



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
CHARENTE-MARITIME

Chambre INFOS

Bulletin 133 - Avril 2020

SOMMAIRE

Spécial Dossier circuits-courts

- p 1 Éditorial
- p 2 à 5 Les actions de la Chambre d'agriculture et du Conseil Départemental
- p 6 Des lieux, des événements pour vendre en circuits-courts
- p 7 La marque Valeur PNR Marais Poitevin Bienvenue à la Ferme
- p 8 La Chambre d'agriculture vous accompagne

EDITO

Luc SERVANT - Président de la Chambre d'agriculture



À chaque crise que traverse la France, nous observons le même processus : les citoyens ont toujours le même réflexe : la sécurité en stockant des denrées et en particulier des biens alimentaires.

La crise que nous traversons actuellement, dite de guerre sanitaire totale, ne remet pourtant pas en cause fondamentalement la production agricole, mais les consommateurs se sont rués vers les rayons alimentaires pour remplir les placards et les réfrigérateurs. Par crainte de confinement durable certes, mais aussi par crainte de voir la chaîne alimentaire compromise.

La production agricole et alimentaire devient vite un sujet de doute, alors qu'hier encore elle semblait assurée.

Qu'en serait-il si une crise touchait cette production avec une forte baisse ?

Les risques climatiques ou sanitaires ne manquent pourtant pas.

Quelle serait la réaction du consommateur si les rayons étaient vides pour quelques temps ?

La période actuelle nous rappelle toute l'attention qu'il faut accorder à la sécurité de la production alimentaire, à sa localisation et aux conditions de production. Le Président de la République l'a rappelé dans sa première allocution. Ce sont bien les productions locales qui ont été une source de réassurance ces dernières semaines en apportant la garantie de l'approvisionnement.

Pourtant, la France n'hésite pas à remettre en cause sa capacité de production et son autonomie alimentaire par les mesures contraignantes qui sont imposées à l'agriculture. Ces mesures provoquent des importations de plus en plus importantes de produits que nous pouvons pourtant produire chez nous.

Le passage du coronavirus va-t-il enfin changer le comportement des politiques, sur les contraintes sans cesse accentuées mais aussi sur les conséquences des traités internationaux qui accélèrent l'importation de produits qui ne respectent pas nos normes sanitaires et environnementales ?

Les échanges mondiaux doivent perdurer bien sûr pour fournir des régions en biens alimentaires qui ne peuvent être produits sur place. Nous importons du café, des agrumes et nous exportons des céréales notamment en Afrique du Nord : elle en a besoin et elle reconnaît aussi la qualité de nos produits.

Ce qui semble certain, c'est que le consommateur sera encore plus attentif aux origines et aux garanties de ses achats alimentaires, en mettant encore plus sa confiance dans l'approvisionnement local.

Il sera même rassuré d'avoir une agriculture près de chez lui après l'avoir parfois rejetée. Il nous faudra alors y répondre. De plus, cette demande est créatrice d'emplois et de valeur ajoutée.

C'est dans ce sens que nous travaillons avec le Conseil Départemental 17 depuis 4 ans pour développer la production pour les circuits courts en Charente-Maritime.

Ce numéro de Chambre Infos vous présente en détail les objectifs et les actions de ce travail commun.

Bulletin de la Chambre d'agriculture
de la Charente-Maritime
2, avenue de Fétilly - CS85074
17074 La Rochelle cedex 9
Tél : 05 46 50 45 00
accueil@charente-maritime.chambagri.fr

Directeur de la publication :
Pol LEFEBVRE

Rédacteur en chef :
Pol LEFEBVRE

Impression - Édition :
Chambre d'agriculture
2, avenue de Fétilly - CS 85074
17074 LA ROCHELLE cedex 9

Maquette et réalisation :
Service communication Chambre d'agriculture 17
Photos : Chambre d'agriculture

Commission paritaire :
N° publication ISSN : 1253 - 4129
Périodicité : 4 par an



Françoise de Roffignac
Vice-Présidente du
Conseil Départemental

"PLUS DE LOCAL" : UNE MOTIVATION GRANDISSANTE DES CHARENTAIS-MARITIMES

Le département conçoit, finance et propose de nouvelles solutions pour répondre à cette demande.

