







# Cahier des fiches-acteurs

Afin d'enrichir notre diagnostic et parce que le PAT Mangeons local 66, ce sont les structures qui le composent et le font vivre, nous avons réalisé des fiches-acteurs comme autant de témoignages et d'illustrations des modes de fonctionnement du système alimentaire des Pyrénées-Orientales :



	<p><b>Production :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les Paniers Du Maraicher</li> <li>- EARL La Devèze</li> <li>- GAEC La Cazette</li> <li>- EARL L'Hirondelle</li> <li>- Coopérative Catalane des Eleveurs</li> <li>- La Melba</li> <li>- Association La Graine</li> </ul>
	<p><b>Transformation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cimelait</li> <li>- SiBio</li> </ul>
	<p><b>Distribution :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Marché de Thuir</li> <li>- Oh ! Délices Paysans</li> <li>- Les Paysans de la Mer et de la Terre</li> <li>- Nos Belles Saisons</li> <li>- Ma Coop'</li> <li>- Ah la laiterie</li> <li>- Kuupanda</li> <li>- Intermarché</li> <li>- Marché de gros Terroir Primeurs de PMM</li> <li>- SCIC LE LOCAL</li> </ul>
	<p><b>RHD :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- UDSIS</li> <li>- SYM Perpignan Méditerranée</li> <li>- Nourrir ma tribu</li> <li>- GIP COPELOG - Hôpital de Thuir</li> </ul>
	<p><b>Solidarité alimentaire :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La Banque alimentaire</li> <li>- MIAM collectif</li> </ul>
	<p><b>Gaspillage alimentaire :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le Maillon solidaire</li> </ul>

# Les paniers du Maraîcher



Les Paniers du maraicher 66 est une exploitation familiale, située au cœur de la Plaine du Roussillon, sur la commune d'Elne. Cette exploitation est représentative du maraichage diversifié, engagée sur les circuits de proximité avec des débouchés multiples.

# Mangeons Local 66 # Mar i Munt

## PRODUCTEURS FRUITS ET LEGUMES



**Christel et Nicolas Sauvaget**  
**Les Paniers du maraicher 66**  
 Agriculteurs depuis 2001  
 Agritourisme depuis 2006  
 Actionnaires de la SCIC LE LOCAL  
 Membres du bureau du CivamBio66



Adresse : 163 Chemin de la Mer  
 Mas Las Rieres, 66200 Elne

42.59530148471171  
 2.9931540235958662

## PRODUCTION

Nicolas Sauvaget a repris l'exploitation de son père en 2001 et a progressivement adapté ses productions et circuits de vente.

Avec sa femme Christel, ils produisent une grande variété de fruits et légumes sur une parcelle de 15ha.

Convertis à l'agriculture biologique depuis 2017, ils cultivent plus de vingt références tout au long de l'année.

	JANV	FEVRI	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILL	AOÛT	SEPTÉ	OCTO	NOVÉ	DÉCE
ARTICHAUT												
BETTERAVE												
BLETTES												
BROCCOLI												
CAROTTES												
CELERI RAVE												
CHOUX DIVER												
CHOUX FLEUR												
COURGETTE												
EPINARD												
FENOUILLE												
NAVET												
OIGNONS												
PATATE DOUCE												
POIVRON												
RADIS NOIR												
RADIS ROUGE												
SALADE												
TOMATE												
ABRICOT												
FIGUE												
KIWI												
MELON												
PASTEQUE												

Parmi les principales difficultés rencontrées par le couple de maraîchers, on retrouve deux problématiques prégnantes :

- leur besoin constant de main d'œuvre fiable et régulière au fil des saisons et même au fil des jours. Aujourd'hui le couple peine à trouver une équipe pour assurer les tâches sur le long terme.
- leur volonté d'augmenter leur capacité de production est freinée par l'impossibilité d'augmenter leur surface de bâti.



« A l'heure actuelle, on fait du maraichage diversifié au fil des saisons, on s'adapte chaque année en fonction des précédentes. A l'origine, on ne cultivait que deux ou trois produits. Avec le passage en bio, pour rester compétitif, respecter la réglementation, optimiser les coûts logistiques lors des livraisons et afin de mieux répondre aux demandes de nos clients, on a dû diversifier notre gamme. Multiplier les cultures nous permet de sécuriser notre production annuelle en ne dépendant pas d'une seule récolte. On ne met pas tous nos œufs dans le même panier. »

## COMMERCIALISATION

La production des fruits et légumes suit différents circuits de vente.

Une partie de la production est transformée en coulis de tomate, jus de kiwi, confiture de kiwi ou encore des soupes de carotte. Ces derniers ne sont pas confectionnés sur place mais par la conserverie « La Cagne » à Quillan (11) et par l'atelier de transformation « SiBio ! » à Thuir (66).

A l'origine, Christel et Nicolas Sauvaget n'avaient que deux débouchés. Avec leur passage en bio et la diversification de leur gamme, ils ont étendu leurs circuits de ventes, toujours en vente directe ou circuits-courts :

### En vente directe :

- A la ferme, trois fois par semaine. Christel et Nicolas ont un petit local sur place où les clients peuvent s'approvisionner en produits de leur exploitation et de producteurs voisins.
- E-boutique Kuupanda. Outil de commande en ligne style « Marketplace » où le consommateur peut confectionner sa commande et choisir d'être livré en point dépôt ou venir le récupérer directement à la ferme.
- Paniers hebdomadaires. Une fois par semaine, les agriculteurs proposent un panier de fruits et légumes à leurs abonnés.

### En circuits-courts :

- Epicerie bio
- Magasins bio
- Grossistes bio
- Restauration collective
- SCIC LE LOCAL
- API Restauration

### Les marques utilisées :

- Bienvenue à la Ferme
- Bio 66
- Les Paniers du Maraîcher
- Gîte de France



L'exploitation de Christel et Nicolas possède également une activité d'agritourisme depuis 2006. En effet, en plus de leur activité de vente directe à la ferme, ils proposent un service de gîte à la ferme avec trois hébergements dont deux en roulotte sur leur exploitation. Ils sont adhérents du réseau Bienvenue à la Ferme, qui promeut une agriculture tournée vers le lien avec le grand public et l'accueil paysan. Ils sont également labellisés Gîtes de France 66.



« Nous avons fait le choix de diversifier au maximum nos débouchés commerciaux dans le but de garder une indépendance et de ne pas dépendre d'un circuit ou d'un interlocuteur en particulier. Cette stratégie commerciale nous assure de toujours pouvoir nous adapter au marché et ce tout au long de l'année »



[lespaniersdumaraicher@yahoo.fr](mailto:lespaniersdumaraicher@yahoo.fr)

+33 (0)6 60 14 66 21

Facebook : Les Paniers du Maraîcher 66

Kuupanda

# EARL La Devèze



Didier Salgado est producteur de fruits et Légumes en Bio à Pollestres sur 6 Hectares dont 2,5 de couverts. En 1999, il reprend l'exploitation de son père et de son oncle. A l'époque, ils produisent en hors-sol en lutte intégrée et chauffée. Dès son installation, Didier s'est progressivement tourné vers un autre modèle d'agriculture en arrêtant le chauffage, réintégrant les cultures dans les sols et avec un passage en bio en 2019. Aujourd'hui il produit de l'aubergine, de la tomate, de la courgette, du melon mais également des agrumes, de la mangue, des avocats et des bananes.

# Mangeons Local 66

## PRODUCTEUR DE FRUITS ET LEGUMES



**EARL La Devèze**  
Didier Salgado  
Agriculteur depuis 1999  
Président de la SCIC LE LOCAL



Adresse : La Devèze  
D39  
66 450 POLLESTRES  
  
2.882623672485352  
42.64429790250642

## PRODUCTION

	JANVI	FEVRI	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLE	AOÛT	SEPTE	OCTO	NOVE	DÉCE
TOMATE												
AUBERGINE												
COURGETTE												
AVOCAT												
MELON												
AGRUMES												
MANGUE												
BANANE												

« Aujourd'hui, les principales difficultés que l'on rencontre en tant qu'agriculteur sont liées aux restrictions en eau. Elles entraînent une perte de la rentabilité de l'exploitation depuis juin 2022. Ce à quoi on doit associer les charges, qui elles sont fixes qu'importe les volumes réalisés. »

## COMMERCIALISATION

Les circuits de commercialisation de l'exploitation sont essentiellement tournés vers les filières de proximité au travers des circuits courts et de la vente directe :

- Vente auprès des détaillants sur le marché de gros de Perpignan Méditerranée Métropole
- Fournisseur et président de la SCIC LE LOCAL, plateforme d'approvisionnement en produits locaux à destination des sites de restauration collective des Pyrénées-Orientales
- Vente directe aux consommateurs sur le stand à la ferme
- Vente aux GMS « La Vie Claire » de Perpignan et Super U de Pollestres.

En complément de ces trois débouchés, Didier exporte également une partie de ses productions par le biais de Saint Charles International.

L'avantage de cette diversification de circuits permet plusieurs avantages. Le stand de vente directe permet d'avoir un retour clients en temps réel sur la production, malgré de faibles quantités vendues. Le Marché de Gros et Saint Charles International permettent, eux, d'écouler de plus gros volumes à des moments clés de production. En parallèle, la participation à la SCIC LE LOCAL permet de promouvoir l'agriculture et les savoirs faire locaux auprès des publics les plus jeunes.

La production de légumes peu habituels pour le territoire vient de la réflexion de Didier qui cherche à s'adapter aux changements climatiques et à se démarquer de l'offre locale en proposant des produits inédits pour les Pyrénées-Orientales et en bio. En effet, La Devèze étant une petite exploitation, Didier doit faire des choix qui le démarquent de la concurrence où il saura trouver un marché non-saturé. De plus, faire le choix de ces produits lui permet d'étaler sa période de récolte sur toute l'année pour alimenter son stand de vente directe sur l'exploitation.



# GAEC de l'hirondelle



Eleveur et jeune maraîcher de type « diversifié », en vente directe, les légumes de Yann Laurent peuvent aussi être l'opportunité pour les cantines à proximité, de s'approvisionner en « ultra local & Bio »

#ALIM D'AQUI

## MARAICHER-ELEVEUR



Yann Laurent  
GAEC de l'hirondelle



6 TER ROUTE D'ESTAVAR 66800  
SAILLAGOUSE

42.455648, 1.950191

## PRODUCTION



Yann Laurent est maraîcher bio sur 2000m<sup>2</sup> dont 400 m<sup>2</sup> de surface sous abris froids. Il produit une vingtaine de légumes de saisons. Il élève également 50 vaches allaitantes de race Aubrac, l'atelier historique de l'exploitation.

