



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
MARNE

FLASH INFO

CIRCUITS COURTS

AVRIL 2017 N°6

www.marne.chambre-agriculture.fr

NOUVELLES OPPORTUNITÉS

Dans notre précédent numéro...

Application mobile

Une application mobile nationale et gratuite pour les utilisateurs comme pour les producteurs est à l'étude sur notre territoire. **Afin d'étudier la faisabilité ou l'intérêt du développement d'une telle application, nous invitons les producteurs potentiellement intéressés par un tel outil à nous en faire part.** Si un nombre suffisant de producteurs souhaite s'engager, l'application pourra être proposée à tous les producteurs du territoire.



Marchés

La commune de Val de Vesle cherche des producteurs intéressés pour l'édition automnale de son marché biannuel.

 **Vous êtes intéressés ? Vous souhaitez davantage d'informations ?**
[FREMIOT Anastasia](mailto:FREMIOT_Anastasia) - 03 26 64 08 13 

Point de vente collectif

Dépôt-vente à Châlons-en-Champagne

Le point de vente collectif de Châlons a désormais un emplacement ! Au cœur du centre-ville, proche des commerces alimentaires de qualité, entouré de places de parking bénéficiant d'une heure gratuite de stationnement, tous les paramètres sont réunis pour une parfaite offre de services de proximité ! L'ouverture est planifiée début octobre 2017, et les rayons disposent encore de quelques places pour d'autres produits locaux. Vous êtes producteur et souhaitez diversifier vos débouchés ? Vous souhaitez vendre vos produits aux consommateurs chalonnais dans un lieu de vente uniquement géré par des producteurs ?



Faites-nous part dès à présent de votre intérêt pour intégrer le magasin en tant que dépôt-vendeur.

 **Vous êtes intéressés ? Vous souhaitez davantage d'informations ?**
[FREMIOT Anastasia](mailto:FREMIOT_Anastasia) - 03 26 64 08 13 

Bétail

Dons d'aliments pour les animaux

Dans le cadre de la réduction du gaspillage alimentaire, le **CORA de REIMS NEUVILETTE est à la recherche d'éleveurs afin de leur fournir des produits alimentaires dont la date est dépassée mais qui sont tout à fait consommables par les animaux.** Les producteurs sont ainsi invités à venir chercher les produits alimentaires au magasin (pain, fruits, légumes) pour les distribuer par la suite à leurs bêtes.

 **Vous êtes intéressés ? Vous souhaitez davantage d'informations ?**
[LANDRAULT Fanny](mailto:LANDRAULT_Fanny) - 03 26 64 08 13 

Appels à projets

Aides en faveur d'investissements réalisés pour la filière des plantes à parfum aromatiques et médicinales.

Trois appels à projets sont ouverts du 1^{er} mars au 1^{er} mai 2017 (voir lien internet ci-dessous):

- [Aide en faveur d'investissements réalisés pour la production de plantes à parfum, aromatiques et médicinales](#)
- [Aide en faveur d'investissements réalisés pour la transformation et la commercialisation des plantes à parfum, aromatiques et médicinales excepté le domaine de la distillation](#)
- [Aide en faveur d'investissements réalisés pour les distillateurs de plantes à parfum, aromatiques et médicinales](#)

 **Information et inscription**
[HIROU Benoit](#) - 03 26 64 08 13 

CÔTÉ NEWS

Retour sur le voyage d'étude circuits courts « spécial élevage » : le magasin « Les fermiers du coin »

Retrouvez dans notre flash info une des visites effectuée lors du voyage d'étude proposé par la Chambre d'Agriculture de la Marne en janvier dernier. Ce mois-ci découvrez « **Les Fermiers du coin** », **supermarché 100 % fermier**, créé et géré par Christophe et Antoine LELIÈVRE, agriculteurs éleveurs de canards gras dans l'Ille-et-Vilaine.

Avec la transformation de leurs volailles, ces derniers proposent une gamme complète de produits (foie gras, produits frais, plats cuisinés, conserves). Ceux-ci sont distribués sur les marchés, les salons et en magasins de produits fermiers, dans lesquels nos éleveurs sont associés pour certains.

Ouvert en mars 2015, le magasin « Les fermiers du coin » est situé en zone commerciale à la périphérie de Nantes et propose à ses clients toute une gamme diversifiée de produits fermiers ainsi qu'un espace snack.

100 producteurs livrent ce magasin et la majorité d'entre eux sont en dépôt vente, hormis pour le vin et les viandes. Ils fixent eux-mêmes leurs prix et sont identifiés clairement dans le magasin. Ils sont présents également pour assurer des animations et promouvoir leurs produits.

Un prix juste pour les producteurs, la fraîcheur et la proximité sont maîtres-mots :

84 % des produits vendus viennent de moins de 100 kilomètres.

Le magasin emploie actuellement 15 salariés et reçoit sur 500 m² de surface de vente 200 clients par semaine. Il dispose également de 200 m² de surface de stockage et de 150 m² de laboratoire (boucherie et boulangerie).

Le chiffre d'affaires est en constante évolution depuis le démarrage et devrait atteindre son point d'équilibre d'ici juin 2017 !



