en valeur au moins
50 % de produits durables et de qualité
dont au minimum
20 % de produits issus de l'agriculture biologique



Décret d'application

- **Décret n° 2019-351 du 23 avril 2019** relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime.

Produits « durables et de qualité » de quoi parle –t-on ?



- Produits issus de l'agriculture biologique (20 % mini)
- Produits bénéficiant de signes officiels de l'origine et de la qualité (SIQO)



- Produits issus de la pêche durable
- Produits labellisés RUP



- Produits issus d'une exploitation HVE (niveau 2 jusqu'au 31 décembre 2026)



- Produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales = **effets générés sur l'environnement de la production à la fin de vie du produit** (*Consommation eau, qualité air et sol, biodiversité ...*)

Loi 2021-1104 du 22 août 2021

Article 257



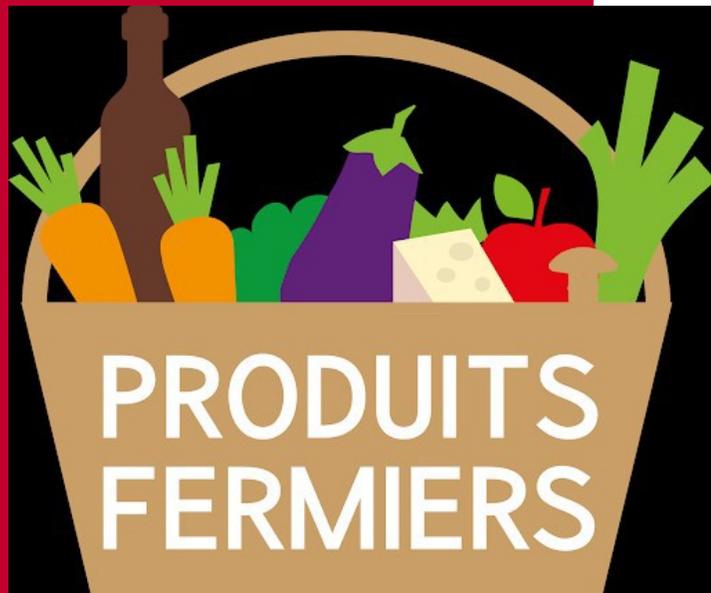
Modification de l'article L 230-5-1

- 1° bis / Produits dont l'acquisition a été fondée, principalement :
 - sur les **performances en matière de protection de l'environnement**
 - et de développement des **approvisionnements directs** de produits de l'agriculture
- 3° bis / Produits issus du **commerce équitable**

LES LABELS DE COMMERCE ÉQUITABLE SUR LE MARCHÉ FRANÇAIS



Produit « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »



- Produits pour lesquels il existe une **définition réglementaire** des conditions de production

... Mais que dit la réglementation ?

NB: Mentions valorisantes

produits de « montagne » et
produits de « pays »

non pris en compte par la loi.

Au tout début : la L.O.A ...



- la loi d'orientation agricole de 1999, transcrite dans le **CRPM (article L 641-19)** a subordonné l'utilisation du qualificatif « fermier » **au respect de conditions fixées par décret**
sans préjudice des réglementations communautaires ou nationales et des conditions approuvées pour bénéficier d'un label agricole
- La loi d'orientation agricole de 2006 (article 73) a créé la notion de 4 **mentions valorisantes** :
 - Montagne
 - Pays
 - Vin de pays
 - « **fermier** » ou « **produits de la ferme** »
ou « **produits à la ferme** »

Des lignes directives DGCCRF basées sur la jurisprudence des tribunaux

1. Depuis un arrêt de la Cour d'appel d'Agen du 8/10/1992), l'emploi des termes « ferme » ou « fermier » implique :

- l'existence d'un **circuit intégré à la ferme** : transformation et commercialisation sous la responsabilité de l'exploitant
- des préparations réalisées suivant des **méthodes de production traditionnelles** (exclusion de tout processus industriel)
- des **ingrédients provenant principalement de l'exploitation** (mais également des fermes voisines si l'exploitant conserve un contrôle direct sur les produits)

Peu importe les modalités de commercialisation et le statut juridique de l'exploitation.



Application par la DGCCRF de l'article L 641-19 du CRPM



2. En l'absence d'un décret général, le qualificatif fermier et les mentions « produit de la ferme » et « produit à la ferme »

peuvent être **utilisés UNIQUEMENT** dans les conditions prévues par :

- la réglementation **communautaire**
- la réglementation **nationale**
- les **conditions** approuvées pour bénéficier d'un **label agricole.**



1. Règlement CE 543/2008 du 16 juin 2008 ...en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volailles.

Article 11 - Pour indiquer les **modes d'élevage**, à l'exception des élevages biologiques, seules les expressions ci-dessous sont autorisées :

Fermier – élevé en plein air

Fermier – élevé en liberté

- Densité d'occupation du bâtiment / m² au plancher
- Surface totale des bâtiments avicoles inférieure à **1 600 m²**
- Effectif maximum de volailles par bâtiment avicole
- Existence de **trappes** de sortie pour les bâtiments
- Accès en permanence, pendant la journée, à un parcours extérieur
- Surface minimale de végétation sur le parcours
- **Souche à croissance lente**
- Alimentation pour l'engraissement avec **au moins 70 % de céréales**
- **Age minimal d'abattage** (81 jours pour les poulets)

Annexe V du règlement
européen



2. Réglementation nationale - Article L 644-14 du CRPM

Les mentions "fermier - élevé en plein air" ou "fermier - élevé en liberté" ne peuvent être utilisées que sur les **volailles bénéficiant d'un label rouge, d'une appellation d'origine ou du signe "agriculture biologique"**.

Conditions de production communes LABEL ROUGE

- Volailles fermières de chair - Viandes de volaille et préparations de viande de volaille
 - Répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles Label Rouge
 - Répertoire des préparations de viande de volailles fermières
- Produits à base de viande de volailles fermière de chair

Toutefois, ces dispositions ne s'appliquent pas aux productions à petite échelle destinées à la vente directe ou locale mentionnées à l'article L. 654-3 du code rural.

Article L 654-3

Statut sanitaire : EANA (établissement d'abattage non agréé)
Tueries de volailles et de lagomorphes, **installées dans une exploitation par un éleveur pour son seul usage**, dans lesquelles est **abattu annuellement un nombre d'animaux inférieur à un seuil** fixé par décret

Mise en application article D 654-3 code rural

Le nombre d'animaux abattus ne doit pas dépasser **500 par semaine et 25 000 par an.**

Mise en application article D 654-4 code rural

Vente à la ferme ou sur marchés et commerces de détail dans un **périmètre de 80 km autour de l'exploitation**



1. Décret du 2 mars 2009

Annulé en Conseil d'Etat à la suite d'un recours d'un professionnel.

Motif : ne précisait pas suffisamment le mode d'alimentation des poules

2. Décret 2015-1031 du 19 août 2015

relatif aux conditions d'utilisation des mentions valorisantes « fermier » ... pour les œufs de poule de l'espèce Gallus gallus

Articles D 651-57-6 à D 641-57-11 du code rural

- Les poules pondeuses **élevées en plein air ou** selon le mode de **production biologique** doivent être la propriété de l'exploitant qui doit en outre disposer d'autres sources de revenu que la production d'œufs.
- La taille de l'exploitation est **limitée à 6 000 poules**.
- Les œufs sont **ramassés et triés manuellement chaque jour**, soit directement dans les pondoirs, soit après évacuation directe des pondoirs jusqu'à une table de tri.
- Le **nom et l'adresse de l'exploitant sont mentionnés sur les emballages** si les œufs ne sont pas vendus directement au consommateur final.

NB: l'étiquetage doit mentionner le mode d'alimentation des poules et la part de céréales (au moins 60% dont 15% de sous produits de céréales)

Signes officiels de qualité sur les OEUFs



3. Labels rouges – Œufs fermiers

Il existe 3 labels rouges sur les œufs fermiers :

Œufs fermiers de poules élevées en plein air (LA/03/99 et LA/18/98)

Œufs fermiers en coquille ou liquides (LA/35/99)



qui s'appuient sur :

...ions de production communes LABEL ROUGE

et poules élevées en
s fermières élevées

toire de croisement



senLabel



1. Décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères

- La dénomination " fromage fermier " ou tout autre qualificatif laissant entendre une origine fermière est réservée à un **fromage fabriqué selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci.**
- le terme " fromage " peut être remplacé, dans la dénomination " fromage fermier ", par le nom d'un fromage défini au présent décret, d'une appellation d'origine, d'une indication géographique protégée ou par un nom de fantaisie, sous réserve, dans ce dernier cas, que la dénomination " fromage " figure sur l'étiquetage.

2. Décret n° 2013-1010 du 12 novembre 2013 modifiant le décret du 27 avril 2007

Etiquetage des fromages

La mention " **fabriqué à la ferme puis affiné par l'établissement** " suivie du nom de l'affineur, dans le cas des fromages fermiers tels que définis à l'article 9-1 mais dont la **phase d'affinage a été réalisée en dehors de l'exploitation agricole.** Cette mention suit immédiatement la dénomination " fromage fermier ". La taille des caractères de ces mentions est identique.



1. Règlement communautaire 1760/2000

établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant **l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine**

Depuis le 1er septembre 2000 l'étiquetage comprend de façon obligatoire :

- un numéro assurant le lien entre le produit et l'animal ou le groupe d'animaux dont il est issu,
- le pays d'abattage et le numéro d'agrément de l'abattoir,
- le pays de découpage et le numéro d'agrément de l'atelier de découpe.