### Une technique innovante

Le tunnel maraîcher mis en place permet de protéger les cultures de saison des intempéries : gel, grêle, vent ..

On appelle ce type de structure des « abris froids », car ils n'utilisent pas de chauffage et servent donc uniquement à produire des légumes de saisons. Jusque-là rien de particulier ! Sauf que le tunnel installé ici est amovible, c'est-à-dire qu'il permet de protéger deux espaces différents dans le temps. Par exemple : les tomates sont sous abris en été et les choux à « découvert ». En déplaçant le tunnel lorsque les tomates seront arrachées à l'automne, il viendra protéger les choux pour l'hiver.



« La mixité maraichage et élevage me permet d'amender et fertiliser mes terres sans achats extérieur ce qui est un véritable plus économique mais également technique car mon sol présente de très bonne analyse de sol et mes rendements sont bons. »



Réalisation Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales – février 2022



# COMMERCIALISATION



Yann Laurent est maraîcher bio sur 2000m<sup>2</sup> dont 400 m<sup>2</sup> de surface sous abris froid. Il produit une vingtaine de légumes de saisons. Il élève également 50 vaches allaitantes de race Aubrac, l'atelier historique de l'exploitation.



Yann Laurent est maraîcher bio sur 2000m<sup>2</sup> dont 400 m<sup>2</sup> de surface sous abris froid. Il produit une vingtaine de légumes de saisons. Il élève également 50 vaches allaitantes de race Aubrac, l'atelier historique de l'exploitation.

## Un calendrier de productions adapté à la Cerdagne

	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Jui	Juil	Aou	Sep	Oct	Nov	Dec
Betteraves										■	■	■
Blettes							■	■	■	■	■	■
Carottes								■	■	■	■	■
Céleri, persil							■	■	■	■	■	■
Céleris raves								■	■	■	■	■
Choux frisés, fleurs, brocolis, rouges								■	■	■	■	■
Choux raves							■	■	■	■	■	■
Epinards								■	■	■	■	■
Haricot (vert et plat)							■	■	■	■	■	■
Mâche											■	■
Menthe						■	■	■	■	■	■	■
Navets dont navets de Cerdagne										■	■	■
Oignons									■	■	■	■
Poireaux								■	■	■	■	■
Pomme de terre conventionnelle									■	■	■	■
Pommes de terre primeur							■	■	■	■	■	■
Potiron, potimarron, courges, butternut...										■	■	■
Radis						■	■	■	■	■	■	■
Ratatouille *							■	■	■	■	■	■
Roquette										■	■	■
Salades						■	■	■	■	■	■	■

\* tomates, aubergines, poivrons, concombres, courgettes



« Pour l'instant je peux difficilement prévoir des plannings de production spécifiques pour la restauration scolaire, mais de manière ponctuelle cela peut m'aider et permettre aux enfants des communes environnantes de consommer de l'ultra local & bio ! Je pense que nous pouvons instaurer des échanges réguliers avec les cantinières. »



+33 (0)6 68 53 97 65  
ylau1@hotmail.fr

# GAEC La Cazette



Le GAEC la Cazette commercialise ses produits dans le cadre d'une filière de proximité (viande) mais également en vente directe et circuits-courts (fromages). En fonction des produits, ces deux types de débouchés sont complémentaires.

# Mangeons Local 66 # Mar i Munt

## ELEVEUR - FROMAGER



**GAEC La Cazette**  
**Eleveur depuis 1992**  
Président du syndicat ovin Catalan  
Maire de Corsavy  
Président de la coopérative ovine  
de 1992 à 2004



Adresse : Mas la cazette ,  
route de Batère 66042 Corsavy

42.485137256594896  
2.5547075271606445

## PRODUCTION

La Cazette est une exploitation familiale, située au cœur des Pyrénées Orientales, dans le Haut Vallespir, au pied du Canigou à 1000m d'altitude, sur la commune de Corsavy, à mi-chemin entre le village et le site de Batère.

Le cheptel du GAEC (Antoine et ses filles, Siska et Orphée Chrysostome) est constitué de deux troupeaux :

- Un troupeau laitier avec 140 brebis de race Lacaune lait, destiné à la transformation fromagère
- Un troupeau allaitant avec 430 brebis de races Blanches du Massif Central et Rouge du Roussillon, destiné à la filière viande.

Le système d'exploitation est pastoral, avec 30 hectares de prairies et 170 ha de parcours et l'accès à deux groupements pastoraux.

Le pastoralisme regroupe l'ensemble des activités d'élevage valorisant **par le seul pâturage** les ressources fourragères et arbustives spontanées des espaces naturels. Ces surfaces pastorales assurent tout ou partie de l'alimentation des troupeaux.

Cette activité de production peut s'exercer sur des **surfaces pastorales proches des sièges d'exploitation** (parcours et estives locales) ou s'organiser à l'échelle régionale ou interrégionale en ayant recours aux **transhumances** estivales ou hivernales.

La **relation homme-animal-nature** est la clef de voûte du système d'élevage pastoral. Les éleveurs et bergers doivent en effet s'appuyer sur des races animales adaptées et sur la complémentarité des milieux et des ressources pastorales pour satisfaire les besoins d'un troupeau.



« Notre élevage pastoral est garant de la biodiversité, de l'ouverture des territoires pour de nombreuses activités et nous produisons une alimentation locale de qualité qui répond aux attentes des consommateurs. Et pourtant nous sommes soumis à de nombreuses menaces et à des contradictions sociétales : sécheresse et débat sur l'utilisation de l'eau pour arroser les prairies, grands prédateurs, conflits d'usages et de partage du territoire. »



# COMMERCIALISATION



Le lait est transformé sur place dans un atelier, avec une fabrication journalière et saisonnière (de mai à octobre) de : tomes, pâte molle, petite case (produit « maison »), yaourts natures au lait entier, caillés au lait cru entier, brosses fraîches. Les produits sont vendus :

#### En vente directe :

- A la ferme
- Sur les marchés

#### En circuits courts :

- Épiceries
- Boucheries
- Crèmeries
- Supermarchés



Les agneaux sont commercialisés via la Coopérative Catalane des Eleveurs dans le cadre d'une filière de proximité : **producteur-coopérative – abattoir – chevillard (Guash Viande) – acheteurs professionnels.**

On retrouve les produits au niveau départemental et régional dans les super et hypermarchés, la restauration (commerciale et collective), les boucheries, les épiceries.

#### Marque individuelle :



#### Marques collectives :



Les agriculteurs du réseau Bienvenue à la Ferme s'engagent à proposer des produits fermiers de qualité, à offrir à leurs hôtes, un accueil personnalisé et professionnel dans un environnement soigné, et à être ambassadeurs d'une agriculture durable et responsable, enracinée dans les terroirs



Marque territoriale du syndicat des Fromagers Fermiers des Terroirs Catalans qui garantit la maîtrise de la production à la commercialisation par des exploitations à taille humaine qui valorisent les ressources locales



Marques collectives de la coopérative avec un cahier des charges sur l'alimentation, le bien-être animal, les races adaptées et la zone géographique de production.



« Il ne faut surtout pas opposer la vente directe et la vente dans le cadre d'une filière. Les 2 systèmes sont complémentaires et adaptés à différentes situations de marché, de potentiel de valorisation, de savoir-faire et d'organisation territoriale existante »



[gaeclacazette@gmail.com](mailto:gaeclacazette@gmail.com)

+33 (0)4 68 39 29 63

<https://www.fromagerielacazette.com/>

<https://www.bienvenue-a-laferme.com/occitanie/pyreneesorientales/corsavy/ferme/gaec-lacazette/116298>

<https://www.transhumancia.fr/>

# Coopérative Catalane des Eleveurs



La Coopérative Catalane des Eleveurs regroupe plus de 80% des éleveurs du département. Son siège social est situé à Err en Cerdagne, mais elle est à la base d'une filière à échelle départementale tant au niveau de la production que de la commercialisation, structurée autour des abattoirs de Perpignan et d'Ur.

# Mangeons Local 66

# Alim d'Aqui

# Mar i Munt

# Conflent Canigò

## COOPERATIVE - ELEVAGE



### Coopérative Catalane des Eleveurs

Président : Antoine Baurès,  
éleveur de vaches laitières et  
allaitantes à Caldégas

Directeur : Stéphane Guasch



Adresse : Maison de l'élevage  
RN 116, 66800 ERR

42.44851215544549  
2.0268300234485626

## PRODUCTION

La Coopérative Catalane des Eleveurs regroupe plus de 150 éleveurs sur les Pyrénées-Orientales.

### Bovins allaitants :

- 60 % des animaux sont vendus pour l'élevage : renouvellement des reproducteurs ou exportation en vif pour l'engraissement.
- 40 % sont vendus pour l'abattage.

Dans les deux cas, la majorité des mouvements d'animaux se fait sur les veaux de moins de 15 mois. Cela traduit une conduite d'élevage qui vise à limiter l'apport d'alimentation hors pâturage. Cette stratégie est typique des systèmes d'élevage extensifs de type transhumants. Ils sont composés majoritairement de races rustiques (Gasconne et Aubrac), ainsi qu'un noyau de race à viande (Limousine).

**Ovins allaitants :** On retrouve également des systèmes extensifs transhumants, avec des races rustiques comme par exemple la Rouge du Roussillon, La Blanche du Massif Central.

**Agnelets et chevreaux :** Ils correspondent à des produits de l'activité fromagère, pour couvrir une demande ponctuelle de type festif, à Pâques particulièrement.

**Porcs :** ils sont élevés et engraisés en plein air ou en bâtiments sur paille.

### La transhumance

Depuis des siècles les troupeaux montent en estive dans les hauts pâturages présents en altitude. Ils permettent de s'adapter à une production de céréales et de foin limitée par les conditions pédo-climatiques, et de produire une viande à base d'herbe, aussi bien pour le veau, le bœuf ou l'agneau. Les produits sont ainsi marqués par une saisonnalité, retranscrite dans les recettes et habitudes de consommation du département.

