



ZOOM sur le Pôle Valorisation/Diversification

Edito



Dans un contexte porteur pour les produits issus de circuit court, la marque Bienvenue à la Ferme lancée il y a trente ans par les Chambres d'agriculture et principalement appuyée sur les fermes auberge et les produits fermiers, veut passer à la vitesse supérieure. Son ambition ? Bâtir un réseau de magasins en circuit court pilotée par la société Fermes & Co créée à cet effet. Avec son réseau de magasins sous enseigne, Bienvenue à la Ferme nourrit l'ambition de créer un réseau de 35 magasins d'ici à 2025 et une centaine de points de vente d'ici à 5 ans.

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

En bref

Salon des agricultures de Provence – 3, 4 et 5 juin 2022



Notre rencontre agricole qui a accueilli 60 000 visiteurs en 2019, aura bien lieu en 2022. Les bulletins d'inscription ont été envoyés courant du mois de février et si vous souhaitez y participer, merci de vous rapprocher de Corinne HARDY : c.hardy@bouches-du-rhone.chambagri.fr

Opération au Pré de la ferme 2022

AgriLocal renoue avec le format habituel de ses animations et proposera le 30 mars 2022 la visite d'une exploitation AB maraichère et arboricole sur la commune d'Eyguières.

Autour de la valorisation des fruits et légumes de saison, l'idée est également de permettre un temps d'échanges entre chefs de cuisine du département sur des questions concrètes :

- Partage de techniques et recettes entre chefs autour de menus végétariens ;
- Réalisation d'un atelier cuisine par les chefs ;
- Témoignages d'agriculteurs sur la disponibilité et la qualité de leurs produits.



Chiffre clé

35
candidatures
en cours pour une
affiliation à Ferme & Co.

Magasin affilié Bienvenue à la ferme

Les consommateurs sont de plus en plus nombreux à faire le choix de la proximité pour leurs achats alimentaires. Mais l'achat en direct auprès des producteurs reste limité car l'offre est encore peu structurée et les points de vente peu visibles. Avec son réseau de magasins sous enseigne, Bienvenue à la ferme va au-devant des consommateurs en leur proposant des produits locaux et de saison variés en un même lieu. Une nouvelle initiative des Chambres d'agriculture pour développer les circuits courts, qui vient compléter l'offre diversifiée de points de ventes labellisés Bienvenue à la ferme (vente à la ferme, Marchés de Producteurs).

Afin de faire converger les attentes du grand public et les intérêts du monde agricole, la société Fermes and Co, en charge du développement du réseau de magasins sous enseigne « Bienvenue à la ferme » a été créée à l'initiative des Chambres d'agriculture.

Cette société a pour fonction l'accompagnement à la création de magasins à toutes les étapes du projet, l'appui au développement au travers d'un suivi commercial, l'animation des ventes, des dispositifs de communication et de logistique. Les Chambres d'agriculture sont partenaires et prestataires de Fermes and Co en intervenant sur les volets sanitaires, réglementaire et sourcing des projets de magasins.

Quelles sont les différences avec les magasins de producteur Bienvenue à la ferme déjà existants ?

- Les différences portent sur 4 points :
- les magasins peuvent être détenus par des agriculteurs et des non-agriculteurs (commerçant souhaitant passer son commerce sous enseigne Bienvenue à la ferme, entrepreneur souhaitant se diversifier dans le secteur alimentaire, reconversion professionnelle) ;
 - les magasins sont gérés en affiliation par la société tête de réseau Fermes and Co ;
 - les magasins sont accompagnés dès l'ouverture et tout au long de leur développement ;
 - les magasins sont sous enseigne Bienvenue à la ferme et partagent le même concept.

Quelles sont les différentes étapes du projet ?



Quelles sont les fonctions d'un référent affiliation Bienvenue à la ferme au sein d'une Chambre d'agriculture ?

Le référent affiliation aura pour mission de :

- gérer le 1^{er} contact avec les porteurs de projet sollicitant la Chambre d'agriculture pour créer un magasin de produits fermiers en circuit court ou bien convertir un magasin existant,
- relayer les informations, obtenir les validations des candidats, les implantations auprès des élus de la Chambre, et coordonner les prestations d'accompagnement de la Chambre d'agriculture,
- participer activement à la communauté des référents affiliation Bienvenue à la ferme et à la vie du réseau des magasins.

Où en sommes-nous à ce jour ?

3 magasins ont déjà ouvert leurs portes :

- La ferme de Sous la Ville (Lantic, Côtes d'Armor) : le magasin a été créé en 2017 par le GAEC de Sous la Ville. La ferme familiale est spécialisée dans l'élevage de bœufs, porcs, volailles, canards et agneaux et approvisionne directement les rayons du magasin. En 2019, il devient le premier magasin sous enseigne Bienvenue à la ferme en France pour accélérer son développement, avec pour objectif de s'agrandir.
- Saveurs de Normandie (Ménilles, Eure) : Après avoir travaillé plus de 20 ans dans un groupe international, Michel MARCHAND, fils d'agriculteurs et de formation agricole a changé de cap. En 2012, il crée le magasin Saveurs de Normandie et trouve rapidement sa clientèle autour d'un concept engagé. En 2019, il devient le 2^{ème} magasin à passer sous enseigne Bienvenue à la ferme.
- Le Champ des saveurs (Craon, Mayenne) : pour Brice et Céline MARSOLLIER, maraîchers et horticulteurs à Renazé, adhérents du réseau, et leurs associés Florence et Emmanuel DOISNEAU, producteurs de porcs à Pommerieux, l'ouverture du magasin Bienvenue à la ferme, cette année, est la concrétisation de 2 ans de réflexion et de travail. Bienvenue à la ferme - Le Champ des saveurs c'est aussi 4 salariés, 220 m² de surface, 1 200 références produits, 95 producteur-trice.s fournisseurs.

Actuellement, à des niveaux différents d'avancée, 35 candidatures à affiliation sont à l'étude, mais aucune en région PACA.

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

Témoignage

Agnès GAFFET
du « Mas des Chèvres »

Installée depuis 2012 sur la commune de Châteaurenard, elle élève environ une soixantaine de bêtes de race Saanen et Alpine (56 chèvres et 4 boucs). Les bêtes sont nourries avec du fourrage sec de qualité et bénéficient de 4 hectares de pâture.

Conçu avec le centre fromager de Carmejane, l'exploitation dispose d'un atelier de transformation fromagère implanté sur l'exploitation.

Présente sur les marchés de sa commune, dans les épiceries avoisinantes ou sur la carte de restaurants et bar à vin locaux, le Mas des chèvres approvisionne également les cantines des collèges du département via l'association de producteurs « Goûtez au 13 » animée par la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône.

Présente sur les marchés de sa commune, dans les épiceries avoisinantes ou sur la carte de restaurants et bar à vin locaux, le Mas des chèvres approvisionne également les cantines des collèges du département via l'association de producteurs « Goûtez au 13 » animée par la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône.



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.
 - ▲ **Obtenir son permis d'exploitation d'un débit de boissons en table d'hôtes** : Mars 2022 – Aix-en-Provence – 3 jours.
 - ▲ **Créer un hébergement agritouristique** : Mars 2022 – Aix-en-Provence – 1 jour.
 - ▲ **S'approprier les étapes de son projet en hébergement oenotouristique** : Mars 2022 – Aix-en-Provence – 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

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...
Nos 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 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.