



Courts-circuits INFOS

La lettre d'information des producteurs en vente directe du Lot

N°2 Février-Avril 2014



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale «développement agricole et rural»

EDITO

EMERGENCE DE PROJETS POUR 2014

L'année 2014 s'annonce riche d'envies et de projets pour les agriculteurs lotois adhérents du réseau « Bienvenue à la ferme ». Après la reprise de son animation par la Chambre d'Agriculture il y a un an et l'embauche d'une conseillère spécialisée sur les circuits court, Fanny MELET, le réseau se développe rapidement avec l'adhésion de nouvelles fermes et de nombreux projets qui émergent. D'ores et déjà, plusieurs formations sont programmées dans les semaines à venir sur les diverses thématiques qui permettent aux producteurs de se professionnaliser et la participation s'annonce fournie. De même, sur le plan promotionnel, le réseau BAF lotois va participer au prochain Salon de l'Agriculture à Paris fin février puis à d'autres moments forts (Pari'fermier...).

Au niveau du département, un partenariat a été mis en place avec le Grand Cahors pour favoriser l'approvisionnement de la cuisine centrale en produits fermiers locaux. Plusieurs agriculteurs ont déjà répondu à l'appel d'offre de cet automne et fourniront des fruits, des légumes, des viandes, et autres produits laitiers. Ce nouveau débouché local prometteur est appelé à se renforcer dans l'avenir.

Enfin, un groupe d'agriculteurs en vente directe s'est constitué pour mener un projet de création d'un projet Drive Fermier lotois. Il se réunit tous les mois pour en définir les contours : lieu, gamme, forme juridique, organisation matérielle.

C'est une nouvelle dynamique qui est lancée autour d'un réseau BAF lotois en plein émergence de projets pour 2014.



Nouveaux adhérents Bienvenue à la ferme

Produits laitiers

Fromagerie du Val Riant
Corinne Vermande
46210 SABADEL
LATRONQUIERE
Fromages de vache au lait cru



Ferme de Lagarouste
Famille Bonnet
46300 GINOUILLAC
Fromages et yaourts de vache au lait cru.



Les goûts et les couleurs
Olivier De Poorter
46500 ROCAMADOUR
Glaces au lait de chèvre.

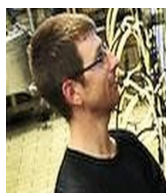


Fermes pédagogiques

Cab-Anes à Truffes
Laurent Dureau
46130 LOUBRESSAC
Randonnée à dos d'âne. Truffes, safran, huile de noix.



La Borie d'Imbert
Marc Vilard
46500 ROCAMADOUR
AOP Rocamadour et porcs élevés en plein air.



Pisciculture du Moulin de Guiral
Laurent Gastou
46700 Saint-Martin-le-Redon
Etangs de pêche, pisciculture, vente directe de poisson.



Produits fermiers

La Plaine maraîchère

Patrice Peulet

46300 PAYRIGNAC

Légumes de saison.



Domaine du Peyret

Lionel Cantagrel

46700 Puy l'Eveque

Vin AOP Cahors rouge, vin rosé.



Daniel Vigouroux

46700 PUY L'EVEQUE

Fleurs, légumes, plants.



La ferme des Sentiers du

Diamant Noir

Patric Boris

46400 Saint-Laurent-les Tours

Truffes et champignons.



Domaine de Marcihac

Jean-François Cagnac

46140 DOUELLE

Vin AOP Cahors rouge, vin rosé.

Kiwi.



Quercy Village

Famille Robert

46150 CATUS

Oie et canard gras.



DRIVE FERMIER LOT

Deux réunions d'information sur le projet du drive fermier ont déjà eu lieu (le 3 décembre et le 4 février 2014). Une trentaine de producteurs est venue prendre des renseignements sur ce nouveau mode de commercialisation des produits fermiers. Ainsi, ils ont pris connaissance de l'outil informatique que la Chambre d'Agriculture leur propose, de l'organisation envisagée pour la préparation et la distribution des commandes aux clients. Ils ont pu émettre leurs idées et leurs interrogations.

La participation au drive fermier LOT est ouverte à tous les agriculteurs lotois faisant de la vente directe, la seule condition étant d'adhérer au réseau Bienvenue à La Ferme. Nous avons recensé 24 producteurs Intéressés, ils proposeront à la vente plus de 200 produits, la majorité des segments de produits est couverte, il ne manque que du pain, du fromage de brebis, du lait et des gâteaux et/ou biscuits.

Il est toujours temps de nous rejoindre !