Produits et marques / Disponibilités mensuelles		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Veau	La Rosée des Pyrénées Catalanes *	Hors saison											
	Le veau primeur												
Bœuf	Le Vedell des Pyrénées Catalanes *												
	Le jeune bovin												
	Le bœuf fleuron												
Porc Tirabuixo													
Agneau	El Xai												
	L'anyell												
	Brebis de réforme												
	Agnelet et Chevreaux					Hors saison							

Production forte

Pénurie moyenne

\*Indication géographique protégée

# COMMERCIALISATION



Les produits sont commercialisés au niveau départemental dans le cadre d'une filière de proximité :

**producteur – coopérative – abattoir – chevillard – acheteurs professionnels.**

C'est l'entreprise Guasch en tant que chevillard, qui les distribue en exclusivité aux bouchers, commerces de proximité, super et hypermarchés, et à la restauration hors domicile (restauration commerciale et restauration collective). Une démarche de valorisation vient d'être initiée, avec la création de la marque mère « Transhumancia » qui regroupe toutes les marques et les indications géographiques protégées, qui identifient les produits.

## 2 abattoirs et 3 centres d'allotement

L'abattoir de Perpignan reçoit plus de 90% des animaux, mais un travail de territorialisation des abattages est mis en place dans la mesure du possible pour que les animaux des hauts cantons soient dirigés vers celui d'Ur en Cerdagne, dans une logique économique, environnementale et de bien-être animal vis-à-vis du transport. Toujours dans cette logique, 3 centres d'allotement des animaux sont répartis sur le département : Err, Ria et Prats de Mollo.



Téléchargez les fiches produits : <https://po.chambre-agriculture.fr/productions-techniques/elevage/plan-viande/>



La boutique « Ah la laiterie », sur le site d'Err propose également en direct les produits de la coopérative ainsi qu'une large gamme de produits locaux.



« En restauration collective plusieurs points sont à retenir :

*Nous pouvons parfois faire correspondre production et consommation sur une même petite région agricole comme la Cerdagne ou le Vallespir par exemple. Mais cela reste difficile et la logique de notre travail de filière reste départementale compte tenu de la complémentarité des débouchés, tant au niveau des morceaux que des quantités achetées par les différents clients »*



*Les élevages bio se sont développés, mais il convient d'anticiper la demande au maximum afin que la filière s'organise compte tenu de l'offre limitée.*



*Nos produits Bio et IGP permettent de répondre à loi Egalim »*

Antoine Baurès, président de la coopérative.



[ccvb@wanadoo.fr](mailto:ccvb@wanadoo.fr)

04 68 04 50 44

<https://www.transhumancia.fr/>

# La Melba



Avec près de 80 années d'activité, la coopérative La Melba a construit son développement sur sa capacité de production en produits phares du département tels que l'abricot, la pêche et la nectarine. La Coopérative La Melba regroupe XXX apporteurs sur les Pyrénées-Orientales et représente un atout de production des fruits d'été à l'échelle nationale.

# Mangeons local 66

## COOPERATIVE FRUITS ET LEGUMES



### Coopérative La Melba

Président directeur général :  
Jean-Pierre Bails, producteur à  
Bouleternère



Adresse: avenue Maréchal Joffre  
66130 Bouleternère

42.654230344291484  
2.589254274416582

## PRODUCTION

Depuis sa création en 1944, le groupe s'est progressivement développé. Aujourd'hui, 250 producteurs sont apporteurs à La Melba, essentiellement des exploitations familiales.

Ils sont structurés pour travailler en « groupes locaux » et en filières. Ils élisent leurs administrateurs et leur Président pour conduire la coopérative.

Au cours des dernières années, la coopérative a connu une forte croissance notamment avec l'entrée de la coopérative Céret Primeurs et de la coopérative de Clairac en 2013 et 2014.

La Coopérative a également investi dans des stations de tri et de conditionnement modernes, ainsi que dans des vergers gérés directement par la coopérative :

- Station de Bouleternère
- Station de La Salanque et de Céret (Pyrénées Orientales)
- Vergers dans la Crau (Provence), en 2012
- Développement d'une activité maraîchère sur les zones typiques du département

Elle a également diversifié sa gamme en développant ses productions biologiques dès 2011 et en plantant des vergers d'amandes et de grenades.

Le groupement s'appuie aussi sur les compétences de ses cadres et de ses salariés, permanents et saisonniers. Ce sont plus de 800 emplois directs, permanents et saisonniers, qui vivent ainsi de « la filière La Melba ».

	JANV	FEVRI	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLE	AOÛT	SEPTE	OCTO	NOVE	DÉCE
ABRICOT												
PÊCHE												
NECTARINE												
CERISE												
GRENADE												
AMANDE												
ARTICHAUT												
CELERI												
PERSIL												

### L'accent mis sur les circuits courts

De par ses importants volumes de productions, la coopérative fonctionne essentiellement avec l'expédition de ses produits partout en France. Cependant, en 2011, elle lance sa propre boutique appelée « Ma Coop ». L'objectif de cette structure est de proposer principalement les produits de la coopérative aux habitants des Pyrénées-Orientales et ce avec le moins d'intermédiaires possibles.

### Données annuelles de production

- Abricots : 2000 tonnes
- Pêches et nectarines : 13 000 tonnes
- Cerises : 300 tonnes
- Grenade et d'amandes : 400 tonnes
- Maraîchage : 1400 tonnes
- Bouquets de persil : 400 000



# Association La Graine



Créée en 2020, l'association La Graine regroupe 17 producteurs de fruits, légumes, œufs, produits laitiers, viande... tous en vente directe. Leur objectif est de promouvoir des pratiques agricoles vertueuses et une dynamique territoriale solidaire.

# Mangeons Local 66 # Mar i Munt

## PRODUCTEURS



**Association LA GRAINE**  
Groupement rural pour une agriculture et un artisanat indépendants, naturels et engagés (G.R.A.I.N.E)



6 place Youri Gagarine  
66400 Céret

<https://www.helloasso.com/associations/graine-en-vallespir>

## OBJECTIFS

La Graine est une association qui réunit des paysans, agriculteurs, artisans et consommateurs installés sur le territoire du Vallespir, partageant des valeurs et une philosophie communes. La charte établie par les fondateurs, incite ses membres à améliorer constamment leurs pratiques et à s'appuyer pour cela sur l'entraide et la solidarité collective.



« La création d'une association est l'occasion de structurer notre élan collectif et nos échanges sur nos pratiques, nos évolutions et nos difficultés. Par la défense d'une paysannerie et d'un artisanat indépendants et engagés, nous souhaitons également participer au développement économique local et dynamiser notre territoire, tout en encourageant des modes de consommation sains et équitables. Nous avons la volonté de partager et promouvoir nos savoir-faire et nos réflexions, de pérenniser nos activités et de proposer des produits bons, propres et accessibles.

Notre association s'appuie sur la transparence, la confiance et l'intérêt porté par chaque membre aux acteurs qui l'entourent. Née sur le territoire du Vallespir, la Graine a vocation à être multipliée et semée sur d'autres territoires, cultivée par tous les paysans et artisans qui partagent notre philosophie et notre envie de tendre collectivement vers le "toujours mieux". »

## ACTIONS

Pour nourrir ses ambitions, La Graine s'est donné quatre missions principales:

- **Développer et structurer l'entraide et la solidarité agricole** - mettre en réseau les acteurs du territoire.
- **Mutualiser les moyens de production et de commercialisation** : livraisons et achats groupés pour limiter les trajets et l'impact environnemental de nos déplacements / regroupement de producteurs pour vente collective en direct et en ligne à travers la mise en place de stands communs sur foires, salons et événements divers, l'utilisation d'outils tels que [www.Kuupanda.com](http://www.Kuupanda.com), mise en place de paniers de produits,...
- **Animer le territoire par des actions éducatives et d'informations, mais aussi des événements festifs** : organisation d'événements culinaires pour mettre en avant les producteurs, artisans, restaurateurs locaux ainsi que les artistes de la région, actions de sensibilisation, intervention pédagogiques...
- **Interagir et échanger avec les institutions** : participation actives aux réflexions sur l'aménagement du territoire, assurer la représentation des acteurs locaux, la sensibilisation et l'éducation populaire...



Réalisation Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales – janv 2023





La coopérative CIMELAÏT est basée à Err, en Cerdagne, mais la commercialisation de ses produits dont l'emblématique « Yaourt des montages catalanes » rayonne sur tout le département et sa périphérie. Cimelait a développé une véritable démarche partenariale avec les acteurs de la restauration collective.

# Mangeons Local 66

# Alim d'Aqui

# Mar i Munt

# Conflent Canigò

## COOPERATIVE – TRANSFORMATION - ELEVAGE



Coopérative CIMELAÏT

Président : Jean de MAURY  
éleveur de vaches laitières à  
Bourg-Madame



Adresse : Maison De L'élevage  
RN 116  
66800 ERR

42.44851215544549  
2.0268300234485626

## PRODUCTION

Cimelait est une petite coopérative, qui collecte aujourd'hui le lait des cinq dernières fermes laitières de Cerdagne et Capcir :

- GAEC de l'espérance à Caldégas : Emmanuel, Cécile, Antoine, Catherine Baures. 100 vaches laitières
- GAEC du Mas Blanc à Bourg Madame : Pierre, Fabienne, Jean de Maury. 65 vaches laitières
- GAEC Cal Gilet à Eyne : Arnaud Carcassonne et Myriam Alexandre. 20 vaches laitières
- Orisida et Jeannine Trilles à La Llagonne. 35 vaches laitières
- GAEC Peranaud à Formiguères : Marcel, Corinne, Antoine, Mathilde, Vincent Peranaud et Hugo Carmé. 40 vaches laitières



### 4 produits primés

Médaille d'argent :

- Yaourt ferme nature
- Yaourt ferme vanille
- Yaourt brassé framboise

Médaille de bronze :

- Faisselle nature

## TRANSFORMATION

La gamme de produits laitiers est élaborée à Err en Cerdagne, dans un atelier de taille artisanale. Les produits sont faits à partir d'une sélection de nos meilleurs laits de haute montagne, pasteurisés au bain-marie, afin de préserver au maximum leur qualité. L'utilisation de lait entier et la richesse de celui-ci donnent naturellement à la gamme de produits une saveur et une onctuosité exceptionnelle.