Au niveau industriel rajout des numéros d'agrément d'abattoirs ou d'ateliers de découpe.

Toutes les autres mentions ont un **caractère FACULTATIF**

- mentions de l'origine française, de la catégorie et du type racial.

Et depuis le 1er janvier 2002, possibilité d'indication du pays de naissance et du

pays d'élevage.

- dans le cas où l'animal est né, élevé et abattu dans le même pays, la mention "origine" peut également être employée.

Pour être autorisées à figurer sur l'étiquette, les mentions « volontaires » / facultatives doivent **faire l'objet d'un cahier des charges validé par les pouvoirs publics** donc rattaché à un système de contrôle par un organisme certificateur.

Cahiers des charges validés par les pouvoirs publics en bovins

LABEL ROUGE – conditions de productions communes

Annexedel'ar êtedu 6 ao t 2020 Bulletin officiel du Ministère del'agriculture et del'alimentation n° 2020-33



Cession des animaux	Les bovins sont élevés chez un seul éleveur de leur naissance jusqu'à l'abattage ou peuvent faire l'objet d'une seule cession (non compris un éventuel allotement) entre exploitants habilités pour le même signe
Age maximal des animaux en cas de cession	12 mois ou 36 mois pour les femelles destinées au renouvellement du troupeau
Chargement	Sur l'ensemble de l'exploitation, le facteur de densité des animaux doit être au maximum de 2 UGB par hectare de SFP
Type de bâtiment	La stabulation entravée n'est autorisée que pendant la phase de stabulation hivernale et une courte période de finition

-1 label rouge enveau: « Veau fermier lourd élevé sous la mère et complétement aux céréales » - LAn° 08-93 - Interprofession régionale du veau d'Aveyron

Nouvelle dénomination « Viande et abats, frais et surgelés, de veau élevé sous la mère pouvant recevoir un complément à base de fourrages et de céréales »

né et élevé à la ferme dans de bonnes conditions de confort et de bien-être - allaité par sa mère et recevant un complément à base de fourrages et céréales

issu de races à viande.

2 autres labels rouges en veau de fermiers: L A /01/99 - race Aubrac et L A /03/84



1. Code des usages de la charcuterie

- Le terme « fermier » s'applique à des **produits fabriqués à la ferme avec des viandes d'animaux élevés à la ferme.**
- L'utilisation de la mention « issu de porc fermier », si elle est justifiée, est possible pour des charcuteries industrielles.

2. LABEL ROUGE – conditions de productions communes

Annexedel'ar êtédu27 juillet 2017 Bulletinofficiel duMinistèredel'agricultureet del'alimentation n° 2017-31

L'utilisation du terme « fermier » est réservée aux **élevages avec parcours** respectant :

- **Densité d'élevage** (Superficie d'espace libre minimum par animal logé en bâtiment spécialisé)
- Nombre maximum d'animaux par salle d'élevage à partir de la 17ème semaine d'âge
- **Age d'accès au parcours**
- **Surface minimale de parcours par animal.**

Pour les élevages en plein air ou en liberté :

- **Surface minimale de parcours** par animal (lors de l'engraissement et au plus tard à 17 semaines d'âge)

Mention « fermier » pour les Ovins ...



- **Aucune indication particulière dans les conditions de production communes en label rouge agneaux**

Ces CPC seront amenées à être modifiées
Intégration de critères concernant le terme fermier ?

- **SIQO Agneau « fermier » LR ou LR / IGP**

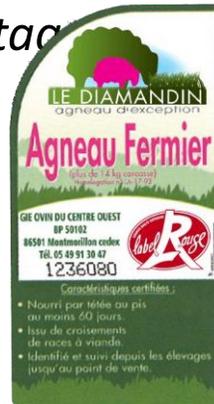
Cahiers des charges spécifiques

« Les agneaux sont élevés sur une même exploitation de leur

naissance jusqu'à l'abattage



LA 07/07



LA 17/93

Création de marques

Merci de votre attention

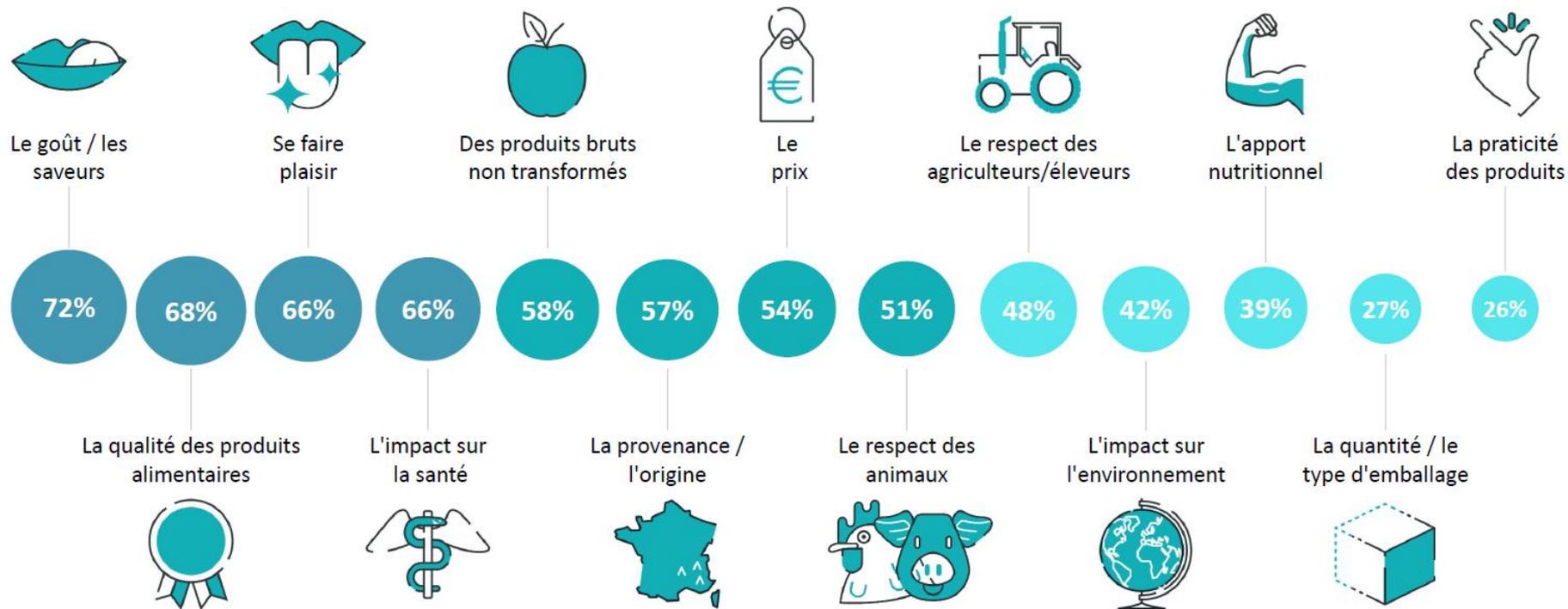




Quels éléments mettre en avant pour promouvoir, aux sens politique et commercial du terme la production fermière

4 avril 2023

Motivations à acheter des produits alimentaires



Leviers et argumentaires à valoriser en Circuits-Courts



49 % des consommateurs
prêts à payer plus cher pour
des produits respectueux de
leur santé

39 % des consommateurs
prêts à payer plus cher pour
des produits respectueux de
l'environnement
(en baisse de 4 point /2021)



Leviers et argumentaires à valoriser en Circuits-Courts



Naturalité et **proximité** remportent respectivement 85 % et **83 % d'opinions positives**

