DOSSIER DE PRESSE

Conférence de presse du jeudi 18 mars 2021 – Maison de l'agriculture de Vaucluse

Avec les produits frais et locaux du Vaucluse, « on a tous à y gagner » !

Dans ce contexte de crise sanitaire, entre couvre-feux et confinements, le besoin de nature explose et de nombreuses personnes se tournent de plus en plus vers un mode de consommation local, qualitatif, accessible et responsable. En effet, 36 % des parisiens envisagent même de quitter la ville pour s'installer à la campagne.

Déjà très impliquée dans la valorisation des circuits courts de proximité et des séjours à la ferme depuis plusieurs années, la Chambre d'agriculture de Vaucluse continue d'innover pour mettre en lumière les producteurs locaux, la qualité de leurs produits, leur savoir-faire et leurs passions, renforçant ainsi le lien avec la population.

Se mettre au vert, retourner à l'essentiel, cuisiner des produits frais et locaux de qualité, partager des expériences authentiques et uniques, ces attentes tournées vers une consommation engagée prennent de l'essor et les producteurs vauclusiens sont plus que jamais prêts à y répondre, soutenus par la Chambre d'agriculture de Vaucluse et ses partenaires.

Découvrez dans ce dossier de presse, l'ensemble des actions menées et les dernières innovations en matière de circuits courts, pour consolider le lien entre les agriculteurs et les « consom'acteurs », s'adapter aux évolutions numériques et aux attentes de la société, créer toujours plus de cohésion, d'engagement et de valeur dans nos campagnes.

SOMMAIRE

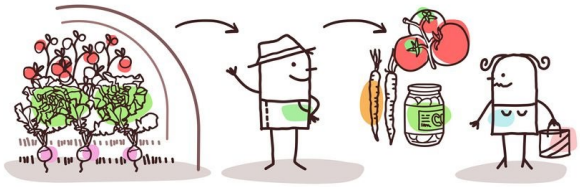
1 – La vente directe sur le devant de la scène

2 – S'engager pour le territoire avec les Marchés du soir des producteurs* !

3 - Nourrir le besoin de nature et d'expériences uniques à la campagne

4 - La chambre d'agriculture du Vaucluse et La Poste, partenaires de la livraison à domicile de produits locaux

1 - La vente directe sur le devant de la scène



Entre 400 et 500 exploitations (hors viticulture) commercialisent majoritairement en circuits courts de proximité : ce sont les professionnels de la vente directe présents sur les marchés ou sur un point de vente collectif ou individuel.

En 2020 lors du premier confinement, certains ont même développé leur vente directe en mettant en place des Drive Fermiers ou système de « click and collect » qu'ils ont choisi de conserver.

De nouveaux points de vente à la ferme et magasins de producteurs ont également été créés pour répondre à une demande croissante.

Si la vente directe du producteur au consommateur a lieu principalement entre Avril et Octobre, des points de vente, magasins de producteurs et distributeurs automatiques de produits fermiers sont accessibles tout au long de l'année.

Les Marchés du soir des producteurs offrent également aux locaux et visiteurs des opportunités conviviales pour consommer des produits locaux de qualité en circuit court et rencontrer des producteurs passionnés.

2 – S’engager pour le territoire avec les Marchés du soir des producteurs* !

* Marque Déposée par la Chambre d’Agriculture de Vaucluse

Dès le lundi 29 Mars 2021 les Marchés du soir et carrés de Producteurs reviennent pour le plus grand plaisir de tous, avec notamment l'arrivée des premières asperges et fraises ainsi que toute une gamme de produits que les producteurs proposeront jusqu’au mois d'octobre.

Tous les fruits et légumes en conventionnel et en bio, produits transformés, volaille, œufs, fromages de chèvre, de brebis, viande porcine, charcuterie, miel, vin… seront sur les étals.

Ces marchés sont une véritable aubaine pour les **consommateurs soucieux de privilégier l’achat de produits de qualité en ayant accès au 100% frais & local**. Ce sont également de véritables lieux d’échanges, de partages et de convivialité pour **favoriser la rencontre entre les producteurs du département et les consommateurs** dans une ambiance festive qui manque à particulièrement dans ce contexte de crise sanitaire.

Les visiteurs pourront si la situation sanitaire le permet, composer une assiette à consommer sur place et aider les agriculteurs à vendre leurs produits.