Les produits :

- Yaourts : fermes nature et à la vanille, brassés avec des arômes naturels (pêche, abricot, cerise, fraise, citron, poire) ou nature sucré.
- Mato : fabriqué à partir de lait entier précipité plus ou moins égoutté suivant la recette de chaque artisan. C'est un produit doux, sans acidité et au bon goût lacté.
- Fromage blanc lissé : très frais, non salé, égoutté et lissé.
- Faisselle
- Petits fromages frais salés, de type lactique au lait pasteurisé, carrés ou pyramidaux
- Lait entier pasteurisé

« La fermentation se fait en pot pour les yaourts étuvés (fermes) tandis que celle des yaourts brassés se fait en cuve, puis le yaourt est brassé. »



# COMMERCIALISATION



Les produits transformés sont commercialisés :

En direct à la boutique  
« Ah la laiterie » à Err,



Auprès d'acheteurs professionnels grâce au développement en interne d'un service commercial et logistique :

- Boutiques de producteurs
- Commerces de proximité
- Super et hypermarchés
- Restauration collective



Les volumes de lait qui ne sont pas transformés sont envoyés à la coopérative catalane voisine de CADI à la Seu d'Urgell



«Cimelait, c'est une équipe de 11 salariés, de la collecte de lait dans les fermes jusqu'à la commercialisation et la livraison des produits, en passant par 5 jours de transformation par semaine.»



Pauline Thibault  
Nouvelle responsable commerciale  
[commercial@cimelait.com](mailto:commercial@cimelait.com)  
06 33 31 38 00  
<https://www.yaourt-cimelait.com/>  
<https://fr-fr.facebook.com/Cimelait/>

<https://www.lindependant.fr/2021/02/23/cimelait-la-cooperative-laitiere-de-cerdagne-9389286.php>

<https://www.francebleu.fr/infos/economie-social/des-yaourts-des-pyrenees-orientales-medailles-au-salon-de-l-agriculture-1646810024>



Affiche emblématique de la coopérative elle rappelle le travail déployé pour proposer des produits locaux de qualité dans toutes les cantines du département avec un service de livraison sur mesure dans les écoles primaires, les collèges, les lycées, auprès de l'UDSIS, du SYM, d'API restauration.

Pour la restauration collective, Cimelait s'adapte aux demandes particulières en termes de parfums.

La SARL SIBIO créée en 2012 à l'initiative de 4 producteurs bio développe une gamme de jus, nectars, confitures, compotes et soupes élaborée quasi exclusivement avec leurs productions pour répondre à la volonté d'une activité de diversification en complément de revenus pour les exploitations mais aussi pour mettre en avant une gamme de produits transformés et locale.

# Mangeons Local 66

# Alim d'Aqui

# Mar i Munt

# Conflent Canigò

## ATELIER DE TRANSFORMATION FRUITS ET LEGUMES

# sibio!

SARL SIBIO

Gérant : Pierre GIOVANELLI  
arboriculteur

PRODUCTEURS ARTISANS



Adresse : Lieu-dit Puig Serbi,  
Imp. des Corbières  
66300 Thuir

## PRODUCTION - TRANSFORMATION

Créée et gérée par des agriculteurs, l'entreprise SIBIO est très fortement liée à la production. Ce lien intrinsèque à la production est conforté avec la prise de parts au capital de la SICA NAT et BIO qui regroupe désormais les producteurs fournisseurs de SIBIO.

La SARL SIBIO répond à la volonté d'une agriculture responsable qui cherche des solutions contre le gaspillage alimentaire en valorisant les fruits exclus du marché du frais et, plus largement, la volonté de créer un cercle vertueux pour l'activité globale des exploitations.

Grâce à la taille intermédiaire de l'outil d'embouteillage, SIBIO peut répondre à des demandes croissantes sur de petits volumes : aloe vera, cranberries... Ces prestations sont facilement réalisables et constituent un fonds d'activité pour SIBIO.

### Quelques chiffres 2020 :

7 CDI et 7 CDD

1214 tonnes de fruits et légumes transformés

1 300 000 UVC, dont :

- 30 300 UVC BIB

- 145 600 UVC confitures

- 1 019 000 UVC jus

Destination	Produits transformés	Vol (kg)
JUS	CITRON	279
JUS	CLEMENTINE / MANDARINE	1 332
JUS	ORANGE CITRON PAMPLEMOUSSE	3 450
JUS	SEVE DE BOULEAU	3 493
JUS	FRUITS ROUGES	4 160
JUS	ANANAS	9 088
JUS	GRENADE SICILE	20 123
JUS	CERISE	20 317
JUS	CRANBERRY	30092
JUS	ALOE VERA	48 400
JUS /COULIS	TOMATE	60 945
JUS	GRENADE	150 000
JUS	RAISIN	155 939
JUS PUREES	POMME	360 366
CONFITURE	PRUNE	288
CONFITURE	MELON / PASTÈQUE	360
CONFITURE	COING	428
CONFITURE	FIGUES	7 334
NECTAR CONFITURE	FRAISES	2 329
NECTAR CONFITURE	KIWI	5 170
NECTAR CONFITURE	KAKI	21 009
NECTAR CONFITURE	POIRE	39 776
NECTAR CONFITURE	PECHES ET NECTARINES	107 681
NECTAR CONFITURE	ABRICOT	154 241
OLIVADE	OLIVE	498
CAVIAR	AUBERGINE	635
GASPACHO	LEGUMES RATATOUILLE	2 194
SOUPE	CONCOMBRE	4 088

# COMMERCIALISATION

En 2020, le chiffre d'affaire de SIBIO s'articule autour de trois secteurs d'activités :

- **46% en prestation de service** : 513 producteurs indépendants des Pyrénées-Orientales et de la région Occitanie, qui vendent en circuits courts, font appel à SIBIO pour une prestation de transformation (80% bio / 20% conventionnel).
- **23% via la production de produits sous les marques SIBIO** (circuit spécialisé bio et vente directe) et **PRESSOIR des Pyrénées** (Grande Distribution) – cette dernière va être abandonnée au profit des marques MARCEL BIO et ETHIQUABLE qui sont déjà sur ce réseau de distribution (activité 100% bio).
- **31% via la production de produits en marque distributeur et marque blanche**, avec une croissance de 150% sur 2016-2019 et une baisse de 10 points en 2020 (activité 100% bio) liée à la crise sanitaire principalement en CHR et RHF.

Actuellement les fruits du Roussillon (bio et conventionnels) sont principalement transformés en Espagne (plus de 6000t), en Italie et en France hors département. La gamme produite chez SIBIO de produits à destination du consommateur (jus, compotes, confitures) présente un important potentiel de développement, mais ne sera pas suffisante pour transformer tous les écarts de tris de fruits bio disponibles localement.

Le développement d'une gamme de produits bio pour l'industrie (jus, purées, morceaux) permettrait de valoriser de plus grandes quantités de fruits en répondant à la demande actuelle forte des industriels agroalimentaires (Blédina, Matorne...) pour relocaliser leur approvisionnement en France. SIBIO a investi pour répondre à cette demande de 1ère transformation des fruits bio : création d'une unité de congélation et mise en poches aseptiques.

Enfin, la demande locale en prestation de transformation pour les producteurs bio qui vendent en circuits courts est toujours plus forte, du fait de l'absence d'autres ateliers de transformation en jus sur le territoire.

## Caractéristiques des marchés sur le secteur des fruits transformés :

- **Marché spécialisé bio** : croissance, même si l'on constate un ralentissement depuis 2018-2019 dû à la forte concurrence des GMS. Marché avec une éthique locale et petit producteur.
- **Marché Bio en GMS** : en forte croissance sur les valeurs de production locale. Marcel Bio, Ethiquable et la Sapam, principaux clients de SIBIO, sont sur le marché GMS.
- **Produits pour l'industrie de transformation bio** (purées de fruits pasteurisées, comme ingrédient des IAA bio) : demande en croissance, autour de produits authentiques et locaux.
- **Marché boissons bio** : marché porteur



«Attentifs à notre travail dans nos vergers, nous avons décidé de valoriser nos efforts en transformant nos fruits et légumes biologiques.»



[contact@si-bio.fr](mailto:contact@si-bio.fr)  
+33 (0)4 68 51 75 28  
<https://si-bio.fr/fr>

# Marché de Thuir



Les marchés de plein vent sont un symbole du commerce français. Thuir organise, chaque samedi, son marché et met en avant le savoir-faire agricole et culinaire catalan tout en proposant un outil de commercialisation phare pour les producteurs, artisans et revendeurs. Chaque semaine au fil des saisons, ce rendez-vous attire des clients sur un rayon de plus de 15km.

# Mangeons Local 66 # Mar i Munt

## MARCHE DE PLEIN VENT



Régie municipale

Nb exposants



Place de la République,  
66300 Thuir

42.632526  
2.756885

<b>Gamme</b>	Gamme alimentaire complète <ul style="list-style-type: none"><li>• Fruits et légumes</li><li>• Boulangerie</li><li>• Œufs</li><li>• Fromages divers</li><li>• Charcuteries</li><li>• Viandes diverses</li><li>• Rôtisserie</li><li>• Poissonnerie</li><li>• Traiteurs</li><li>• Spécialités locales et autres</li><li>• Olives et produits dérivés</li><li>• Miel</li><li>• Épices</li></ul>
<b>Organisation du marché</b>	Gestion municipale directe. Placier et régisseur ancien élu aux marchés. Places destinées à des stands titulaires et d'autres à des stands
<b>Fréquence</b>	Hebdomadaire (samedi)
<b>Fréquentation</b>	Environ 4000 personnes/jour de marché. Fréquentation légèrement plus forte en été avec le tourisme (10%) et en augmentation au fil des années.
<b>Nombre d'agriculteurs du département présents</b>	Une vingtaine de producteurs qui commercialisent des fruits, légumes, fromages (vache, chèvre et brebis), viandes (porc, poulet, canard, oie, charcuterie), pain, miel et présence occasionnelle de viticulteurs.
<b>Clientèle</b>	Moyenne d'âge évolutive en fonction des heures du marché. Clientèle âgée en début de matinée puis plutôt jeune en fin de marché. Estimation des parts des ménages avec enfants : 40%.
<b>Points forts du marché</b>	Notoriété, variété et qualité des produits et stationnement gratuit.

### Stratégie de développement :

Il est primordial de chercher constamment l'équilibre entre la demande du consommateur (qualité, diversité de gamme...) et l'offre des opérateurs en fonction du nombre de places disponibles. Ici, nous maintenons une certaine rigueur sur les stands que l'on accepte en fonction de la présence des produits sur le marché.