 **Retrouvez la suite des visites dans les prochains « flash info circuits courts » !**
[LANDRAULT Fanny](#) - 03 26 64 08 13 

Tendances de consommation

L'observatoire CNIEL des Habitudes Alimentaires a présenté la [synthèse de l'étude « Inquiétudes »](#) pour 2016. L'occasion de se pencher sur les facteurs de préoccupation des consommateurs par famille de produits. Voici la synthèse des éléments essentiels de l'étude :

Produits	Inquiétude la plus citée spontanément	Tendance	Fait marquant
Fruits, légumes, produits céréaliers	Pesticides	+20 points par rapport à la même enquête réalisée en 2009/2010	Constituent 86% des facteurs d'inquiétude pour les légumes
Produits carnés	Antibiotiques	Bien-être animal et fraîcheur des produits en première ligne en 2016, loin devant l'alimentation animale qui était la principale préoccupation ressortie de l'enquête de 2009-2010	Bien-être animal et hygiène et fraîcheur des produits à égalité avec 40% chacun
Produits aquatiques	Pollution	+21 points par rapport à la même enquête réalisée en 2009/2010	Bien-être animal fait son entrée avec 27% des critères d'inquiétude alors qu'il n'était pas du tout représenté dans la même étude en 2009-2010.
Produits laitiers	Vache - animal	43% pour hygiène et fraîcheur des produits	25 points en moins pour produits chimiques
Produits industriels	Conservateur	37% pour caractéristiques du produit	

Ces données sont à mettre en parallèle avec les nouvelles tendances de consommation illustrées au sein de différentes études telles que le Baromètre de consommation Agence BIO / CSA Research janvier 2017.



Et l'enquête IPSOS « Les français et le consommer local » de 2014 réalisée pour Bienvenue à la ferme.

Ipsos La proximité géographique apparaît comme un véritable gage de réassurance. L'origine des ingrédients ainsi que les signes officiels de qualité les rassurent également.

- Parmi les éléments suivants, quels sont ceux qui vous rassurent le plus sur la qualité des produits alimentaires que vous consommez ?

Base : A tous

	En premier	Au total % *
Le fait que le produit soit vendu directement par le producteur	23%	46
L'existence d'un signe officiel de qualité (Label Rouge, AOP, IGP, STG)	16%	42
L'origine du produit	15%	39
La fabrication « locale » du produit (ex. dans votre région ou votre département)	9%	36
L'existence du label agriculture biologique	8%	21





BIENVENUE A LA FERME

Formation « Créer et animer sa page Facebook »

Les membres des réseaux « Bienvenue à la Ferme » et « Clévacances » ont bénéficié d'une formation sur le plus célèbre des réseaux sociaux. Acquérir le lexique nécessaire, identifier le potentiel de développement pour son activité, gérer son image... Autant de nombreux points qui ont été abordés par Alexandra BOLLAERT, la formatrice experte sur le sujet. L'occasion pour les personnes présentes de développer leurs compétences sur le sujet, mais aussi de croiser leurs expériences respectives.

Adhérer à l'un de ces réseaux, c'est bénéficier de la force du collectif, mais aussi de formations exclusivement proposées aux membres !



Vous souhaitez en savoir plus ?

Céline GUERIN – 03 26 64 08 13



ZOOM ACCOMPAGNEMENT

Pôle Conversion Bio de Champagne-Ardenne

Si vous vous posez la question de passer en mode de production AB (Agriculture Biologique), sachez qu'un Pôle Conversion Bio régional a été créé en 2016. L'objectif : accompagner efficacement les nombreux projets de conversion bio sur le territoire de Champagne-Ardenne.

Dans ce cadre, la Chambre d'Agriculture de la Marne vous accompagne à tout stade de votre projet :

- Dans vos premières réflexions : lors d'un premier entretien d'information nous ferons le point sur vos pratiques et votre projet, et évoquerons le cadre réglementaire de l'AB, la démarche de conversion, et les ressources disponibles ;
- Quand vous voudrez étudier concrètement l'impact d'une conversion à l'AB sur votre ferme : nous vous proposerons un audit de conversion technique et/ou économique pour établir un diagnostic et réfléchir à une stratégie de conversion ;
- Une fois engagé en mode de production AB, nous vous proposerons pour certaines productions un accompagnement technique collectif et/ou individuel.



Vous êtes intéressés ? Vous souhaitez davantage d'informations ?

Rosalie GEIGER – 03 26 64 08 13



FORMATIONS

Construire son fichier client : animer et fidéliser sa clientèle

Lundi 3 avril 2017 de 9h à 17h à Charleville-Mezière (08)

Tarif : 30€ pour les ayant-droit VIVEA

Contact renseignements / inscriptions auprès d'[Enora LOUESDON - Chambre d'Agriculture des Ardennes](#) : 03 24 36 64 46



Analyser la multi performance de mes pratiques sur mon élevage de volailles fermières

Lundi 3 avril de 9h30 à 17h30 à St Jean-sur-Tourbe (51)

Tarif : gratuit pour les ayant-droit VIVEA

Contact renseignements / inscriptions auprès d'[Ariane WALASZEC - ARDEAR Grand Est](#) : 06 12 40 45 48

Vendre en direct mes produits fermiers : les règles à respecter

Mercredi 17 mai 2017 à St Jean-sur-Tourbe (51)

Tarif : gratuit pour les ayant-droit VIVEA

Contact renseignements / inscriptions auprès de [Rosalie GEIGER - Chambre d'Agriculture de la Marne](#) : 03 26 64 08 13



Chambre d'agriculture de la Marne Equipe Cultur'Projets

Complexe Agricole du Mont Bernard

Route de Suippes - CS90525

51009 CHALONS EN CHAMPAGNE CEDEX

Tel. 03.26.64.08.13 / Fax. 03.26.64.95.00

projet@marne.chambagri.fr

