



## Circuits Courts, Tourisme et Services

## EN DIRECT...

A vos côtés pour construire vos projets



Édito

## Une constante évolution et remise en question pour plus de proximité

Les initiatives en lien avec la vente directe et les services proposés autour de l'activité agricole ne cessent d'abonder. Ce dynamisme est apporté par les institutions, les collectivités, les organismes socio-professionnels, les collectifs d'agriculteurs, les porteurs de projet.

On retiendra pour cette treizième édition de la lettre EN DIRECT : la structuration de certaines filières comme la filière équine autour d'un nouveau plan de développement, la confirmation des chiffres d'AgriLocal01, les soutiens aux producteurs pour une meilleure prise en compte du bien-être animal et de l'environnement (parcours de volailles), les réflexions autour de nouveaux formats de points de vente collectifs.

**Arrêtons-nous sur deux initiatives de mise en avant de la production agricole locale.**

**La création de la marque "la région a du goût", il y a un peu plus d'un an.**

Elle coexiste avec les signes de qualité existants (Labels, Bio, IGP, AOP, AOC). L'origine régionale des produits est identifiée avec deux logos «produit ici» ou «fabriqué ici». La région offre ainsi une garantie d'un circuit d'approvisionnement plus court aux consommateurs. Pour l'instant, encore peu de producteurs en vente directe ou de points de vente ont fait la demande d'agrément. Pourquoi pas vous ? [www.laregiondugout.com](http://www.laregiondugout.com)

**Le Concours Général Agricole (national), les Fermiers d'Or (régional)** jugent le goût des produits présentés et récompensent le savoir-faire des producteurs. Dépassement de soi, persévérance, confrontation, échange et rencontre sont parties intégrantes du challenge lancé aux producteurs dans ces concours. Ces événements et le palmarès sont mis en avant par la profession agricole et accroissent la notoriété des agriculteurs. S'inscrire à ces concours semble ne présenter que des avantages et des retours positifs.

Aujourd'hui des outils existent et organisent de plus en plus la vente de produits en vente directe.

Bien entendu beaucoup de choses restent à faire et à penser en termes d'organisation, d'optimisation, d'amélioration, de création de nouveaux modèles. Mais quand votre ambition est de faire mieux alors il ne faut pas hésiter à le dire, sur vos fermes, dans les points de vente, dans les lieux de restauration collective...

**Gilles BRENON,  
Vice-président de la Chambre  
d'Agriculture de l'Ain**



# Agrilocal01

## Des cuisiniers en visite à l'EARL Raphanel



Le 20 juin dernier, une dizaine de cuisiniers des collèges du Sud-Ouest du département (Miribel, Montluel, Dagneux, Meximieux, Saint André de Corcy, Villars les Dombes, Jassans-Riottier etc...) ont visité l'exploitation maraîchère de Gérard Raphanel et son fils Yannick à la Boisse.

C'est dans le cadre du réseau des cuisiniers, créé en début d'année par le département, que cette visite a eu lieu. Initié par Yannick Rustan - ex-chef cuisinier du collège de Montrevel-en-Bresse, et aujourd'hui référent restauration scolaire au département - ce réseau réunit désormais régulièrement les chefs des différents collèges de l'Ain et complète ainsi la démarche Agrilocal01.

Ces demi-journées permettent aux cuisiniers de se rencontrer, et d'échanger sur leurs pratiques et méthodes, tout en renforçant leur connaissance des fournisseurs locaux (producteurs, artisans et entreprises locales).

Au programme de la journée du 20 juin, la présentation d'un outil de planification des menus et un temps d'échange avec Mme Dominique Clerc et Mlle Manon Du-

rand, toutes deux éleveuses de vaches allaitantes. L'objectif : mieux comprendre le fonctionnement et les contraintes de chacun, dans l'espoir de parvenir à travailler en direct sur l'approvisionnement en viande bovine. Puis une visite de l'EARL Raphanel : visite des parcelles de melons, de tomates, de poivrons et d'aubergines déjà vendus majoritairement en direct.

Des réunions comme celles-ci ont eu lieu dans tout le département : le 16 mai dernier au collège du Revermont (Bourg en Bresse) avec le témoignage de Nicolas Fargeot (EARL Ferme Tradi-Bresse à



Saint Martin le Châtel), le 23 mai au collège Jacques Prévert (Saint Genis Pouilly) avec la dégustation des fromages de M. Eric Ananikian (Belleydoux), des yaourts de Marie et Frédéric Grosfillex (GAEC Grosfillex à Gex) et du pain de la Boulangerie Cartonnet (Izernore), et le 6 juin à Haut Valromey, pour une visite des établissements Gesler.