Egalement dans la stratégie d'organisation, le marché s'est agrandi, la sécurité a été renforcée avec l'interdiction pour les voitures de circuler et niveau hygiène, les différents opérateurs sont désormais chargés de récupérer leurs déchets en fin de marché.

Enfin, la logistique, le fait que le marché soit le samedi matin, qu'il y ait un grand nombre de parking payant et qu'il soit étendu jusqu'au début d'après-midi contribue à la satisfaction client.



# Oh ! Délices Paysans



Créée en 2012 par un groupe d'agriculteurs désireux de regrouper leur gamme en un lieu accessible aux consommateurs, Oh! Délices Paysans fait office de modèle pour les projets de boutiques collectives sur le département. Ouverte à l'année et tenue exclusivement par des producteurs membres, elle d'inscrit dans le cahier des charges des points de vente collectifs.

# Mangeons Local 66

## BOUTIQUE COLLECTIVE



Ass Oh ! Délices Paysans

Président : Yannick Vilardell,  
éleveur de bovins et volailles à  
Sournia



8 Avenue de Vienne "Saint  
Eugénie", 66270 LE SOLER

## FONCTIONNEMENT

Oh! Délices Paysans fait figure de pionnière dans les Pyrénées-Orientales, comme première boutique collective fonctionnant sur le modèle des points de vente collectifs, en remise directe (vente assurée à tour de rôle par les agriculteurs, pas d'achat-revente).



Ouverture	À l'année – 5,5 jours / 7
Gamme, origine	Très diversifiée – 100% PO et producteurs associés
Statut juridique	Association loi 1901, 25 à 30 apporteurs associés
Surface vente	120 m <sup>2</sup> vente + 40 m <sup>2</sup> réserve, bureau, cuisine
Clientèle	Fidélisée, locale, Perpignan et plaine Roussillon
Politique de prix	chaque adhérent fixe ses prix. prix boutique = prix publics vente directe. concertation sur même type de produits
En charge vente	Pas de salarié. Permanences de vente assurées par les producteurs à tour de rôle > principe de la vente directe
Volume ventes	> 700 000 € - panier moyen 30€
Commission	11% permanents, 30% dépôt vendeurs



Une Boutique Paysanne® est une boutique tenue et gérée collectivement par des producteurs fermiers qui vendent sans intermédiaire les produits de leurs exploitations aux consommateurs.

Le réseau compte 16 boutiques dans la région Occitanie. Chacune s'engage à respecter la Charte Boutiques Paysannes.

Cette démarche qualité "Produits de nos fermes et ateliers, vendus par nous-mêmes" est en cours de reconnaissance par un organisme de contrôle.



« Après 10 ans d'existence, Oh! Délices Paysans est à la fois un débouché qui compte pour nos exploitations, qui a permis à certains d'entre nous de développer de nouveaux produits, pour lequel d'autres ont adapté leurs productions, mais aussi une aventure humaine. »



[paysans.mer.terre@gmail.com](mailto:paysans.mer.terre@gmail.com)

[www.paysans-mer-terre.org](http://www.paysans-mer-terre.org)

<https://www.facebook.com/people/Paysans-de-la-mer-et-de-la-terre/100064143367879/>

<https://viaoccitanie.tv/drive-des-paysans-de-la-mer-et-de-la-terre-a-argeles-la-belle-histoire-qui-continue/>



Réalisation Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales – nov 2023





# Les Paysans de la Mer et de la Terre



« Les Paysans de la mer et de la terre » est une boutique collective d'agriculteurs, située à Argelès plage. Sur un petit stand à proximité immédiate de la plage et de deux campings, elle propose une gamme de produits « 100% Pyrénées-Orientales », avec une ouverture saisonnière de juin à septembre.

# Mangeons Local 66 # Mar i Munt

## BOUTIQUE COLLECTIVE



Avenue du grau  
66 700 Argelès-sur-Mer

42.547233  
3.047446

## FONCTIONNEMENT

Située à Argelès-plage, sur un parking entre la mer et l'entrée de deux campings, la boutique « Les Paysans de la Mer et de la Terre » dispose d'un emplacement stratégique pour une clientèle fidélisée, bien que saisonnière.

*Choix stratégiques à retenir* : l'ouverture saisonnière adaptée à une clientèle touristique, l'approvisionnement 100% dans le département et la présence d'un salarié à la vente.



Ouverture	Saison (4 mois). 7 jours / 7
Gamme, origine	F&l, fromage, œufs, épicerie, vins & jus. Priorité Argelès, 100% PO
Statut juridique	Association loi 1901 (22 producteurs) Dépôt-vente des membres
Surface vente	6 m linéaires f&l + 6 m linéaires boissons + 1 comptoir
Clientèle	Surtout vacanciers et retraités (qui peuvent rester 4 à 6 mois)
Politique de prix	les producteurs fixent leurs prix
En charge vente	1 salarié + 1 productrice / dimanches et jours de repos
Volume ventes	< 100 000 €
Commission	30%

### Boutique collective :

Par « boutique collective », on entend :  
Un lieu de vente regroupant des produits issus d'exploitations agricoles (en circuits-courts avec maximum 1 intermédiaire) et dont la gouvernance est assurée majoritairement par des agriculteurs. Plusieurs formes juridiques existent : association, coopérative, SAS, SARL...

Si leur objectif à toutes est de vendre en priorité les produits issus des producteurs des Pyrénées-Orientales, chacune a son mode de fonctionnement particulier, reflet de choix stratégiques.



« la saison 2023 a été très bonne. Les clients se fidélisent et apprécient tout particulièrement de trouver des fruits et légumes frais, de qualité et à des prix très bien placés par rapport à la grande distribution. »

[paysans.mer.terre@gmail.com](mailto:paysans.mer.terre@gmail.com)

[www.paysans-mer-terre.org](http://www.paysans-mer-terre.org)

<https://www.facebook.com/people/Paysans-de-la-mer-et-de-la-terre/100064143367879/>

<https://viaoccitanie.tv/drive-des-paysans-de-la-mer-et-de-la-terre-a-argeles-la-belle-histoire-qui-continue/>



Réalisation Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales – nov 2023







# Nos Belles Saisons



« Nos Belles Saisons » est une boutique collective d'agriculteurs, située à Lllupia. Elle a été créée en 2018 par l'association « Jardins de Perpignan ». Elle propose une large gamme de produits « 100% Pyrénées-Orientales » avec une gestion et une organisation confiée à des salariés.

# Mangeons Local 66

## BOUTIQUE COLLECTIVE



SAS Jardin de Perpignan



Adresse : D612 route de Thuir,  
66300 Lllupia

42.626947350572344  
2.7662623

## FONCTIONNEMENT

Ouverture	À l'année. 5 jours / 7, du mardi au samedi
Gamme, origine	Très diversifiée, 100% PO. Achat-revente sur le marché de gros en fruits et légumes (priorité aux membres de l'association). Cimelait. éleveurs indépendants, majoritairement sur le territoire du Pays Pyrénées-Méditerranée
Statut juridique	SAS. Les associés : 6 producteurs membres fondateurs de la boutique (20% des parts) + l'association Jardin de Perpignan (80% des parts).
Surface de vente	70m <sup>2</sup>
Clientèle	Locale et fidélisée
Politique de prix	Les prix sont fixés par le gérant (salarié non actionnaire) et un contrôle « financier » régulier (chiffre d'affaire, marges) est réalisé par le CA.
En charge vente	1 salarié (statut de responsable commercial et gérant non actionnaire) et des permanences volontaires de 2 producteurs avec rémunération
Volume de vente	300 000 €
Commission	Variable en fonction des produits



### Boutique collective :

Par « boutique collective », on entend :  
Un lieu de vente regroupant des produits issus d'exploitations agricoles (en circuits-courts avec maximum 1 intermédiaire) et dont la gouvernance est assurée majoritairement par des agriculteurs Plusieurs formes juridiques existent : association, coopérative, SAS, SARL...  
Si leur objectif à toutes est de vendre en priorité les produits issus des producteurs des Pyrénées-Orientales, chacune a son mode de fonctionnement particulier, reflet de choix stratégiques.



Deux choix stratégiques sont identifiables dans cette boutique : l'approvisionnement 100% dans le département, et la gestion confiée à des salariés



Didier Fruitet , président de l'association 06 09 98 08 05

<https://fr.facebook.com/NosBellesSaisons/>

<https://www.francebleu.fr/emissions/circuit-court-en-roussillon/roussillon/nos-belles-saisons-yves-costaseca>



Réalisation Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales – janv 2023





Ma Coop' est le fruit de la réflexion de la coopérative La Melba pour structurer une commercialisation en circuits-courts des produits de ses adhérents, mais aussi d'un large panel de producteurs toutes filières confondues. La stratégie de la coopérative La Melba reste toutefois largement tournée vers l'expédition des produits.