ObsoCo, décembre 2021. 4 000 répondants

Le fait Maison, coche toutes les cases

- Economie
- Santé / Nutrition
- Plaisir et goût
- Convivialité

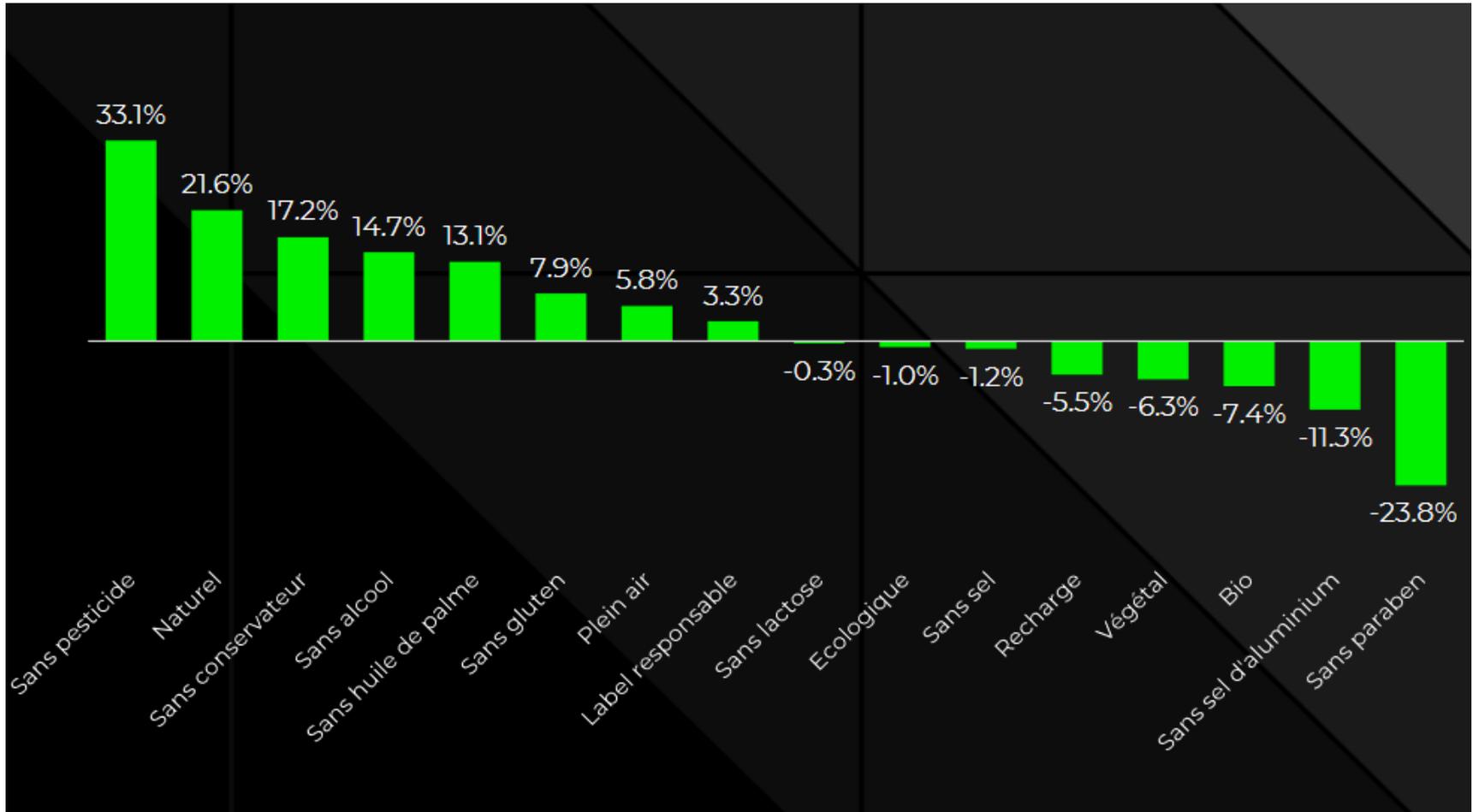
En développement chez les jeunes et personnes soucieuses de l'environnement.

ObsoCo, décembre 2021. 4 000 répondants

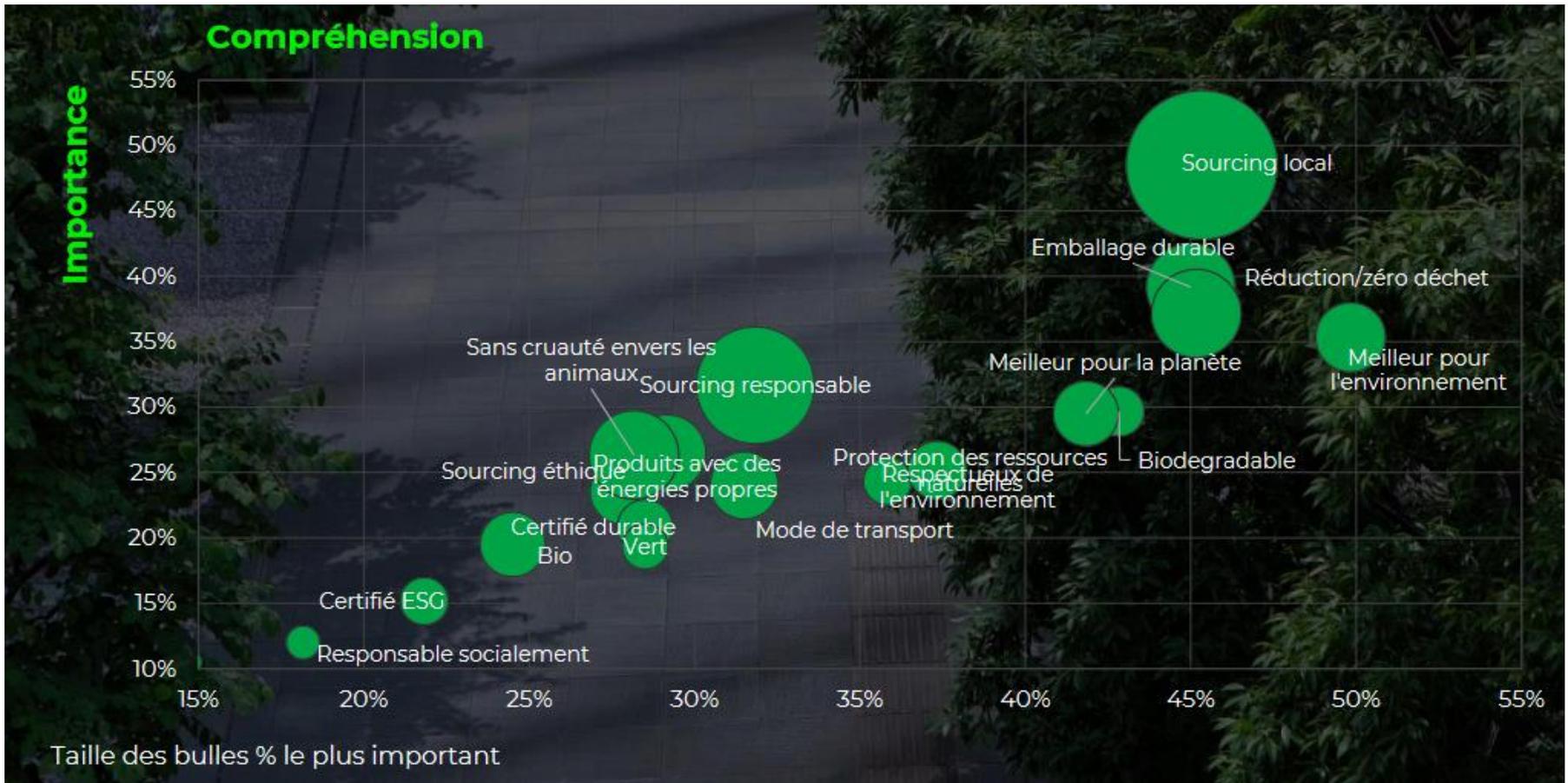


Provenance
Origine locale

Sans pesticide, naturel, sans conservateur, sans alcool : + 6,1 % des ventes



Achat local et emballage en tête des préoccupations des consommateurs



Source: NielsenIQ 2023 Sustainability Report
600 répondants en France

Par groupe de 4 à 5, choisir votre podium en 10 minutes,
le présenter en 1 !



Environ-
nement



Provenance
Origine locale



Respect des
producteurs



Qualité
Nutritionnelle



Plaisir



Bien-être
animal



Impacts
santé

Des outils pour communiquer sur le collectif fermier

il existe une multitude d'outils

Cartes de visite, de correspondance, papier à entête, étiquettes, enveloppes, bons de commande, catalogue produits, flyers, dépliants, ...

Panneaux de ferme, flèches directionnelles, enseigne, marquage de véhicule, banderole, bâches, habillage de stand, kakemonos, agencement du point de vente, stop trottoir, ...

Promotions, jeux concours, cartes de fidélité, objets promotionnels (stylos, sacs cabats à vos couleurs, calendriers, ...), tractage dans les boites aux lettres, emailings, ...

Site internet, blog, présence sur les réseaux sociaux, les forums, newsletter (en ligne ou imprimée), ...

Publicité (journaux, annuaires, bulletins,...) spots TV ou radios locales, bannières sur internet, référencement payant

Salons, foires, portes ouvertes, visites de ferme, dégustations, sponsoring, ...

4 points de méthode :

