

## FICHE ENTREPRISE

### GAEC PACHAMAMA - PAYSAN BOULANGER

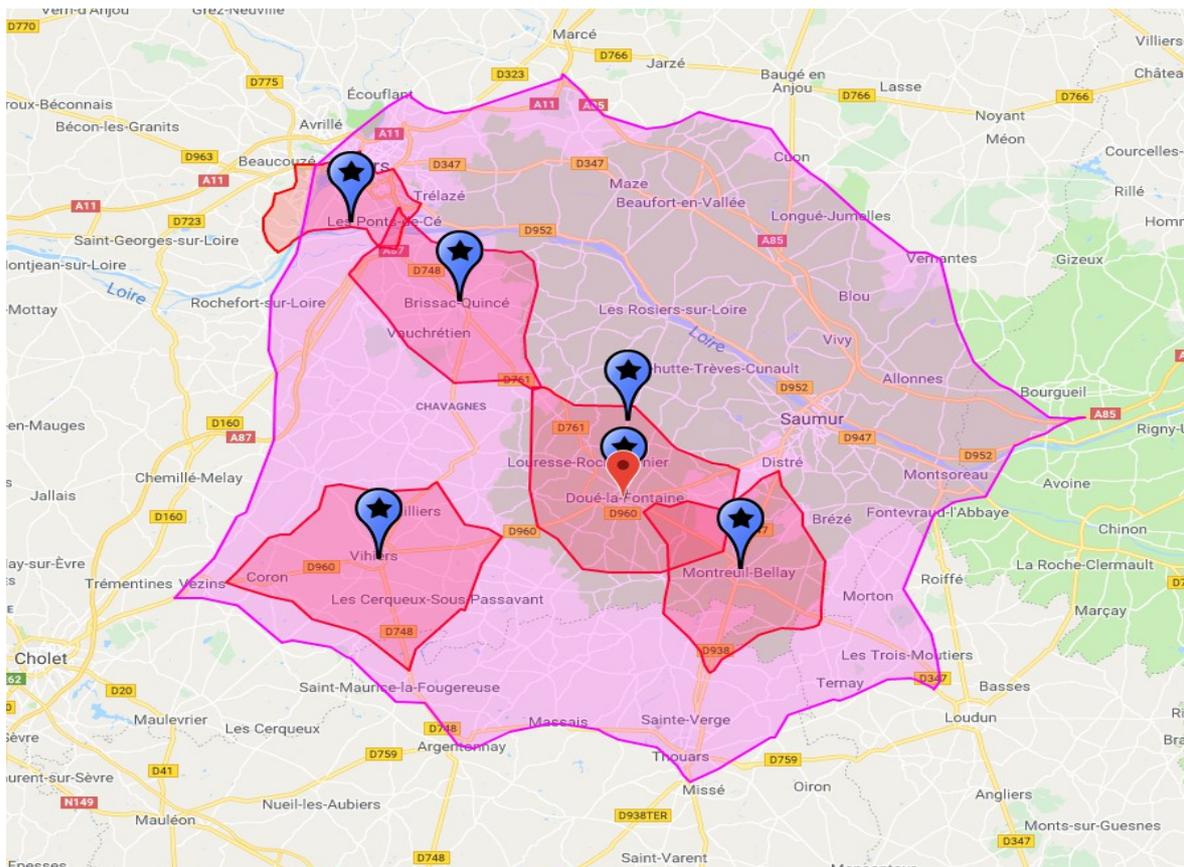
#### I - PRESENTATION DE L'ENTREPRISE

*la ferme est située à Denezè sous doué, au lieu-dit “ La Rue”, on y cultive des céréales, mais aussi du tournesol, du sarrasin, des pommes de terre et des légumineuses. Cette diversité leur permet de travailler sur des rotations longues, nécessaires au maintien de la fertilité du sol.*

*Installé en 1985, le passage en Bio s’est fait après quelques essais de faisabilité. Jusqu’en 2003, la ferme suffisait aux besoins mais suite à une baisse importante du prix des céréales, se posait la question de viabilité économique. Aussi, en 2007 et suite à la création des premières AMAP, cela leur a permis de mettre en place l’idée de porter la production du blé jusqu’au pain.*

*Aujourd’hui, la ferme a complètement évolué avec deux associés actifs et une vente directe aux consommateurs très importante.*

#### II - ZONE DE CHALANDISE



*La distribution et la commercialisation des produits de l’exploitation du GAEC s’effectuent dans la zone de chalandise violette desservant les 5 AMAP en zone rouge. Les Amapiens étant les principaux clients, j’ai également défini les zones de chalandise de chacun des sites. Elles correspondent à un déplacement de 10 min que sont prêts à faire les adhérents des AMAPS.*