# Mangeons Local 66    # Mar i Munt

## BOUTIQUE DE COOPERATIVE



### EURL Ma Coop

Président : Jean-Pierre BAILS  
Directeur : Vincent BAILS  
[https://www.facebook.com/MaCoop66/  
?locale=fr\\_FR](https://www.facebook.com/MaCoop66/?locale=fr_FR)




5 route de Collioure  
66700 Argelès-sur-Mer  
42.55221621555193,  
3.034785781219655

12 Rue Maurice Druon  
66240 Saint-Estève  
42.714773304073,  
2.8642627687130813

## FONCTIONNEMENT

Ouverture	À l'année – 6,5 jours / 7
Gamme, origine	La boutique s'approvisionne en premier lieu via La Melba et ses producteurs. Pour les références manquantes, Ma Coop passe par des producteurs locaux au marché de gros en priorité, puis par des grossistes en origine France quasi-exclusivement.
Statut jur	EURL, appartenant à la coopérative La Melba
Surface de vente	Saint Estève - 100m <sup>2</sup> Céret - 140m <sup>2</sup> Argelès-sur-Mer - 150m <sup>2</sup>
Clientèle	Saint Estève : boutique trop récente pour analyse Céret : clientèle plutôt âgée, très fidèle toute l'année Argelès-sur-Mer : clientèle touristique entraînant une grosse augmentation de l'activité en été
Politique de prix	La boutique applique une marge à partir du prix producteur qui n'est jamais négocié. Elle varie en fonction des produits. Aujourd'hui, la marge qui pouvait être aux alentours 35-40% est cours de réévaluation étant donné l'inflation des charges et coûts salariaux.
Organisation	Ma Coop est constituée de : <ul style="list-style-type: none"><li>- Un directeur, une secrétaire à mi-temps, une responsable administrative et communication</li><li>- 2 vendeurs par boutique en hiver (+1 en été en fonction de l'affluence touristique)</li><li>- 1 chauffeur-livreur à mi-temps en fonction des périodes</li></ul>
Vol vente	1 200 000 €
Commission	Variable en fonction des produits



 **Stratégie commerciale :**  
« Le premier axe de développement de l'activité est bien entendu la diversité de nos boutiques. À travers nos trois sites à Céret, Argelès-sur-Mer et maintenant Saint Estève, nous nous adressons à des publics différents, variant au fil des saisons. Aujourd'hui, avec l'organisation salariale actuelle, nous n'avons pas le projet d'en ouvrir une 4<sup>ème</sup>. Si cela devait arriver, les sites seraient gérés par des responsables de magasins avec potentiellement un système de franchise. Un aspect qui a poussé notre réflexion était la livraison de produits aux particuliers. Cette activité a été un franc succès suite au Covid. Nous l'avons pérennisée avec notamment l'ouverture d'un site internet. Après un an de test il s'est avéré que la logistique n'est pas notre cœur de métier mais nous gardons ce projet en tête pour de potentielles nouvelles opportunités dans les années à venir. Aujourd'hui la stratégie est surtout de consolider notre clientèle et notre chiffre d'affaire. Cela malgré une consommation moyenne qui a baissé, en raison de la situation financière de la plupart des consommateurs. »



Créée à Céret en 2018, cette entreprise a développé un outil numérique innovant qui permet aux agriculteurs de gagner du temps et de la rigueur dans la gestion de leurs commandes locales. La « Marketplace » ou « place de marché » permet de répertorier les producteurs qui le souhaitent afin de les aider à faire connaître leurs produits et services.

# Mangeons Local 66

# Alim d'Aqui

# Mar i Munt

# Conflent Canigò

## OUTILS ET SERVICES



Vallup  
2 rue des cortalets  
66400 Céret

42.50191975726356,  
2.764712226866776

## SES FONCTIONS

Le « multicanal ». A partir d'un ordinateur ou d'un smartphone, les producteurs peuvent :

- créer un ou plusieurs catalogues de produits, destinés aux particuliers ou aux professionnels.
- créer plusieurs solutions de récupération des commandes par les clients : livraisons, expédition par Chronofresh, retraits en points relais...
- envoyer leurs catalogues à un fichier clients sous forme de liens
- intégrer leurs catalogues sur un site internet existant pour en faire une e-boutique
- gérer les commandes clients : bon de livraisons, facturations, relances...
- envoyer des informations à un fichier clients

L'outil permet de créer des regroupements de producteurs. Il est utilisé par exemple par l'amicale de la Chambre d'Agriculture ou le drive fermier des aires de covoiturages.

Les clients ont accès aux catalogues de plusieurs producteurs, regroupés sur une page spécifique privée ou publique. Ils réalisent une seule commande et un seul paiement, et chaque producteur reçoit ensuite automatiquement ses paiements individualisés.



*Le mode regroupement peut être une solution clef en main pour développer la livraison des comités d'entreprises du territoire !*

*Les commerçants peuvent également utiliser kuupanda pour la prise de commande auprès de leurs producteurs locaux. Les producteurs référencés sont centralisés sur une seule application ultra simple à utiliser sur laquelle on peut retrouver tous les échanges, litiges et commandes.*



(+33)7 86 88 58 21

[info@kuupanda.com](mailto:info@kuupanda.com)

<https://www.kuupanda.com/>



# Intermarché Argelès-sur-mer



« Premier Intermarché » de France en 2022 en termes de chiffre d'affaire (60 millions d'euros), Intermarché Argelès-sur-Mer référence un grand nombre de producteurs locaux.

## HYPERMARCHÉ



Rue Des Milans, 66700  
Argelès Sur Mer

42.558458450441  
3.009507269196331

Référencement des produits du département en circuits-courts et filière de proximité :



Coopérative La Miellerie



Toute la gamme  
« Transhumancia » via  
l'entreprise Guash



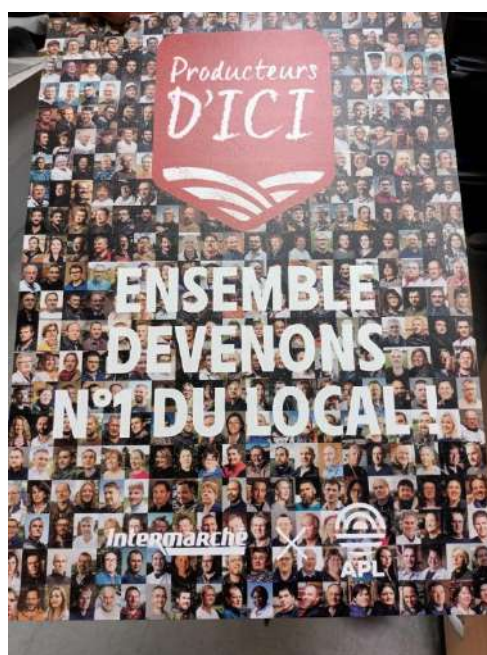
Coopérative Cimelait et  
une fromagère  
d'Argelès-sur-Mer



17 maraîchers et/ou  
arboriculteurs



60 vignerons et/ou caves  
coopératives



La démarche « Producteurs d'ICI » d'Intermarché met en avant les référencements en direct avec les producteurs situés dans un rayon de 70 km autour des points de vente Intermarché signataires de la charte d'engagement.

Son objectif est de promouvoir et de valoriser le savoir-faire agricole et artisanal des territoires où les magasins sont implantés.



« La volonté du magasin est de s'approvisionner en produits locaux et de promouvoir le département. En fruits et légumes, vins, viandes et miel nos besoins sont globalement satisfaits mais nous sommes en recherche de partenariats avec des fromagers et des éleveurs de volailles notamment ». Cédric Rodriguez, Chef de secteur « alimentation », Intermarché Argelès-sur-Mer



Accueil du magasin : [ticket06822@gmail.com](mailto:ticket06822@gmail.com)  
<https://www.intermarche.com/magasins/06822/argeles-sur-mer-66700/infos-pratique>





# Marché de gros « Terroir Primeurs »



Le marché de gros de Perpignan Méditerranée Métropole est un lieu d'échange central de l'offre et de demande des fruits et légumes de proximité, idéalement placé au cœur du triangle Barcelone-Toulouse-Montpellier.

# Mangeons Local 66

# Alim d'Aqui

# Mar i Munt

# Conflent Canigò

## MARCHE DE GROS



Régie de Perpignan Méditerranée  
Métropole

Vice Président de Perpignan  
Méditerranée Métropole – Délégué au  
Marché de Gros : Nicolas Barthe



Adresse : 471 Av. de Milan,  
66000 Perpignan

42.69244070712465  
2.856185967618046

## FONCTIONNEMENT

Le marché de gros est composé de 2 secteurs complémentaires :

- La halle aux carreaux : un espace couvert de 10000 m<sup>2</sup>, dédié uniquement aux producteurs des Pyrénées-Orientales. Les ventes sont réalisées par gré à gré lors de 6 marchés hebdomadaires, auprès d'acheteurs professionnels uniquement : grossistes, commerçants sédentaires et non sédentaires, restaurateurs. Cette espace historique répond plus que jamais aux attentes actuelles des consommateurs qui souhaitent retrouver des produits frais et locaux dans « l'épicerie » de leur village, quartier, ou encore sur les étals des marchés via des commerçants non sédentaires. Ces commerçants sont ce que l'on appelle des « détaillants »
- La Halle aux grossistes : sur cette espace on retrouve des grossistes à service complet (« GASC »), qui regroupent des produits locaux, nationaux et internationaux. Ils proposent des ventes par gré à gré lors des 6 marchés hebdomadaires qui ont lieu sous la halle aux carreaux, mais également des services de livraisons dans le département, auprès d'acheteurs professionnels : grande distribution, RHD, commerçants. Lorsqu'ils commercialisent des produits locaux dans le département on parle de filières de proximité

