



Un nouvel espace d'expression pour les agriculteurs

Ouverture en Gironde
du 1^{er} « drive-fermier » français
www.drive-fermier.fr/33

Dossier de presse

9 octobre 2012



Sommaire

Ouverture en Gironde du 1^{er} « drive-fermier » français page 3

Communiqué de presse

Un enjeu sociétal et environnemental page 4

Entretiens avec **Bernard Artigue**, Président de la Chambre d'Agriculture de la Gironde, Président National du Comité d'Orientation Agriculture et Tourisme de l'APCA et **Bernard Lafon**, Président du Relais Agriculture & Tourisme de la Gironde et Responsable National des Actions Internet à Bienvenue à la Ferme... et avec des **producteurs**

Une solution inédite et innovante au service des circuits courts page 6

Le concept et son modèle économique

Tous les produits de la ferme à des prix producteurs page 7

Le site « www.drive-fermier.fr/33 » et son fonctionnement

Lancement du « drive-fermier » : deux points de retrait pour débiter page 8

La SICA Maraîchère Bordelaise d'Eysines et le Château des Iris à Lormont

Produits fermiers, 100% agriculteurs girondins, prix producteurs page 9

Présentation des producteurs, concepteurs et partenaires du projet

Informations pratiques & contacts page 12

Communiqué

La Chambre d'Agriculture de la Gironde crée www.drive-fermier.fr/33, concept national en réponse aux nouveaux enjeux de l'éco alimentation **Ouverture en Gironde du 1^{er} « drive-fermier » français le 19 octobre**

La Gironde - premier département français en matière de circuits courts, avec 700 agriculteurs et 2000 viticulteurs engagés dans le respect de ces processus – innove en mettant à la disposition des producteurs et des consommateurs le réseau des « drive-fermier » dont les deux premiers points de retrait ouvrent en Gironde en octobre et novembre 2012.

Un nouvel espace d'expression pour les agriculteurs

Dans le prolongement du réseau « Bienvenue à la ferme », cette Initiative portée par la Chambre d'Agriculture de la Gironde, prend en compte les nouveaux enjeux sociétaux de l'éco alimentation. Répondant à une demande du marché qui n'était couverte ni par les AMAP, ni par les Marchés des Producteurs de Pays, loin d'entrer en concurrence avec ces concepts, le « drive-fermier » ouvre un champ nouveau, associant à la rapidité de l'achat sur internet, la proximité et le contact avec le producteur.

Un lien privilégié producteur/consommateur placé sur l'axe maison/travail

Depuis le site internet créé par le Relais Agriculture & Tourisme, l'internaute aura la possibilité de commander – **à des prix producteurs** - des produits fermiers 100% girondins, dont certains labélisés Agriculture Biologique. Couvrant largement la gamme des productions agricoles départementales, près de 200 produits seront proposés, selon le mode d'achat et de retrait suivant :

1. S'inscrire sur le site www.drive-fermier.fr/33
2. Consulter les produits proposés à la vente mis en ligne à partir du mardi à 12h
3. Passer sa commande avant mercredi minuit en pré-payant et en précisant les points et l'horaire de retrait choisis
4. Se présenter au moment et au point de retrait choisis, pour procéder à l'enlèvement de sa commande
5. Prendre éventuellement le temps de déguster et de rencontrer des producteurs.
6. Informer ses propres réseaux de l'existence du « drive-fermier »

Placés en bordure de rocade, les points de retrait des « drive-fermier » seront situés sur les axes majeurs empruntés par les trajets maison/travail. A la suite des deux premiers points ouverts (**S.I.C.A. Maraichère Bordelaise à Eysines** / ouverture le 19 octobre - **Château des Iris à Lormont** / ouverture le 16 novembre) de nouvelles unités verront le jour, encerclant la rocade bordelaise au rythme d'une ouverture par mois.

100% agriculteurs girondins : 20 producteurs déjà en réseau

Particulièrement attachés à développer la chaîne des circuits de proximité, **Bernard Artigue**, Président de la Chambre d'Agriculture de la Gironde, Président National du Comité d'Orientation Agriculture et Tourisme de l'APCA, et **Bernard Lafon** - Président du Relais Agriculture & Tourisme de la Gironde et Responsable National des Actions Internet à Bienvenue à la Ferme - se sont appuyés sur leurs propres marques pour constituer le réseau de départ du « drive-fermier ». 20 producteurs les ont déjà rejoints, proposant vins, fruits et légumes, fromages, viandes de bœuf, agneau, veau, volailles, canard, miel, conserves, yaourts, lait, confitures, safran, œufs, etc...

