



EN PERIODE DE CRISE SANITAIRE PARTICULIEREMENT LES CONSOMMATEURS SOUTIENNENT LES PRODUCTEURS ET ARTISANS LOCAUX

L'AFIPAR et ses partenaires (Réseau CIVAM Poitou-Charentes, Fédération des Chevriers de Nouvelle Aquitaine, Route des Fromages de chèvre de Nouvelle Aquitaine) proposent un site pour recenser les points de vente en circuits courts en Deux-Sèvres et Vienne, dans un premier temps. Au 31 mars, il comptait déjà une centaine de points de vente recensés.

Elle est complémentaire de la plateforme régionale pour se faire livrer des produits locaux : il s'agit ici de faire connaître l'ensemble des autres modes de vente.

Les consommateurs et producteurs trouveront sur ce site une information actualisée des points de vente ouverts : nom, adresse et géolocalisation, type de circuits courts, produits disponibles, jours et horaires de la semaine.

En effet, la fermeture des restaurants, gastronomiques et de la restauration scolaire les privent d'un certain nombre de leurs ventes. La fermeture des marchés, ou leur moindre fréquentation désorganise encore un peu plus leur commercialisation. Mais les producteurs se réorganisent pour continuer à approvisionner dans le respect strict des recommandations sanitaires. Pour aider les consommateurs à s'y retrouver, mais aussi les mettre à contribution pour informer le plus grand nombre, nos structures engagées auprès des producteurs, artisans locaux et commerces de proximité s'approvisionnant auprès des producteurs locaux ont produit dans l'urgence une carte participative pour faire circuler, et évoluer l'information sur les lieux de vente en activité : vente à la ferme, marché, magasins de producteurs, retrait ou livraison de paniers, AMAP...

Chacun est invité à compléter la carte par les points de vente qu'il fréquente, en veillant à l'actualité Covid 19, notamment l'adaptation des horaires d'ouverture

Cette crise sanitaire ne doit pas sonner le glas des efforts des producteurs pour proposer une offre de qualité aux habitants ; ni imposer aux consommateurs de se tourner vers la grande distribution lorsqu'ils sont de plus en plus nombreux à faire le choix d'achats alimentaires auprès de producteurs, artisans et commerçants de proximité. La solidarité entre producteurs de notre alimentation et citoyens se mesure et se joue aussi dans ces moments de crise

Les partenaires : [voir les pages de la cartographie participative](#)

Relayer cette cartographie sur vos sites internet

Vous trouverez ci-dessous l'iframe à intégrer sur votre site

Pour les points de vente de la Vienne :

```
<iframe width="800" height="600"
src="https://circuitscourtsnouvelleaquitaine.gogocarto.fr/annuaire?iframe=1#/carte/@46.6
3,-0.26,9z?cat=all@+c3e5g7i9be31bg33bi35bk29" frameborder="0" marginheight="0"
marginwidth="0"></iframe>
```

Pour les points de vente des Deux-Sèvres :

```
<iframe width="800" height="600"
src="https://circuitscourtsnouvelleaquitaine.gogocarto.fr/annuaire?iframe=1#/carte/@46.6
3,-0.26,9z?cat=all@+c3e5g7i9be31bg33bi35bk29" frameborder="0" marginheight="0"
marginwidth="0"></iframe>
```

Témoignages de producteurs

Témoignage de Mathieu Cornuau, GAEC les Herbes Folles à Thuré : proposer une offre complète avec des collègues

Contact : 06 41 43 09 32

Mathieu fait partie [du GAEC Les Herbes Folles, à Thuré](#). Ils sont 3 associés : Mathieu, Rodolphe et Hélène Cornuau. Sur leur ferme, ils élèvent des porcs, qu'ils transforment. Ils cultivent également du blé pour faire leur pain paysan. Ils vendent l'intégralité de leur production en circuit court, via différents points de vente en temps « normal ». La crise liée au COVID-19 les a obligés à réorganiser leur production mais surtout les circuits de distribution de leur produit.

