



• Bio 46 •

Le groupement des Agriculteurs BIO du Lot

Réunion Paysans Bio du Quercy – lundi 27 janvier 2020

Maison de l'agriculture à Cahors

Personnes présentes :

De Paysans bio du Quercy : Coline LACAZE ; Pascal BOUSSAC ; Serge BLEY ; Thierry CHANUT ; Francis GAYDOU - GAEC BIO LOC DU VAL

Cynthia DE CANCH ; Delphine LASVENES ; Eric DARQUES ROSE - Safran La Nadalle ; Etienne CONQUET ; Geneviève et Michel PHILIPPE ; Jean-Baptiste MOULY ; JF LARRIBE - Les Gourmandines ; Michel MAGNE - brasserie la Bouriane ; Didier COLLET ; Christelle FRYON ; Pierre TABEL- Gaec Pierres et Terres

Bio 46 : Lauriane VOLLET (suivra l'animation du groupe) ; Orlane SALVADORI ; Benjamin HATTERLEY

-
- Diaporama présenté : envoyé en même temps que ce compte-rendu. A consulter pour les détails de la présentation

Rappel de l'historique de Paysans Bio du Quercy et du projet :

- historique : association Paysans Bio du Quercy créée en juin 2019 avec des éleveurs bio (6) et l'accompagnement de Bio 46 (Lauriane) – débouchés pour la viande en restauration collective & magasin bio – 1.2 tonnes / 18 000€ de CA total

- participation à une opération bio au Min de Toulouse en oct 2018 puis visite du MIN en novembre 2019 (Pascal Boussac, Serge Bley, Lauriane Bio 46)

→ Naissance de l'idée de l'espace de vente de produits bio du Quercy en direct des producteurs et à destination des acheteurs professionnels du MIN (pré-commande et dépôt surtout + vente sur place)

→ L'association porte d'autres projets que le MIN : projet plats cuisinés bio locaux en bocaux de verre ; poursuite vente de viande en collectif

→ Bio 46 appuie cette démarche mais le temps d'animation et les moyens sont limités : nous avons parlé du possible accompagnement par l'ATAG – association tarnaise pour l'agriculture de groupe réalisant des accompagnements sur mesure de projet collectif – Lauriane va les contacter.



• Bio 46 •

Le groupement des Agriculteurs BIO du Lot

Nous avons présenté **les premiers éléments** sur le projet :

- l'espace serait situé dans le « **pavillon gastronomie** », bâtiment avec des espaces distincts fermés, ouverts toute la semaine. Il est situé à côté du carreau des producteurs. Le carreau est un espace « plein-air » couvert avec des emplacements délimités au sol – pour les maraichers/légumiers/arboriculteurs ; il s'y déroule 3 marchés par semaine. Les emplacements sont offerts la 1^e année pour les bio.

- le **devis mensuel HT de location pour 50m²** s'élève à 328€ (tarif jeunes pousses – 50%) et à 455€ en 4^e année. Nous ne savons pas encore s'il sera plus judicieux de louer des espaces de stockage et de froid ou de les aménager à proximité du magasin.

- l'espace peut ouvrir comme on le souhaite : en même temps que les marchés 3 fois par semaine, tous les jours... vu la distance, il faudra probablement étudier l'embauche d'un salarié à terme en + des permanences des producteurs (autour de 1 fois par mois).



Suite au tour de table, plusieurs producteurs ont partagé succinctement leur **expérience en magasins de producteurs** et point de vente collectif et seront sollicités ultérieurement à ce propos :

- **JB Mouly à l'Oustal à Cahors** : SARL à 20 associés – 600 000€ de CA/ an. Attention à la dérive de l'achat-revente / problématique de mixité obligatoire (produit bio et équivalent en conventionnel)

- **Etienne Conquet à Villefranche-de-Rouergue** :

- point de vente collectif en remise directe de 150m² (obligation d'un producteur présent) – 25 associés et aucun salarié = 700 000€ de CA/ an
- commission de 15% (30% pour les dépôt-vendeur non associé)
- obligations : 2 jours de permanence par mois quel que soit le CA réalisé par le producteur ; 1 réunion mensuelle

- **Geneviève et Michel Philippe** : **magasin de producteurs à Carcassonne avec des vigneron** notamment : problématique de manque de volumes – association classique loi 1901

- **Coline Lacaze** : **magasins à St Céré (4 fois/mois) et Brive (1 fois/mois)**



• Bio 46 •

Le groupement des Agriculteurs BIO du Lot

Motivations et souhaits des producteurs vis-à-vis de cette aventure

Des fiches de présentation ont été distribuées à toutes les personnes présentes afin de décrire ses productions puis sa vision du projet et son implication.