A travers l'utilisation du web, de l'Internet et des réseaux sociaux, c'est aussi une façon d'inscrire l'agriculture de notre département dans le XXI^{ème} siècle. Pour la première fois depuis très longtemps, les NTIC et le Développement Durable permettront aux agriculteurs de disposer de nouveaux débouchés, d'accéder à de nouveaux marchés, de trouver de nouvelles chances de développement, dans l'intérêt de tous. C'est enfin l'occasion de créer de nouvelles chances de développement local et de générer de la sécurité alimentaire, tout en respectant les directives des Agendas 21 et du Grenelle de l'Environnement. Que demander de plus !

Si ce nouveau concept fonctionne et plaît à la clientèle, il s'ouvrira à des professionnels de la distribution et sera dupliqué dans d'autres villes de Gironde, d'Aquitaine ou de France.

Un enjeu sociétal et environnemental

Témoignage de **Bernard Artigue**

Président de la Chambre d'Agriculture de la Gironde

Président National du Comité d'Orientation Agriculture et Tourisme de l'APCA

La création du concept de drive-fermier répond à un enjeu sociétal et économique. Comment la Chambre d'Agriculture de la Gironde, pionnière en matière d'agriculture de proximité, prouve-t-elle ainsi son implication accrue dans les problématiques d'éco alimentation ?

Les attentes des consommateurs évoluent et aujourd'hui, bon nombre d'entre eux réclament davantage de proximité et souhaitent privilégier les produits locaux. Le concept du « drive-fermier » s'inscrit dans cette tendance. Il s'appuie sur les nouvelles technologies de d'information et de la communication telles qu'internet et sur les habitudes les plus récentes de consommation telles que le e-commerce ou le drive. Nous nous inscrivons totalement dans cette dynamique, en associant à la fois modernité et volonté de consommer local. Le « drive-fermier » est une toute nouvelle forme de commercialisation pour le monde agricole. Il représente pour nous, comme pour les producteurs, de nouveaux enjeux économiques. La Gironde est le premier département français à lancer une telle initiative, à expérimenter ce nouveau concept, et nous espérons que celui-ci offrira aux agriculteurs des débouchées supplémentaires et complémentaires.

Le drive-fermier est né de l'identification d'un manque dans la chaîne producteurs-consommateurs. En quoi ce réseau est-il différent et complémentaire de Bienvenue à la ferme, des AMAP et des Marchés des Producteurs de Pays ?

Il s'agit d'une offre complémentaire, et surtout d'une nouvelle proposition : pouvoir faire son marché en consommant local tout en bénéficiant des avantages du drive.

Dans le cas de Bienvenue à la ferme par exemple, le consommateur doit se rendre chez le producteur. Bien qu'elle soit très intéressante, cette démarche a des limites, le consommateur ne pouvant la reproduire au quotidien. C'est donc à nous, institutions et producteurs, d'être en capacité à notre tour de nous rapprocher des consommateurs par tous les moyens qui nous sont offerts aujourd'hui. Le principe du drive constitue pour nous une approche inédite, une nouvelle corde à notre arc, au niveau de la commercialisation et de la vente directe.

Témoignage de **Bernard Lafon**

Président du Relais Agriculture & Tourisme de la Gironde et Responsable National des Actions Internet à Bienvenue à la Ferme

Favoriser les circuits courts est l'une de vos priorités et le concept de base du « drive-fermier ». Selon quels critères constituez-vous le pool de producteurs qui mettront leurs produits en vente sur www.drive-fermier.fr/33, et dans quelles proportions, le marché des producteurs girondins peut-il assurer l'autonomie alimentaire de la communauté urbaine, et au-delà celle des girondins ?

Nous avons constitué le panel de producteurs adhérents en privilégiant la diversité de l'offre. Nous souhaitons proposer la plus grande variété de produits issus du terroir girondin, en mettant à la vente aussi bien des huîtres, du poulet, des œufs, de la farine, du vin, des légumes, que des conserves, des confitures, du miel ou même de la laine angora. Nous voulons proposer aux clients du « drive-fermier » 100% de la diversité agricole girondine.

