

➔ Magasins de producteurs

Ce type de magasin est tenu et géré par les producteurs eux-mêmes. Ces lieux de vente permettent aux producteurs de vendre leurs produits en direct aux consommateurs, gage de transparence et de traçabilité.

Ils représentent un outil de développement indéniable pour un territoire, à la fois source de dynamisme économique et créateur d'emplois. Pour répondre aux besoins logistiques, les outils locaux, abattoirs et ateliers de transformation sont ainsi utilisés par les exploitants pour approvisionner au mieux ces points de vente collectifs.

La Chambre d'agriculture propose un accompagnement sur les aspects techniques (étude de marché, juridique, fiscale...), la constitution du groupe de producteurs (mise en relation, voyages d'étude, animation du groupe...) et le fonctionnement d'un tel magasin.

➔ Marchés de producteurs

La Chambre d'agriculture de la Marne accompagne les collectivités dans l'organisation de marchés qui garantissent l'origine et la qualité de l'ensemble des produits vendus.

CERNAY-LÈS-REIMS, PREMIER POINT DE VENTE COLLECTIF DE LA MARNE

A ce jour dans la Marne, «Sacrés Fermiers» à Cernay-lès-Reims est le premier point de vente collectif. Il compte :

- 300 m² de surface de vente
- 21 exploitations associées
- 15 dépôts vendeurs
- 1300 références de produits
- 3 embauches dans le magasin (gérant, boucher, hôtesse de caisse)
- 10 embauches dans les exploitations
- 300 à 350 clients par jour

Un autre projet de magasin est actuellement à l'étude à Châlons-en-Champagne, pour contribuer à la politique de redynamisation du centre-ville.



CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA MARNE

Equipe projet - Tél. 03.26.64.08.13
martine.huppe@marne.chambagri.fr
www.marne.chambagri.fr



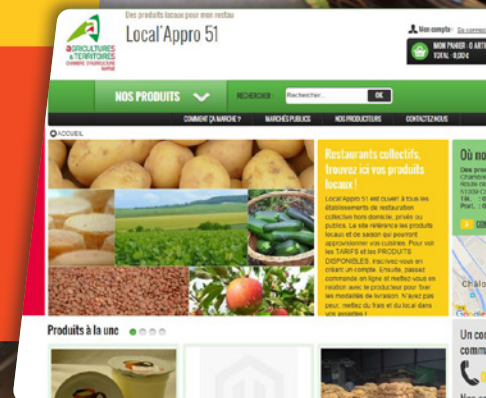
Avec le soutien financier de

Développer l'alimentation de proximité sur mon territoire

NOTRE
OFFRE

DYNAMISER LES CIRCUITS DE PROXIMITÉ

- Magasins de producteurs
- Marchés des producteurs
- Local'Appro 51



Pourquoi développer les circuits courts ?



Les questions de gouvernance alimentaire et d'approvisionnement local se trouvent aujourd'hui au cœur des préoccupations des territoires français. Le développement des circuits courts :

- Dynamise l'économie locale ;
- Favorise le tissu social ;
- Concourt à une démarche de développement durable ;
- Maintient les activités agricoles et favorise les nouvelles installations sur le territoire ;
- Améliore la maîtrise de l'offre alimentaire sur le territoire.

Face à ces enjeux, la Chambre d'agriculture de la Marne fournit l'expertise à la fois technique, sanitaire et économique permettant aux producteurs fermiers et groupes de producteurs de répondre à la demande croissante des collectivités et des particuliers en produits locaux de qualité.

NOTRE OFFRE

La Chambre d'agriculture de la Marne s'engage auprès des collectivités pour :

- Définir ensemble les besoins du territoire ;
- Elaborer un premier diagnostic ;
- Identifier conjointement un projet territorial adapté ;
- Vous mettre en relation avec les producteurs ;
- Vous accompagner à chaque étape de votre projet : évaluation du projet, étude de marché, mise en place d'outils spécifiques, accompagnement des producteurs et des différents acteurs impliqués, stratégie de communication...

LES ACTIONS POSSIBLES SUR VOTRE TERRITOIRE

Acheter des produits fermiers, rencontrer son producteur, visiter une exploitation, manger local dans sa cantine... les circuits courts se concrétisent de multiples façons pour les consommateurs. Au sein de votre collectivité, vous pouvez :

- Favoriser l'approvisionnement local de vos restaurants collectifs ;
- Organiser un marché de producteurs ;
- Initier la création d'un point de vente collectif ;
- Communiquer sur les initiatives de votre territoire.

Local'Appro 51, le site de rencontre des producteurs marnais et restaurants collectifs

Local'Appro 51 est un catalogue de produits fermiers en ligne, créé par la Chambre d'agriculture.

Ce site est directement alimenté par les producteurs souhaitant proposer leurs produits aux établissements de restauration collective.

Tous les établissements de restauration collective hors domicile, publics ou privés, peuvent y recourir.

Comment ça marche ?

1. Le producteur inscrit ses produits sur le site.
2. La cuisine consulte sur Internet les produits locaux et de saison disponibles dans le département.
3. La cantine passe commande au producteur directement en ligne.
4. Le client et le fournisseur se mettent en relation pour finaliser les modalités de la commande.

Soutien à l'approvisionnement local des restaurants collectifs

La Chambre d'agriculture accompagne déjà les collectivités pour des approvisionnements locaux ponctuels ou pérennes : Pays d'Argonne Champenoise, Pays de Châlons, Communauté de communes de Vitry, Champagne et Der...

PARMI NOS ACTIONS SUR LE TERRITOIRE

Edith Mauvais, Gestionnaire du collège de Fère-Champenoise

« Nous sommes toujours soucieux d'introduire des produits de qualité dans notre restaurant. Si nous pouvons promouvoir la production locale, cela est encore mieux, mais il n'est pas toujours évident de savoir vers qui se tourner. La plateforme Local'Appro51 nous permettra de mieux connaître les produits locaux et facilitera notre prise de contact avec les producteurs. »

Eric Jankowski, Chef cuisinier du collège Université de Reims

« Approvisionner ma cantine en produits locaux s'inscrit dans une démarche éco-responsable. C'est un moyen de favoriser le développement de l'économie locale et d'établir du lien entre les producteurs et les consommateurs. Cela permet aussi d'introduire des aliments de qualité supérieure. Pour moi, la plateforme Local'Appro51 est un outil pratique, vivant et qui facilite la mise à jour régulière de l'offre locale. »