Un principe fort : 100 % local, 100% producteurs : uniquement des agriculteurs de la commune et/ou membres du réseau Bienvenue à la Ferme, pas d’achat revente

Soutenue par le Département de Vaucluse et la Région Sud, la Chambre d’agriculture de Vaucluse mène cette action en partenariat avec les communes, les agriculteurs mais aussi avec le réseau Bienvenue à la Ferme

La fréquentation pour 2020 relevée : entre 50 et 500 acheteurs par soir de marché.

TÉMOIGNAGE

Christèle Bourne,
Exploitante agricole depuis 2000
Productrice sur Cavaillon et Robion en Agriculture Biologique

« Vous pouvez retrouver mes produits Asperges blanches et vertes et différents légumes dès le mois d'avril et à partir du mois d'août mes prunes, Reine Claude, mes poires et pommes ainsi que des jus de fruits, sur le marché du soir des producteurs de cavaillon les jeudis de 17h à 19h, mais aussi à la ferme tous les après-midi.
J'adhère au réseau Bienvenue à la Ferme depuis de nombreuses années et je suis également Conseillère municipale chargée de la Promotion et Développement du Marché des Producteur ».

Pour 2021, 70 producteurs, dont 34 producteurs Bienvenue à la ferme vous donnent à nouveau rendez-vous les :

Lundi :

Avignon : Allées de l'Oulle (Carré Producteur)
Ouverture le 29 mars
HORAIRES PENDANT LE COUVRE FEU : 15 h 30 – 17 h 30

Mardi :

Châteauneuf de Gadagne : *Place du Marché aux Raisins*
Ouverture le 6 avril
HORAIRES PENDANT LE COUVRE FEU : 16 h – 18 h

Mercredi :

Pernes les Fontaines : *Place Frédéric Mistral*
Ouverture le 31 mars
HORAIRES PENDANT LE COUVRE FEU : 16 h – 17 h 30

Jeudi :

Cavaillon : *Place du Clos (à proximité de l'Office de Tourisme)*
Ouverture le 1er avril
HORAIRES PENDANT LE COUVRE FEU : 16 h 30 – 18 h

Vendredi :

Montfavet : *Place de l'Eglise (carré producteur)*
Ouverture le 2 avril
HORAIRES PENDANT LE COUVRE FEU : 15 h 30 – 17 h 30

Morières lès Avignon : *Place de la Liberté*
Ouverture le 2 avril
HORAIRES PENDANT LE COUVRE FEU : 16 h – 17 h 45

Contact : Brigitte Fournier - Chargée de Mission Promotion et Circuits Courts / Chambre d'agriculture de Vaucluse
06 44 28 18 00 - brigitte.fournier@vaucluse.chambagri.fr
marchesdusoirdesproducteurs@vaucluse.chambagri.fr
Page Facebook « Marchés du soir des producteurs »

3 - Nourrir le besoin de nature et d'expériences uniques à la campagne

1ère marque de vente directe et d'accueil à la Ferme en France, Bienvenue à la ferme compte **8 000 agriculteurs labellisés** dont **130 présents en Vaucluse**.
Avec 3 millions de clients en France la marque a le vent en poupe et représente aujourd'hui un acteur majeur du développement des circuits courts et de l'agritourisme.

Toutes les productions sont concernées, arboriculture, maraichage plantes à parfum aromatiques et médicinales, sans oublier la viticulture et les 36 domaines adhérents du réseau en Vaucluse.

Depuis quelques années les activités agritouristiques augmentent : Hébergement à la Ferme, campings, ferme Auberges, fermes découverte et pédagogiques. L'accueil à la Ferme devient incontournable pour les consommateurs sensibles au monde agricole et soucieux de redonner du sens à leur consommation, de vivre des **expériences uniques et accessibles en campagne**. C'est ainsi que les agriculteurs s'adaptent en proposant des activités à la Ferme comme en témoigne par exemple Christine Laugier nouvelle adhérente propriétaire de l'Ecurie le Pas du Loup à Caumont-sur-Durance.

TÉMOIGNAGE
Partage de nouvelles expériences à la ferme avec Christine Laugier !