PARI FERMIER

Les Pari Fermiers ou ANCF sont des manifestations qui présentent des producteurs adhérents à la charte nationale d'engagement des producteurs fermiers. Les producteurs vendent directement leurs produits dans les salons Pari Fermier. Ils sont 300 producteurs en France, dont 27 en Midi-Pyrénées. Il y a une dizaine de manifestations par an.

Si vous souhaitez demander un dossier d'inscription veuillez envoyer un mail à l'adresse suivante : parifermier@yahoo.fr.

Pour plus de renseignements voir le site www.parifermier.com.

Liste des manifestations 2014 :

PARI FERMIER RUE ST CHARLES :	15-16 mars
PARI FERMIER DE PRINTEMPS (PARC FLORAL) :	4-6 avril
PARI FERMIER RAMBOUILLET DE PRINTEMPS :	8-11 mai
VILLAGE FERMIER DE LEVALLOIS :	23-25 mai
PARI FERMIER À BERCY :	26-28 septembre
PARI FERMIER CHAMPERRET :	17-19 octobre
PARI FERMIER PARC FLORAL :	31 octobre - 2 novembre
PARI FERMIER RAMBOUILLET AUTOMNE :	8-11 novembre
PARI FERMIER RUE ST CHARLES :	22-23 novembre
PARI FERMIER À VANVES :	12-14 ou 19-20 décembre

Formations 2014 Chambre d'Agriculture du Lot

DUREE	DATES	INTERVENANTS
-------	-------	--------------

PRODUCTIONS ANIMALES

	Autopsie des volailles	1j.	Fev 2014	LDA46
Nouveau	Techniques d'élevage et de gavage en aviculture	2j.	2ème trim. 2014	Emmanuel CARBONNIERE

REGLEMENTATION

Nouveau	Adapter ses étiquettes aux nouvelles règles d'étiquetage	1j.	1 ^{er} trim 2014	LDA46
	Réviser son plan de maîtrise sanitaire	3j.	2ème trim. 2014	Magali CALMON/Fabrice LEROY(L&M)
	Sertissage et autoclave dans les ateliers de transformation à la ferme	2j.	Mars. 2014	Magali CALMON/M. Esclavard
	Construire son PMS	3j.	Mars 2014	Magali CALMON/Fabrice LEROY(L&M)
	Hygiène alimentaire en restauration commerciale	2j.	1 ^{er} 2ème trim. 2014	Laboratoire L&M

FORMATIONS CULINAIRES

	Formation Techniques culinaires (concerne les producteurs réalisant de la restauration à la ferme)	? j.	Avril. 2014	J.H GUENON/Labo L&M
	Cuisson sous vide débutants (porc, bœuf, volaille maigre, canard gras, veau, ovin...)	2j	Fév 2014	JH Genon/Labo L&M
	Pains et viennoiseries		Mars 2014	F Arouet/Labo L&M

STRATEGIE D'EXPLOITATION

Nouveau	Rentabilité en production fermière (formation par filière de production)	3 j.	Avril 2014	Damien AMELINE
Nouveau	Apprendre à décider et à travailler en groupe	2 j.	1 ^{er} trim. 2014	Guillaume PETIT

NOUVEAUX CIRCUITS DE COMMERCIALISATION

Nouveau	Création d'un magasin de producteurs (Réaliser une étude de marché)	3 j.	1 ^{er} trim. 2014	Fanny MELET
Nouveau	Créer sa boutique en ligne ou un drive fermier	3 j.	2014	Fanny MELET
Nouveau	Démarches à suivre pour approvisionner la restauration collective	1 j.	2014	M. CALMON/Fabrice LEROY(L&M) Fanny MELET

DEVELOPPER SES COMPETENCES COMMERCIALES

Nouveau	Accueillir et conseiller ses clients en anglais –(débutant et confirmé)	2 j.	1 ^{er} et 2ème trim. 2014	Laboratoire L&M/M.GUENON
Nouveau	Accueil, hébergement et service en anglais à la ferme-Niveau confirmé	1j.	2ème trim. 2014	Laboratoire L&M/M.GUENON

AMELIORER SA COMMUNICATION

	Créer son site Internet vitrine	3 j.	11, 18 et 25 Fév. 2014	Laurent SARTORIO
Nouveau	Concevoir ou améliorer ses outils de communication pour mieux vendre	1 j.	1 ^{er} trim. 2014	Fanny MELET