### Horaires des marchés

Lundi, Mercredi, Vendredi  
producteurs 13H -  
acheteurs 15 H

Mardi, Jeudi, Samedi  
producteurs 4H -  
acheteurs 5H

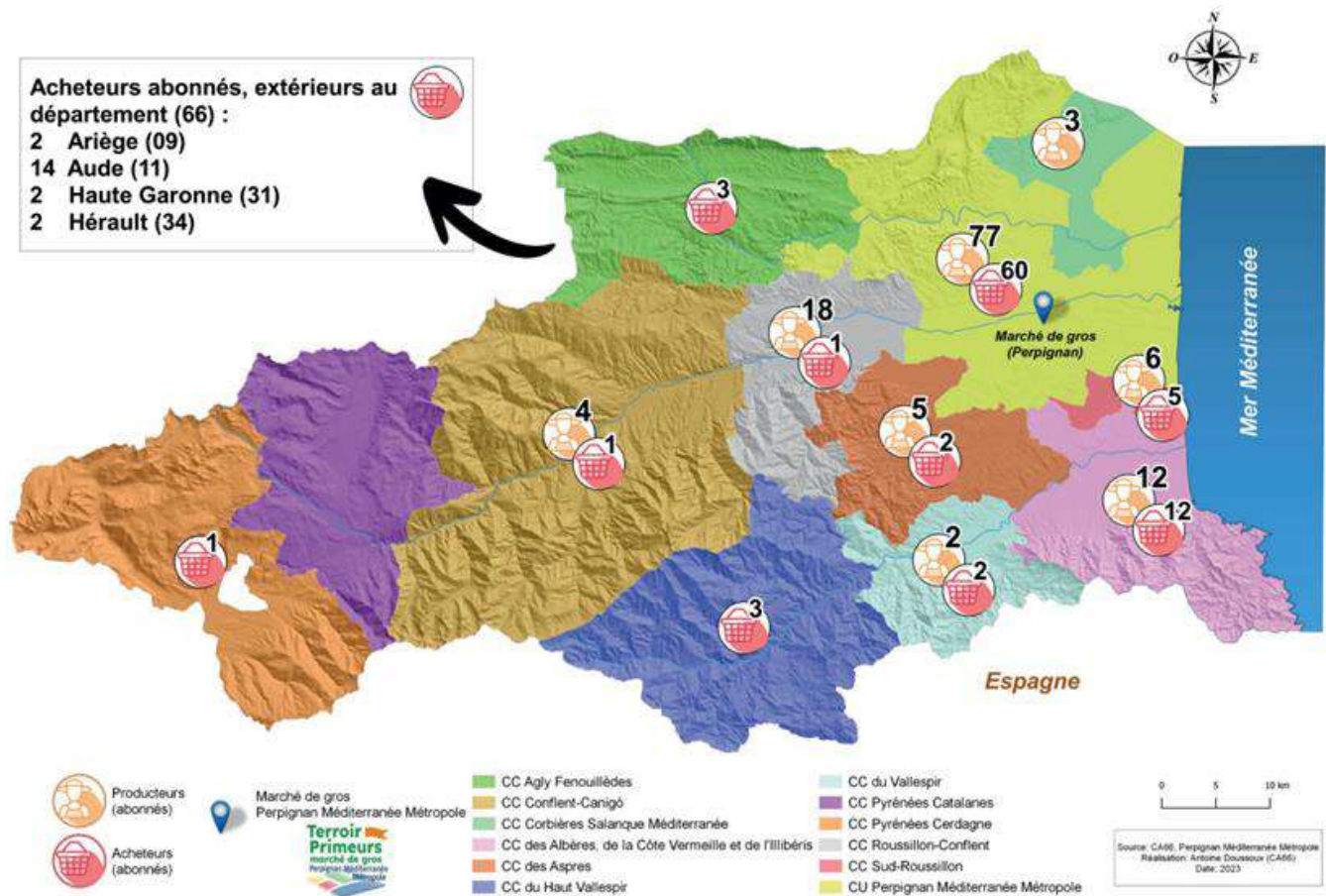
Accès payant pendant les  
marchés, par abonnement  
ou par entrée

Libre accès à la halle aux  
grossistes en dehors des  
marchés

## CHIFFRES CLEFS



# DISTRIBUTION DES ACTEURS SUR LE TERRITOIRE



« Le Marché de Gros est un lieu historique des échanges agro-alimentaires de notre territoire, qui portera les enjeux de l'alimentation de demain. Il se développera sur sa capacité à devenir un acteur majeur de la restauration de proximité et collective, et sur les réponses qu'il apportera aux nouveaux modes de consommation individuels »

Nicolas Barthe, Vice Président de Perpignan Méditerranée Métropole – Délégué au Marché de Gros



04 68 55 49 33  
[gardes.marchedegros@perpignan-mediterranee.org](mailto:gardes.marchedegros@perpignan-mediterranee.org)  
[j.puiseux@perpignan-mediterranee.org](mailto:j.puiseux@perpignan-mediterranee.org)



# SCIC LE LOCAL, plateforme



Créée en 2002 par des producteurs du département, des partenaires publics institutionnels et associatifs, « Le Local » est une solution coopérative innovante œuvrant pour l'intérêt collectif. Cette plateforme a pour objectif de regrouper et distribuer les productions du département auprès de la restauration collective en priorité, mais également à tout autre débouché professionnel.

# Mangeons Local 66

# Alim d'Aqui # Mar i Munt # Conflent Canigò

## DISTRIBUTEUR



SCIC LE LOCAL,  
Fournisseur de saveurs des PO  
Plateforme départementale de  
distribution de produits locaux et de  
produits bio  
Président : Didier SALGADO



Adresse : Marché Saint-Charles,  
66000 Perpignan

42.68275484785905  
2.8492499027042633

## Un outil qui œuvre pour l'intérêt général

Les actionnaires : Chambre d'Agriculture, Département des PO, Perpignan Méditerranée Métropole, EPLEFPA Perpignan Roussillon, CivamBio66



Son objectif est de **proposer une nouvelle façon de concevoir les échanges économiques**, respectant à la fois les fournisseurs et les clients.

### Ses Principes :

- Favoriser la proximité et l'origine Pyrénées-Orientales
- Respecter les saisons et les cycles de production
- Privilégier le goût
- Travailler en « direct producteur »
- Œuvrer pour une juste répartition de la valeur ajoutée, dans le respect des fournisseurs et des clients
- Entretenir des relations fiables et régulières
- Accompagner les acheteurs à la découverte de l'agriculture locale (outils de sensibilisation, actions pédagogiques...)

En optant pour un modèle de **Société Coopérative d'Intérêt Collectif** (SCIC), la gestion et les stratégies économiques et commerciales sont décidées collégalement entre acteurs de la production, la restauration et la société civile.

Ce fonctionnement apporte à la SCIC LE LOCAL :

- Une politique d'entreprise juste et équitable pour tous les acteurs
- Un engagement réciproque entre producteurs et acheteurs, liés par leur adhésion et responsabilisés dans une démarche à long terme
- La garantie d'un dialogue entre les différents maillons de la chaîne alimentaire



« Nous faire confiance, c'est donner du sens à vos approvisionnements :

- Participer au développement de l'agriculture et de l'économie de notre territoire
- Soutenir un modèle économique durable et plus équitable
- Répondre aux attentes des consommateurs et de vos clients
- Bénéficier de produits et services sur mesure auprès d'1 seul interlocuteur. »



Réalisation Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales – janv 2023



## GAMME

Une large gamme de fruits et légumes locaux et de saison, conventionnels et bio. Mais aussi des jus et purées de fruits, confitures, miels, vinaigre et œufs...

Et un travail permanent sur l'élargissement de la gamme : yaourts, viandes...

### Des engagements qualité :

- Des produits ultra-frais et à maturité
- Des prix équitables et justes en limitant les intermédiaires
- Des commandes en flux tendu pour un stockage minimal
- Des livraisons 1 à 2 fois par semaine
- Un service commercial engagé

### Loi EGALIM

La plateforme LE LOCAL est une solution pour répondre aux exigences de la loi EGALIM : 50 % de produits durables et de qualité, dont 20% de produits biologiques depuis le 1er janvier 2022 :

- une gamme bio, HVE et produits sous signes de qualité
- les fournisseurs identifiés pour chaque produit



## DÉBOUCHÉS

Sa priorité est l'approvisionnement de la restauration collective mais elle vise aussi à tisser des partenariats en valorisant tous les acteurs engagés de la distribution alimentaire de proximité.

En axant sa stratégie de distribution autour de la restauration collective du département, la SCIC LE LOCAL touche des publics-clés des Pyrénées-Orientales. Au travers des crèches, écoles, collèges, lycées et EHPAD, ce sont les enfants, adolescents et personnes âgées qui profitent des produits du 66.

De plus, la plateforme LE LOCAL fournit également plusieurs commerces du département demandeurs de produits locaux.

### Ils sont déjà clients de la plateforme LE LOCAL :

- 15 collèges, 4 lycées, 3 cuisines centrales
- le GIP COPELOG : marché mono-attributaire fruits de saison en circuits courts
- le groupement d'achat Nourrir ma Tribu : accord cadre multi-attributaire sur 3 lots: fruits et légumes / fruits et légumes Bio et fruits et légumes de saison en circuit court
- des stands et boutiques de producteurs
- des magasins spécialisés bio
- APPRO - 3 plateformes de la région

Données à décembre 2022



« Nous faisons partie d'APPRO, association des plateformes de producteurs de la Région Occitanie, ce qui nous permet de proposer des livraisons dans toute l'Occitanie, ainsi qu'un accès aux produits régionaux « direct producteur ».



Responsable commercial : Mélanie Sinotte  
(+33)7 68 40 03 94  
[contact@lelocal-66.fr](mailto:contact@lelocal-66.fr)  
[www.lelocal-66.fr](http://www.lelocal-66.fr)  
facebook : lelocal66

« COOPELOG » est un groupement d'intérêt public qui a mis en place une démarche d'approvisionnement local depuis 2017, en adaptant ses appels d'offre efficacement dans le cadre de la commande publique. Un exemple à suivre.

# Mangeons Local 66

## RESTAURATION COLLECTIVE : acheteur



Créé en 2014, le **GIP Coopélog** met à disposition ses ressources humaines et logistiques pour assurer les services de restauration et de blanchisserie de ses établissements adhérents.



Avenue du Roussillon  
66300 Thuir

42.631362284223975  
2.742937602857164

## SERVICES

- Production de 335 000 repas annuels diversifiés en fonction de la population desservie (personnes âgées, enfants) et des spécificités (mixés, hachés, sans sel ou sans sucre) : les repas sont établis par une équipe de diététiciennes, réalisés dans la cuisine de l'établissement et livrés.
- Entretien, location et transport de 355 tonnes de linge par an : le linge est ramassé, lavé puis livré

### Les adhérents :

- Centre hospitalier de Thuir
- EHPAD de Thuir
- EHPAD d'Ille-sur-Têt
- Communauté de Commune des Aspres
- Crèche de Thuir / de l'établissement
- Centre communal d'action sociale d'Ille-sur-Têt

Dans son accord cadre de fournitures et services concernant l'achat de fruits et légumes frais, plusieurs éléments constituent des bonnes pratiques pour optimiser l'approvisionnement en produits de saison des Pyrénées-Orientales :

- Un lot spécifique « fruits de saison » avec les produits phares du département : tomate, abricot, pêche, nectarine, kiwi cerise, pomme.
- Un accord cadre mono attributaire, avec des quantités prévisionnelles indiqués dans le « BPU » qui permettent aux producteurs de se projeter sur une planification.
- Des descriptifs produits (calibres, variétés, signes officiels de qualité...) qui prennent en compte les spécificités locales
- Des critères de choix qui valorisent la qualité : performances en matière de circuits-courts : **40%**, fraîcheur des produits : **30 %**, prix : **20 %**, réduction de l'impact environnemental : **10 %**.

Aujourd'hui « Coopélog » est approvisionné par la SCIC « Le Local » dans le cadre de ce lot.

*Tous les éléments de cette procédure adaptée sont disponibles auprès de la Chambre d'Agriculture.*



« L'hôpital de Thuir est très engagé, le GIP COOPELOG se place donc au 1er rang sur la responsabilité sociale de l'établissement. C'est la raison pour laquelle aussi, au-delà de l'aspect réglementaire, nous avons souhaité inscrire notre activité dans le tissu économique local et être un soutien dans la mesure de nos possibilités pour la production de fruits et légumes de saison ».