« Pour nous, la crise a des conséquences directes sur notre activité. D'une part, pour la production de porc, l'atelier de transformation que nous utilisons a fermé. **Nous sommes obligés de renoncer à la vente du mois de mars et probablement à celle d'avril, tout en continuant à nourrir les animaux qui devaient partir.** Et d'autre part, les marchés de plein vent sur lesquels nous étions implantés ont fermé. Ces marchés représentaient une clientèle importante pour laquelle **nous avons peu** de contact mail ou téléphone. Nous avons dû nous adapter. Et puis, dès le début, nous ne voulions pas participer à disséminer le virus. Nous nous sommes donc rapprochés de nos lieux de distribution qui peuvent fournir une grande palette de produits. Ainsi, les clients n'ont pas à multiplier les lieux d'achats (et donc les risques d'infection) pour continuer à manger nos produits. Par exemple, une AMAP a fait le choix de faire réceptionner toutes les commandes dans un magasin de producteurs, [ô plaisirs gourmands](#) à Châtellerault, qui est ouvert et qui respecte toutes les consignes de sécurité. Nos produits sont présents chez des collègues qui ont des magasins à la ferme bien fournis, avec une palette de produits très diversifiés (**Gaec Le Pré Joly, Gaec la ferme de la croix blanche et [Gaec la ferme Dana](#)**). Par ailleurs, nous avons grandement développé le principe des commandes, via le site internet [cagette.net](#). Cela nous aide beaucoup à gérer notre production, et cela facilite aussi le dépôt des produits chez nos collègues. Grâce à ce site, notre clientèle peut choisir le point de vente sur lequel elle veut aller récupérer nos produits. »

Légumes and co, Combrand, Deux Sèvres : de nouveaux clients

Contact : les maraîchers de [Légumes & Co](#), 05 49 81 73 47

Nous sommes trois associés sur une ferme maraîchère en Agriculture Biologique en Nord Deux-Sèvres. Nous commercialisons exclusivement en circuit-courts en grande partie via 2 marchés.

Le confinement du marché de Bressuire le samedi matin a reporté la vente sur notre marché de la semaine réalisé à la ferme le jeudi soir avec 25 autres producteurs (pains, fromages, viande, poisson...) ; la demande de dérogation ayant été acceptée.

Comme nos confrères, nous avons mis en place des mesures pour protéger nos clients et nos producteurs : distance de sécurité, port de masques et gants, privilégier la pré-commande de paniers...

Nous observons une hausse très importante des commandes (de 15 elles sont passé à plus de 100) et particulièrement de nouveaux clients ; pour exemple nous avons reçu la semaine dernière 40 demandes d'ajouts sur notre mailing liste d'envoi de notre catalogue. Inévitablement, nous sommes sous une charge importante de travail (plus 20h uniquement pour les commandes) : période des semis et plantation, adaptation à cette nouvelle organisation et hausse des volumes. Notre crainte principale est de ne pas avoir suffisamment de stock d'ici l'arrivée des nouveaux légumes !

L'enjeu est maintenant de fidéliser ces nouveaux clients et de permettre l'évolution grandissante des circuits alimentaires locaux de qualité grâce notamment aux initiatives comme la carte participative producteurs- consommateurs.

Nous le saurons après cet épisode de confinement.

Contacts :

Laurence Rouher, AFIPAR , laurence-afipar@orange.fr, 06 38 74 21 13

Pour le Réseau CIVAM Poitou-Charentes, Deux Sèvres Bocage Bressuirais et le Thouarsais :
Stéphanie Prestavoine, stephanie.prestavoine@civamhb.org, 06.40.59.23.05

Pour le Réseau CIVAM Poitou-Charentes, Vienne : Laure Brykalski, civam86.laure@gmail.com,
06 79 03 84 52

Pour la Fédération des Chevriers de Nouvelle Aquitaine, Frantz Jénot, frcap@orange.fr,
06 30 32 30 13

Pour la Route des Fromages de chèvre de Nouvelle Aquitaine : Johanna Graugnard,
routedesfromages@wanadoo.fr, 06 42 77 37 71

Iconographie

Saisie écran, photo page d'accueil, crédit photo afipar, Sophie Hege