Est-ce que cela sera suffisant ? Probablement pas. Nous pensons que derrière cette initiative, il sera indispensable d'installer de nouveaux agriculteurs, de développer des expériences inédites, de favoriser l'implantation de nouvelles exploitations, cela afin de dynamiser l'agriculture girondine. C'est l'un des objectifs prioritaires du concept.

D'autres propositions s'auto-intitulant « Drive » ont également vu le jour en Gironde. En quoi le « drive-fermier » est-il singulier et quel est l'avantage que lui seul propose aux consommateurs ?

Le « drive-fermier » se démarque des autres démarches car il s'agit d'une initiative de la Chambre d'Agriculture de la Gironde. À travers l'implication de celle-ci, nous avons la possibilité de garantir l'origine des produits proposés et de certifier l'expérience des agriculteurs engagés dans le processus. Outre la Chambre d'Agriculture, le projet est également soutenu par de nombreux partenaires institutionnels. Initié en Gironde, ses ambitions sont pourtant nationales. De manière plus globale, il vise à offrir de nouveaux débouchés au monde agricole et à influencer durablement sur les pratiques des producteurs

Ce concept ne se monte pas en réaction aux pratiques de la grande distribution, mais les produits locaux seront en priorité affectés aux clients du « drive-fermier ». Comment les deux circuits vont-ils cohabiter ?

La demande des consommateurs en termes de produits fermiers s'oriente aujourd'hui vers le local. Il faut donc créer de nouvelles méthodes de production et de distribution qui s'articulent autour de nos territoires. Nous sommes donc en train de mettre en place toute une série d'actions qui va dans le sens de la relocalisation des produits agricoles, dans le prolongement de démarches telles que Bienvenue à la ferme ou des Marchés des Producteurs de Pays. Le « drive-fermier » en est une. Demain, d'autres outils seront mis en place afin de répondre aux attentes de la grande distribution comme à celles des consommateurs et des territoires.

Le « drive-fermier » proposera obligatoirement des prix producteurs ! C'est une des conditions sine qua non. À qualité égale, nous ferons tout notre possible pour être les mieux placés sur le marché.

Témoignage de producteurs*

Quels sont vos circuits habituels de commercialisation de vos produits, et pourquoi avoir rejoint le « drive-fermier » ?

Hubert Daron / Château Courtade-Dubuc - Camblanes et Meynac

Vins rouge et rosé, confit de vin, confiture raisin, jus de raisin et chocolat au vin

Le principe du drive-fermier, tout comme « Bienvenue à la ferme » correspondent parfaitement à notre physionomie du marché commercial. L'accès direct à la clientèle grâce aux moyens médiatiques dont nous disposons désormais constitue une opportunité qui nous convient.

Bertrand Hazera / Élevage des Barthes – Camarsac - Volailles

Nous sommes installés depuis 1984 et depuis l'origine nous avons toujours eu une clientèle de particuliers. Nous limitons les intermédiaires même si nous travaillons depuis 2003 avec une boucherie de grande qualité qui commercialise nos volailles et avec de grands restaurateurs étoilés. Nous faisons partie du réseau « Bienvenue à la ferme » et, en complément de la vente directe chez nous, nous vendons sur les marchés. Si le principe du drive-fermier nous permet de « sauver » quelques samedis dans l'année, ce sera un grand bonheur de ne pas se lever à 4h30 ces matins-là ... tout en restant au contact d'une clientèle particulière. Il s'agit plus pour nous de modifier notre manière de travailler, que de vendre des volumes supérieurs.

Thierry Burnereau / Château Bel-Air - Saint-Jean-de-Blaignac - Fruits et Jus de fruits

Depuis plusieurs années j'ai rejoint les Marchés des producteurs de pays. Aussi, voyant comment la Grande Distribution développe ses propres drives, et combien la GD a du nez pour anticiper les nouvelles évolutions des modes de consommation, rejoindre le drive-fermier était pour moi une évidence. La personnalité du drive-fermier, c'est de proposer des produits locaux dont nous connaissons bien les producteurs. Pour ma part j'y vendrai en ligne des pommes, poires et cerises, mais aussi des jus de fruits issus de nos vergers dont la culture est conduite en lutte raisonnée.

