



Qualité producteurs de Haute-Garonne

Plateforme de produits agricoles locaux

La démarche



2010 / 2011 : Volonté politique de la chambre d'agriculture :

- **Promouvoir les productions agricoles de Haute-Garonne et les valoriser en circuit court.**
 - **Répondre à une forte demande locale** : collectivités, magasins, bouchers, ...
- **Organiser les filières de production** : regrouper l'offre, élargir la gamme.
 - **Proposer de nouveaux débouchés durables et rémunérateurs** aux agriculteurs.
- **Agir pour le développement durable** : limiter les trajets de livraison, maintien d'une activité agricole locale...



PRODUIT SUR SON 31



Une association créée en Décembre 2011,
à l'initiative d'agriculteurs de Haute-Garonne.

Une structure **logistique** et **commerciale** regroupant
des **produits agricoles locaux de qualité**,
permettant des débouchés **réguliers**, à un prix **juste**
pour le producteur et pour le client.

PRODUIT SUR SON 31



Un **conseil d'administration** composé exclusivement
d'exploitants agricoles,

avec des représentants pour chaque filière :

viandes ovine, bovine, porcine,

volailles,

fruits et légumes,

produits laitiers,

épicerie,

produits AB.

PRODUIT SUR SON 31



Un entrepôt de stockage réfrigéré (60m²) situé au MIN de Toulouse, dans le bâtiment des produits carnés.

Siège administratif situé à la Maison de l'Agriculture, 61 allée de Brienne à Toulouse.

TEL : 05.61.10.42.70

Mél : produit31@agriculture31.com

Des partenariats forts :
Chambres consulaires,
MIN et Grand Toulouse, lycées agricoles,
Pays Tolosan, Sicoval...

PRODUIT SUR SON 31 : organisation



- Tout **producteur fournisseur adhère** à l'association (100€) et respecte le cahier des charges de sa production.
- La **plateforme achète** les produits aux agriculteurs et les revend aux professionnels.
- Une **marge** de fonctionnement est inclus dans le prix proposé aux clients.

En pratique :

- Le **client** passe commande à la plateforme.
- L'**agriculteur** livre les produits commandés au MIN (ou abattoir).
- La **plateforme** prépare les commandes.
- Les livraisons aux clients sont faites par **transporteurs frigos**, depuis le MIN ou directement depuis l'abattoir pour les carcasses.
- La **plateforme** facture le client.

Zoom sur l'offre « viandes »



- Des **cahiers des charges** et des prix fixés par filières : viande bovine, ovine, porcine, volailles.
- Viandes issues des élevages du 31 : animaux nés (ou présents depuis au moins 2 ans pour les bovins/ovins), élevés et engraisés sur l'exploitation.
- Des éleveurs organisés collectivement sur des **plannings** d'abattage pour assurer une régularité d'approvisionnement aux clients.
- Un partenariat avec les abattoirs et ateliers agréés du département (et limitrophes).
- Délais de commande : 3 semaines (bovins), 1 semaine (porcs, agneaux, volailles).
- Un interlocuteur unique pour la relation commerciale mais une transparence sur l'élevage de provenance et l'éleveur.

Les autres produits de la plateforme



- Produits laitiers (chèvre, vache, brebis) : produits à base du lait de l'exploitation, transformés sur place : fromages, yaourts,...
- Fruits et légumes frais de saison, cueillis à maturité.
- Epicerie « de la ferme » :
 - Huile, farine, pâte, légumineuses.
 - Vin, bière fermière et jus de fruits.
 - Produits de la ruche
 - Escargots
 - Truites AB

Année 2012



- **60 producteurs adhérents**

- 210 000 € de CA

- **60 clients, 20 réguliers** : cantines, GMS, magasins fermiers, boucheries...

Volumes 2012 par filières :

Fruits et légumes : 100 Tonnes

Viandes : 35 vaches 50 agneaux, 30 porcs (en volume équivalent découpés)
1 000 poulets et pintades

Produits laitiers : 1 Tonne de fromages / yaourts

Produits d'épicerie : 2,5 Tonnes (légumes secs, farines, huiles, jus/vins,...)

Partenariat cantines scolaires



- Travail sur la base de **menus complets**, ou commandes de **produits précis**.
- Menus équilibrés, sélection de produits avec les cuisiniers / diététiciens
- Livraisons en cuisine organisées.
- Une régularité d'approvisionnement

Exemple menu complet :

Betteraves cuites au four en cubes (*Launaguet*)

Poulet traditionnel (*Le Vernet*) / Haricots blancs lingot AB (*Montclar-Lauragais*)

Cabécou 20g (*Escanecrabe*)

Pomme (*Cazères*)

Communication



Des outils de communication **généraux** :

- Site Internet
- Plaquette de présentation générale
- Affiches

Et **spécifiques** à chaque client :

- Affiches menus
- Panneaux GMS / magasins fermiers
- Affichettes / producteur
- « Stop prix » avec logo plateforme...
- Etagères « Produit sur son 31 »
- Etiquetage et emballage spécifiques
- Projet en cours : un fromage exclusif, marqué « Produit sur son 31 »



Qualité producteurs de Haute-Garonne

aGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
HAUTE-GARONNE

TERRES d'**a**VENIR