- Une cible
- Un message
- Un canal
- Cohérence et répétition



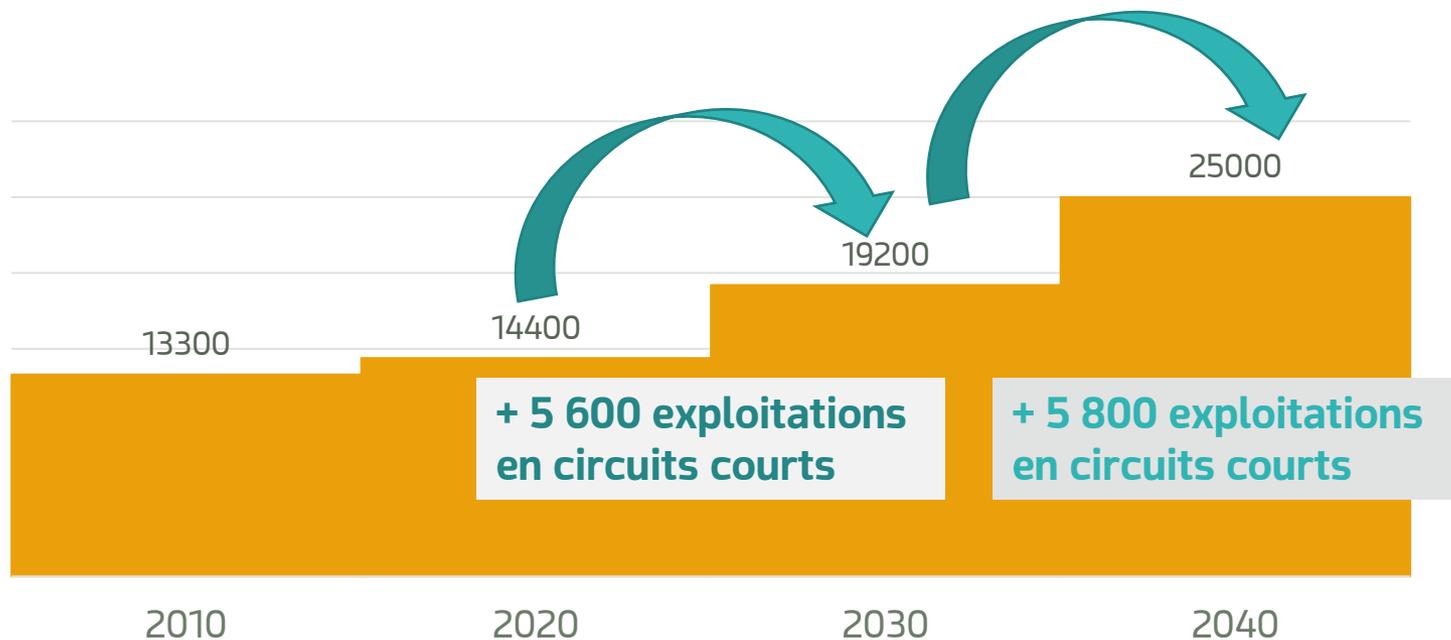
Source : Agence human, Aurélie Habasque

Rencontre fermière du printemps, 4 avril 2023

A l'échelle Nouvelle Aquitaine

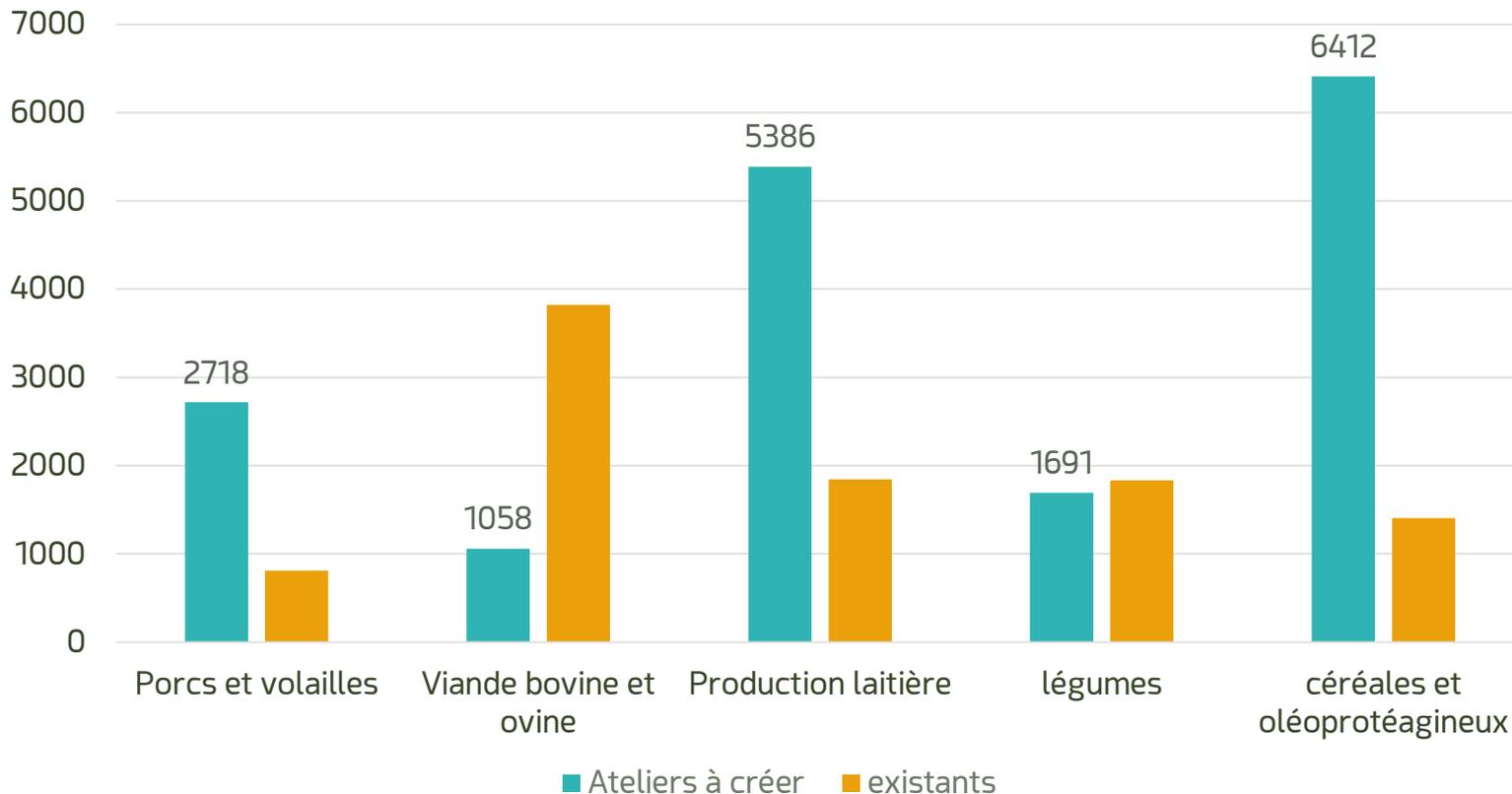
Objectif : 20 % d'autonomie alimentaire en 2040

- 1^{ère} étape : 30 % des exploitations en Circuits Courts en 2030
- 2^{ème} étape : 25 000 exploitations en Circuits Courts en 2040



Rencontre fermière du printemps, 4 avril 2023

Nb d'installations ou diversification en production fermière pour atteindre 20 % d'autonomie alimentaire en 2040



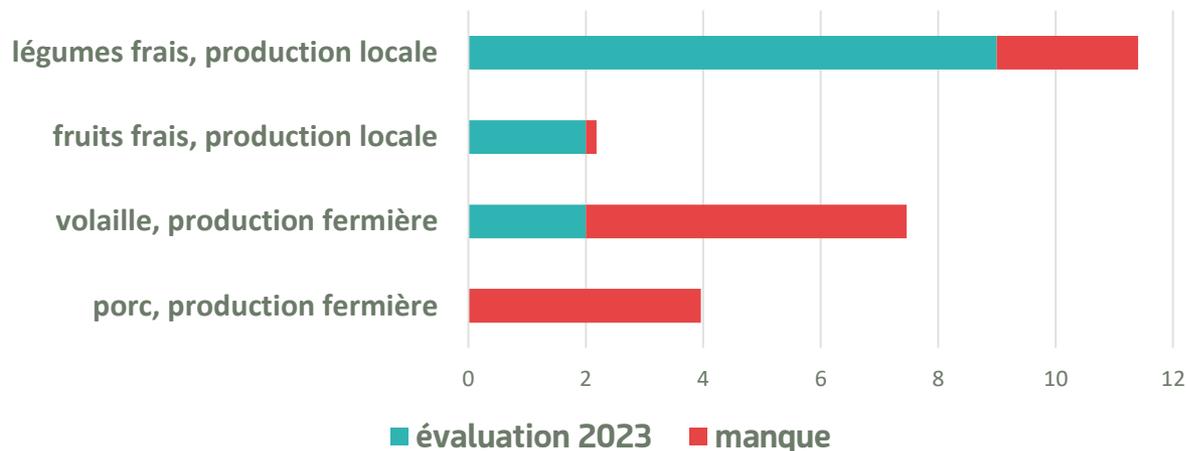
Source RGA 2020, traitement des données Nouvelle Aquitaine, modèle production en circuits courts AFIPAR

Rencontre fermière du printemps, 4 avril 2023

Recensement du personnel conseil, formation, accompagnement, techniques de productions fermières, v31 mars 2023

	Aquitaine	Limousin	Poitou-charentes	total NA
légumes	4,0		4,8	8,8
fruits	0,3		1,5	1,8
céréales	1,5			1,5
volailles, œuf			1,0	1,0
volailles grasses		1,0		1,0

1^{ère} évaluation des besoins en conseil, formation, accompagnement Techniques de productions production fermière, + 12 ETP

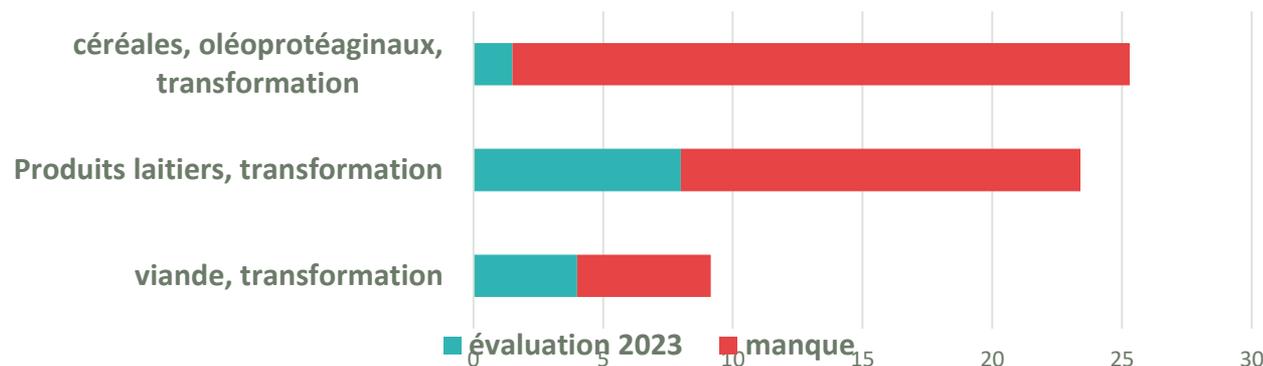


Rencontre fermière du printemps, 4 avril 2023

Recensement du personnel conseil, formation, accompagnement, techniques de transformation fermières, v31 mars 2023