Je vous invite à découvrir ces nouveaux dispositifs, créés pour vous :

- La plateforme Agrilocal17 pour la restauration collective
- La marque "+ de 17 dans nos assiettes"
- Le répertoire en ligne des producteurs

Le Département de la Charente-Maritime met à votre disposition gratuitement ces outils. Ces projets sont réalisés en étroite partenariat avec la Chambre d'agriculture



La Chambre d'agriculture avec le Département réalise depuis fin 2016 un travail important pour développer les circuits courts sur le territoire. Tout d'abord un état des lieux des filières de proximité a été réalisé en associant les différents acteurs du monde agricole. Ainsi, de nombreuses concertations et ateliers avec les producteurs, les organisations collectives (magasins, coopératives, groupes de développement...) ont eu lieu afin d'établir une stratégie pour les années à venir.

Une ambition qui concerne aussi bien les consommateurs que les restaurateurs et les gestionnaires de restauration scolaire et d'établissements de santé, ou encore les grossistes, l'industrie agroalimentaire...

La Chambre d'agriculture et le Département ont donc défini une stratégie et identifié des outils structurants pour la profession agricole afin d'accroître la visibilité de l'offre et de développer les débouchés commerciaux. Cette démarche est aussi une réponse aux attentes sociétales et à celles des différents acheteurs, quels qu'ils soient, dont le leitmotiv tend à "Plus de local !".

Plusieurs outils complémentaires sont identifiés pour développer les débouchés des producteurs. On notera notamment la plateforme internet Agrilocal17.fr. Celle-ci facilite la mise en relation entre acheteurs de la restauration collective (publique et privée) et l'offre des producteurs.

Agrilocal17.fr est en phase de lancement sur plusieurs territoires (Aunis Sud, Agglomération de Royan) et sera étendue à tout le territoire dans les prochains mois.

Cet outil, mettant à l'honneur les produits locaux, est une belle opportunité pour les restaurants

collectifs (cantines scolaires, collèges, lycées, EHPAD, hôpitaux, ...) d'atteindre les objectifs fixés par la loi EGAlim. En effet, à l'horizon du 1^{er} janvier 2022, 50 % des produits présentés dans les assiettes des convives devront être durables et de qualité (AB, SIQO, fermiers ou encore HVE).

"Chacun doit ajuster ses habitudes pour que cela fonctionne. Le maire d'un village comme un groupement d'achat doivent s'adapter à un approvisionnement direct auprès de producteurs. Et de la même façon, les producteurs doivent s'adapter aux conditions de préparation des repas en transformant leurs produits pour en faciliter l'usage en cuisine"



Muriel Penon
Référente circuits courts
Chambre d'agriculture

Les enjeux sont de renforcer l'ancrage de l'agriculture sur le territoire et de conforter les revenus des producteurs en vue de la pérennisation du secteur.

Une application géolocalisant les producteurs en vente directe et leurs produits est également prévue à destination des consommateurs, des touristes de passage et de tout acheteur potentiel pour trouver les produits souhaités et le plus proche de chez soi. Ce répertoire des producteurs, de leurs produits et des lieux de vente est en cours de préparation.

Enfin, d'autres projets sont en réflexion avec toujours pour objectif de valoriser et augmenter la visibilité de la production des agriculteurs de la Charente-Maritime.

Repères

Les chiffres clés du 17

Les producteurs en circuits courts :

- 800 à 1 000 producteurs dont près de 50 % viticulteurs sur un total de près de 7 000 entreprises agricoles.
- 730 transforment leurs produits.
- 170 pratiquent restauration, hébergement, et activités diverses à la ferme.

Les débouchés des circuits courts :

- Les marchés de plein-vent pour environ 45 % : 35 marchés de plein vent chaque année, environ 25 marchés de producteurs fermiers auxquels participent plus de 70 producteurs.
- La vente à la ferme pour 8 à 10 %.
- Les magasins de producteurs pour environ 20 % : 9 magasins de producteurs (dont 6 avec des produits uniquement issus des producteurs, aucun autre produit pour compléter la gamme et qui ont signé la charte d'engagement avec la Chambre d'agriculture).
- Les paniers de type AMAP pour environ 3 % : près de 20 AMAP et d'autres en construction.
- La restauration collective pour 2 %.
- Autour de 20 % pour les autres débouchés : restauration commerciale, GMS et détaillants.

Les productions en manque d'offre :

- fruits et viande essentiellement.