D'autres rencontres, échanges, visites et dégustations de ce type seront organisés à l'automne pour renforcer le lien et la connaissance mutuelle entre chefs cuisiniers, producteurs, artisans et entreprises locales présentes sur la plateforme Agrilocal01.

Depuis trois ans la plateforme Agrilocal01 double quasiment chaque année son chiffre d'affaires. Aujourd'hui deuxième département au niveau national sur plus d'une trentaine impliquée dans la démarche, l'Ain a dépassé la centaine d'acheteurs inscrits. Agrilocal01 reste donc plus que jamais l'outil privilégié et gratuit permettant de répondre aux demandes de la restauration collective. ■

Pour plus d'information sur Agrilocal  
Edouard Guyot  
Conseiller Agrilocal  
04 74 45 47 20

## Education à l'alimentation : des réflexions en cours sur la restauration collective

Une mission interministérielle a évalué que l'information nutritionnelle en restauration collective scolaire et d'entreprise était rare malgré des initiatives intéressantes.

La restauration collective pourrait être

vecteur de messages pour sensibiliser, éduquer les citoyens à une alimentation saine. Des leviers ont été identifiés pour aller dans ce sens dont l'optimisation d'outils déjà existants (étiquetage Nutriscore, cahiers des charges des appels d'offre) et l'implication de différents ac-

teurs (CROUS, cuisiniers,...).

En attendant, retrouvez le résumé du rapport de mission sur <http://agriculture.gouv.fr/linformation-nutritionnelle-dans-la-restauration-collective>.

## Aménager son parcours de volailles

En production plein air, les volailles ont obligatoirement accès à des parcours de surface enherbée. Au-delà d'une satisfaction réglementaire, les parcours à volailles peuvent apporter des services environnementaux, zootechniques, et socio-économiques.

L'aménagement est à concevoir en fonction de la situation géographique, du type de sol, de l'orientation du bâtiment, du vent dominant, de l'accessibilité et de la gestion des eaux de pluie et de ruissellement, du type de valorisation, et du temps disponible. Les implantations sont à optimiser pour faciliter les repères et guider les déplacements des volailles.

Espacer les plantations devant les trappes (guidage en peigne). Arbres et buissons jusqu'au fond du parc, en alignement pour faciliter l'entretien. Ne pas négliger le couvert herbacé, résistant au piétinement, renouveler les prairies. Penser à protéger et à pailler vos plantations pour favoriser leur reprise.

En savoir plus : [www.parcoursvolailles.fr](http://www.parcoursvolailles.fr)  
Source CASDAR parcours Volailles.



### Nouveauté 2018 Un soutien régional pour l'aménagement des parcours Volailles

Le nouveau plan filière avicole régional apporte une aide à l'aménagement des parcours de volailles. Le taux d'aide est de **40% avec un plafond d'investissement de 1750 euros / parcours**.

Les investissements éligibles sont les plants, et la protection des plants, et l'implantation (main d'œuvre uniquement si réalisée par une entreprise extérieure). Un accompagnement est obligatoire. Retrouvez la formation adaptée dans votre catalogue si vous êtes intéressé. ■

Hélène URE  
Conseillère avicole  
04 74 45 47 15



## Plan d'ambition filière équine

Le Conseil de la Filière Cheval Rhône-Alpes a signé avec la Région Auvergne-Rhône-Alpes et le Comité de Filière Equin de la Chambre d'Agriculture Auvergne-Rhône-Alpes, le Plan Ambition Filière (PAF) pour la filière équine le 18 Janvier 2018. Le contrat s'étale du 1<sup>er</sup> Janvier 2018 au 31 Décembre 2020.

### Deux enjeux principaux :

- Moderniser les exploitations agricoles afin de les rendre plus compétitives
- Améliorer l'adéquation entre l'offre et la demande selon le débouché (Sport,

Viande, Traction Animale) par la valorisation des jeunes chevaux, la commercialisation, la communication et la promotion. Le plan s'adresse aux professionnels de l'élevage équin qui sont affiliés à la MSA en tant que chef d'exploitation et dont l'entreprise dispose d'un numéro SIRET.

### PLAN DE COMPETITIVITE ET D'ADAPTATION DES EXPLOITATIONS POUR LES ELEVAGES EQUINS

Qui peut bénéficier de cette subvention ?  
Quels investissements ? Quels montants ?