VENDE SUR LES MARCHES

Nouveau	Activité Traiteur : aspects juridiques, réglementation étiquetage, conditions d'hygiène et de sécurité	1 j.	A définir	Marie-Évelyne CLARET Magali CALMON
Nouveau	Conditions d'hygiène sur les marchés/repas extérieurs	2j.	Avr. 2014	LDA46
Nouveau	Savoir aménager un stand de vente sur les marchés ou son point de vente à la ferme.	2 j.	4 et 11 mars 2014	Chrystèle BIREE

Salon International de l'Agriculture Portes de Versailles à Paris

Du 22 février au 2 mars 2014



Cette année Bienvenue à la Ferme sera présente sur le Stand du Lot au Salon de l'Agriculture. Une animation spéciale sera organisée le mercredi 26 Février – Hall 7/1 allée K stand n°8

Printemps à la Ferme 2014



Pour l'édition 2013 du Printemps à la ferme dans le Lot, la Chambre d'Agriculture a soutenu les adhérents du réseau : création d'affiches, dépliants et encarts publicitaires dans la presse locale.

Vous étiez **20 participants** à proposer diverses activités sur vos fermes : dégustations, baptêmes de poneys, randonnées pédestres et équestres...

Cette année, nous souhaitons donner une envergure départementale à cette manifestation, c'est la raison pour laquelle, nous allons mobiliser tous les partenaires institutionnels et touristiques du département pour proposer à nos clients une offre plus complète et plus riche à destination, des enfants, des familles et des seniors.

Prochaine édition 2014 :

Cette année, le Printemps à la ferme aura lieu du 17 au 18 Mai 2014. Réservez votre week-end !



La Restauration collective s'approvisionne en produits fermiers du Lot

La Chambre d'Agriculture du Lot a noué d'étroits partenariats avec la Cuisine Centrale du Grand Cahors et le Conseil Général du Lot pour développer l'approvisionnement en produits locaux dans les cantines scolaires des écoles primaires et les maisons de retraite d'une part et dans les collèges d'autre part.

La Cuisine Centrale du Grand Cahors a lancé un appel d'offre pour développer les achats de produits frais auprès des agriculteurs lotois. Au terme d'un travail approfondi ayant permis l'élaboration d'un cahier des charges, la procédure d'appel d'offre a été lancée et ce sont 10 producteurs lotois qui ont été retenus. En 2014, les élèves des écoles primaires du Grand Cahors ainsi que les résidents des Maisons de retraite servies par la Cuisine Centrale du Grand Cahors pourront consommer des produits issus des fermes lotoises.

L'appel d'offre a concerné 22 lots différents de produits tels que les kiwis, les légumes et viandes biologiques, les yaourts et fromages fermiers. 16 lots ont pu être attribués à des producteurs locaux pour un montant total d'achat de 48 000 €.



En 2013/2014, **le Conseil Général du Lot** a souhaité lancer une expérimentation d'approvisionnement en produits locaux des cantines scolaires des collèges du Département. Cinq collèges se sont portés volontaires : Le Collège Gambetta de Cahors, le Collège de Gourdon, Le collège de Cajarc, le Collège de Martel et le Collège de Souillac. Ainsi, la Chambre d'agriculture a été sollicitée par le Conseil Général pour identifier des agriculteurs en capacité à livrer les collèges. Un bilan à mi-parcours (6 mois après le début de l'expérimentation) a été réalisé à la fois par le Conseil Général et par la Chambre d'agriculture. Les résultats sont très satisfaisants de part et d'autre. Il a donc été décidé de déployer l'approvisionnement à la fois en terme de nombre de producteurs et nombre de collèges approvisionnés.

Si vous êtes intéressés pour commercialiser vos produits auprès de la restauration collective : Contactez :

Fanny MELET au 65 23 22 21 ou par email : f.melet@lot.chambagri.fr

CONTACTS CHAMBRE D'AGRICULTURE DU LOT



Conseillère Circuits-Courts et Animatrice du réseau Bienvenue à la ferme :
Fanny Melet : 06.38.16.24.41
f.melet@lot.chambagri.fr



Animatrice Association des Producteurs du Lot en vente-directe :
Magali Calmon : 06.25.76.26.13
m.calmon@lot.chambagri.fr



Animateur des Marchés de Producteurs de Pays sur le département du Lot :
Gilles Cluzet : 05.65.23.22.21
g.cluzet@lot.chambagri.fr



Animatrice des Marchés de Producteurs de Pays hors du département du Lot :
Josiane Jouclas : 05.65.23.22.88
j.jouclas@lot.chambagri.fr



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale «développement agricole et rural»