Enquête sur les besoins et recensement de l'offre

Rédacteur : Antoine Fesneau - CA 17

Afin d'accompagner les évolutions d'une filière en ébullition, la Chambre d'agriculture est partenaire du Département dans le déploiement de sa stratégie d'accompagnement des circuits courts. Pour ce faire, une enquête sur les besoins et attentes des producteurs, et un recensement de l'offre existante seront réalisés en 2020.

En répondant à l'enquête, faites nous connaître vos attentes.

Accompagner le développement de la filière en Charente-Maritime

La Chambre d'agriculture entend ainsi mieux répondre à ce secteur et adapter son offre d'accompagnement aux besoins individuels (recherche de marchés, visibilité, réglementation sanitaire...) comme collectifs (organisation et structuration, outils collectifs...) pour répondre aux marchés qui se développent.

"Une meilleure connaissance des producteurs et de leurs produits nous permettra, Chambre d'agriculture, de mieux orienter les producteurs vers les marchés en développement. Notamment l'approvisionnement de la restauration collective qui connaît un contexte tout à fait propice. L'enquête est aussi un moyen d'identifier les attentes et besoins d'accompagnement des agriculteurs pour mieux répondre à ces défis. Il s'agit là du métier de la Chambre d'agriculture, accompagner ces évolutions, les dynamiques individuelles et collectives" précise Muriel Penon, éleveuse de vaches limousines, élue référente Circuits courts au sein de la Chambre d'agriculture de la Charente-Maritime.

L'enquête se déroule en plusieurs étapes en lien avec le lancement de la plateforme Agrilocal17.fr. En effet, les producteurs d'Aunis Atlantique, Aunis

Sud et de la CdA de La Rochelle sont sondés depuis la fin d'année 2019. Le déploiement à tout le territoire est en cours.

Au-delà des besoins d'accompagnement, l'enquête questionne les producteurs sur les outils en cours de préparation. Et au regard des premiers retours, le plébiscite des projets lancés par le Département et la Chambre d'agriculture est bien au rendez-vous !

Quant au recensement, l'objectif est une meilleure valorisation des produits et lieux de vente des producteurs auprès des acheteurs potentiels, privés et publics, mais aussi auprès des consommateurs directement. Le recensement débutera durant le 1^{er} semestre 2020.

Pour continuer à soutenir les producteurs, dès la sortie du confinement, la Chambre d'agriculture mettra en ligne cette enquête sur les besoins, sur le site internet de la CA17 : <https://charente-maritime.chambre-agriculture.fr>

Plus d'informations auprès de **Antoine FESNEAU** - 06 32 05 14 61



Plus de Charente-Maritime dans nos cuisines !

En collaboration avec la Chambre d'agriculture, le Département conçoit de nouveaux outils, pour vous faire bénéficier d'une meilleure visibilité auprès du grand public et des collectivités.

Vous êtes agriculteur en vente directe et vous souhaitez vendre à la restauration collective ? N'attendez plus, inscrivez-vous sur :



Plateforme numérique de mise en relation entre les producteurs locaux et les acheteurs de la restauration collective, AgriLocal17 est une solution simple d'utilisation et gratuite.

Les appels d'offres, les règles des marchés publics ou la mise en concurrence sont autant de sujets difficiles à maîtriser pour un agriculteur qui veut vendre à la restauration collective.

AgriLocal17 vous permet de répondre, dans le respect de la réglementation, à des commandes alimentaires d'établissements de restauration collective (écoles, collèges, lycées, hôpitaux, EHPAD...). Votre inscription sur la plateforme vous permet de bénéficier :



de les guider dans leurs démarches d'approvisionnement de produits locaux et d'assurer une cohérence avec la capacité de production des agriculteurs.

La Communauté de Communes Aunis Sud et la Communauté d'Agglomération Royan Atlantique sont d'ores et déjà entrées dans la démarche qui sera progressivement étendue aux Vals de Saintonge, puis à terme à l'ensemble du département.

