



## ZOOM sur le Pôle Valorisation/Diversification

### Edito



Au service des acteurs du territoire, Goûtez au 13 a pour but d'encourager le recours aux circuits courts de proximité pour l'approvisionnement de l'ensemble de la restauration collective présente dans notre département. La loi EGAlim et le Projet Alimentaire Territorial des Bouches-du-Rhône ne font que renforcer notre engagement, car ils visent à remettre à l'équilibre les relations commerciales entre producteurs et acteurs de la restauration collective et ainsi rendre accessible à tous les consommateurs une alimentation saine.

Nathalie ESCOFFIER, élue à la Chambre d'agriculture 13.

### En bref

#### Festival de la transhumance à la Halle de Plan de Campagne

**Mercredi 25 mai de 17 h à 19 h**, la Halle des producteurs de Plan de Campagne mettra à l'honneur les élevages ovins et caprins. En plus de la trentaine de stands de producteurs du département, le public pourra assister à des démonstrations culinaires autour de la viande d'agneau, découvrir les différents produits issus de laine de Mérinos d'Arles sur un grand espace dédié à la transhumance et à l'élevage pastoral.

### Chiffre clé

**17 ans**

d'expertise de la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône dans l'approvisionnement de la restauration hors domicile.

### Goûtez au 13



Créée en 2013, l'association de producteurs « Goûtez au 13 » a pour vocation l'approvisionnement en produits agricoles locaux et de saison les cuisines de collèges et lycées du département des Bouches-du-Rhône. À ce jour, elle compte 17 agriculteurs, tous issus du département, qui ont su « se mettre en conformité » pour répondre aux exigences de la Loi Egalim (loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable).

Cette loi, issue des États généraux de l'alimentation a été adoptée par le Parlement en octobre 2018. Elle poursuit trois objectifs :

- Payer le juste prix aux producteurs afin de leur permettre de vivre dignement ;
- Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits ;
- Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous.

Afin de répondre pour le mieux aux attentes de la restauration collective publique, avec pour objectif l'introduction dans les menus de 50 % de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité (dont les produits bio) à partir de janvier 2022, l'ensemble des producteurs s'est engagé dans des démarches respectueuses de l'environnement : Haute Valeur Environnementale (HVE3), Agriculture Biologique (AB), Indication Géographique Protégée (IGP) Camargue, Appellation d'Origine Protégée (AOP) de la Vallée des Baux, Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) lait de foin.

**Goûtez au 13** est une vitrine de la production bucco-rhodanienne et compte plus de 150 références avec notamment (liste non exhaustive) :

**Légumes** : artichaut, aubergine, concombre, courgette, courge muscade, épinard jeune pousse, mélange asiatique, mélange croquant, mesclun, navet, panais, pomme de terre, poivron, potimarron, roquette, salade, tomate cocktail, tomate grappe, tomate cerise, topinambour.

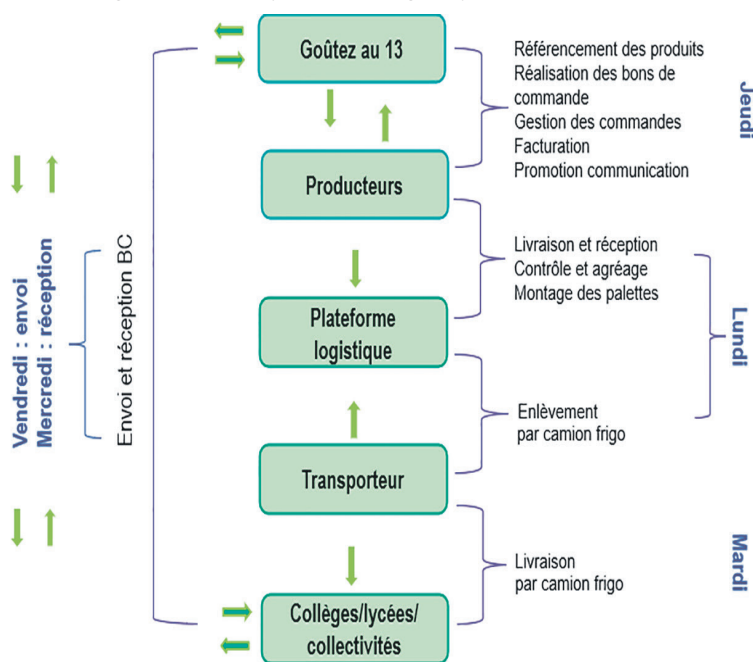
**Fruits** : cerise, fraise, kaki, kiwi, melon, nectarine, pêche, poire, pomme, prune, raisin...