Pour tout savoir : [http://www.cheval-auvergne-rhone-alpes.com/resources/library/0/Plaque\\_PCAE\\_Juillet\\_2018.pdf](http://www.cheval-auvergne-rhone-alpes.com/resources/library/0/Plaque_PCAE_Juillet_2018.pdf)  
Maryline Jacon, Conseillère équine  
04 74 45 80 07 ■

# Rappel réglementaire : obligation de collecte des sous-produits d'animaux

Depuis 2011, le règlement européen 1069 du 21 octobre 2009 définit les règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux, et notamment des volailles.

## Il existe 3 types de catégories

- C1 : animaux morts (cadavres entiers ou parties d'animaux morts)
- C2 : produits d'origine animale impropres à la consommation humaine
- C3 : carcasses, et parties d'animaux abattus, sains et conformes mais n'ayant pas de débouchés en consommation humaine (foie, cœur, viscères, carcasse, os tête, cou, pattes, peau, plumes) = déchets d'abattoir

**Le producteur se doit de trier, séparer et identifier les matières selon leur catégorie. Il doit garantir l'absence de corps étrangers (métaux, emballages, ficelles, ...). Mélange possible de toutes les espèces (bovin, ovin, porc, volaille,...)**

## • Condition de stockage

Pour le C3, stockage possible au frigidaire si collecte dans les 15 jrs maximum. Sinon obligation d'un congélateur.

Dans un local bétonné, clos et abrité. Distance minimum de stockage définie selon la réglementation installation classée (vis-à-vis des tiers, des cours d'eau,...).

## • Enlèvement

L'enlèvement de ces sous-produits par un service d'équarrissage habilité est obligatoire.

Pour la collecte, nécessité de s'équiper en bacs ou poubelles dédiés, bacs d'équarrissage fermés et identifiés, maintenus en bon état de propreté.

Disposés la veille ou le jour de la collecte sur un lieu accessible, distant du site d'élevage, permettant la circulation d'un camion.

Un bon d'enlèvement précisant le poids, la catégorie, et la date d'enlèvement est établi à chaque ramassage. Document à conserver au minimum 5 ans.

## • Contacts

2 entreprises interviennent sur le département de l'Ain, fonctionnant avec des contrats. Les tarifs sont définis selon les fréquences de passage (sur appel à la demande, ou périodiquement hebdoma-

daire, par quinzaine ou mensuel) et selon le poids (par tranche de 100 kg). Les tarifs peuvent donc varier de 33 € le passage pour moins de 100 kg à environ 200 € HT la tonne.

## PRODIA

Chemin des Sellières - 39160 SAINT AMOUR  
Commercial Sébastien CHAUDIER- 06 77 12 09 75 - s.chaudier@prodia.fr  
Assistante Commerciale- Martine RYON- 03 84 87 15 07 - m.ryon@prodia.fr  
<http://prodia-sas.com/fr/>

## SECANIM SUD EST

44 Avenue Mont Martin-ZI Montmartin-69960 CORBAS  
Commercial Arnaud JOSSERAND - 06 98 52 32 12 - arnaud.josserand@saria.fr  
Service commercial 04 78 21 40 90 - Permanence pour demande de collecte 04 74 25 69 72 (Viriat)  
<http://www.secanim.fr/sifdda/secanim-et-vos-demands-denlevement/>  
Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter la DDPP Ain au 04.74.42.09.00 ■

## Agenda

### • Journées découvertes Poissons de Dombes

20 et 21 octobre 2018  
Pêches d'étangs commentées  
Dégustations

Visites d'ateliers de transformation

Menus Poissons de Dombes® dans les restaurants partenaires

Animations

Programme complet sur [www.poissonsdedombes.fr](http://www.poissonsdedombes.fr)

### • Equita Lyon :

présence de la Chambre d'agriculture au salon du 31 octobre au 4 novembre et participation au forum EquiSCessions

### • 4 Glorieuses de Bresse :

14 décembre : Bourg-en-Bresse - 15 décembre : Louhans -  
16 décembre : Pont de Vaux - 18 décembre : Montrevel-en-Bresse  
<http://www.glorieusesdebresse.com/le-programme/>



# Influenza Aviaire vigilance et rappels – point de situation

Après les derniers cas d'influenza Aviaire (hautement pathogène) en France en juin 2017 et depuis janvier 2018, la France est toujours à un niveau de risque négligeable. **Néanmoins, la vigilance reste de mise puisque les virus circulent toujours en Europe.** En effet, du 1er octobre 2017 au 03 juin 2018, un total de 152 foyers IAHP ont été déclarés dans 12 pays européens, notamment Italie, Bulgarie, Allemagne, Pas-bas, Suisse, Royaume Uni, ... Pour la plupart, ce sont des cas au sein de l'avifaune sauvage, sauf en Bulgarie au 28/05/18 au sein d'un élevage de canards. Depuis le 1er octobre 2017, plusieurs filières ont été atteintes : dindes, canards, oies, poules pondeuses, poulets, en élevage et également dans des basses-cours.