Christine Laugier
Ecurie le Pas du loup – 152 chemin du Pont de l'âne
84510 Caumont-sur-Durance : Google maps
www.ecurie-lepasduloup.com/
Profil Facebook (Christine Jonathan Laugier)
06 26 26 93 66

« Je suis passionnée par l'élevage de chevaux lusitanien. Cette race à de nombreuses caractéristiques et points forts qui méritent d'être connus. La ferme découverte me permet d'accueillir des clients, d'échanger et de partager toutes les facettes de mon métier. Avec Bienvenue à la Ferme mon activité est mise en avant auprès du grand public en quête d'expériences uniques et originales. »
Christine Laugier est installée à Caumont-sur-Durance depuis 13 ans accompagnée de son fils Jonathan. Ils sont passionnés d'équitation et d'élevage des chevaux Lusitaniens une race reconnue pour ces nombreuses qualités en dressage. La ferme découverte est née d'une volonté de transmettre cette passion aux clients dans un cadre chaleureux, authentique et préservé pour des moments dépaysants et ressourçants ».

CAUMONT-SUR-DURANCE

ECURIE LE PAS DU LOUP

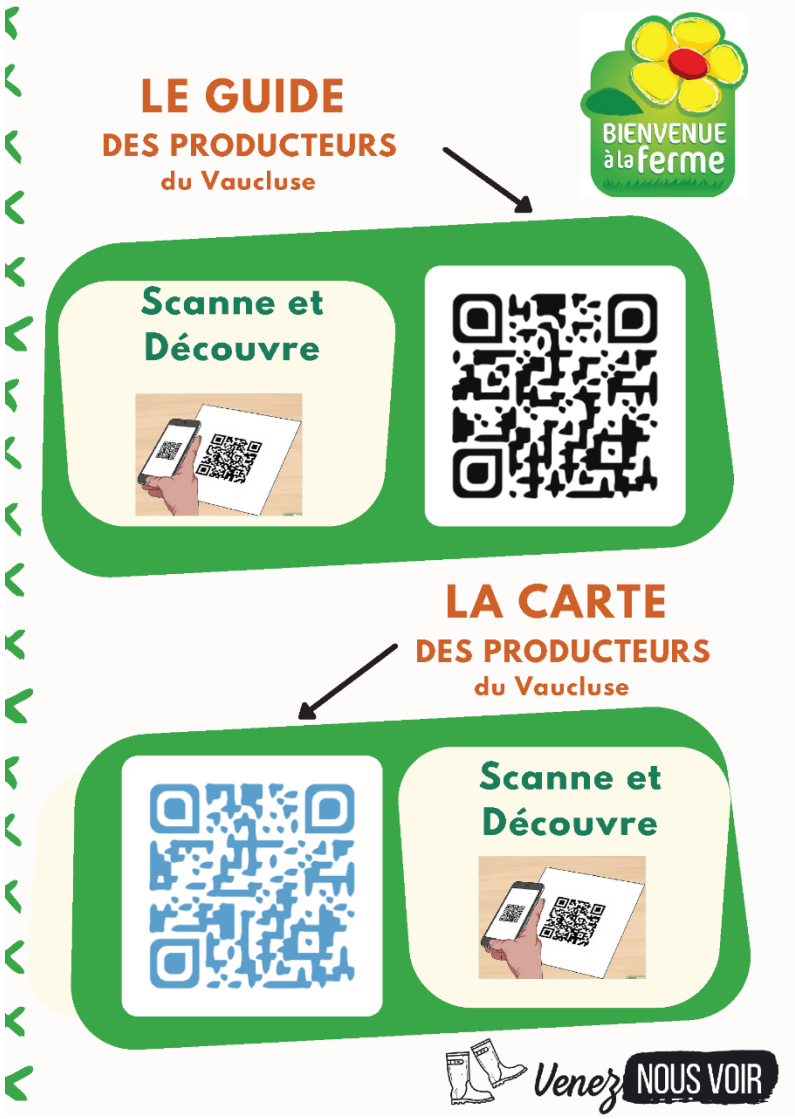
LAUGIER Christine - 152, chemin du Pont de l'âne - 84510 CAUMONT-SUR-DURANCE
Site web https://www.ecurie-lepasduloup.com Facebook : Christine, Jonathan Laugier
Tél : 06 26 26 93 66

FERME DECOUVERTE : Admirez l'élevage de chevaux lusitaniens du « Pas du Loup » Il est le fruit de soins minutieux auprès des juments et étalons d'origine Vega et Coimbra pour la plupart. Durant l'année vous pourrez aussi assister à des représentations équestres.
ANIMATIONS : Découverte du cheval Lusitanien, visite des installations
TARIFS : 7€ adultes et 5 € enfants
JOURS ET HORAIRES D'OUVERTURES : Mercredi, week-end, vacances scolaires. Réservation obligatoire

Des services adaptés aux nouveaux usages et au numérique

Un guide Bienvenue à la ferme Vaucluse qui fait peau neuve pour 2021 !