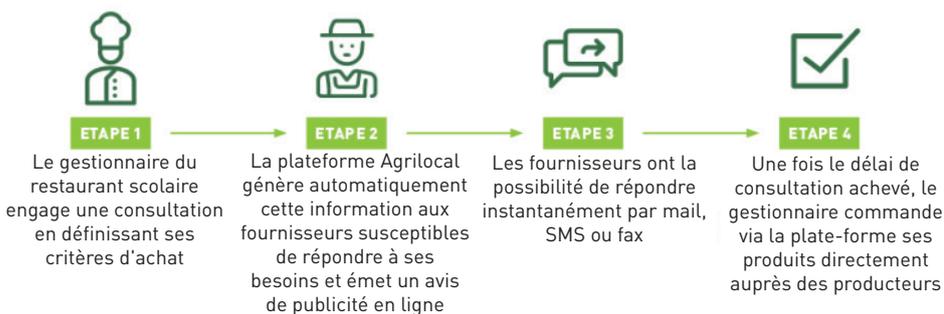
Vous êtes intéressé par l'outil AgriLocal ? Contactez dès à présent la Chambre d'agriculture pour un accompagnement personnalisé :

Antoine FESNEAU
05 46 48 94 06 - 06 32 05 14 61
antoine.fesneau@charente-maritime.chambagri.fr

Émilie TOQUE
05 46 35 28 39 - 06 36 41 84 53
emilie.toque@charente-maritime.chambagri.fr

Pour toute information complémentaire, contactez le Département de la Charente-Maritime

Florence BROSSSELIN
Chargée de mission Circuits Courts et AgriLocal17
05 46 31 72 95
florence.brosselin@charente-maritime.fr



- d'un accès aux commandes publiques,
- d'un espace dédié pour présenter vos produits et votre exploitation,
- d'une mise en relation directe pour faciliter les approvisionnements de proximité.

Dans l'objectif de correspondre au mieux aux réalités du monde agricole, les acheteurs de la commande publique sont accompagnés par un référent du Département. Son rôle est

Séance AgriLocal17.fr à Saint-Sauveur-d'Aunis :

- 7 mai de 9h à 12h30
- 10 juin de 9h à 12h30

+ de 17 dans nos assiettes : une marque aux saveurs locales !



Le Département de la Charente-Maritime lance en 2020 la marque "+ de 17 dans nos assiettes". Elle permettra de reconnaître les saveurs issues de la Charente-Maritime.

UNE CHARTE ET UN ENGAGEMENT AU SERVICE DE L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

Pour les consommateurs, la tendance est au local. 16 % du

budget alimentaire des ménages français est consacré aux produits locaux ou biologiques.

La marque "+ de 17 dans nos assiettes" aidera le consommateur dans cette recherche grandissante de proximité.

Cette marque déposée et gratuite est ouverte à tous les agriculteurs de la Charente-Maritime commercialisant des produits bruts ou transformés, quels que soient leurs modes de commercialisation.

Elle s'appuie sur une charte d'engagement qui garantit l'origine locale des productions et des animaux.

Contactez-nous pour vérifier si vos produits peuvent bénéficier de la marque

"+ de 17 dans nos assiettes"!

UN LOGO SPÉCIFIQUE POUR SE DIFFÉRENCIER

Grâce au logo "+ de 17 dans nos assiettes", vous bénéficiez d'une meilleure visibilité vis-à-vis des consommateurs.

Une stratégie de communication sera mise en œuvre pour la promouvoir auprès des consommateurs et susciter leur engagement.

ADHÉRER EN TOUTE SIMPLICITÉ

Vous souhaitez utiliser la marque : la démarche est simple et gratuite !

Vous pouvez déposer une demande à tout moment. Les dossiers sont en effet présentés régulièrement à un Comité d'agrément constitué d'élus du Département de la Charente-Maritime et des Chambres consulaires, ainsi que d'un représentant de la Direction Départementale de Protection des Populations.

➔ Contactez la Chambre d'agriculture ou le Département de la Charente-Maritime pour connaître tous les détails sur la marque et les démarches à réaliser

➔ Remplissez un dossier de demande d'agrément avec votre conseiller Chambre d'agriculture

➔ En cas d'accord du Comité d'agrément, vous pouvez utiliser gratuitement et pendant 3 ans le logo sur les produits retenus

Chambre d'agriculture de la Charente-Maritime :
Charles HORGUE - Conseiller en développement local
 charles.horgue@charente-maritime.chambagri.fr
 05 46 35 26 73 - 06 32 13 30 41
Conseil Départemental : Chrystelle CERVONI
 Chef du Service Agriculture Forêt Paysage
 chrystelle.cervoni@charente-maritime.fr
 05 46 31 72 71

Un site internet pour trouver des produits locaux

Bientôt, les consommateurs pourront trouver les produits locaux de Charente-Maritime en quelques clics !

LE RÉPERTOIRE EN LIGNE DES POINTS DE VENTE

Chaque agriculteur de Charente-Maritime pratiquant la vente directe pourra bénéficier d'un référencement en ligne.

