

Circuits courts

Lancement d'un réseau de magasins Bienvenue à la ferme

Le réseau d'agriculteurs Bienvenue à la ferme a annoncé le lancement de magasins indépendants sous enseigne du même nom.

L'initiative, qui vient compléter l'offre de points de ventes labellisés Bienvenue à la ferme (marchés de producteurs, drives fermiers...), « vise à développer les circuits courts, à faciliter l'accès des consommateurs aux produits fermiers et doit permettre aux agriculteurs de mieux capter la valeur ajoutée de leurs produits », souligne un communiqué. Le premier magasin sous enseigne Bienvenue à la ferme a ouvert le 3 mai à Lantic, dans les Côtes-d'Armor. Plusieurs ouvertures suivront tout au long de l'année 2019.

100% DE FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

Chaque magasin devra respecter plusieurs critères dans son approvisionnement : 100% de fruits et légumes de saison, 80% des produits frais en circuits courts, et au minimum 50% de références issues du réseau d'agriculteurs Bienvenue à la ferme. Les



produits locaux seront aussi systématiquement privilégiés.

« Grâce à cet engagement, le réseau de magasins sous enseigne Bienvenue à la ferme peut proposer un concept fort autour de la saisonnalité, du local et du circuit court, tout en permettant aux clients de profiter d'environ 800 références. Par exemple, en Bretagne, le chou-fleur sera bien évidemment breton. À la belle saison, les consommateurs pourront également profiter

d'abricots ou de pêches en circuit court, venus du Sud de la France », indique le communiqué.

Pour Bienvenue à la ferme, réseau de 8 000 agriculteurs lancé par les chambres d'agriculture, la démarche doit permettre au consommateur « de favoriser directement l'économie locale et de s'assurer que les producteurs perçoivent la juste rémunération de leur travail ».

D. B.

Certification environnementale

DEUX NOUVELLES CERTIFICATIONS HVE CHEZ DEMAIN LA TERRE

Elles étaient cinq en 2018, elles sont désormais sept exploitations membres de l'association Demain la Terre à être certifiées HVE.

Après la SAS Val de Sérigny (melon), la SCEA Pot-au-Pin - Planète Végétal (carotte et poireau), la SARL Le Jardin de Rabelais (tomate et tomate cerise), la SCEA Verger de la Blottière (pomme et poire) et la SARL Clos des Costières - Saveurs des Clos (fruits à noyau), certifiées collectivement HVE en 2018, la SARL Picvert (salades et jeunes pousses) et l'exploitation Ange Rama (Saveurs des Clos, fruits à noyau), ont obtenu, elles aussi, la certification HVE.

« La certification HVE est un dispositif officiel du ministère de

l'Agriculture qui repose sur un référentiel d'exigences avec obligation de résultats pour un certain nombre d'indicateurs environnementaux (biodiversité, stratégie phytosanitaire, gestion de la fertilisation, gestion de la ressource en eau). Cette obligation de résultats est également valable pour les critères de la charte Demain la Terre, dont la partie environnementale. Cette correspondance a permis une obtention facilitée de la certification, puisque les niveaux minimums exigés par la certification HVE sont déjà atteints et dépassés lorsque les producteurs sont conformes à la charte Demain la Terre », explique l'association dans un communiqué daté du 17 mai.

B. B.