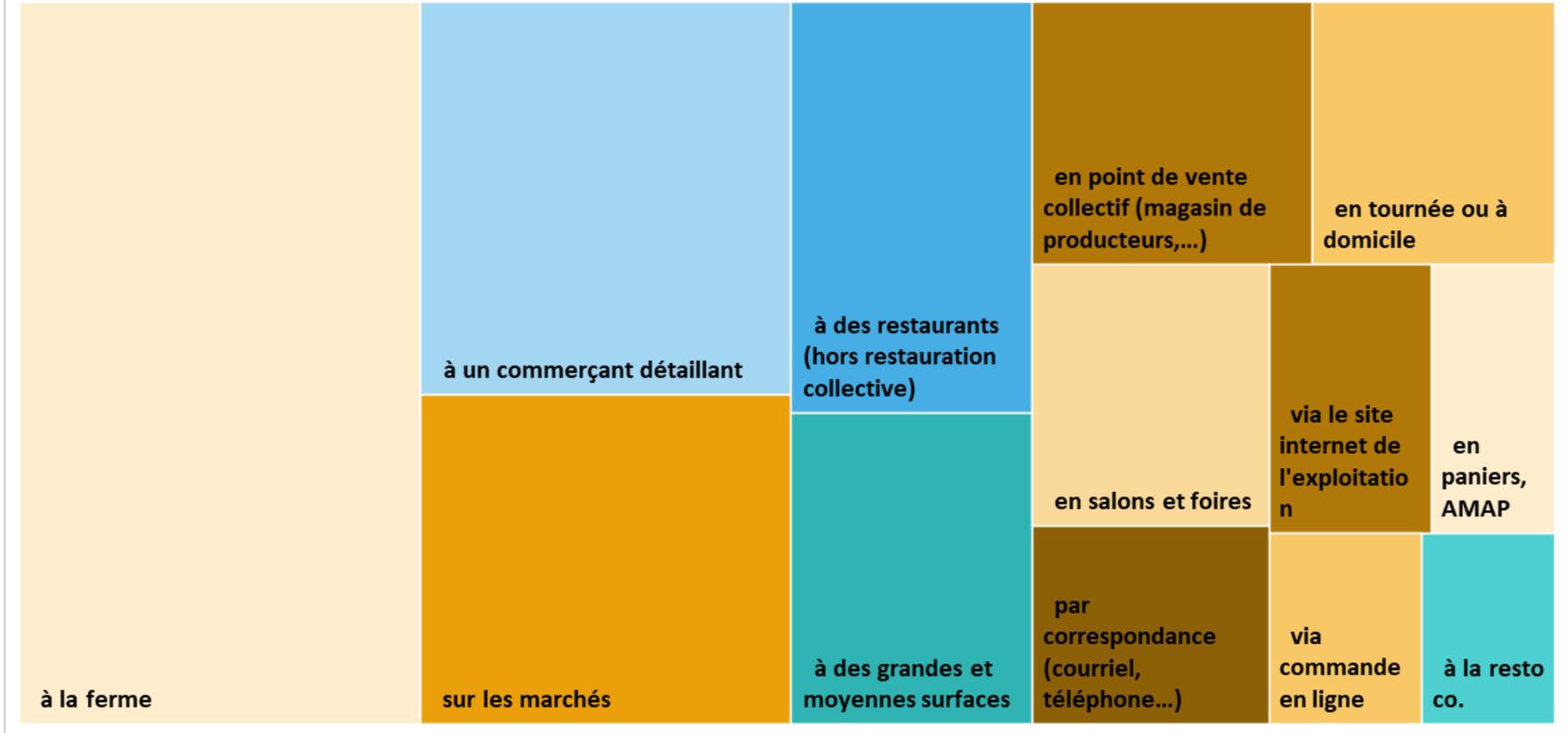
	Aquitaine	Limousin	Poitou-charentes	NA
fruits et légumes	0,3		0,5	0,8
céréales et oléoprotéagineux			1,0	1,0
viande	0,0	3,3	0,5	3,8
produits laitiers	3,3	1,0	4,0	8,3
conserves	0,5		0,5	1,0
étiquetage	0,2		0,0	0,2
hygiène et traçabilité	4,0	1,3	2,5	7,7

1^{ère} évaluation des besoins en conseil, formation, accompagnement, Techniques de transformation production fermière, + 44 ETP



Rencontre fermière du printemps, 4 avril 2023

Fréquences des modes de vente en circuits courts

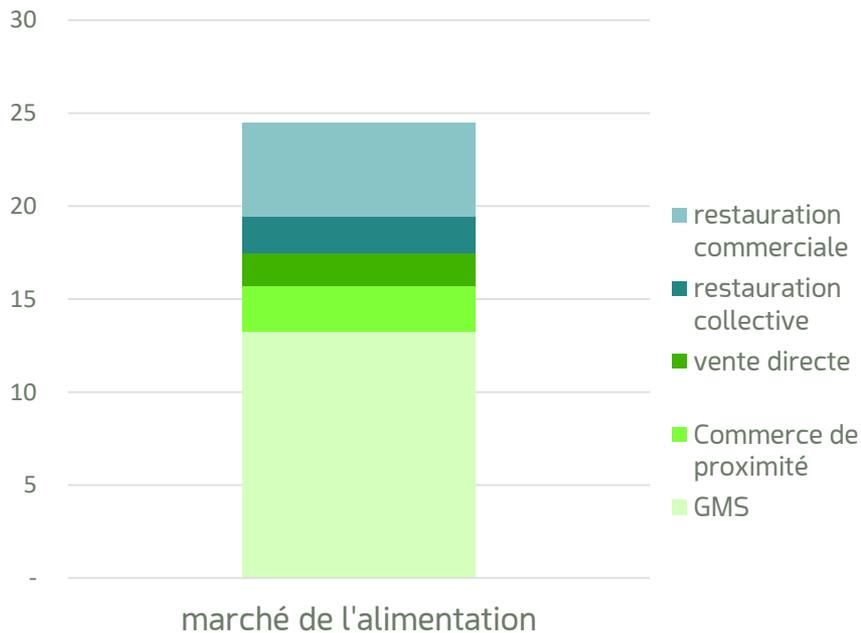


Source RGA 2020, traitement des données nationales

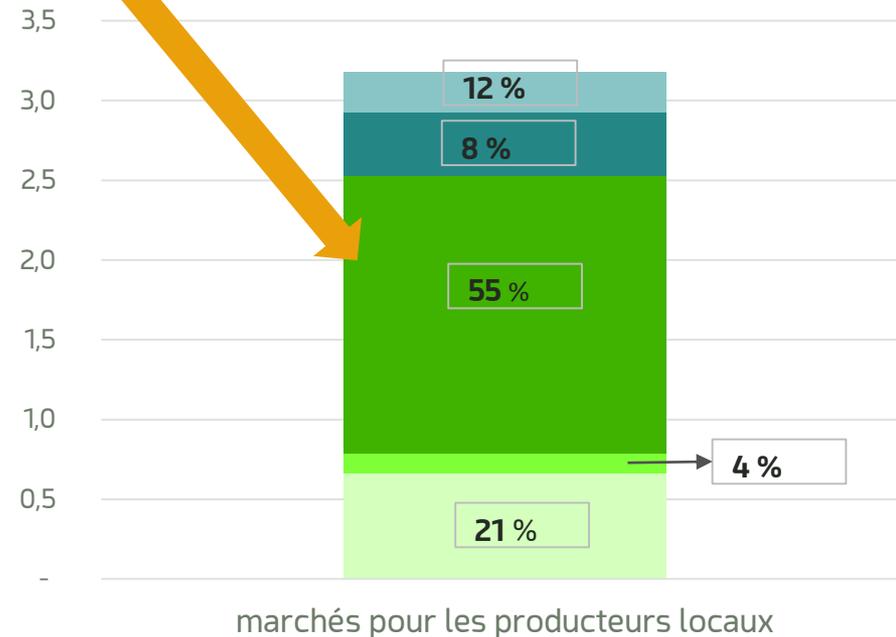
Rencontre fermière du printemps, 4 avril 2023

La vente directe est à ce jour le marché le plus important pour les producteurs locaux en Nouvelle Aquitaine

Dépenses pour les achats alimentaires en Nouvelle Aquitaine : 24,6 milliards



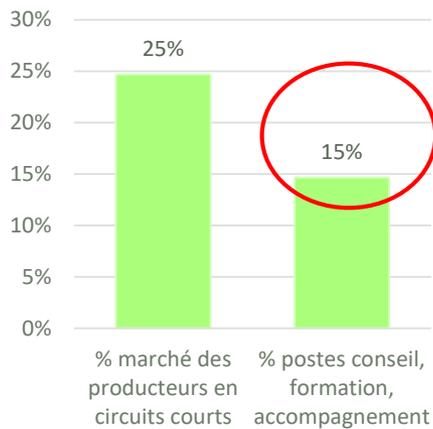
Marché des producteurs en circuits courts : 3,9 milliards = 16 % du marché de l'alimentation



