

# Les Chambres d'agriculture, un excellent partenaire pour les collectivités

NOTRE  
OFFRE

## DÉVELOPPER LES CIRCUITS DE PROXIMITÉ

- Filières alimentaires locales
- Marchés des Producteurs de Pays
- *Mes produits en ligne*



**agricultures  
& TERRITOIRES**  
CHAMBRES D'AGRICULTURE  
FRANCE

# LES FILIERES ALIMENTAIRES LOCALES, UN ATOUT POUR LE DYNAMISME TERRITORIAL



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

Face à ces attentes, les Chambres d'agriculture fournissent 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.

Les Chambres d'agriculture sont présentes sur l'ensemble du territoire, avec plus de 130 conseillers spécialisés travaillant en réseau sur la diversification, les produits fermiers, les circuits de proximité.

## CONJUGUER DÉVELOPPEMENT DU TERRITOIRE ET ALIMENTATION DE QUALITÉ

Elles exercent également une influence aux niveaux national et européen où elles participent à plusieurs instances consultatives.

Les Chambres d'agriculture, en liens avec les acteurs des territoires et les producteurs, s'engagent dans l'approvisionnement local des cuisines pour :

- développer des filières de proximité,
- favoriser une alimentation de qualité,
- créer des partenariats gagnant-gagnant entre producteurs, consommateurs et équipes de cuisine,
- renforcer le lien entre les acteurs des territoires.

## LES CHAMBRES D'AGRICULTURE S'ENGAGENT AUX CÔTÉS DES COLLECTIVITÉS À DYNAMISER L'ÉCONOMIE LOCALE EN DÉVELOPPANT UNE AGRICULTURE DE PROXIMITÉ, CRÉATRICE D'EMPLOI ET DE VALEUR AJOUTÉE



## Le projet REALISAB : des outils pour commercialiser en restauration collective



L'objectif de REALISAB est de créer des outils pour accompagner et conseiller les agriculteurs – individuellement ou collectivement – vers des systèmes d'organisation. Ces derniers permettent aux agriculteurs de développer un débouché fiable, pérenne et rentable et d'ajuster l'offre et la demande dans l'approvisionnement local de la restauration collective.

### Le projet s'appuie sur 5 actions :

- caractérisation de la demande des collectivités et des structures qui souhaitent développer ces approvisionnements,
- définition des systèmes d'organisation et de production adaptés,
- optimisation de la logistique des flux liés à l'approvisionnement de la restauration collective,
- conseil à la fois de la production, des opérateurs, et des acteurs de la restauration collective,
- valorisation des résultats de ce projet.

## Approvisionnement de la restauration collective en Pays de Savoie

De 2011 à 2013, la Chambre d'agriculture Savoie Mont-Blanc a organisé la structuration d'une filière d'approvisionnement local de la restauration collective sur le Territoire des Usse et Bornes.

Elle a pour cela :

- caractérisé la demande d'approvisionnement en produits locaux et bio locaux,
- recensé l'offre de produits locaux et bio disponible et potentielle du territoire,
- organisé conjointement l'approvisionnement avec les établissements et les agriculteurs

## NOS ACTIONS SUR LE TERRITOIRE

(répartition de l'offre, partage de la logistique et de la livraison),

- sensibilisé les acteurs et les consommateurs locaux,
- formé les cuisiniers,
- communiqué sur le projet.

### Les chiffres :

- 12 établissements (6 écoles, 3 collèges, 2 maisons familiales rurales et 1 maison de retraite), bénéficiant de cette filière locale.
- 13 agriculteurs,
- un point de vente collectif de 20 producteurs,
- 1 coopérative arboricole et laitière (fromages AOP et IGP) se sont impliqués.

## NOTRE OFFRE

### Les Chambres d'agriculture proposent aux collectivités une offre multiple pour développer l'approvisionnement local de la restauration collective

- Journée d'information ou de formation, notamment avec le CNFPT (selon les régions)
- Appui sur la formalisation des attentes et de la faisabilité du projet
- Conseil technique et réglementaire
- Diagnostic de l'offre : identification des producteurs, des volumes, de la localisation, de la qualité, des disponibilités etc...
- Référencement de l'offre

- Mise en relation de l'offre et de la demande
- Appui pour la promotion et la valorisation de l'approvisionnement de proximité
- Accompagnement sur la formalisation des contrats entre les partenaires
- Analyse des besoins logistiques allant jusqu'à l'organisation de l'offre dans certains cas
- Etude de satisfaction
- Un outil de e-commerce *Mes produits en ligne* adapté aux cantines



# VALORISEZ LES RICHESSES DE VOS TERROIRS AVEC LES MARCHÉS DES PRODUCTEURS DE PAYS

[www.marches-producteurs.com](http://www.marches-producteurs.com)



Les Marchés des Producteurs de Pays sont le fruit d'un partenariat entre les producteurs, la Chambre d'agriculture et les collectivités locales. Ils réunissent des producteurs locaux, tous engagés à respecter une charte de bonnes pratiques garantissant la qualité de leurs produits.

