

ZOOM sur le Pôle Valorisation/Diversification

Edito



« Bienvenue à la ferme », marque du réseau des Chambres depuis plus de 30 ans, a franchi les évolutions sociétales et a su évoluer pour répondre au mieux à la volonté de ses adhérents de rester la 1^{ère} marque nationale agritouristique. La marque a su prendre le virage pour plus de clarté, plus de lisibilité et plus d'attractivité pour les consommateurs autour de la segmentation « Mangez Fermier » et « Vivez fermier ».

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

En bref...

Halles de Terres de Provence édition 2021

■ La Halle de Terres de Provence de la Barasse ouvrira ses portes :
Le jeudi 04 mars 2021 de 17 h à 19 h et ce jusqu'au jeudi 30 décembre 2021.
Ce marché se situe, comme l'an passé, sur le parking de la gare de la Barasse à Marseille dans le XI^{ème} arrondissement.

■ La Halle de Terres de Provence de Plan de Campagne ouvrira ses portes le lundi 17 mai 2021.
Vous souhaitez participer à l'une de nos halles ? Les inscriptions sont encore possibles !

Afin de compléter notre gamme de produits pour la halle de la Barasse, nous recherchons des éleveurs et producteurs de viande, fromage...

Pour recevoir votre bulletin de participation et information complémentaire, contactez :

■ **La Barasse** : Lauriane CHAMBON : 07 86 84 27 73

l.chambon@bouches-du-rhone.chambagri.fr

■ **Plan de Campagne** : Muriel SAJ : 07 86 01 02 86 - m.saj@bouches-du-rhone.chambagri.fr

Chiffre clé

72

formules

(ferme auberge, ferme équestre, produits de la ferme, ferme découverte, camping à la ferme, accueil camping-car, ferme pédagogique, hébergement à la ferme, chasse à la ferme)

sont représentées pour
59 adhérents dans le département.

Bienvenue à la ferme !



1^{ère} marque nationale de vente directe de produits fermiers et d'agritourisme initiée et portée par le réseau des Chambres d'agriculture, Bienvenue à la ferme (BAF) est le plus ancien réseau « organisé » de circuits courts en France (32 ans). En avance sur son temps, elle est désormais en phase avec les attentes des consommateurs. Sa vocation reste inchangée : répondre à une réelle attente de consommateur afin de lui offrir le meilleur de la ferme.

La marque reconnaissable grâce à « la petite fleur » est un repère pour les consommateurs dont les nouvelles générations plébiscitent les produits frais et (re)découvrent les vertus des fruits et légumes de saison. Toutes s'accordent autour du phénomène du « mieux manger » qui privilégie les produits naturels non transformés. Parmi les engagements pris par l'ensemble des agriculteurs du réseau, la relation d'échange et de maintien du lien social avec le consommateur reste primordiale. En accueillant sur leurs fermes, en participant aux marchés de producteurs, en créant des initiatives collectives telles que les Drive fermier ou encore des magasins de producteurs, les 8 000 producteurs « Bienvenue à la ferme » apportent des réponses concrètes aux interrogations et souhaits des consommateurs.

La marque « Bienvenue à la ferme » vise à :

- Satisfaire aux attentes des consommateurs en termes d'authenticité, de détente dans un environnement naturel et préservé ;
- Faire connaître le métier d'agriculteur et la réalité de l'activité agricole ;
- Valoriser les produits des exploitations et les savoir-faire des agriculteurs ;
- Préserver le patrimoine agricole et rural.

L'agriculteur agréé s'engage à offrir à ses hôtes un accueil personnalisé et professionnel dans un environnement soigné. Il est l'ambassadeur d'une agriculture durable et responsable, enracinée dans les territoires. Il garantit la transparence sur l'origine des produits et les conditions de production en organisant la rencontre avec les consommateurs, tout en développant une relation de confiance.