Vous allez toucher une clientèle qui sera également motivée par la rapidité du processus d'enlèvement des achats, avec quelques minutes pour faire passer vos messages. Prêt pour relever ce challenge ?

HD : Cela nous convient parfaitement car nous sommes déjà habitués à faire passer rapidement nos messages. Cela correspond à notre manière d'aborder les marchés. Les circuits courts ont le vent en poupe et il faut évoluer avec son temps !

BH : Etre en contact direct avec la clientèle, c'est le sel de notre métier !... expliquer dans quelles conditions nos volailles sont élevées crée un rapport de confiance auquel nous sommes très attachés.

TB : Je pratique cet « exercice » régulièrement et le principe de l'enlèvement rapide des achats laissera je l'espère plus de temps pour le contact avec la clientèle du drive-fermier.

*liste globale des producteurs en pages 9 et 10

Le concept et son modèle économique

Une solution inédite et innovante au service des circuits courts

Genèse du concept

Les agriculteurs girondins proposent aujourd'hui un large éventail de produits, allant des fruits et légumes à la laine angora, au safran ou aux huîtres qui correspondent à la demande forte qui s'exprime de la part du consommateur : des produits fermiers, disponibles dans un circuit de proximité.

Afin de concilier la demande du consommateur et le souci légitime de permettre aux producteurs de vivre mieux en vendant mieux et plus, la Chambre d'Agriculture de la Gironde a créé le concept de « drive-fermier » afin de mettre à la disposition des urbains, l'intégralité des productions fermières de leur département.

Les accueils à la ferme, les foires, les Marchés des Producteurs de Pays, les marchés à la ferme ou encore les AMAP (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne) ne constituent qu'une réponse partielle à cette problématique. Par ailleurs, la Communauté Urbaine de Bordeaux, forte de ses 176 exploitations agricoles (soit 1200 emplois dont 826 permanents) souhaite depuis longtemps développer cette filière locale, pour accéder à une plus grande autonomie alimentaire de sa population.

Partant de ce constat, il devenait urgent pour la Chambre d'Agriculture de Gironde de développer une solution plus globale qui permette aux paysans girondins de vendre leur production, localement et en plus grande quantité. Pour ce faire, l'institution a décidé de s'inspirer des « drive » lancés il y a seulement deux ans par les Grandes et Moyennes Surfaces, en proposant au consommateur citadin, désireux de gagner du temps tout en ayant un meilleur contrôle de ses dépenses, d'y ajouter le supplément d'âme fermière, en leur garantissant des produits 100% girondins à des prix producteurs.

La Chambre d'Agriculture de Gironde et le Relais Agriculture et Tourisme ont donc choisi d'innover au sein du monde agricole en créant le tout premier « drive-fermier » français.

Le modèle économique

Le Relais Agriculture et Tourisme, avec l'Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture (APCA), finance à hauteur de 30 % le projet dont le coût global est estimé à 70 000 €. Au regard du bilan de la première année d'activité, un programme d'actions et de communications sera mis en place afin de permettre en 2013, à une cinquantaine d'agriculteurs de vivre dignement de leur travail.

Si ce modèle de commercialisation plaît à la clientèle, il doit pouvoir s'ouvrir dans l'esprit d'une démarche globale, à des professionnels de la distribution et se dupliquer dans d'autres villes girondines (Langon, Libourne, etc ...), mais également dans d'autres départements et villes d'Aquitaine (Pau, Bayonne, Mont de Marsan, Agen, Périgueux, etc ...) qui pourront bâtir ce projet avec l'aide et l'expérience du réseau « drive-fermier ».

Vers un autre modèle de développement des territoires

Ce projet étant initié au cœur d'une Chambre d'Agriculture, le développement en réseaux est un objectif de développement. Ce concept pourra être étendu aux autres Chambres d'Agriculture, villes et départements français qui souhaiteraient bénéficier de cette expérience et créer leur propre site www.drive-fermier.fr/33

Si le projet fonctionne bien, tous les acteurs de la société en profiteront et les besoins de productions seront énormes ! Parallèlement, des engagements, des programmes de reconversions et d'installations de jeunes agriculteurs devront obligatoirement être mis en place localement par les acteurs de territoire et les organismes de développement, pour assurer les approvisionnements locaux de cette nouvelle forme d'activité agricole.