Aujourd'hui 37 départements participent à la démarche et organisent plus de 2 500 marchés qui sont de véritables outils d'animation et de développement des territoires tout au long de l'année.

Les Chambres d'agriculture accompagnent les collectivités pour la création de nouveaux marchés ou la professionnalisation de marchés existants.



**PLUS DE 2 500 MARCHÉS TOUS LES ANS (MARCHÉS D'APPROVISIONNEMENT, FESTIFS, ÉVÉNEMENTIELS, DE NOËL...)**

## LA CHARTE DE QUALITÉ

- Garantir aux consommateurs que les produits qui leur sont proposés proviennent directement des producteurs
- Valoriser les produits des exploitations et les savoir-faire des agriculteurs
- Préserver le patrimoine agricole et favoriser le développement économique local



### Des marchés d'approvisionnement réguliers dans le Var

Dans le département du Var, près de 200 marchés ont été organisés en 2012 et un Marché des Producteurs de Pays permanent est organisé dans la ville de Toulon : toute l'année, le mardi, vendredi et samedi matin, une vingtaine de producteurs présentent des produits variés issus de la production agricole locale. Des animations sont également organisées ponctuellement comme la fête de la Courge ou le marché de Noël.

### Des marchés festifs et événementiels dans les Landes

La Commune d'Amou associée à la Chambre d'agriculture des Landes et à l'Office de Tourisme accueille depuis 2008 deux Marchés des Producteurs de Pays festifs, l'un en juillet et l'autre en août. Plus de 1 000 personnes viennent déguster sur place les assiettes proposées par la vingtaine de producteurs locaux présents. On peut savourer tranquillement le canard au foie gras, l'Armagnac, le porc fermier, les huîtres, le fromage, ... dans une ambiance conviviale et festive au son des traditionnelles bandas ou des concerts de jazz en plein air au cœur

## NOS ACTIONS SUR LE TERRITOIRE



de la place des arènes ombragée de platanes. Les Marchés des Producteurs de Pays d'Amou sont aujourd'hui un rendez-vous gastronomique et festif incontournable.

## NOTRE OFFRE

Les Chambres d'agriculture apportent leur expertise et leur connaissance des producteurs pour garantir au consommateur des produits de qualité :

- Une charte nationale Marchés des Producteurs de Pays qui impose des marchés où les stands sont tenus par des producteurs et qui garantit la qualité des produits fermiers
- Un accompagnement technique par la Chambre

d'agriculture de votre département :

- sélection des producteurs selon la charte nationale et validation des candidats par l'organisateur
- conseils pour les dates, lieux, besoins logistiques, ...
- suivi et contrôle du marché.

- Un appui fort en termes de communication :
  - marque nationale reconnue et éléments de communication mutualisés (banderoles, panneaux, dépliants, ...),

- gestion des partenariats et relations presse,
- site internet national avec 200 000 visites annuelles,
- présence sur les réseaux sociaux (facebook, twitter, ...),
- application iPhone et Android (50 000 téléchargements et 16 000 utilisations mensuelles).

# Mes produits en ligne, L'OUTIL DE VENTE EN LIGNE DES CHAMBRES D'AGRICULTURE



Depuis quelques années, de plus en plus de clients font leurs achats via internet. Les Chambres d'agriculture proposent aux agriculteurs *Mes produits en ligne*, un logiciel informatique innovant pour qu'ils mettent en place leur e-boutique.

## Mes produits en ligne :

- favorise l'achat de produits de « proximité » dans la restauration hors domicile dont les cantines et pour les particuliers,
- permet le développement économique des territoires notamment par la démultiplication des circuits d'achat (salons locaux et nationaux, web, magasins de producteurs, drive fermier...).