**Épicerie** : bière au maïs, boulgour, compote de fruit, confiture, coulis de tomate, farines (blé, maïs, pois chiche, lentille), huile d'olive, jus de fruit, lentille, œuf, pâtes (blé dur, pois chiche, lentille), poichichade, plantes aromatiques et comestibles, pois chiche, polenta, riz, semoule...

**Produits laitiers** : vache (lait) et chèvre (35 variétés de fromages et faisselle)...

**Viande** : poulet fermier, steak haché surgelé, viande de taureau (à venir)...

#### Une organisation simple et une logistique bien rodée :



Un passage de commande adapté à chacun : fax, mail ou commande en ligne via [www.goutezau13.com](http://www.goutezau13.com)

#### Entente entre plateformes :

Dans le cadre de l'animation régionale des plateformes menée par la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône, du soutien entre producteurs de la région PACA, et afin d'élargir sa gamme de produits, Goûtez au 13 s'est rapprochée de :

- l'association de producteurs Vauclusiens « En direct de nos Fermes » : maraîchage et épicerie ;
- la plateforme de distribution « Échanges Paysans 05 » : fromages.

Dans un souci de transparence et d'information auprès des chefs de cuisine, gestionnaires et chefs d'établissements, la provenance des produits proposés est identifiée sur les bons de commande hebdomadaires.

**Votre contact : Nathalie RAOUX : 06 07 46 16 10  
n.raoux@bouches-du-rhone.chambagri.fr**

### Focus



En direct de nos Fermes est une association regroupant 22 producteurs vauclusiens (maraîchers, arboriculteurs, éleveurs...). Son siège social se situe dans les locaux de la Chambre d'agriculture de Vaucluse et sa plateforme logistique sur le MIN d'Avignon.

Elle compte à ce jour 2,5 salariés dont un chargé de mission développement de circuits courts en agriculture (Chambre d'agriculture de Vaucluse), un responsable de plateforme et un livreur et qui, quotidiennement, alimentent les distributeurs automatiques en libre-service des sites Agroparc, parking des Italiens ainsi que l'aire d'autoroute de Morières-lès-Avignon soit plus de 250 casiers.

## La Chambre d'agriculture & vous

### Vos prochaines formations

- ▲ **Obtenir l'HACCP Restauration** : toute l'année - Aix-en-Provence - 2 jours.
- ▲ **Maîtriser les principes de l'HACCP en Point de Vente Collectif** : toute l'année Aix-en-Provence - 1 jour.
- ▲ **Se perfectionner au Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène GBPH - transformation fromagère** : à la demande - Chambre d'agriculture 13 à Aix-en-Provence ou département 13 - 1 jour

**Votre contact : Béatrice HILDE : 04 42 23 86 11 - 07 64 40 96 65  
b.hilde@bouches-du-rhone.chambagri.fr**

▲ Découvrez l'ensemble de nos formations sur [www.chambre-agriculture13.fr/vous-etes-agriculteur/vous-former](http://www.chambre-agriculture13.fr/vous-etes-agriculteur/vous-former)

### Des prestations sur mesure

#### Conseil en Diversification

Valoriser votre savoir-faire et votre patrimoine par le biais d'une activité de diversification sur votre exploitation :

- Développer votre activité en agritourisme : accueil du public à la ferme, hébergement sur l'exploitation, vente de produits à la ferme ou via des marchés de producteurs ;
- Créer : un atelier de transformation, une ferme auberge, un point de vente collectif ;
- Mettre en place de nouvelles filières commerciales (vendre vos produits en ligne...) ;
- Approvisionner la restauration collective en

produits frais de saison : cantines scolaires, maisons de retraite...  
Vos conseillers vous accompagnent au quotidien dans vos projets de diversification d'activités et/ou de débouchés.

**Votre contact : Béatrice HILDE :  
04 42 23 86 11 - 07 64 40 96 65  
b.hilde@bouches-du-rhone.chambagri.fr**

▲ Découvrez l'ensemble de nos offres de services sur : [www.chambre-agriculture13.fr](http://www.chambre-agriculture13.fr) ou contactez-nous au 04 42 23 06 11



La certification vous assure la qualité de notre service.

La Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône est agréée par le Ministère en charge de l'agriculture pour son activité de conseil indépendant à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques sous le numéro IF01762, dans le cadre de l'agrément multisites porté par l'APCA.