Et ce sera un autre modèle d'agriculture qui s'installera et un autre modèle de développement des territoires qui se mettra en place, afin d'inscrire le monde agricole dans le dynamisme du III^{ème} millénaire !

Le site drive-fermier.fr/33 et son fonctionnement

Tous les produits de la ferme à des prix producteurs

Proposant dans un premier temps une sélection de 150 à 200 produits, l'offre du « drive fermier » avoisinera les 300 références à l'approche des fêtes de fin d'année.

Le site www.drive-fermier.fr/33 dispose des mêmes fonctionnalités que les plates-formes classiques de vente en ligne. Pour profiter de ses services, le consommateur doit simplement s'inscrire et disposer d'une carte bancaire. À l'autre bout de la chaîne, le producteur dispose d'un espace dédié qui lui permet d'enrichir l'offre du site et de gérer ses commandes.

Entre consommateur et producteur, le Relais Agriculture et Tourisme fait le lien et veille au bon déroulement des différentes étapes qui régissent la formule d'achat.

Comment ça marche ?

1 – Chaque semaine, le lundi à 9h, le Relais Agriculture & Tourisme invite par mail les agriculteurs adhérents à mettre en ligne leurs produits, les quantités disponibles ainsi que leurs prix de vente et leurs offres promotionnelles. Parallèlement, le Relais Agriculture et Tourisme valide la cohérence des tarifs, afin que ceux-ci - à qualité équivalente - soient attractifs pour le consommateur et rémunérateurs pour l'agriculteur. Le mardi à 12h, la possibilité de mise en ligne s'achève.

2 – Le mardi à 12h, un mail est adressé à tous les internautes adhérents afin de les informer sur les prix, les offres et les promotions de la semaine. Ils ont alors jusqu'au mercredi minuit (dernier délai) pour passer commande, payer en ligne par carte bancaire, mais aussi indiquer l'heure et le lieu de retrait du vendredi après-midi. En fonction des quantités disponibles, les premiers connectés seront les premiers servis ! Et quand il n'y aura plus de marchandises disponibles, les produits seront retirés de l'offre. Enfin, passé ce moment fatidique du mercredi minuit, les commandes seront à retirer la semaine suivante.

3 – Le jeudi matin, les agriculteurs reçoivent automatiquement leurs commandes. Ils ont toute la matinée du jeudi pour les préparer, avec obligation de livrer celles-ci le vendredi midi, sur les points de retrait indiqués.

4 – Le vendredi après-midi, les consommateurs viennent retirer leurs achats à l'heure indiquée dans leur commande. Ils signent alors un bon d'enlèvement et la vente se termine. Chaque remise de marchandise est organisée par des agriculteurs volontaires, adhérents au réseau, afin de garantir le 100% direct. Et au rythme des saisons, ils profitent d'une dégustation organisée par les agriculteurs présents

Ensuite, les consommateurs n'ont plus qu'à poursuivre leur chemin, remplir leur frigo, pour... faire la fête et partager en famille ou entre amis, les VRAIS « Produits de Gironde » ! Plus de kilomètres superflus, de temps perdu, de caddies, d'impatience aux caisses et de mal aux reins

5 – À la fin de chaque mois, un relevé des ventes est automatiquement adressé aux producteurs adhérents (pour leur comptabilité) et le montant de leurs ventes est viré automatiquement sur leur compte bancaire, après déduction des frais de gestion et de fonctionnements.

Attention : les points de retraits fermeront à 19h30. Si des produits frais n'ont pas été retirés à cette heure-là, ils ne pourront être conservés ni gardés. Afin d'être consommés, ils seront remis à une association caritative, type Banque Alimentaire ou Restos du Cœur. La commande sera perdue et le *drive-fermier* ne pourra pas la rembourser.

Le réseau de distribution

Lancement du « www.drive-fermier.fr/33 » : deux points de retrait pour débiter

Si l'ambition du concept est d'ouvrir chaque mois un nouveau point de retrait, situé à chaque sortie de la rocade bordelaise (ou à moins de 3 minutes en voiture de celle-ci), l'objectif est de proposer aux clients du « drive-fermier » une dizaine de points d'ici à la fin de l'année 2013.