Autant d'enjeux essentiels pour les Chambres d'agriculture à l'initiative de nombreuses actions collectives, comme Bienvenue à la ferme et Marchés des Producteurs de Pays.

Les potentiels du logiciel répondent à deux types de marchés cibles :

- les professionnels de l'alimentation qui décident de s'approvisionner en produits locaux (cantines, distribution, restauration...).

Dans ce cas, *Mes produits en ligne* s'adresse à des groupements de producteurs ou directement aux Chambres d'agriculture locales investies dans la structuration de l'offre pour les professionnels de l'alimentation.

- le grand public : dans ce cas, *Mes produits en ligne* s'adresse à des producteurs individuels ou à des groupements de producteurs. Des fonctionnalités spécifiques permettent de répondre aux enjeux de la mise en place de points de retrait de type "drive fermier".



## mes produits en ligne

LE LOGICIEL POUR VENDRE  
EN DIRECT

### MES PRODUITS EN LIGNE, POUR UNE GESTION MULTI-CIBLES ET MULTI-BOUTIQUES

- ➔ Les partenariats pour l'achat de produits locaux

#### Exemple d'un partenariat avec la communauté de communes de Chateaubriant en Loire-Atlantique

De nombreux partenariats pour l'achat de produits locaux ont été mis en place avec les cantons et les pays de Loire-Atlantique.

Initié en 2009 pour le pays de Chateaubriant, cela représente un potentiel de :

- 45 producteurs,
- environ 100 produits suivant les saisons,
- 7 800 repas en période scolaire,
- 35 établissements (cantines des collèges et lycées, hôpitaux IME, CLSH...).



## LE PRODUCTEUR PROPOSE SES PRODUITS À SA CIBLE PROFESSIONNELLE OU PARTICULIÈRE

- ➔ Une base de données unique

La base de données permet pour l'administrateur :

- d'avoir une gestion de droits très fine sur un ou plusieurs sites et de créer des droits restreints pour les producteurs afin qu'ils gèrent eux-même leurs produits et leurs commandes,
- de dupliquer les fiches informatives des produits sur différents sites,
- d'afficher, pour un produit donné, des tarifs HT ou TTC en fonction de la cible clients,
- d'avoir, pour un producteur donné, une gestion de stocks centralisée indépendamment du nombre de sites sur lesquels ses produits sont vendus.



- d'éditer, pour une commande regroupant plusieurs producteurs les documents récapitulatifs, et pour chaque producteur, les documents reprenant uniquement les produits le concernant (bons de commande, bons de livraison, factures).

- ➔ Un nombre illimité de e-boutiques de dimensions variables

*Mes produits en ligne* a été développé à partir de la plateforme open source leader du e-commerce Magento, propriété de E-Bay. Le système permet de créer un nombre illimité de e-boutiques de dimensions variables. L'ensemble des données est centralisé dans une seule base de données.

#### Les + de *Mes produits en ligne* pour les professionnels :

- insertion de fiches informatives au format PDF répondant à la réglementation (fiche agrément sanitaire du producteur, fiches nutritionnelles des produits...),
- présentation d'un site à un acheteur non référencé avec un catalogue produits sans prix pour lui faire découvrir l'offre et l'inciter à s'inscrire.

- création de catalogues « produits » personnalisés :
  - catalogues par groupe de clients cibles pour les marchés en gré à gré
  - catalogue correspondant à la réponse (producteurs, prix, quantité...) dans le cadre des marchés publics, pour la gestion au quotidien d'un appel d'offre accepté.
- mise en place d'un critère de sélection « jour de livraison » des producteurs pour que l'acheteur ait une offre de produits en fonction de sa date de réception des marchandises.

#### Les + de *Mes produits en ligne* pour le grand public :

- utilisation d'un module de gestion de un ou plusieurs « point de retrait » (drive) pour un site donné : blocage des commandes à une heure précise, sélection du point de retrait, sélection de l'horaire de retrait de son achat, nombre maximum de clients par tranche horaire...

Renseignez-vous auprès  
de votre Chambre d'agriculture  
pour découvrir l'accompagnement  
qu'elle vous propose

RETROUVEZ LES COORDONNÉES DE  
VOTRE CHAMBRE D'AGRICULTURE SUR  
**www.chambres-agriculture.fr**



CONTACT :  
Chambres d'agriculture France  
9, avenue George V - 75008 Paris  
Tél. : 01 53 57 10 10

SUIVEZ-NOUS :  
@ChambagriFrance