Un site internet facilitera la recherche et l'identification des lieux de vente en circuit court (à la ferme, sur les marchés, les magasins de producteurs...) à l'échelle départementale.

Ce nouvel outil au service des consommateurs sera dédié à la valorisation des producteurs en vente directe. Le Département de la Charente-Maritime conduit ce projet en partenariat avec la Chambre d'agriculture et Charentes Tourisme.

COMMENT BÉNÉFICIER DU GUIDE ?

À sa sortie en décembre 2020, l'outil recensera 350 agriculteurs.

Prenez dès à présent contact avec un conseiller à la Chambre d'Agriculture pour être présent dans la première version de l'outil !

Charles HORGUE - Conseiller en développement local
 charles.horgue@charente-maritime.chambagri.fr
 05 46 35 26 73 - 06 32 13 30 41

Des lieux, des événements pour vendre en circuit court

2020

En Charente-Maritime

LES MARCHÉS FERMISERS

**Mangez fermier
Marchez**

Marchés du soir avec repas

-  samedi 6 juin - Royan
-  vendredi 19 juin - La Laigne
-  jeudi 16 juillet - Chaniers

Rando et agriculture à l'automne sur l'agglomération de la Rochelle 

-  vendredi 24 juillet - La Ronde
-  mercredi 5 août - Le Thou
-  mercredi 26 août - Villedoux
-  samedi 5 sept. - Ronce les Bains

Marché à la journée avec repas du midi

-  dimanche 20 sept. - Barzan

Chambre d'agriculture
charente-maritime.chambre-agriculture.fr
05 46 50 45 00

*certaines dates sont susceptibles d'être modifiées ou annulées

LES MAGASINS DE PRODUCTEURS

Dans un contexte d'augmentation constante de la consommation de produits fermiers, locaux, bio, de nombreux acteurs utilisent et revendiquent ces termes sans en assurer la réalité. En lien avec la Chambre d'agriculture de la Charente-Maritime, 6 **magasins** de producteurs fermiers ont choisi de se démarquer en proposant une **CHARTRE d'engagement** qui va au-delà du caractère règlementaire obligatoire.

Une **CHARTRE** pour garantir une vraie rencontre entre consommateurs et producteurs et affirmer leurs spécificités.

6 **magasins** de producteurs fermiers à La Rochelle, Surgères, Angoulins, Tonnay-Charente, Saint Sauveur d'Aunis et Royan sont signataires de "la **CHARTRE d'engagement** des **magasins** de producteurs fermiers de la Charente-Maritime".

Les promesses de la **charte** :

-  Le **magasin** propose uniquement des produits agricoles, issus des fermes de ses membres.
-  Les producteurs vendent exclusivement les produits de leurs fermes.
-  Les fermes sont situées majoritairement (80 %) en **Charente-Maritime** ou dans un département limitrophe.
-  Tous les producteurs participent à la vente à tour de rôle.
-  Toutes les informations sur les productions et la transformation des produits sont accessibles sur place
-  Une **saisonnalité** respectée

L'ENGAGEMENT DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA CHARENTE-MARITIME :

Depuis plus de 10 ans, la Chambre d'agriculture de la Charente-Maritime soutient et accompagne les magasins de producteurs.

Ils bénéficient d'un accompagnement spécifique : formations, expertises, études, déplacements dans d'autres régions. La Chambre aide à la collecte de toutes les informations indispensables à leur bon fonctionnement, les aide à identifier les connaissances à partager, les améliorations possibles.

Pour le Président de la Chambre d'agriculture, adhérer à la charte, c'est se faire l'ambassadeur des valeurs de qualité, d'engagement collectif, de transparence et d'innovation qu'elle contient.

Plus d'informations : contacter

Chantal HUTTEAU
05 46 32 66 81 - 06 78 87 42 27

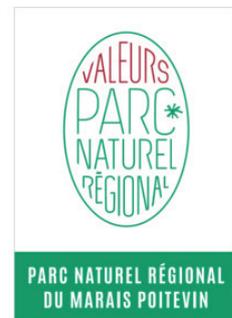
Valorisation des activités agricoles au sein du PNR Marais Poitevin

Depuis 2016, le Parc Naturel Régional du Marais Poitevin travaille en étroite collaboration avec les Chambres d'agriculture de la Charente-Maritime, des Deux-Sèvres et de la Vendée pour garantir une valorisation des produits et des activités des exploitations agricoles du territoire.