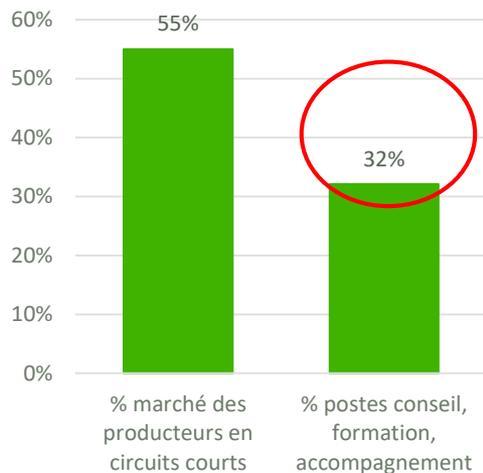
Rencontre fermière du printemps, 4 avril 2023

A l'échelle de la Région, les moyens de conseil, formation, accompagnement sont à développer en faveur de la vente directe et de la vente aux professionnels

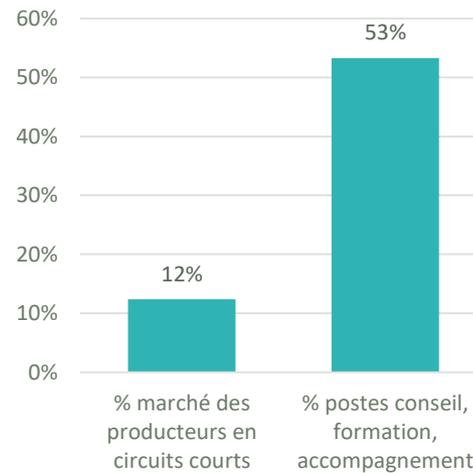
GMS et commerces de proximité



vente directe



restauration collective



+ 24 ETP

Source : girafood services, recensement des compétences et analyse AFIPAR



Rencontre fermière du printemps, 4 avril 2023

Instance de coordination du développement des circuits courts et de la production fermière

A l'échelle nationale : RMT Alimentation Locale → études et recherche

A l'échelle régionale

Région Nouvelle Aquitaine : feuille de route → des signataires de la feuille de route

Chambre Régionale d'Agriculture → des conseillers diversification

PQNA → des collectivités engagées dans des Projets Alimentaires Territoriaux

AFIPAR → des magasins de producteurs

A l'échelle supra départementale

- Collectif fermier 64 → des producteurs et associations de développement
- Collectif Fermier Poitou → des producteurs et associations de développement

Critères d'adhésion à l'association « Collectif fermier du Poitou, en direct de nos fermes »

Version 3



A quoi ça va servir cette charte d'adhésion ?

- **Se reconnaître**, c'est-à-dire définir qui sont les membres du collectif
 - **Se faire connaître**, à communiquer sur le collectif
 - **Choisir les initiatives soutenues** et encouragées par le collectif et ses membres
 - **Promouvoir la production fermière** (au sens politique, autant que commercial du terme)
-
- *Pour rappel, les **membres du Collectif Fermier du Poitou** peuvent être : des personnes physiques, morales, des entreprises individuelles ou des collectifs.*
 - *Il nous semble utile et intéressant de rassembler producteurs, artisans, commerçants et organismes de développement concernés par la production fermière, en **distinguant clairement les producteurs (seuls détenteurs possibles de la qualification fermière)** des autres membres du collectif*

Préambule

- Rappel de l'article 5 des statuts sur la composition et les ces conditions d'admission : « *L'adhésion à l'association est ouverte aux producteurs et transformateurs agricoles engagés en vente directe, aux structures d'accompagnement du monde paysan et rural, aux opérateurs commerciaux, selon des critères déterminés dans la charte d'adhésion à l'association (cf. article 14). L'assemblée collégiale se réserve le droit de refuser une adhésion. »*

1 - Critères d'adhésion des producteurs fermiers

- *Info : Plusieurs réglementations définissent pour les fromages, œufs, poulets le terme « fermier » mais ne donne pas de cadre réglementaire pour les autres produits alimentaires. En son absence, la doctrine appliquée par la DGCCRF admet comme fermier un produit :*
 - *Dont la matière première est issue de l'exploitation agricole ;*
 - *Dont la transformation s'effectue sur cette exploitation, voire dans un atelier situé en dehors de l'exploitation mais dans lequel l'agriculteur est associé (notion de circuit intégré à la ferme précisée par la cour d'appel d'Agen) ;*
 - *dont les préparations sont réalisées de façon traditionnelle, non industrielle.*
- Synthèse réalisée par le CERD [téléchargeable gratuitement sur son site](#)
- *Cela motive le cadre produit par le Collectif Fermier du Poitou ci-après*

- **Pour nous, un producteur fermier transforme ses produits sur sa ferme ou sur des outils de proximité, vend lui-même ses propres produits, en partie en vente directe, prêts à être consommés, directement au consommateur ou en circuit court.**
- Peuvent relever de cette définition :
 - *les producteurs de fruits, de légumes, maraîchers*
 - *les producteurs de céréales/oléagineux/protéagineux (produits bruts ou transformés),*
 - *les producteurs de viande qui font appel à des prestataires en travail à façon pour l'abattage et la découpe de leurs animaux (utiliser les apports de B Bonnet du matin).*
- Un producteur fermier est responsable de ses produits et choisit lui-même leur mode de fabrication et de commercialisation. Le producteur peut ainsi expliquer tout le processus de fabrication en toute transparence aux consommateurs. La vente directe est privilégiée.
- Le siège social de nos fermes se situe en Vienne et Deux-Sèvres ou dans les départements limitrophes.
- Nous sommes des agriculteurs en activité **inscrits à la MSA** (mutualité sociale agricole).

Certains de ces éléments, ou des précisions peuvent être apportées sur les pratiques, définissant les éléments de la Charte, complémentaire de ces critères d'adhésion, par exemple

Pour les éleveurs nous maîtrisons l'alimentation et le soin de nos animaux, chacun de nous transforme uniquement les produits de nos troupeaux (lait, viande, etc.), nous réalisons l'ensemble de la fabrication de nos produits et nous vendons nos produits finis.

Nous transformons des produits que nous élaborons de façon non industrielle, en maîtrisant chaque étape du processus de fabrication

Nous appliquons la réglementation en vigueur à l'aide d'outils adaptés à nos spécificités, sous le contrôle des services compétents. Nos fermes sont à taille humaine et elles constituent des entreprises viables économiquement, durables et inscrites dans leur territoire.

La vente directe vise à retrouver la valeur ajoutée et le sens de notre fonction essentielle dans la société. Elle nous permet de parler, expliquer nos pratiques, et être accessibles aux consommateurs et aux citoyens. En dehors du cadre de la vente directe, notre nom, ou celui de la ferme, et notre adresse sont obligatoirement inscrits sur nos produits. Ainsi, chacun de nos produits est signé par le producteur et identifié à son territoire.

2 - Critères d'adhésion des producteurs artisanaux en vente directe

- Préambule : le Collectif Fermier du Poitou est ouvert à des producteurs artisanaux très proches de la production fermière qui partagent une même ambition de développement de produits locaux en vente directe et qui s'approvisionnent chez des producteurs de grande proximité partageant les mêmes valeurs. Cette activité artisanale doit s'appréhender comme le prolongement de l'activité du producteur livreur.
- N'étant pas inscrits à la MSA, ces producteurs artisanaux ne peuvent pas s'identifier comme fermier dans leur communication et en aucun cas peuvent utiliser le terme fermier. Ils sont par contre les bienvenus dans le Collectif pour partager des outils de développement qui rejoignent leurs préoccupations.

Chaque producteur - transformateur **artisanal** qui sollicite l'adhésion au Collectif fermier du Poitou, doit répondre aux critères suivants :

- **Origine des matières premières** : *issues maximum de 2 ou 3 fermes ?*
 - *Maximum de volume transformé ? et/ou /UMO ?*
 - *Info : une réglementation européenne dérogatoire (indication de tableau nutritionnel) pour les producteurs fermiers, fixent à moins de dix travailleurs et moins de deux millions d'euros de chiffre d'affaires le seuil au-delà duquel elles ne sont plus considérées comme des micro entreprises*
- **Lieux de transformation** : sur la ferme ou le territoire d'où proviennent les matières premières, dans la limite de 25 km des fermes de collecte (*idem Comté*), en Vienne et Deux-Sèvres ou dans les départements limitrophes.
- **Lien direct avec le producteur** : l'activité de transformation doit pouvoir s'appréhender comme le prolongement de l'activité du producteur (exemples : pas de concurrence, transformation prioritaire des matières premières du producteur, valorisation explicite de l'origine des matières premières...)
- **Activité de transformation consacrée prioritairement à la valorisation de produits issus de fermes** : min. 80% de produits transformés et vendus issus des fermes, toutes filières confondues
- **Commercialisation prioritaire en vente directe** : min. 70% des produits transformés vendus en vente directe

3 – Critères d'adhésion des structures d'accompagnement du monde paysan et rural concernés par la production fermière et la vente directe

- Zone d'intervention : en Vienne et Deux-Sèvres ou dans les départements limitrophes.
- Activités réalisées avec et pour des producteurs fermiers

4 – Critères d'adhésion des opérateurs commerciaux concernés par la production fermière et la vente directe

- Ils sont situés en Vienne et Deux-Sèvres ou dans les départements limitrophes
- Gouvernance paysanne ou non ? mixte ?