*La ligne bleue représentant la LOIRE est une barrière psychologique et on constate que toute la commercialisation et distribution se situent en Sud Loire.*

### **III - PRODUITS de la Production**

- Une gamme de pain
- Des farines – son de blé
- Des légumineuses – graines de lin
- Des pommes de terre

### **IV - CHOIX DE CIRCUIT DE COMMERCIALISATION**

#### **Circuits courts**

- **Vente directe** à la ferme le vendredi après-midi de 13h30 à 16h30
- **Vente en AMAP :**
  - Les Fermes Amap'orte* - Doué la Fontaine - jeudi de 18h30 à 19h30
  - Nature Amap porte* - St Gemmes sur Loire - vendredi de 16h30 à 18h
  - Amap de l'Outarde* - Montreuil Bellay - jeudi de 16h30 à 18h
  - Amap la Gogane du Lys* - Le Voide - jeudi de 18h30 à 20h
  - Amap les Goganes de l'Aubance* - Brissac Quincé - vendredi de 19 à 20h
- **BIOCOOP** - Distré et Saint Lambert des Levées, le vendredi

### **V - ACTION DE COMMUNICATION**

#### **1 - Connaissance du GAEC PACHAMAMA- Paysan-boulangier :**

- De bouche à oreilles
- Annuaire des AMAP du 49 : Adhésion à une AMAP où le producteur fournit ses produits
- Internet- Annuaire Locavores
- BIOCOOP - vente du pain – sur commande, le vendredi - et des farines

#### **2 - Vente directe à la ferme**

- Découverte du lieu de production - GAEC Pachamama : Atelier de transformation, cuisson du produit et point de vente.
- Ventes d'une gamme diversifiées de pains, sur commande uniquement afin de prévoir la quantité de farine nécessaire à la fabrication du pain - par mail ou par téléphone, au plus tard le mercredi soir.
- Prix du pain (produit choisi) : 4 euros/ kg – 2,30 euros/ 500 gr – 7,80 euros/ 2 kg
- Autres produits en vente : farines, légumes secs et pommes de terre
- Contact utiles : Locavores

#### **3 - Ventes en AMAP**

- Adhésion pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne – AMAP  
La souscription d'un contrat entre le producteur et le consommateur (Annexe 1)  
Un consommateur qui effectue le prépaiement d'une quantité définie de produits qui lui sera livré par le producteur.
- Le producteur qui devra assurer la production et la fourniture selon les termes du contrat, des produits commandés.(Annexe 2)
- Prix du pain identique à la vente à la ferme du GAEC

#### **4 - Vente BIOCOOP**

- La vente des produits locaux est une priorité, les produits sont achetés en direct.
- BIOCOOP achète le pain au GAEC PACHAMAMA au même prix que dans les circuits courts, soit 4 euros le kg (Pain demi-complet T80) et le revend 6,12 euros le kg.



## **VI - ELEMENTS DE STRATEGIE COMMERCIALE**

### **1 - La vente directe**

*Le projet c'est d'aller « du champ à l'assiette »*

*Le métier de paysan retrouve sa dimension. Il s'agit de préparer la terre, semer, biner, récolter, trier les graines, faire les farines, pétrir, cuire et toutes les semaines faire partager les produits.*

- C'est la transaction qui se déroule sans intermédiaire entre une personne à l'origine du produit et de la transformation d'un produit au consommateur. Ce qui signifie un bon rapport qualité /prix et un contact direct avec sa clientèle.
- La vente directe représente 15% du C.A du GAEC PACHAMAMA
- L'augmentation de la vente du pain se fait au fur et à mesure de la fidélisation des clients

### **2 - Les AMAP**

*Les AMAP permettent le maintien de l'emploi agricole, de même que l'installation des jeunes agriculteurs à moindre coût et facilitent le passage de modes de production conventionnels à des modes de production agro-écologiques.*

*En terme d'impact, les AMAP ont donc des activités écologiquement saines, économiquement viables et socialement équitables.*

*En cela, elles participent à un développement durable du territoire sur lequel elles sont implantées.*