Les éléments qui sont ressortis ont été classés par grandes familles thématiques – certains éléments ressortent clairement :

| Ce que je veux | Ce que je ne veux pas |
|---|--|
| Le Bio | |
| 100% Bio uniquement (cité 9 fois) | Espace mixte bio/ conventionnel |
| L'identité du territoire et le local | |
| Local : Lot et départements limitrophes si pas dispo dans le 46 (cité 2 fois) | |
| Défendre un territoire | |
| Qualité des produits – diversité - intégrité | |
| Qualité des produits | Achat-revente (cité 2 fois) |
| Diversité des produits et des producteurs | Que ça ne marche pas ! |
| Avoir plusieurs choix pour chaque produit pour le client (ne pas bloquer à un seul) | Trop de recours aux achats extérieurs en cas de manque |
| Intégrité et transparence | |
| Produit laitier sans ensilage | |
| Races rustiques au maximum - Engraissement des animaux avec accès à l'extérieur | |
| légumes sous serre non chauffées | |
| Ethique –collectif - valeurs humaines et collectif | |
| Connaissance de chacun et des produits – prendre le temps de s'écouter, de connaître l'avis de chacun | Rester isolé |
| Respect entre producteurs (cités 2 fois) - éthique (que des paysans) | |
| Préserver et nourrir un collectif humain – travailler en collectif | |
| Dynamique de groupe (cité 3 fois) | |
| Porter des valeurs de terroir et d'humanité avant les intérêts commerciaux | |
| Il faut que les producteurs soient présents : on vend nos produits et nous avec ! (cité 2 fois) | |
| Une organisation claire (rôle et devoir de chacun) | |
| Démarche commerciale | |
| Que ça marche ! | Non respect de la marchandise |
| Changer ma démarche actuelle de commercialisation – augmenter la vente circuits courts (cité 2 fois) | Tenue inappropriée |
| Développer mes débouchés sur Toulouse | |
| Bien vendre ma production | |
| M'investir dans le projet MIN (cité 2 fois) | |



• Bio 46 •

Le groupement des Agriculteurs BIO du Lot

| | |
|--|--|
| M'investir dans le projet de transformation (plats cuisinés) | |
| 1 salarié sur place pour faire le lien entre tous | |

Des **groupes de travail** vont commencer à se constituer selon les souhaits de chacun.

Les questionnements et propositions soulevés lors de la réunion :

- Faire un budget prévisionnel sur un an et voir après. Connaitre les frais que l'on aurait
- Définir une adhésion et un nombre de participants
- prochaines échéances ?
- 100% bio ?
- besoin revoir statuts/charte Paysans Bio du Quercy ?
- gestion des volumes
- collecte des produits vers Toulouse : qui ?
- Limite du Quercy ? Quelle image donner ?
- Le hors alimentaire : quel % ?
- ouverture progressive ? (élargissement des horaires et des jours au fur et à mesure)
- permanence ~ 1 jour/mois en rythme de croisière ? + salarié sur place (pas forcément dès le début) ?

Prochaines échéances et date

- L'association Paysans Bio du Quercy fera son AG début avril – date encore à confirmer. Ce sera l'occasion de valider pour ses membres l'adhésion 2020 (50€ pour l'année 2019 car année de lancement).
- Le MIN va nous recontacter pour définir une nouvelle date de visite qui sera l'occasion aussi d'échanger avec la directrice du MIN (issue de Rungis), Maguelone PONTIER.



• Bio 46 •

Le groupement des Agriculteurs **BIO** du Lot

Réunion 27/01/2020

