

agence unique

Document de présentation / vendredi 05 octobre 2018 / 11h-12h Table ronde / 5min.

Stéphanie Bourne :

Dirigeante s.a.s. agence unique / l'atelier de l'épicerie (agrément ESUS depuis juin 2015)

Objectif de l'atelier de l'épicerie :

C'est un laboratoire pragmatique qui valorise et donne une plus-value « sur-mesure » à la production agricole paysanne et bio en Bretagne ; favorisant la filière de la vente directe.

Les actions depuis 2015 :

- La mise en place de tournées de collecte de petites quantités d'excédents de production maraîchères à l'échelle de la Bretagne (20/150KG par exploitation),
- Le développement d'une gamme de recettes de conserves mise à disposition auprès des maraîchers,
- Le développement d'un réseau de distribution auprès des épicerie de proximité, des épicerie fines et magasins spécialisés en distribution de produits biologiques (une centaines de points de vente),
- Faciliter l'adéquation entre l'offre et la demande auprès des acteurs du territoire.

Actuellement :

- 7 prestataires de transformation et 4 prestataires de suivi de filière.
- 10 tonnes d'excédents de productions maraîchères biologiques valorisées entre Janvier et Août 2018

Nous avons reçu :

- le soutien du Département d'Ille et Vilaine et de la Région dans le cadre d'études immatérielles afin de rechercher des débouchés commerciaux pour les producteurs.
- les producteurs associés ont été missionné dans le cadre d'une subvention par l'agglomération de Redon afin d'étudier le transférer possible sur le Pays de Redon, du modèle de collecte développé dans le département du 56.

Objectif 2019 : Cohérence de la démarche :

Nous souhaitons poursuivre le développement de notre filière :

1. dans un cadre d'un Bien commun territorial sur 3 axes :

- une filière solidaire des artisans et acteurs de l'anti-gaspi à l'échelle de la Bretagne
- une logistique éco-responsable avec des partenaires logisticiens respectueux de l'environnement,
- des animations du réseau adaptées aux demandes des maraîchers et aux aléas climatiques.

2. auprès des maraîchers de petites exploitations diversifiées :

- poursuivre la diversification des débouchés commerciaux afin de fournir des solutions personnalisées à l'image DES métiers du maraîchage biologique,
- construire l'atelier partagé, permettant l'accès des excédents de production à la restauration collective et la production de petites séries de conserves par les producteurs.