La S.I.C.A Maraîchère Bordelaise - Eysines (ouverture le 19 octobre)

La SICA Maraîchère Bordelaise est une coopérative fondée en 1963 par des producteurs de légumes de la région bordelaise souhaitant la mise en commun d'un outil de vente de leurs productions.

Après une présence sur le Marché d'Intérêt National de Bordeaux-Brienne, elle s'est installée en 1997 au cœur même de la zone de production maraîchère bordelaise, à Eysines. Elle regroupe aujourd'hui une quinzaine de producteurs indépendants, situés en Gironde et dans les départements limitrophes et mettant en culture des légumes non cultivés sur la région bordelaise.

Depuis 2006, une partie de son activité s'est orientée vers les particuliers en leur proposant des assortiments de fruits et de légumes, présentés sous la forme de paniers appelés « Panier Fraîcheur ». Aujourd'hui, elle étend encore son offre en accueillant le « drive-fermier ».

S.I.C.A. Maraîchère Bordelaise d'Eysines

44, rue du 19 mars 1962 - 33 320 EYSINES

Coordonnées GPS : 44.874545,-0.643945

Le Château des Iris - Lormont (ouverture le 16 novembre)

Située sur les bords de la Garonne, la Ville de Lormont est la première ville de la Rive Droite de l'agglomération bordelaise et fait partie des 27 communes qui composent la Communauté Urbaine de Bordeaux. Séduit par le projet de « drive-fermier » et conscient du positionnement géographique idéal de sa commune, Jean Touzeau, Maire de Lormont, a souhaité que sa ville soit l'une des toutes premières à accueillir un point de retrait.

Construit en 1864 le Château des Iris a été vendu à la Communauté urbaine de Bordeaux en 1969 avant d'être acquis par la Ville de Lormont en juin 1970. Abrisant dans un premier temps une école maternelle, le château et son parc accueillent un centre de loisirs et de grandes manifestations.

Après la S.I.C.A Maraîchères d'Eysines, le Château des Iris sera le deuxième point de retrait du « drive-fermier ». Son ouverture est programmée pour le mois de novembre 2012.



Château des Iris

Rue Saint-Cricq - 33 305 Lormont

Coordonnées GPS : 44.87766300, -0.53172600

Producteurs, concepteurs, partenaires du projet

Produits fermiers, 100% agriculteurs girondins, prix producteurs

Les producteurs

- **Jean Paul et Florence ALOIRD / Château les Marceaux** - Lesparre-Médoc
Vins, bières et spiritueux
05 56 41 27 90 / 06 30 51 96 23 / contact@chateau-les-marceaux.com
- **Bernard ARTIGUE / Château la Guillaumette** - Loupes
Vin rouge, blanc et rosé, jus de raisin et confit de vin rouge
05 56 72 48 93 / 06 07 66 58 39 / b-artigue@wanadoo.fr
- **Jean-Philippe BILGOT / SICA Maraichère** - Eysines
Fruits et légumes
05 56 16 81 68 / direction.sicamb@wanadoo.fr
- **Thierry BURNEREAU / Château Bel-Air** - Saint-Jean-de-Blaignac
Jus de fruits
05 57 84 62 58 / 06 80 74 31 50 / earlburnereau@orange.fr
- **Véronique CAMUS / Domaine de Tout l'y faut** - Marcillac
Vin, asperges, confitures
05 57 32 48 30 / 06 07 89 75 75 / toutlyfaut@wanadoo.fr
- **Bernard CHASTEL / Château L'Hosanne** - Vayres
Fruits & légumes « Bio »
06 88 70 44 01 / chateaulhosanne@wanadoo.fr
- **Denis CHAUSSIE / Domaine du Cheval Blanc** - Saint-Germain-de-Grave
Vins rouge, blanc moelleux, rosé et blanc sec, crémant, confitures, pruneaux et cerises
05 56 23 94 76 / 06 80 27 42 38 / denis.chaussie@wanadoo.fr
- **Nicolas CHASTEL / Biopot'** - Vayres
Fruits et légumes « bio »
06 67 16 4074 / biopot@orange.fr
- **Nathalie et Hubert DARON / Château Courtade-Dubuc** - Camblanes et Meynac
Vins rouge et rosé, confit de vin, confiture raisin, jus de raisin et chocolat au vin
05 56 20 77 07 / 06 82 92 79 81 / nathaliedaron@courtade-dubuc.com
- **Noémie DE GRENIER / Ferme Gauvry** - Rimons
Canards et viande Bœuf de Bazas
05 56 71 83 98 / 06 07 75 19 43 / lafermegauvry@wanadoo.fr
- **Benoît DIMA / Cultivateur de saveurs** - Landiras
Plantes aromatiques, jeunes plants, vinaigres, huiles et tisanes
05 56 27 26 35 / 06 44 09 06 22 / dima.b@hotmail.fr
- **Claude DUBEDAT et Philippe NOMPEIX / GEG** - Gironde-sur-Dropt
Agneaux et bœufs
05 56 71 14 45 / 06 12 49 69 68 / 06 03 11 38 90 / c.dubedat@eleveursgirondins.fr / geg.33@eleveursgirondins.fr
- **Claire DUBOURG / GAEC de Tartifume** - Pessac
Fromages et faisselle
05 56 36 79 74 / 06 08 34 61 60 / gaec-de-tartifume@wanadoo.fr