- le producteur s'engage techniquement et économiquement à fournir des produits de haute qualité (nutritionnelle, organoleptique, environnementale et sociale) selon les modalités définies avec le groupe de consommateurs, en offrant une alimentation saine et un environnement préservé. Les produits sont frais, diversifiés, cultivés sans produit chimiques de synthèse. La proximité de la ferme minimise les transports et l'usage des emballages.
- Le consommateur s'engage en payant sa part de la récolte à l'avance (contrat, en comprenant que cela inclut le partage des risques et des bénéfices avec la ferme, pour la saison à venir.
- Les AMAP représentent, 75% du C.A du GAEC PACHAMAMA

### **3 - Distribution en BIOCOOP**

*BIO et EQUITABLE, le réseau favorise une démarche équitable à travers sa gamme « Ensemble » solidaires du producteur au consommateur.*

- Réseau de magasins spécialisés en produits biologique
- Le réseau BIOCOOP est une coopérative de magasins indépendants qui milite pour « Commercer Autrement », et redonner du sens à nos achats.
- BIOCOOP développe la bio, donne la priorité aux produits locaux, favorise une démarche équitable avec les producteurs de nos régions, pour garantir un prix juste et maintenir une agriculture bio locale et paysanne. Un produit est considéré comme local à moins de 150 km routiers maximum du magasin.
- BIOCOOP représente 10 % du C.A du GAEC PACHAMAMA.

## ***VII - ELEMENTS DE SUIVI DE VENTES***

### ***1 - TRAITEMENTS DES RECLAMATIONS***

- a) En production, d'une récolte à l'autre les qualités de la farine diffèrent légèrement. A cette période de changement, le levain demande une adaptation au nouveau milieu. Parfois, la première production de pain n'est pas entièrement satisfaisante. Cependant la clientèle, étant prévenue de ce changement, compatit tout à fait ce problème qui n'est que provisoire.
- b) *C'est une question de goût*, il arrive que certains clients n'aiment pas, trop habitués à se nourrir de pain de farines blanches dites raffinées, démunies de leurs qualités nutritionnelles.

### ***2 - SOLUTIONS, ACTIONS ET CORRECTIONS***

- a) Des améliorations sont mises en place par rapport aux critères de productions, afin d'éviter ce changement d'adaptation (levain/nouvelle farine). On essaie de produire de façon régulière et uniforme. Les qualités d'une bonne production dépendent aussi des facteurs climatiques sont les plus prédominants et difficiles à prévoir.
- b) Dans la transmission des valeurs organoleptiques, environnementales, écologiques et économique. Il est tout à fait possible de convaincre une certaine clientèle, cependant les goûts restent personnels.

## ***VIII - ENVIRONNEMENT GRAPHIQUE DU PRODUIT***

### ***1 - Vente Directe, une publicité exclusive de bouches à oreilles***

Les pains sont disposés sur un étale, après cuisson, où les bons de commandes leur sont restitués. Les clients ayant commandés en vente directe, récupèrent les produits le vendredi de 13h à 16h30 et se munissent d'emballages de leur choix. Aucun emballage n'est prévu pour le pain.

### ***2 - L'AMAP promeut et valorise les producteurs locaux, connaissance des lieux de distribution des produits***

Les adhérents au « Contrat Pain et Légumineuses » du GAEC PACHAMAMA, sont livrés à l'AMAP, le jeudi ou vendredi - jour de fournée - compte tenu des quantités et choix qu'ils ont commandés et payés préalablement (voire Annexe 2).

Les produits sont conditionnés en caisses plastique alimentaire, conformes à cette utilisation.

Les consommateurs, viennent retirer leurs produits, à la fréquence de leur choix, en prévoyant paniers ou cabas.

*Aujourd'hui, la minimisation de l'utilisation des emballages est à prendre également en compte*

### ***3 - BIOCOOP, priorités aux produits locaux***

Rayonnage en bois, prévue pour la vente des pains - Jour et heure de la livraison - Prix des pains.

- Panneau signalétique placé au dessus du rayonnage, annonçant l'origine et la provenance du produit ainsi que la « carte de visite » des producteurs locaux (photo et coordonnées).
- Emballage papier kraft avec fenêtre, transparente, pour la visualisation du produit.
- Etiquette - nom du produit - date de production et date limite de consommation - poids du produit - prix au kilo - prix du produit.

## ***IX - VALORISATION DU CAHIER DES CHARGES***

- ***Règlement européen production biologique PRODUCTIONS VEGETALES CE n°834/2007 et n°889/2008***
- ***Certification ECOCERT – Label AB et feuille euro***
- ***Législation des PAYSAN-BOULANGER***

Les agriculteurs ont le droit de transformer et de vendre tout une partie de leur production.

Le paysan-boulangier est producteur avant tout et doit utiliser la farine issue de son blé pour panifier.