Accessible en version numérique grâce à un QR Code et diffusé en format papier dans tous les offices de tourisme du territoire, chez les adhérents et sur les marchés du soir des producteurs, le guide fait peau neuve cette année avec la présentation des 20 nouveaux adhérents du réseau, mais aussi des jeux, recettes et doubles pages explicatives sur les différentes activités proposées comme par exemple le système de Drive Fermier.



La réservation facilitée pour les consommateurs

Depuis le début de l'année 2021, il est désormais possible de réserver en ligne leur hébergement à la ferme sur le site www.bienvenue-a-la-ferme.com/.

Ce nouveau service permet une visibilité en temps réel des disponibilités de l'hébergement et simplifie les démarches administratives.

Prochainement les fermes auberges, les fermes découvertes et pédagogiques ainsi les campings seront accessibles à la réservation en ligne.

Une page Facebook animée 100% dédiée au réseau en Vaucluse avec des bons plans, idées de séjours, de découvertes, partages d'expériences,…. :

/www.facebook.com/bienvenuealafermevaucluse

Recueil de témoignages d'adhérents
Promouvoir la complémentarité des produits locaux pour nourrir encore plus l'expérience client

Nathalie Reynard
Propriétaire récoltante
Château Pierrascas à Bedoin
www.chateau-pierrascas.com/

« Nous nous lançons dans la vente directe et avons ouvert un caveau de dégustation au domaine à la disposition de notre clientèle, mais aussi dans l'événementiel en été (soirées à thème, visite du domaine, balade dans les vignes et explication des cépages et procédés d'élaborations des vins avec dégustations offertes au retour…)
La marque nous apporte une visibilité supplémentaire auprès des touristes mais aussi des locaux présents toute l'année sur le territoire. Les actions proposées par le réseau sont aussi un point d'entrée pour échanger avec d'autres agriculteurs sur la complémentarité de nos produits : une belle manière de se valoriser les uns les autres, de « jouer le collectif ».

Proposer des parenthèses en campagne

François Lachal
Producteurs de fruits et légumes
La Tour d'Aigues

« Via la marque Bienvenue à la Ferme, mon gîte attire des clients soucieux de passer leurs vacances en campagne et curieux de connaitre le métier d'agriculteur. Le réseau propose un service de réservation en ligne pour les hôtes et avantageux pour l'agriculteur qui souhaite gérer au mieux ses réservations. Labelliser mon activité d'hébergement comme de vente directe permet aussi de valoriser mon travail. »

Garantir la qualité pour les consommateurs

Murcia Valérie
Apicultrice
Miel Murcia
Saint-Saturnin-les-Avignon

« Apiculteurs récoltants à Saint Saturnin-les-Avignon nous avons choisi mettre en valeur la qualité de nos miels et autres produits de la ruche ainsi que notre métier grâce à la marque Bienvenue à la Ferme. La petite fleur permet aux clients de nous identifier clairement sur les marchés notamment à Velleron, Morieres et Saint Saturnin les Avignon. Ce label instaure un climat de confiance avec le consommateur et permet de nous différencier des revendeurs.»

Soutenir les projets et les jeunes agriculteurs

Yannick Bizot
Maraicher bio
Les Jardins de la Mayanne
Sorgue

« Nous avons entendu parler de la marque lors de notre parcours à l'installation. Grâce à Bienvenue à la Ferme nous avons accès aux marchés du soir des producteurs ce qui nous permet de développer nos ventes et nous faire connaitre. Le logo est un atout de choix, il permet aux clients de nous identifier clairement.
Le réseau en Vaucluse apporte une vrai dynamique et un soutien à nos projets. »

Se développer pour renforcer le lien entre les agriculteurs et les consommateurs

Patrick Brun
Arboriculteur & membre du Conseil d'administration de l'association Bienvenue à la Ferme Vaucluse
EARL LE GRAND CAMPREDON
Isle-sur-la-Sorgue