- **Hugues FAURE / Palmagri** - Auros
Canards
05 56 65 40 81 / bienvenue@foiegras-palmagri.fr
- **Bertrand HAZERA / Élevage des Barthes** - Camarsac
Volailles
06 13 03 57 95 / hazera-bertrand@wanadoo.fr
- **Bernard LAFON / Oh! Légumes oubliés** - Sadirac
Fruits frais, légumes, conserves et caissettes de viande d'aurochs
05 56 30 62 00 / 06 63 28 47 63 / bernard@alimenthus.com
- **Jean-Michel LAPLAGNE / L'escargot lilais** - Isle-Saint-Georges
Escargots
05 56 72 63 38 / 06 65 71 50 64 / 06 12 08 44 73 / laplagne33@yahoo.fr
- **Soazig LE GUEN / Potager des sources** - Cubnezais
Maraichage mais surtout pour les œufs
06 49 60 70 78 / potager.des.sources@gmail.com
- **Jean-Louis MANZINELLO / Barouilley Bio** - Saint André-de-Cubzac
Fruits et légumes « Bio »
06.26.94.30.10 / jeanlouis.manzinello@gmail.com
- **Dominique PELLET / Atelier du miel** - Saint-Seve
Miel et de produits issus du miel
05 56 71 20 53 / 06 11 59 18 55 / pellet.dom@orange.fr
- **Chantal et Jean-Noël PELETTE / Safran de Bordeaux** - Ambarès et Lagrave
Safran
05 56 38 80 96 / 06 99 25 20 48 / jean-noel.pelette@orange.fr
- **Marlène SERRANO / Ferme Manieu Noel** - Courpiac
Fromages
05 56 23 62 41 / 06 13 76 34 02 / lafermemanieunoel@free.fr
- **Guillaume YON / Château Gaury Balette** - Mauriac
Vins rouge, blanc et rosé, moelleux et jus de raisin
05 57 40 52 82 / 06 10 53 76 98 / 06 80 72 70 25 / bernard-yon@orange.fr

La Chambre d'Agriculture de la Gironde

Institution publique et professionnelle, la Chambre d'Agriculture fédère l'ensemble des acteurs du monde agricole. Deux missions essentielles l'animent : d'une part, un rôle d'avis et de conseils auprès des Pouvoirs Publics au nom de l'intérêt général agricole ; d'autre part, un rôle d'intervention et tout spécialement de conseil auprès des agriculteurs et des collectivités.

La Chambre d'Agriculture dispose d'un réseau de compétences unique à la disposition de l'ensemble des acteurs agricoles. De l'installation à la transmission, du conseil technique au conseil d'entreprise, des enjeux environnementaux aux réalités des marchés, de la formation à la promotion des produits et des métiers, les équipes accompagnent au quotidien les agriculteurs dans la gestion de leurs exploitations et dans leurs projets de développement.



www.gironde.chambagri.fr

Bienvenue à la ferme - Gironde

Marque des Chambres d'Agriculture, Bienvenue à la ferme est le premier réseau français d'agritourisme et de vente directe avec plus de 6400 agriculteurs adhérents.

