



## DOSSIER DE PRESSE

**OUVERTURE DU MAGASIN DE PRODUCTEURS**

**« LES FERMIERS DU MARAIS POITEVIN »**

**Saint-Sauveur d'Aunis – Zone commerciale de l'Aunis**

**Ouverture : 22 novembre / Inauguration : 23 Novembre**



*Produits fermiers, locaux et de saison !*

### Contacts Presse

#### **CdC Aunis Atlantique**

Juliette Grinard

06.83.43.95.80

#### **Les Fermiers du Marais Poitevin**

Jonathan GUILLON

06.25.59.25.90

## **Ouverture du magasin de producteurs**

### **« Les fermiers du Marais Poitevin »**

« Des produits fermiers, locaux et de saison  
bientôt en vente directe dans la zone de l'Aunis »

Le magasin de producteurs Les fermiers du Marais Poitevin ouvre ses portes le jeudi 22 novembre dans la zone commerciale de l'Aunis (commune de Saint-Sauveur d'Aunis).

Les produits de 33 producteurs, tous situés à moins de 80 km du bâtiment, vont alimenter les rayons du magasin de produits variés : fruits et légumes, viande, crèmerie, œufs, jus de pomme, vin ou encore épicerie fine...

Le bâtiment construit par la Communauté de Communes Aunis Atlantique pour favoriser les circuits courts bénéficie d'un emplacement privilégié le long de l'axe La Rochelle / Niort.

L'association de jeunes agriculteurs a bénéficié tout au long du projet de l'accompagnement de la Chambre d'Agriculture de Charente Maritime et s'est engagée à respecter la charte d'éthique déjà signé par les 5 autres magasins du département.

Les Fermiers du Marais Poitevin vous garantissent l'origine fermière des produits, la saisonnalité, la transparence des modes de production et de transformation. Tous les produits en vente proviennent des fermes des producteurs locaux engagés.

La présence des producteurs dans le magasin pendant les périodes d'ouverture est également garantie !

## Histoire de volontés et de rencontres...

**Janvier 2015** : premiers échanges entre 6 jeunes agriculteurs désireux de créer un point de vente collectif.

**Juin 2015**, l'association « Les fermiers du Marais Poitevin » est constituée et accompagnée dès ses débuts par la Chambre d'Agriculture (accompagnement commercial, économique et technique).

**2016** : l'association s'étoffe de nouveaux producteurs, tous situés à moins de 80 km du futur point de vente.

**Avril 2016** : rencontre entre les producteurs et les élus de la Communauté de Communes Aunis Atlantique et premiers échanges autour du soutien que pourrait apporter la collectivité.

**Septembre 2016** : la communauté de communes entérine la construction d'un bâtiment qui accueillera le point de vente collectif des jeunes agriculteurs.

**Février 2018** : début des travaux de construction. En parallèle, les producteurs suivent des formations organisées par la chambre concernant l'hygiène et la sécurité au sein du magasin.