Les élevages de palmipèdes font l'objet de mesures de surveillance renforcées vis-à-vis du risque de propagation de l'influenza aviaire afin de détecter le plus rapidement possible toute introduction virale. Ainsi, par arrêté ministériel du 28/05/18, le dépistage virologique préalable au mouvement est obligatoire pour tout déplacement de lots de palmipèdes lors de transfert d'une exploitation à une autre, entre le 15 novembre et le 15 mars de chaque année. Ce dépistage est aussi obligatoire entre le 1er juin et le 15 novembre 2018 dans le cadre d'une étude scientifique d'identification de toutes les souches virales présentes en élevage. Les analyses sérologiques sont à la charge des exploitants.

Sur plus de 1 800 lots contrôlés entre

le 1/12/17 et 31/03/18, 10 % des lots se sont révélés positifs à la présence de virus Influenza Aviaire Faiblement Pathogène, sur 21 départements concernés, essentiellement dans l'Ouest de la France.

Cette situation montre l'importance de protéger tout élevage de volailles en appliquant toutes les mesures de biosécurité renforcées (Arrêté du 8 février 2016). Des contrôles par la DDPP ont d'ores et déjà eu lieu dans l'Ain. **Dans l'hiver 2017, 85% des exploitations contrôlées étaient non conformes, allant du rappel à la réglementation, à la mise en demeure, et 1 cas de suspension totale d'activité.**

**Rappel : obligation de formation «Mesures de biosécurité» pour tout détenteur de volailles : la Chambre d'agriculture propose une nouvelle session le 15 octobre 2018 à Bourg en Bresse. ■**

Contact  
Isabelle Bouveron  
04 74 45 67 21

[isabelle.bouveron@ain.chambagri.fr](mailto:isabelle.bouveron@ain.chambagri.fr)

Toutes nos formations sur  
[www.ain.chambre-agriculture.fr](http://www.ain.chambre-agriculture.fr)



## Fermier d'or 2018, une double expérience très enrichissante pour Gaël



**Gaël Teissier est éleveur caprin à Cui-siat dans l'Ain, au pied du Revermont. Tout le lait de ses 80 chèvres en lactation est transformé, à la ferme, en fromages (lactiques natures ou aromatisés, faisselles, tomes) ou desserts lactés (yaourts, crèmes dessert, panna cota). Gaël a participé pour la première fois au concours régional de produits fermiers « Fermier d'or ».**

« Je fais des fromages depuis 12 ans. Il était temps pour moi d'avoir un retour

sur mes produits, autre que celui de mes clients ! J'ai tout d'abord cherché des informations sur les concours essentiellement sur internet. Et c'est grâce à une suggestion de Facebook que j'ai découvert le concours Fermier d'Or. J'ai hésité avec un autre concours. Mon choix s'est finalement porté sur Fermier d'or car je pouvais aussi y être juré, sur une catégorie de produit que je ne présentais pas évidemment !

J'ai concouru dans 3 catégories : tomme de chèvre, fromage affiné à 15 jours, et fromage affiné à 5 jours. Et je me suis inscrit aussi en tant que juré. C'est vraiment intéressant de découvrir le concours de l'intérieur. Tout d'abord pour voir comment une dégustation se déroule, j'ai trouvé que les critères d'évaluation proposés étaient très judicieux et bien adaptés à nos produits. J'ai aussi beaucoup apprécié la qualité des échanges au cours du jury. Dans mon groupe il y avait des jeunes étudiants, des personnes

plus âgées à la retraite et 2 agriculteurs. Avec le transport, être juré a représenté pour moi une bonne journée... que je n'ai pas passée sur ma ferme. Mais c'était vraiment très instructif pour moi de voir comment les consommateurs pouvaient apprécier des produits, ce qu'ils en attendaient !