« L'exploitation familiale est adhérente à Bienvenue à la ferme depuis une quinzaine d'année.
Je suis heureux d'être adhérent à Bienvenue à la Ferme et membre du conseil d'administration.
Intégrer le réseau permet d'avoir un accès privilégié aux marchés du soir des producteurs mais aussi une visibilité sur le web à moindre coût grâce à une page personnelle pour tous les adhérents.
Des Visio conférences sont aussi proposées sur différentes thématiques comme sur l'achat revente ou encore sur la mise en place de signalétique, autant de sujets sur lesquels il est important de bien connaître la réglementation.
De nombreux supports de communication sont développés pour mettre en avant les membres du réseau, je pense particulièrement au guide qui est édité à 15 000 exemplaires chaque année et distribué dans tout le département ou encore à la page Facebook qui va bientôt atteindre les 2 000 abonnés. Etre adhérent c'est aussi participer à une dynamique de groupe comme à l'occasion du weekend gastronomique ou il fait bon être exposant. La petite fleur nous permet d'être visibles et identifiable tout en apportant une image nouvelle à votre exploitation. »

4 - La chambre d'agriculture du Vaucluse et La Poste, partenaires de la livraison à domicile de produits locaux

Ce partenariat permettra la livraison des produits locaux (fruits, légumes, produits laitiers, conserves, viande, poisson etc.) commercialisés sur le site « en direct de nos fermes 84 ». Il a pour but de contribuer à valoriser tous les producteurs vauclusiens grâce à la logistique de proximité de La Poste.

Une fois le choix des produits réalisé, les clients pourront passer leur commande et indiquer le jour et le créneau horaire de leur choix pour la livraison par le facteur.
La collecte et la livraison des produits auront lieu 3 fois par semaine les mercredis, vendredis et samedis.
Après avoir récupéré les commandes des clients en un point centralisé à Avignon, elles seront livrées aux clients par les facteurs dans la foulée le jour même.
Pour les produits nécessitant d'être conservés au frais, une livraison en box réfrigérées ou en en véhicule frigorifié pourra être réalisée selon le volume de produit.

Dans un premier temps, les livraisons concernent uniquement la commune d'Avignon. D'ici quelques semaines elles auront lieu dans tout le Vaucluse.

La prestation proposée par La Poste a été étudiée sur-mesure pour répondre aux attentes du client, tant en termes logistique que tarifaire.
Il s'agit par ailleurs pour La Poste d'un test pilote à l'échelle nationale.

Vous simplifier la vie
Face aux évolutions de ses métiers « traditionnels » comme la baisse des volumes du courrier, La Poste a choisi de développer de nouveaux services en tirant avantage de ses points forts, comme le passage 6 jours sur 7 sur tous les points du territoire de ses facteurs.

Ces nouveaux services ont tous pour leitmotiv de simplifier la vie des Français que ce soit les personnes fragiles avec « Veillez sur Mes Parents », qui rassemble en une seule prestation de la télésurveillance et des visites régulières du facteur, les personnes dépendantes avec le portage à domicile de repas pour les senior et personnes à mobilité réduite, ou encore les futurs automobilistes à travers l'ouverture de centres d'examen pour passer le code de la route.

Avec pour ambition de devenir la première entreprise de services de proximité humaine, pour tous, partout et tous les jours, La Poste s'engage à simplifier la vie

En présence des intervenants de La Poste venus présenter le partenariat aux côtés d'En direct de nos fermes Vaucluse :

- Jérôme FOCHESATO, Responsable Développement Nouveaux Services Proximité
- Jean Yves JOUANEN, Responsable Clients ENTREPRISES et animation commerciale ;
- GELLET Caroline, Directrice d'établissement

Contacts presse :
Morgane Landras – Attachée de presse – La Poste - 06 33 28 02 06.
Nicolas Legros – Attaché de presse – La Poste - 06 82 10 43 31.

En direct de nos fermes, une réussite collective !

En direct de nos fermes est une association de 22 producteurs vauclusiens créée en 2016 et dont l'objectif est de développer la vente directe sur les exploitations. L'association a alors mis en place de distributeurs automatiques de produits fermiers issus directement des exploitations dès 2017 avec une première installation sur le site d'Agroparc.
Ce fut le premier distributeur en France géré par un groupe d'agriculteurs.