Typologie de commerces distribuant des produits locaux (Afipar)

Gamme de produits fermiers locaux	Gouvernance	Dimension collective	Exemples	existence de franchise
80 à 100% de produits locaux	Producteurs	Oui	Magasins de producteurs	Ferme & Co (Bienvenue à la Ferme) peut avoir des gouvernances très variées
			Drive de produits fermiers	
	Non	Initiative d'un producteur (ex : magasin à la ferme)		
	Commerçants	associant + / - les producteurs à la gouvernance	Epicerie fermière de Melle	
			Epicerie de Sylvie (Niort)	
			Les papilles fermières	
1 part significative des ventes de produits locaux	Producteurs		Initiative d'un producteur (ex : Vergers de Gazeau 85)	oui
	Commerçants		Grand frais, Fresh	oui
	GMS		Ô Terra (Auchan), produits locaux = complément de gamme	
	Coopératives		Maïs Adour : En direct de nos producteurs	oui
			Maïs Adour : L'amour du terroir	oui

Annexe 1

- Définition des produits locaux

Signes de
qualité

Circuits
courts
-
Local?

Hors
signes de
qualité

Production
fermière

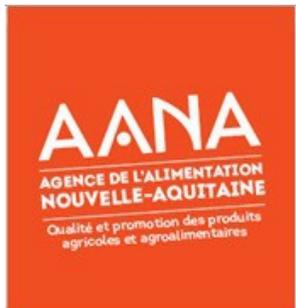
Production
artisanale

Production
industrielle

Signes de
qualité

Circuits
longs

Hors
signes de
qualité



PRODUITS « LOCAUX » EN RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE

- **DEFINITION**

- Un produit local doit tenir compte des besoins des collectivités et des capacités de productions des filières existant sur les différents territoires de la région.
- Un produit local peut être défini sur la base de 2 paramètres :
 - une délimitation géographique autour du bassin de consommation
 - et l'origine des matières premières.

Délimitation géographique :

- Le périmètre géographique retenu prioritairement pour la production et la transformation correspond au département de consommation +/- départements limitrophes français,
- Cette zone est élargie à l'ensemble des départements de la Nouvelle-Aquitaine si l'offre attendue n'est pas disponible dans cette première zone géographique.

Origine des matières premières :

- **Pour les produits bruts** : le département de consommation et/ou le(s) département(s) limitrophe(s) seront privilégiés, avec un élargissement à la Nouvelle-Aquitaine possible si l'offre est indisponible dans les territoires précédemment cités.
- **Pour les produits transformés** : Les matières premières principales* des ingrédients majoritaires** doivent provenir du département de fabrication et/ou des départements limitrophes avec un élargissement possible à la Nouvelle-Aquitaine si celle(s)-ci sont indisponible(s) dans les territoires précédemment cités. (Cf annexe I, cas 1 et 2).
- **Pour les produits bénéficiant d'un Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine** faisant référence à une origine géographique et ceux ayant leur Organisme de Gestion (ODG) en Nouvelle-Aquitaine, la zone géographique correspond à l'ensemble des communes concernés par le cahier des charges de l'appellation (et non uniquement à la zone détaillée ci-dessus).
- Pour les produits transformés dont l'origine des ingrédients majoritaires n'est pas de Nouvelle-Aquitaine : il est demandé à ce que l'origine des matières premières principales des ingrédients majoritaires soit française et les ateliers de fabrication situés en Nouvelle-Aquitaine (cf annexe, cas 3). Le terme de « **produit transformé régionalement** » sera alors utilisé.

**Matières premières principales : les plus importantes en quantité mise en œuvre dont le cumul représente au moins 50%.*

***Ingrédients majoritaires : les plus importants en quantité mise en œuvre dont le cumul représente au moins 50%.*



- Exemple en rouge d'un lieu de consommation (ex : lycées) situé dans les Pyrénées-Atlantiques. La priorité d'approvisionnement (matérialisée avec les flèches en rouge) est donnée au département de consommation + départements limitrophes français. Cette zone d'approvisionnement s'étend à la Nouvelle-Aquitaine dans un 2ème temps.
- Exemple en bleu d'un lieu de consommation situé en Charente. La priorité d'approvisionnement (matérialisée avec les flèches en bleu) est donnée au département de consommation + départements limitrophes. Cette zone d'approvisionnement s'étend à la Nouvelle-Aquitaine dans un 2ème temps.
- Exemple en vert d'un atelier de transformation situé en Deux-Sèvres : les matières premières des ingrédients majoritaires doivent être originaires en priorité des départements limitrophes (donc départements situés en NA mais pas uniquement) avec élargissement à la Nouvelle-Aquitaine en second choix.

Annexe 2

- Autres chartes fermières



Union des Producteurs Fermiers 64



- **Nos valeurs**

- Le Collectif Fermier 64 est une tête de réseau qui fédère des structures agricoles avec pour dénominateur commun, le développement et la valorisation de la production fermière.

- **Ensemble on va plus loin !**

Le travail en collectif est notre ADN : nous partons des préoccupations des producteurs et grâce à nos structures membres, nous favorisons les échanges entre paires pour développer l'« intelligence collective ». Par ailleurs, nous travaillons avec de nombreux partenaires extérieurs : entreprises, collectivités locales, organismes de formation, afin de mettre en œuvre des actions avec un fort impact sur le territoire.

- **Qu'est qu'un producteur fermier ?**

Le code rural définit les fromages, œufs ou poulets fermiers mais ne donne pas de définition générale.

Pour nous, un producteur fermier **transforme ses produits** sur sa ferme ou sur des outils de proximité, puis vend ces produits prêts à être consommés, directement au consommateur ou en circuit court.

- Il est **responsable** de ses produits et choisit lui-même leur mode de fabrication et de commercialisation.
- Le producteur peut ainsi expliquer tout le processus de fabrication en toute **transparence** aux consommateurs.



La production fermière, un modèle durable

- Nous défendons le développement de la production fermière car nous pensons que ces pratiques répondent à tous les défis actuels :

-Viabilité économique :

des prix équitables qui permettent d'avoir des fermes viables en rémunérant correctement les productrices et producteurs

-Des produits de qualité :

une fabrication sans additifs superflus, pour des produits sains et d'une grande qualité nutritive et gustative

-Préservation de l'environnement :

des pratiques agro écologiques respectueuses du sol et du vivant, en accord avec la demande des consommateurs. La mise en place d'une économie circulaire qui limite la production de déchets.

-Ancrage territorial :

des producteurs ancrés dans leur territoire qui nourrissent la population locale. Un partage des richesses dans un grand nombre de petites entreprises. Des emplois non délocalisables.

-Préservation du patrimoine:

une production avec des variétés et races locales qui préservent la biodiversité cultivée la plus adaptée à notre terroir. La transformation fermière, permet de préserver nos savoirs faire et la diversité des recettes traditionnelles de notre territoire.

Développement local:

des fermes autonomes, familiales et transmissibles, afin de garder de nombreux producteurs et productrices sur notre territoire.



CAHIER DES CHARGES GÉNÉRAL

- **ARTICLE 1 : STATUT DE L'ADHERENT** L'adhérent IDOKI doit être inscrit à la Mutuelle Sociale Agricole.
- **ARTICLE 2 : ZONE DE PRODUCTION** • Le siège de la ferme et les terres sont situés au Pays basque. Si le corps de ferme est limitrophe à la zone Pays-Basque, les terres peuvent se situer dans un rayon de 15km autour, dans les communes limitrophes. • La production des matières premières doit être réalisée en Pays basque. La transformation des produits doit se réaliser au Pays-Basque ou dans les communes limitrophes (communes limitrophes en annexe). NB : Une exception est autorisée pour les transhumances possibles hors Pays basque (cf. précisions sur la durée et la zone pour chaque production concernée dans les cahiers des charges productions).
- **ARTICLE 3 : DIMENSION HUMAINE DE LA FERME** La production via du salariat est limitée : le rapport d'un salarié pour un exploitant sur la ferme doit être respecté. La main d'œuvre non rémunérée n'est pas comptée dans le calcul. Les apprentis et les saisonniers salariés, pour une durée supérieure à 7 jours sont compris dans le calcul au prorata du temps passé sur la ferme sur l'année. Les actions de prestations (saloirs, salariat des ateliers collectifs, berger mutualisé), ne sont pas comptées dans le calcul.

- **ARTICLE 4 : PRODUCTIONS DE LA FERME** Toutes les productions, présentes sur la ferme, transformées (produits IDOKI) et non transformées (produits IDOKIABLE dans la partie production) doivent être soumises au cahier des charges IDOKI correspondant (Articles communs et Articles spécifiques de la production).
- **ARTICLE 5 : DIMENSION DE LA FERME, LIMITES DE PRODUCTION** Respect des plafonds de production et de transformation cumulés (cf. cahier des charges spécifiques) Les agneaux/veaux/chevreaux de lait, vendus entre 1 et 2 mois au négociant ne sont pas prises en compte dans le calcul du plafond. Les agneaux/veaux/chevreaux valorisés en direct, sont pris en compte.
- **ARTICLE 6.1 : TRANSFORMATION | GENERAL** La transformation des produits doit être réalisée par l'adhérent : le travail à façon est strictement interdit. Dérogation possible pour la réalisation de jus de fruits et nectars de fruits (kiwi) (100% des fruits provenant de la ferme, actions mécaniques, ni recettes) par un prestataire certifié conforme par l'APFPB IDOKI. L'abattage et la découpe par l'abattoir sont autorisés. Il est fortement recommandé d'aller vers les outils collectifs de transformation existants (haloirs, séchoirs, outils de transformation de viandes, fruits, légumes).