Restauration, hébergement, loisirs et produits fermiers ...l'offre est vaste et diversifiée. Le réseau Bienvenue à la ferme de Gironde compte une centaine d'exploitations agricoles et viticoles et propose toute l'année de multiples animations en direction du grand public et des enfants.

Le Relais Agriculture & Tourisme en charge de l'animation et de la promotion du réseau conseille les agriculteurs et les accompagne dans leurs projets d'accueil et de vente directe.



www.bienvenue-a-la-ferme.com/gironde

Marchés des Producteurs de Pays... en Gironde

Composés uniquement de producteurs fermiers et artisans, ces marchés privilégient le contact direct entre producteur et consommateur. Ils sont facilement identifiables grâce au logo et à la marque déposée « Marchés des Producteurs de Pays » qui les identifie et font d'eux des marchés uniques.

Leurs points forts sont :

- la vente directe du producteur au consommateur,
- l'authenticité des produits préparés à partir des savoir-faire traditionnels de chaque "pays".

Ces Marchés proposent des produits alimentaires mais aussi des produits issus de l'artisanat traditionnel propre à chaque « pays ». Suivant les cas, ils sont saisonniers, annuels ou ponctuels, et peuvent se tenir en journée comme en veillée.



www.marches-producteurs.com/gironde

Le Conseil général de la Gironde

L'agriculture, la viticulture et la sylviculture jouent un rôle déterminant dans l'économie et le dynamisme des territoires du département.

Fort de ce constat, le Conseil Général mène une politique solidaire en direction de ces secteurs qui demeurent inévitablement soumis aux aléas climatiques et économiques.

Accompagner la création d'emplois dans les territoires ruraux et renforcer le développement durable et équilibré de la Gironde, tels sont

les enjeux de la politique départementale pour le développement économique de l'agriculture, la viticulture et la sylviculture. Au programme : un panel d'outils au service des exploitants et des salariés agricoles, des structures collectives, de organismes professionnels, des exploitations viticoles, des entreprises agricoles et forestières, etc. À ce titre, le Conseil général de la Gironde est partenaire dans la création et du lancement du « drive-fermier ».



www.gironde.fr

Le Crédit Agricole d'Aquitaine

Groupe unifié et décentralisé, le Crédit Agricole est le plus important organisme bancaire en France avec une présence sur l'ensemble des activités bancaires et financières. Il est le leader européen en termes de position sur son marché national et occupe la seconde place en Europe et la cinquième au niveau mondial en termes de capital.

Le Crédit Agricole, souvent appelé « la Banque verte » du fait de son activité d'origine au service du monde agricole, est un groupe bancaire semi mutualiste français. Elle est, historiquement, la banque du monde agricole et est détentrice d'une mission publique de financement et d'accompagnement des évolutions de l'agriculture en France.



www.ca-aquitaine.fr

Informations pratiques et contacts

- ▶ **S'inscrire et passer commande**
www.drive-fermier.fr/33
- ▶ **Retirer sa commande, le vendredi entre 14h et 19h**
S.I.C.A. Maraichère Bordelaise d'Eysines
44, rue du 19 mars 1962 - 33 320 EYSINES
Coordonnées GPS : 44.874545,-0.643945

Château des Iris (à partir du 16 novembre)
Rue Saint-Cricq - 33 305 Lormont
Coordonnées GPS : 44.87766300, -0.53172600



- ▶ **Contact presse**
Canal Com
Noëlle Arnault & David Chevalier
☎ +33 (0)5 56 79 70 53
✉ agence@canal-com.eu
🌐 www.canal-com.eu
- ▶ **Contact Relais Agriculture et Tourisme**
Bernard Lafon / bernard@alimenthus.com
Alain Monget / a.monget@gironde.chambagri.fr
François Delmas Saint Hilaire / 06 20 75 03 54 / f.delmas@gironde.chambagri.fr

Chambre d'Agriculture de la Gironde - Relais Agriculture et Tourisme

17 cours Xavier Armozan - 33082 Bordeaux Cedex
☎ +33 (0)5 56 79 64 15 - Fax 05 56 79 64 24
✉ tourisme@gironde.chambagri.fr
🌐 www.gironde.fr