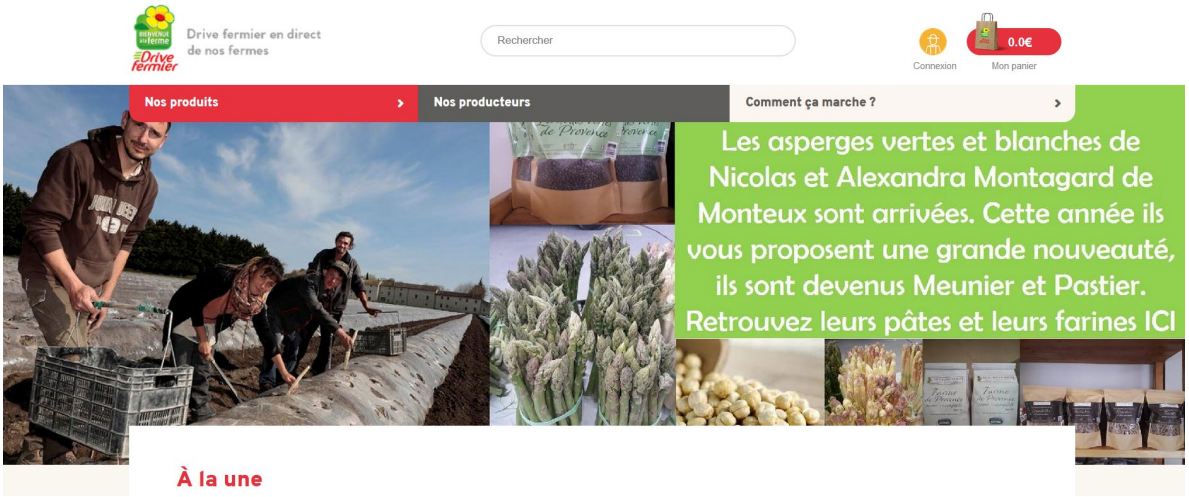
Au regard du succès de cette innovation et afin de répondre aux attentes des consommateurs, un deuxième distributeur fut installé en aout 2018 sur l'aire d'autoroute de Morières les Avignon en « test » puis déplacé sur le parking des Italiens en avril 2019.
En partenariat avec Vinci autoroute et fort de l'expérience de l'été 2018, un distributeur est ensuite définitivement placé sur l'aire d'autoroute de Morières les Avignon.

En 2018 L'association se lance dans le digital avec la plateforme Agrilocal pour répondre aux demandes de la restauration collective et celle du Drive fermier pour les commandes de particuliers. La fréquentation des deux plateformes connait une vive augmentation.
Modernisé et réactualisé, le drive fermier a su rapidement apporter une solution aux consommateurs soucieux de trouver des produits de qualité facilement accessibles pendant le premier confinement.

En ce mois anniversaire du début de la crise, **les agriculteurs se rappellent que les commandes sur le site sont passées de 20 à 400 paniers par semaines en quelques jours.**
Pour s'adapter à la demande, une nouvelle organisation en urgence est trouvée et durant cette période, la livraison à domicile en plus de celle en point relais est possible.

Face à ce succès, il a fallu trouver une solution plus durable pour suivre la cadence amorcée.
Lors d'échanges avec leurs postiers, l'idée d'un partenariat avec la Poste a peu à peu germé chez les agriculteurs de l'association.
Une première action a alors marqué le début du partenariat entre En direct de nos fermes et La Poste dans le cadre de l'opération « paniers solidaires » organisée par le département de Vaucluse pour aider les personnes en situation difficile.

Une belle coopération que les deux partenaires vont poursuivre en proposant maintenant la livraison à domicile des produits locaux commandés sur le Drive fermier.



Site du Drive fermier en direct de nos fermes Vaucluse, entièrement refondu pour une plus grande facilité d'utilisation, à découvrir pour accéder aux produits locaux du Vaucluse sur :

endirectdenosfermes84.drive-fermier.fr/

Comment commander sur le Drive fermier ?

- connexion sur le site endirectdenosfermes84.drive-fermier.fr/
- inscription
- choix du point de retrait ou de la livraison à domicile par la Poste, jour et heure de livraison
- choix des produits
- règlement sécurisé en ligne
- arrivé du panier le jour J au domicile via le facteur ou en point relais

CONTACT PRESSE
Camille Coulange - camille.coulange@vaucluse.chambagri.fr – 06 07 49 59 95
www.chambre-agriculture84.fr – page Facebook : @chambre.agriculture.vaucluse
Newsletter : s'abonner ici