**22 Novembre 2018** : ouverture du Magasin « Les fermiers du Marais Poitevin ».

### Pourquoi un point de vente collectif ? :

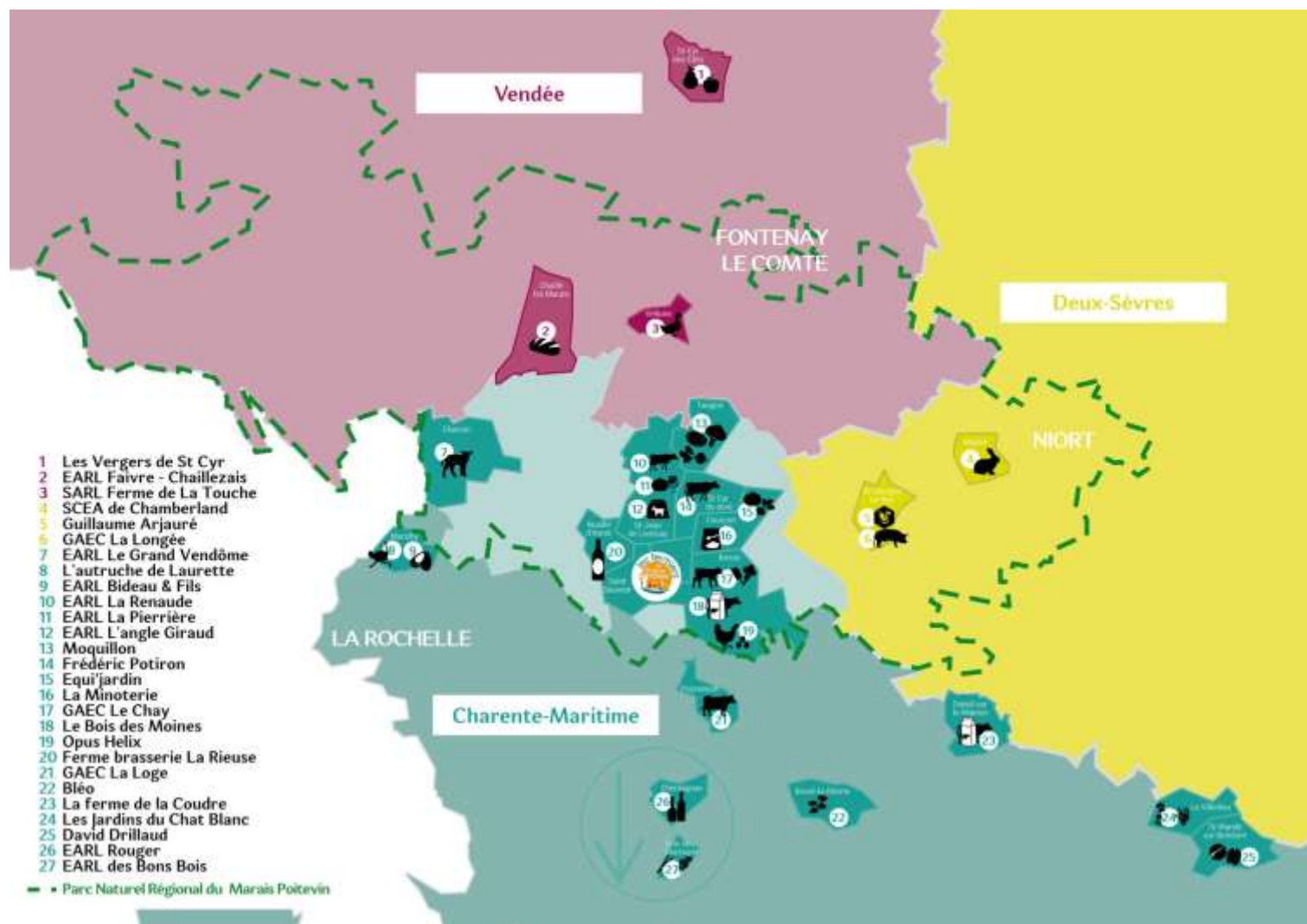
- Dynamiser l'économie locale
- Apporter un service de proximité aux consommateurs
- Valoriser l'image des produits fermiers
- Valoriser la complémentarité des productions
- Sécuriser les ventes et maîtriser la filière
- Pérenniser les exploitations à long terme

## Des producteurs, des produits

« Les fermiers du Marais Poitevin » c'est aujourd'hui **33 producteurs désireux de s'investir** dans la vente directe au magasin pour valoriser leur production et leur métier.

**Une grande variété de produits** va ainsi être proposée aux consommateurs sur les rayons du magasin : viandes (porc, bœuf, volaille, agneau...), œufs, crèmerie, épicerie fine, vins, bières, jus de pomme...

Si toutes les exploitations adhérentes **se situent par obligation à moins de 80 km** du magasin, **la moitié d'entre elles sont concentrées dans un rayon de 15 km.**



## Le bâtiment

Suite aux premiers échanges avec le groupe d'agriculteurs, **la Communauté de Communes s'engage dans la construction du futur magasin** sur un terrain de sa propriété dans la zone de l'Aunis.

Le bâtiment est mis à la disposition de l'association par le biais d'un bail commercial leur permettant de **développer sereinement leur activité**.

Il bénéficie d'une **situation privilégiée** dans la zone commerciale de l'Aunis en fort développement et le long de l'axe La Rochelle / Niort.

Le magasin au style sobre et harmonieux, offre **une surface de vente de 300 m2** auquel s'ajoute un espace extérieur d'environ 80 m2 aménagé et abrité.

Le bâtiment comprend également un espace de stockage (réserve, chambres froides) et un espace administratif (salle de réunion, bureau, vestiaires).