Elsa Fleyfel, directrice des moyens opérationnels au Centre Hospitalier de Thuir, directrice du GIP COOPELOG  
[Elsa.fleyfel@ch-thuir.fr](mailto:Elsa.fleyfel@ch-thuir.fr)



# LA BANQUE ALIMENTAIRE



La Banque Alimentaire de Perpignan a pour mission de collecter des denrées et de les redistribuer localement aux personnes en situation de précarité. Elle lutte contre le gaspillage alimentaire en récupérant des produits consommables mais non commercialisables. Elle joue aussi un rôle d'accompagnement social au travers des ateliers cuisine itinérants.

# Mangeons Local 66

# Alim d'Aqui

# Mar i Munt

# Conflent Canigò

## ACTEUR DE LA LOGISTIQUE



**Banque Alimentaire**  
des Pyrénées-Orientales

Présidente : Nadine BERTRAND



Adresse : 23 Rue Eugène Flachet,  
66000 Perpignan

42.73563043563615  
2.894825844240402

## FONCTIONNEMENT

La Banque Alimentaire de Perpignan est membre de la Fédération Française des Banques Alimentaires. Elle collecte des denrées, les trie, les répartit et les redistribue depuis son entrepôt, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, en formant les bénévoles et en s'équipant de moyens logistiques adaptés.

Sources d'approvisionnement	<ul style="list-style-type: none"><li>• 25 Grandes et Moyennes surfaces : 1000 tonnes/an</li><li>• 20 négociants et palettes invendues du Marché de Saint Charles : 700 tonnes/an</li><li>• Boulangeries</li><li>• Dons d'entreprises</li><li>• Agriculteurs et coopératives</li><li>• Collecte citoyenne nationale : 90 tonnes/an</li><li>• Budget alimentaire Europe : 350 tonnes/an</li></ul> Total : 2500 tonnes/an de denrées
Bénéficiaires	Plus de 60 associations et organismes d'aide alimentaire sur le département. Répartition principalement dans la plaine jusqu'à Prades.
Produits distribués	Fruits, légumes, viande, produits laitiers, charcuterie, œufs, plats préparés, pain, viennoiseries, épicerie et produits d'hygiène.
Main d'œuvre	8,5 ETP, 100 bénévoles
Horaires	Ouverture tout au long de l'année du lundi au vendredi 7h00 - 12h30.
Capacité logistique	Flotte de 8 véhicules, 6 camions frigorifiques et 2 camionnettes.
Fonctionnement	Tournée de récupération quotidienne de 25 GMS, boulangeries et Saint-Charles et retour à l'entrepôt central pour stockage. Distribution aux associations qui viennent récupérer les denrées sur place par leurs propres moyens en deuxième partie de matinée.

### Un travail d'accompagnement :

Son objectif est également de contribuer activement à l'**inclusion sociale**, car le premier souci de la Banque Alimentaire 66 et de ses 65 partenaires (Associations, Croix Rouge, CCAS) est d'aider l'homme à se restaurer.

Cet accompagnement passe notamment par l'**animation d'ateliers-cuisine**. Les bénéficiaires de l'aide alimentaire sont confrontés à la précarité matérielle et sociale. Les notions d'équilibre alimentaire et de santé par l'assiette leur sont devenues étrangères. L'atelier-cuisine est un moment de convivialité chaleureux, un lieu de parole et d'échange. Les accompagnateurs et la diététicienne transmettent à cette occasion des informations simples mais précieuses, des astuces culinaires, sans faire de l'atelier un cours de cuisine.

Le développement de ces ateliers-cuisine passe aujourd'hui par l'acquisition d'un camion-cuisine, qui permet à la Banque Alimentaire de se déplacer auprès d'un maximum d'associations dans tout le département et, par la même occasion, de toucher un public précaire plus large.





# LE MAILLON SOLIDAIRE



L'association Le Maillon Solidaire est à l'initiative d'un projet concernant le gaspillage alimentaire en lien avec nos modes de production, de distribution et de consommation. L'association, sans but lucratif, a pour objet : la sensibilisation à l'environnement et au développement durable, la lutte contre le gaspillage alimentaire et la précarité, le développement du lien social et du vivre ensemble ainsi que la mise en place d'actions opérationnelles en lien avec ces thématiques. Depuis Janvier 2023, l'association effectue des tournées de ramasse des surplus alimentaires sur les sites de RHD entre Argelès-sur-Mer et Elne.

# Mangeons Local 66

# Alim d'Aqui

# Mar i Munt

# Conflent Canigò



24 impasse des amandiers 66690 Sorède

Par l'action des ramasses des surplus alimentaires au sein des établissements partenaires, Le Maillon Solidaire implique les différents acteurs présents sur place, dans cette démarche (Personnes accueillies, élèves, résidents, équipes pédagogiques et éducatives, agents de cantine et/ou cuisiniers, élus...).

<b>Sources d'approvisionnement et jours de tournées</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sorède : Groupe scolaire André Cavaillé, Fédération APAJH avec l'ESAT, le Foyer d'Hébergement et le Foyer Annexe, EAJE et Accueil de loisirs en périodes de vacances - Mardi</li><li>• Saint-André : EAJE Accueil de loisirs (périodes de vacances) - Mardi</li><li>• Elne : les écoles Dolto et Néo, la cuisine centrale de l'UDSIS et le collège - Mardi et Vendredi</li><li>• Argelès-sur-Mer : EAJE, Accueil de loisirs en périodes de vacances et Biocoop - Mardi et Mercredi</li><li>• Port-Vendres : EAJE et Accueil de loisirs (périodes de vacances) - Mercredi</li></ul>
<b>Bénéficiaires</b>	Les associations du réseau d'aide alimentaire habilitées au travers des personnes qu'elles accueillent. L'EPA (Entraide Partage Albèra) à Laroque-des-Albères fournissant les communes de Saint-Génis-des-Fontaines, Sorède et Villelongue-Dels-Monts, « Le Soutien » à Argelès-sur-Mer et Le Secours Populaire Français à Elne.
<b>Produits distribués</b>	Les barquettes de plats cuisinés non chauffées et non entamées, des barquettes d'entrées, des fruits, des portions individuelles de fromage, des yaourts et du pain non tranché
<b>Main d'œuvre</b>	2 bénévoles actifs et futurs salariés + aide d'une dizaine de bénévoles en cas de besoin
<b>Capacité logistique</b>	Mise à disposition par l'association EPA d'un lieu de stockage pour les caissons isothermes et les plaques eutectiques et du véhicule frigorifique.

## Un travail d'accompagnement :

L'association Le Maillon Solidaire, veut étendre son action en proposant aux agriculteurs de transformer leur productions invendues en conserves - soupes, confitures, tartinades végétales ou autres pickels et chutney.

« Nous travaillons à l'aboutissement d'un projet de camion conserverie . La Conserverie Mobile & Engagée se déplacera chez les producteurs intéressés (transformation à façon), sur des marchés de producteurs pour assurer la transformation en direct des fruits et légumes en surplus pour éviter le gaspillage, dans le but de les vendre et/ou d'en faire profiter les personnes en précarité/pauvreté alimentaire. C'est une méthode de transformation peu énergivore et qui conserve les qualités nutritionnelles du produit. Nous souhaitons, avec ce projet, créer du lien social , du vivre-ensemble et de la solidarité, mais aussi créer de l'activité économique avec la vente des prestations de transformation, des ateliers de sensibilisation ainsi que la vente de produits en marque propre ».



# LE MIAM COLLECTIF



Le MIAM Collectif est une cantine solidaire située à l'intérieur de Perpignan. Elle propose, 5 jours par semaine, des repas végétariens issus de la récupération de denrées auprès des producteurs locaux et de magasins bios à des prix choisis par les clients/adhérents, en fonction de leurs moyens et revenus. Au travers de cette rencontre gastronomique, cette association crée un temps de rencontre sans barrière sociale.

# Mangeons Local 66

## RESTAURANT ASSOCIATIF



3 Rue Petite la Monnaie, 66000  
Perpignan

42.69725361384474,  
2.89421760490936

## FONCTIONNEMENT ET ORGANISATION

De par sa portée sociale indispensable à la vie de son quartier, Le MIAM Collectif est le seul établissement de restauration à avoir pu garder ses portes ouvertes lors des différentes phases de confinement liées au Covid-19. Cette événement a permis à l'association d'avoir une rayonnement à l'échelle nationale et de partager son modèle innovant dans toute la France depuis.

Heures d'ouverture	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mardi – Samedi</li><li>• 11h00 – 18h00</li></ul>
Bénéficiaires	Chaque personne ayant adhéré à l'année, à hauteur de 5€.
Tarifs	Prix libre avec un minimum de 2€/repas Prix moyen du repas estimé à 9€/repas En moyenne, 30-40% des convives paient 2€ et 60-70% des convives paient 9€ et plus
Main d'œuvre	L'association est composée de 3 chefs-cuisiniers salariés et d'un groupe de bénévoles réguliers, responsables du service en salle (3-4 personnes chaque mois)
Fréquentation	30 couverts/jour
Approvisionnement	Fonctionnement avec 90% de récupération (100kg/semaine) : <ul style="list-style-type: none"><li>• Invendus magasins bio (Biocoop...)</li><li>• Association « l'Ecole de la terre »</li><li>• Producteurs locaux</li><li>• Grossistes bio ne manière occasionnelle</li></ul> 10% de d'achat grâce à différentes subventions qui représentent 20 à 30%
Fonctionnement logistique	<ul style="list-style-type: none"><li>• Deux tournées de récupération : Mardi et Jeudi</li><li>• Livraison de maraichers occasionnelle</li><li>• Un local de stockage des fruits et légumes à disposition</li></ul>

Comme la plupart des associations d'aide alimentaires de cette échelle, les difficultés rencontrées par le MIAM Collectif sont le maintien d'un équilibre financier très fragile étant sa vocation basée sur l'accompagnement social pour publics précaires. En parallèle l'association a déménagé récemment vers un lieu plus grand, offrant des possibilités de développement et de diversification d'activité. Parmi ces objectifs on retrouve :

- L'extension des horaires d'ouverture pour proposer un accueil plus conséquent aux publics
- La réflexion autour du développement d'une activité de conserverie
- Le développement d'animations et d'événements à thèmes ou autour de l'alimentation en potentielle collaboration avec d'autres associations de Perpignan.