Bienvenue à la ferme, c'est :

- 8 000 agriculteurs membres du réseau ;
- 96 départements représentés ;
- 9 400 prestations d'accueil et de vente à la ferme ;
- L'organisation d'événements saisonniers : printemps à la ferme, été à la ferme, automne à la ferme et Noël à la ferme... ;
- Une offre qui s'articule autour des 2 grandes thématiques : Mangez fermier et Vivez fermier.

« **Mangez fermier** » : consommer les produits Bienvenue à la ferme, c'est s'assurer de consommer des produits savoureux et de saison (fruits et légumes viandes, fromages, vins, miels...) mais également la possibilité d'acheter des produits non alimentaires tels que des huiles essentielles, des savons, de la laine...

Dans toute la France, de nombreuses solutions existent pour faciliter l'accès à ces produits : les points de vente à la ferme (4 400 boutiques), les marchés des producteurs (720 marchés), les magasins de producteurs (26 magasins) les Drive fermier (120 points de retraites). Les adhérents respectent un cahier des charges qui garantit la provenance des produits et le respect des pratiques de production et de fabrication.

« **Vivez fermier** », c'est la garantie de s'évader le temps d'un week-end, ou plus, pour des vacances pas comme les autres. Entre amis, en famille ou en amoureux, n'avez-vous jamais rêvé d'un séjour à la ferme pour découvrir les richesses naturelles, culturelles et gastronomiques de nos régions ? La formule se décline en 3 catégories : dormir à la ferme (1 800 hébergements), se restaurer à la ferme (270 fermes) et découvrir/s'amuser à la ferme (visites de ferme, fermes pédagogiques et les fermes équestres : 900 fermes).

Consommer, séjourner, visiter dans le réseau Bienvenue à la Ferme c'est soutenir l'économie locale, et s'impliquer dans la proximité, alors n'hésitez pas, rendez-vous sur

www.bienvenue-a-la-ferme.com

et en quelques clics, vous accéderez à l'ensemble des fermes du réseau.

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

Focus

La Manade Fernay



Créée en 1953, elle compte à ce jour un élevage extensif de 250 taureaux de combat et 35 chevaux Camargue. Les animaux vivent en liberté dans les pâturages environnant le Mas des Jasses de la Ville situé à Pont de Crau.

Adhérent au réseau BAF, le manadier Olivier FERNAY vous transmet la passion pour ses bêtes et la richesse de la culture Camargaise. Fier du maintien des traditions ancestrales et incollable sur les secrets de la vie des gardians, il accueille dans le cadre de son activité de ferme pédagogique et ferme de découverte des scolaires, des groupes et des individuels. Pour une immersion complète, la manade organise également durant la période estivale des soirées Camargue.

Pour les plus curieux, rendez-vous sur :
www.bienvenue-a-la-ferme.com/paca/bouches-du-rhone/arlès/ferme/manade-fermay/138500

La Chambre d'agriculture & vous

Vos prochaines formations

▲ **Communiquer sur les réseaux sociaux pour développer ses ventes**
À la demande - Lambesc - 2 jours.

▲ **Créer un Drive fermier**
À la demande - Département 13 - 3 jours.

▲ **Obtenir son permis d'exploitation d'un débit de boissons en table d'hôtes**
Mars 2021 - Aix-en-Provence - 3 jours.

▲ **Obtenir l'HACCP Restauration**
Toute l'année - Aix-en-Provence - 2 jours.

▲ **Découvrez l'ensemble de nos formations sur**
www.chambre-agriculture13.fr/vous-etes-agriculteur/vous-former

▲ **Maîtriser les principes de l'HACCP en Point de Vente**

Toute l'année - Aix-en-Provence - 1 jour.

▲ **Élaborer sa stratégie pour adapter son entreprise au marché**

Mars 2021 - Aix-en-Provence - 3 jours.

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

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 ;

▲ **Découvrez l'ensemble de nos offres de services sur**
www.chambre-agriculture13.fr ou contactez-nous au 04 42 23 06 11.

- 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



Retrouvez la page facebook de la Chambre d'agriculture sur www.facebook.com/agri13