L'espace de stationnement aménagé juste devant le magasin offre 2 emplacements réservés aux personnes à mobilité réduite, 2 places pour les familles et 2 places pour les véhicules électriques. Une borne de chargement sera prochainement mise en service pour permettre le branchement des véhicules stationnés.

Le bâtiment a bénéficié **d'une conception respectueuse de l'environnement** grâce à un bardage en châtaignier et l'installation de panneaux photovoltaïques en toitures.

### Quelques chiffres :

Le coût total du bâtiment est de 503.400€ HT

Il a bénéficié des financements suivants :

- Subvention Etat au titre du SDIL : 215.000€
- Subvention Région LEADER : 100.000€
- CdC Aunis Atlantique : 188.400€

## Le magasin : éthique et fonctionnement

### Nos engagements

Les Fermiers du Marais Poitevin se sont engagés à respecter la charte d'éthique réalisée par la Chambre d'Agriculture qui **garantit l'origine fermière des produits, la saisonnalité, la transparence des modes de production et de transformation.**

Elle **interdit la vente de produits** qui ne seraient pas issus des fermes impliquées dans le magasin. Elle certifie **l'engagement des producteurs & productrices auprès de leurs clients** en étant toujours disponibles dans le magasin.

**Article 1.** Nos produits (transformés ou pas) ont une provenance fermière garantie. Seuls les producteurs fermiers, marins et cultures marines cotisants à l'AMEXA ou l'ENIM font partie du magasin. Les produits présents sont issus exclusivement de ces entreprises – et ils sont identifiés (y compris les légumes) au nom et adresse du producteur. Un produit qui est transformé ou conditionné (que ce soit à la ferme ou dans un atelier extérieur) est toujours préparé exclusivement avec de la matière première de l'exploitation. Cette matière première doit représenter au moins 30 % en poids ou en valeur du produit final. Les autres constituants proviennent de préférence de producteurs fermiers locaux.

**Article 2.** Nos produits ont une provenance locale garantie. Les produits fermiers de nos magasins proviennent au minimum à 80 % du département ou d'un rayon de 100 km ou éventuellement d'un département limitrophe pour compléter une gamme de produit qui n'est pas présente sur le département. Les appellations locales sont privilégiées.

**Article 3.** Nos produits sont de saison et élaborés dans une perspective d'agriculture respectueuse de l'environnement. Chaque producteur travaille dans une perspective d'agriculture respectueuse de l'environnement durable ou issue de l'agriculture biologique et respecte la saisonnalité.

**Article 4.** Nous assurons sécurité alimentaire et traçabilité. Chaque producteur respecte les réglementations en vigueur applicable aux produits et s'engage à fournir les documents et certificats qui pourraient être demandés par les services compétents. Chaque producteur est responsable de la traçabilité et de la sécurité alimentaire des produits qu'il présente au magasin et ce jusqu'à leur

vente. Chaque magasin et chaque producteur concerné met en place un plan de maîtrise sanitaire (PMS).

**Article 5.** Nous vous accueillons dans nos fermes. Chaque producteur accepte les visites planifiées de la clientèle sur son exploitation sous réserve des conditions de sécurité et d'hygiène. Les visites sont réalisées sur rendez-vous.

**Article 6.** Contrôle des engagements et manquements Pour assurer le respect et veiller à l'application de cette charte, une commission composée à parité, de représentants de nos magasins est mise en place. Afin de vérifier la conformité des documents et des pratiques attendus dans la charte, des visites et des audits sont réalisés par la Chambre d'agriculture de la Charente Maritime. Celle-ci rédigera pour chaque magasin un rapport qui sera remis au Président de la Chambre d'agriculture. Les conclusions et les écarts aux engagements de cette charte seront présentés aux membres de la commission. En cas de non-respect avéré de cette charte le magasin concerné sera exclu de la charte et devra retirer dans le mois suivant tout signe faisant référence à celle-ci.

## **Le fonctionnement**

L'association a recruté 2 salariés sur une base de 30 heures pour assurer le bon fonctionnement du magasin en complément de la présence obligatoire des producteurs.

**Le magasin est ouvert 3 jours par semaine :**

**Le jeudi et le vendredi de 10h à 19h**

**Le samedi de horaires de 9h à 13h**