Côté prix, je n'ai rien eu....cette année ! Je vais étudier avec soin l'avis des 3 jurys qui ont dégusté mes produits. Et je vais en tenir compte pour adapter ma pratique, dans la mesure du possible bien sûr. Cela sera une base pour réfléchir et affiner mon travail ! Je participerai de nouveau en 2019, peut-être uniquement en tomme de chèvre car le fromage affiné est un produit délicat. Si la catégorie yaourt au lait de chèvre s'ouvrait, je présenterais volontiers aussi ma production ! »

<https://aura.chambres-agriculture.fr/fermier-d-or/> ■

## Être agricultrice et partir en vacances : c'est possible, avec Agri Emploi !



Rencontre avec Emily Manos, agricultrice à Arandas & Alex Olshen, salarié du Service de Remplacement de l'Ain : Agri Emploi 01

Emily Manos est productrice de fromages entre autres le fameux ramequin du Bugey ou encore un fromage bleu récemment médaillé d'or au Farm Cheese Award. Une activité qui laisse peu de temps libre :

« J'avais pour projet de partir au Canada pour sortir de ma ferme, lâcher prise, me reposer, changer d'air et me couper quelques jours du travail » explique l'agricultrice. « J'ai rencontré Chloé Blaizoud, conseillère Agri Emploi 01 lors du concours de labours à Chatenay et nous avons échangé sur les problématiques des agriculteurs à se faire remplacer en cas de accidents de la vie, de maladie ou simplement pour partir en vacances, ce qui était mon cas. Après un



échange sur nos besoins de compétences spécifiques, un agent de remplacement nous a été présenté. J'ai pu le former une journée sur la transformation et la livraison des points de vente. Ainsi, l'agent sera en autonomie pendant mon absence. »

C'est l'esprit libre que Mme Manos et sa famille sont parties en vacances au mois de septembre.

**N'hésitez pas à contacter Agri Emploi 01 au 04.74.45.56.91 pour tout renseignement. ■**

## La Bascule : un point de vente collectif sur mesure à Chaneins

### Témoignage de Patrice Flamand, Maire



• **La Bascule est le futur magasin de producteurs de Chaneins, en quoi se démarque-t-il des autres points de vente existants ?**

Le projet a été initié par la collectivité suite à une vente d'un ancien garage automobile et de son habitation en 2014. Nous avons préempté l'ensemble avec pour motif de créer des logements sociaux et un commerce.

Pour ce faire, nous avons revendu à LOGIDIA, bailleur social privé, l'ensemble immobilier qui a été démolie pour faire place au projet. Celui-ci comprend 13 logements et un magasin des produits du terroir. Située à l'entrée du village, cette construction offre à nos administrés des logements neufs accessibles et un commerce de proximité essentiel. La proximité du parking de 50 places permet le stationnement des clients potentiels parmi les 4500 véhicules qui traversent notre commune quotidiennement.

La collectivité est acquéreuse du local commercial situé 66 route de Belleville qu'elle louera aux producteurs associés. La particularité du futur magasin tient dans son dimensionnement. De taille modeste (107 m<sup>2</sup> de surface de vente) et avec une ouverture du vendredi matin au dimanche midi, l'épicerie complètera l'offre alimentaire déjà présente à Chatillon-en-Chalaronne et autour de la vallée de la Saône. L'activité économique y est dynamique avec pas moins de 59 entreprises artisanales, commerciales et industrielles.

• **Comment avez-vous collaboré avec la Chambre d'Agriculture de l'Ain ?**

En 2016, les élus ont sollicité Mr Petit, conseiller circuits courts et points de vente collectifs pour présenter lors d'un conseil municipal les tenants et aboutissants d'un tel projet. Favorables à l'idée, les élus ont demandé à la Chambre d'agriculture de réaliser des études de faisabilité et de marché qui se sont révélées encourageantes. Un projet mené en collaboration avec les membres de la commission économique municipale. La collectivité a financé les études subventionnées en partie par le département et la région.

Les producteurs locaux ont été démarchés par la Chambre d'agriculture afin d'adhérer au projet. Une association de huit producteurs s'est constituée et est accompagnée par la Chambre d'agriculture suivant un financement tripartite. C'est une équipe de producteurs dynamiques qui va concrétiser le projet, qui sera malheureusement retardé de quelques mois pour cause de construction non achevée dans les délais initiaux.

Pour se faire connaître auprès des Chaninois, les producteurs se sont engagés à tenir un marché dominical sur le parking face au futur magasin. La municipalité a apprécié leur engagement et leur implication dans la vie de notre village dynamique.