- **ARTICLE 6.2 : TRANSFORMATION | INGREDIENTS ANNEXES** Les ingrédients annexes (ce sont les principaux ingrédients hors aromates, épices, ferments et présures) incorporés dans les produits transformés (alimentaires et non alimentaires) doivent être issus de productions locales et/ou sous signe de qualité : AB, Biper Eztia, AOP, IDOKI.
- **ARTICLE 6.3 : TRANSFORMATION | PROPORTION D'INGREDIENTS ISSUS DE LA FERME**
Les produits alimentaires transformés doivent être constitués au minimum de 50% d'ingrédients IDOKI de la ferme (exception faite pour les produits non alimentaires).
(Exception selon recette : Pour les bolognaïses, tolérance de 40% de viande minimum dans les recettes)
- **ARTICLES 7 : COMMERCIALISATION**
 - Tout produit mis en vente, doit être étiqueté individuellement au nom du producteur et l'appartenance à IDOKI doit être mentionnée.
 - Au moins 50% de la production transformée/valorisée IDOKI, doit être écoulee en circuit court (un intermédiaire maximum entre le producteur et le consommateur)

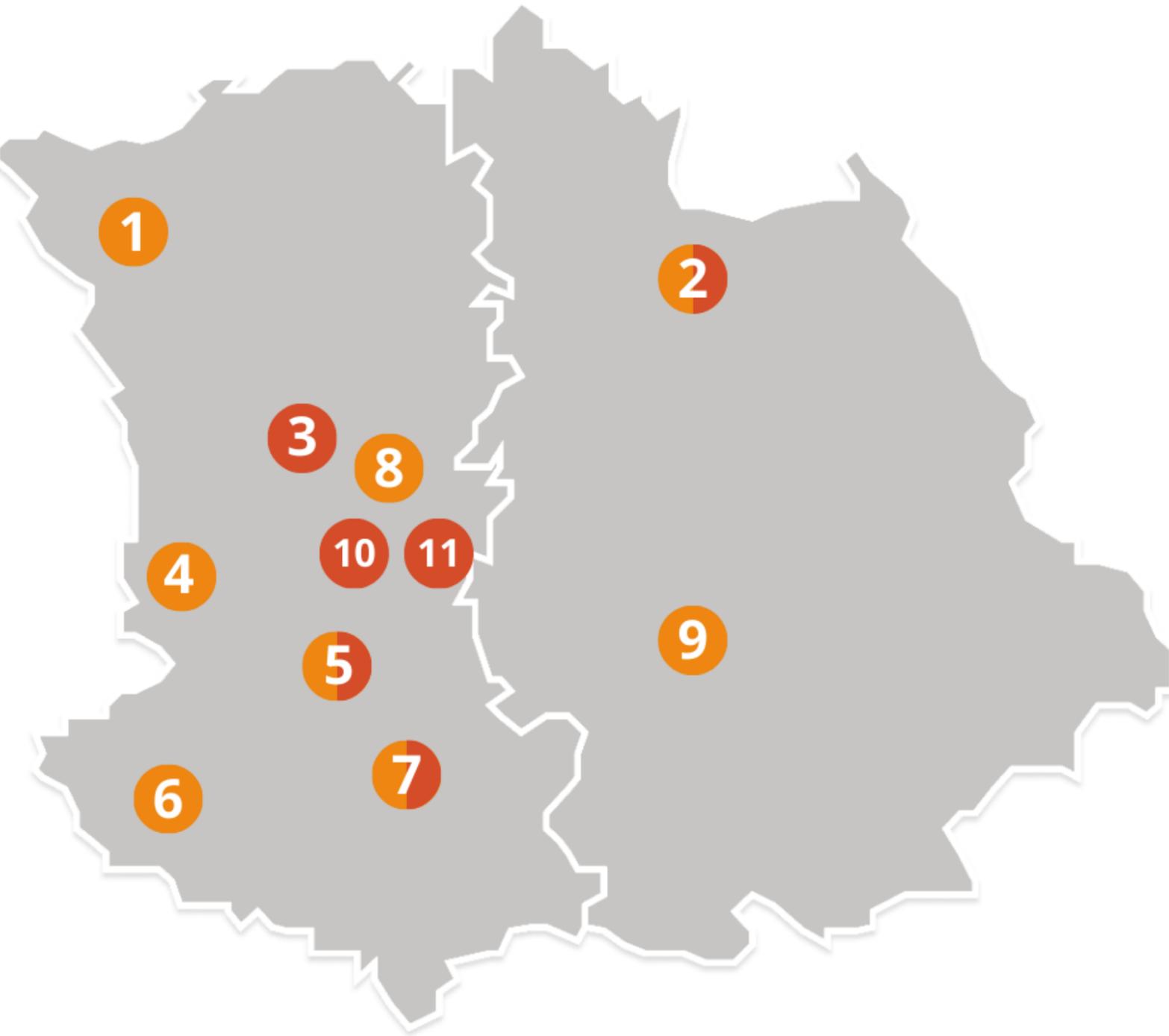
- A l'origine de cette initiative, nous voulons juste vivre de notre métier, de notre passion. Nous sommes des **paysans cultivant, élevant, transformant la matière** en respectant les éléments qui nous font vivre, pour faire simplement à manger. Nous souhaitons parler, expliquer nos pratiques, et être accessibles aux consommateurs et aux citoyens.
- Quelle que soit la production, nous avons fait le choix de **vendre en direct** pour retrouver la valeur ajoutée et le sens de notre fonction essentielle dans la société.
- C'est autour de cette nécessité que nos envies, nos motivations se sont rejointes : ensemble nous voulons **mettre en valeur nos fermes, nos produits, les rendre plus accessibles, se réapproprier le terme « fermier »** trop souvent utilisé abusivement.
- Nous souhaitons vous faciliter la vie et la nôtre aussi ! Mais également être totalement transparents sur nos façons de produire, ouvrir le dialogue et évoluer avec **VOUS »** .

Cartographie des référents du Collectif Fermier du Poitou

Référents territoires

&

Référents filières



1  **Nadine METAIS**
GAEC La Maison Neuve
contact@plaisirsdulait.fr
05 49 65 97 62
Référente du territoire Bressuirais

2  **Bruno JOLY**
Fromagerie le Pré Joly
bruno.joly944@orange.fr
06 04 49 58 47
Référent du territoire nord Vienne
Référent filière produits laitiers vache

4  **Thierry CHAUVEAU**
GAEC La Bazinière
contact@labaziniere.fr
06 88 76 14 74
Référent du territoire centre ouest Deux-Sèvres

5  **Joël DAVID**
Plaisirs fermiers de Saint Maixent
ann-bouss.jodav@wanadoo.fr
06 98 21 11 42
Référent du territoire St Maixentais
Référent filière magasin de producteurs

8  **Philippe ROBIN**
SCEA le Chêne Blanc
philval.robin@gmail.com
06 32 68 67 01
Référent du territoire de la Gâtine

9  **François CROUIGNEAU**
EARL Des Pervenches
lafermedespervenches@sfr.fr
06 37 81 93 62
Référent du territoire sud Vienne

3  **Claude IMBERT**
GAEC La Chevrochère
gaec-la-chevrochere@orange.fr
06 72 34 47 42
Référent filière fromages de chèvres

6  **Romain GELOT**
GAEC La Longée
gelot.rom79@gmail.com
06 58 89 77 86
Référent du territoire sud ouest Deux-Sèvres

7  **Philippe BAUDOUIN**
SARL La Roche laitière
secretariat@larochelaitiere.fr
06 72 62 13 11
Référent du territoire du Mellois
Référent filière produits laitiers vache

10  **Aurélia ENTZMANN**
GAEC L'Orée du Village
aureliaentzmann@gmail.com
06 14 72 95 54
Référent filière œufs de poule

11  **Marie PIED**
SAS La Gruzardière
labogruzardiere@gmail.com
07 87 12 64 64
Référent filière porc bio

Réduire ses charges

FORMULAIRE

Le Collectif fermier du Poitou a décidé de solliciter le CRER pour accompagner les fermiers dans leur réflexion sur l'optimisation énergétique.

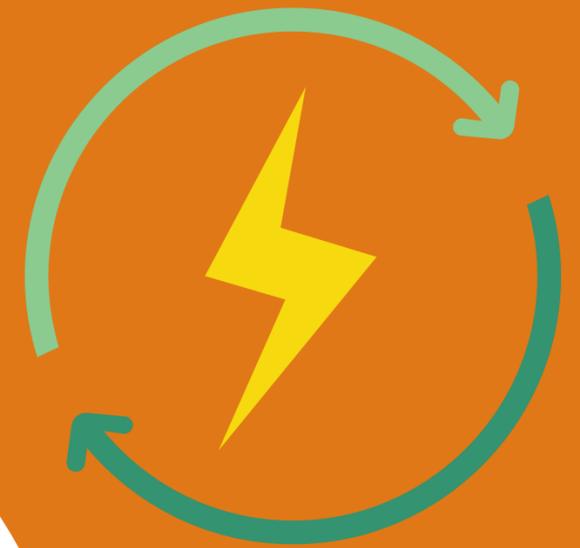


ELECTRICITÉ

1. A savoir : < 36 KWH (bouclier tarifaire)
2. Tarif Jaune : Philippe Baudouin (La Roche Laitière - Brûlain 79) propose son aide afin de créer un groupe de réduction du coût de l'énergie auprès des fournisseurs, le contacter.

EMBALLAGE

1. Créer des groupes par "type d'emballage" (poches s/vide, seaux, pots en verre, etc.)
2. Un annuaire des fournisseurs vous sera proposé.
3. Possible groupes pour négocier les prix auprès des fournisseurs (prix à la palette).





Rencontre fermière du Printemps

Le 4 avril 2023

En Vienne à Vallèche 86

Manoir de la Blonnerie et Ferme du Pré Joly

www.collectifdupoitou.fr