Aujourd'hui le miel et la viande bovine peuvent bénéficier de la marque "Valeurs Parc Naturel Régional du Marais Poitevin" et d'une visibilité accrue auprès des consommateurs. D'autres projets sont en cours de réflexion.

C'est pourquoi un appel à intérêt est lancé aux exploitants ayant développé la vente directe de leurs produits, ou encore des activités et hébergements à destination des habitants du Marais et des touristes de passage. Une enquête sera réalisée dans le courant du 1^{er} semestre 2020.

Plus d'informations :
contacter
Erwan FAUX
06 89 17 89 20



8 000
adhérents

42 % des
consommateurs
connaissent la marque

20 % en
agritourisme

53 % en
vente directe

27 %
les deux

Gagnez plus facilement la
CONFIANCE des consommateurs grâce
à une **MARQUE** reconnue



Contactez
Émilie CHARVY
05 46 94 89 52
06 72 06 65 10

Vous accompagner pour vos projets en circuits courts



La Chambre d'agriculture a déployé une série de prestations pour répondre aux besoins d'accompagnement en circuits courts. Les porteurs de projets, qu'ils soient déjà en activité ou en cours d'installation, ne peuvent se lancer en circuits courts sans s'assurer d'un certain nombre d'éléments pour rendre leurs ambitions réalisables. Voici quelques repères pour aider chaque individu à y voir clair dans la mise en œuvre de son projet.

Les bonnes questions à se poser pour réaliser des projets individuels :

La quête de sens, la stratégie : non seulement il est important d'être bien au clair sur ses intentions pour lancer des projets comme la diversification en circuits courts, encore faut-il aussi être persuasif !

C'est là que se situe la base de tout projet : une intention cohérente et argumentée pour s'assurer de la bonne adhésion au projet. Ces conditions servent tout au long de la démarche projet, et particulièrement lors du pilotage des actions.

Pour avancer sur cette étape, nous proposons un entretien personnalisé, qui permettra d'y voir plus clair dans son projet.

Concrètement, cette étape est essentielle au passage de l'idée au projet, mais n'est pas pour autant suffisante : encore faut-il être en capacité d'analyser le contexte et ses évolutions.

Analyser le contexte : c'est souvent la première question que se posent les porteurs de projets : "pouvez-vous nous faire une étude de marché ?"

Pour accéder à un nouveau marché, la connaissance de l'offre existante est aussi importante que l'identification d'un besoin conséquent : qui aurait idée de se lancer dans la vente de pain sans regarder ce qui est déjà proposé par la concurrence ?

Dans un contexte qui évolue, il importe de garder cette capacité à repérer les changements. C'est une compétence qui peut mériter qu'on l'acquière, et c'est pourquoi nous proposerons avant tout une formation à la réalisation de ces études.



Accompagner le projet : faisabilités, montée en compétences, mobiliser des outils et des moyens. Si la dimension économique fait partie des points qu'on oublie rarement, il peut se faire que d'autres points soient laissés de côté.

Le mode de commercialisation, le calcul de rentabilité et la fixation des prix, les aspects réglementaires, juridiques ou fiscaux ont une grande importance dans la réussite du projet.

Enfin, la communication à la fois lors du lancement d'activité, mais aussi en amont, pour faire adhérer et rendre acceptable les réalisations, sont des points déterminants.

Un suivi du projet, et un appui sur des collectifs : une activité juste lancée a besoin d'être optimisée, améliorée. C'est là aussi qu'un appui est important, et en cela le travail en réseau peut être facilitateur.

La Chambre d'agriculture est à même de proposer des marques très adaptées à la mise en place d'un suivi en continu : une des raisons majeures de l'adhésion à Bienvenue à la Ferme est la possibilité d'accéder à une veille réglementaire.

Enfin, autant ces conditions de réussite sont importantes pour les projets individuels, autant elles sont fondamentales pour des projets collectifs. La Chambre d'agriculture vous propose donc des études sur mesures, du conseil personnalisé, des formations adaptées à vos attentes, des outils, des réseaux, des marques à votre disposition.

Nous vous encourageons à contacter nos services pour toute demande d'information : Pôle Économie et Développement Local – dont les agents sont cités tout le long de ce numéro spécial et Céline Marsollier - Conseillère d'entreprise - Pôle Accompagnement de l'entreprise.