• **Pensez-vous que ce format de point de vente pourrait voir le jour dans d'autres communes que la vôtre et pourquoi ?**

Le contexte économique actuel favorise les producteurs locaux et les circuits courts. Les consommateurs recherchent de plus en plus des produits frais et locaux.

L'implantation de commerces de cette dimension est un atout pour les communes de taille identique à la nôtre (881 habitants en 2015), à distance respectable pour limiter la concurrence.

**Rendez-vous en mars 2019 pour l'ouverture**

Découvrez le projet La Bascule Votre épicerie paysanne et gourmande sur le site de financement participatif Miimosa : <https://www.miimosa.com/fr/projets/votre-epicerie-paysanne-et-gourmande-a-chaneins> ■



Patrice Flamand

# Les nouvelles formations d'octobre 2018 à juin 2019

Formation	Durée	Intervenants	Début	Fin	Lieu
J'acquiers la méthode pour rédiger le DUERP de mon Point de Vente Collectif	2 jours	Estelle LEIBUNDGUT, MSA 01-69	08/10/2018	05/11/2018	A DEFINIR
J'aménage le parcours de mes volailles	1 jour	Mission Haies Auvergne	18/10/2018	18/10/2018	Bourg-en-Bresse
Je me forme à la biosécurité pour mon élevage de volailles	1 jour	Hélène URE Conseillère CA01 + Vétérinaire spécialisé	Session 1 15/10/2018  Session 2 07/02/2019	Session 1 15/10/2018  Session 2 07/02/2019	Bourg-en-Bresse ou Villars-les-Dombes
Je me forme à la conduite d'un élevage de volailles fermières, poules pondeuses et/ou volailles de chair	2 ou 3 jours	Céline FACUNDO et Hélène URE, conseillères CA01	10/01/2019	22/01/2019	Bourg-en-Bresse
Je me forme à la gestion d'une association	2 jours	Isabelle MORIN consultante en communication	14/02/2019	07/03/2019	Bourg-en-Bresse
Je maîtrise mon langage corporel : ce que mon attitude dit de moi	1 jour	Isabelle MORIN consultante en communication	25/01/2019	25/01/2019	Bourg-en-Bresse
J'améliore la gestion administrative de mon élevage avicole	1 jour	Bénédicte MONCERET Conseillère CA01	15/02/2019	15/02/2019	Bourg-en-Bresse
Je deviens éleveur de volailles de Bresse	7 jours	Conseillers spécialisés	05/03/2019	21/03/2019	Zone AOP Volaille de Bresse
Je prends la parole en public et je développe mon aisance d'expression	2 jours	Isabelle MORIN consultante en communication	18/03/2019	11/04/2019	Bourg-en-Bresse
Je produis du chapon de Bresse AOP	1.5 jour	Bénédicte MONCERET, conseillère CA01	19/03/2019	15/11/2019	Zone AOP Volaille de Bresse
J'apprends à observer et à mieux connaître les chevaux	1 jour	Maryline JACON, DU éthologie du cheval, conseillère CA01	04/06/2019	04/06/2019	A DEFINIR

Retrouvez l'ensemble de notre catalogue sur le site ca01 : <https://extranet-ain.chambres-agriculture.fr/formations/>

## Petites annonces

### Le marché de Beynost recherche des producteurs

La chambre d'agriculture accompagne la commune de Beynost pour la gestion de son marché de producteurs. Il existe depuis 2 ans, il est composé d'une douzaine de bancs (un mareyeur et des producteurs). La commune souhaite étoffer l'offre. Nous sommes à la recherche de producteurs.

Il a lieu tous les vendredis de 16 h 00 à 19 h 00 – 19 h 30. Seuls des producteurs peuvent participer.

Si vous êtes intéressés ou si vous êtes à la recherche de débouchés, contactez Céline Facundo, PACCTS 04.74.45.47.29

Premières infos ou renseignements sur la vente directe de produits alimentaires ou de services ?

**Céline FACUNDO, PACCTS, 06 69 47 90 70, [celine.facundo@ain.chambagri.fr](mailto:celine.facundo@ain.chambagri.fr)**

Pour monter ou conforter votre projet, un circuit commercial. Pour concevoir des plans de labos ou bâtiments. Pour une première réponse à des aspects réglementaires. Pour promouvoir vos produits, l'approvisionnement des cantines. Pour organiser des visites de fermes. Si vous recherchez des listes d'agriculteurs en circuits courts, tourisme et service etc... ■