



F E R M I E R

vōs saveurs paysannes en circuit cōurt



DOSSIER DE PRESSE

LE TERROIR ET SES SAVEURS S'INVITENT AU CŒUR DE LA CAPITALE

« On se demande souvent quel sera le visage de l'agriculture de demain. Moi j'ai trouvé des jeunes gens qui le préparent avec beaucoup d'amour : ils sont à ÖFERMIER. »

Jean Lassalle,
député des Pyrénées-Atlantiques (64)



SŌMMAIRE

MOT DU FŌNDATEUR - Damien Bōdard	2-3
Carte de nōs prōducteurs partenaires	5
ŌFERMIER : remettre du sens dans nōs assiettes	6-7
Prōduits fermiers, circuits cōurts & labels : dēfinitiōns	8-9
Impacts pōsitifs de nōs prōduits fermiers en circuits cōurts	10-15
Pōur les agriculteurs	
Pōur les cōnsōmmateurs	
Pōur l'envirōnnement	
Le magasin ŌFERMIER s'engage au quōtidien	16-17
Pōur le dēvelōppement durable	
Pōur la dēmōcratisatiōn d'une alimentatiōn de qualitē	
Pōur le renfōrcement du lien avec les campagnes	
Les chiffres clēs d'ŌFERMIER	18
ŌFERMIER : 9 univers aux saveurs fermiēres	19
Informations et cōntacts	20



LE MÔT DU FŌNDATEUR

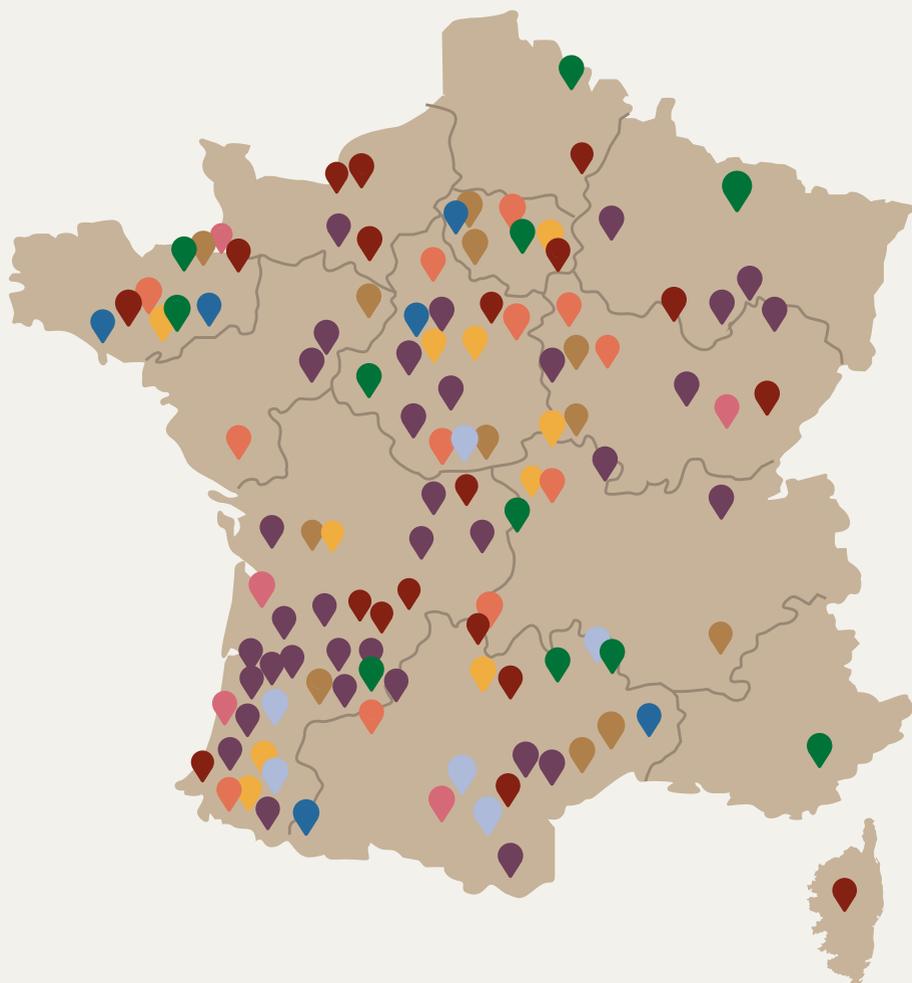
« ŌFERMIER, plus qu'un magasin de produits fermiers en circuit court. C'est un projet avec lequel je souhaite participer à la valorisation d'un mode de production agricole et de consommation responsable.

Cela commence par la création et/ou le renfort des liens entre les consommateurs et les agriculteurs. Il est essentiel, à mes yeux, de faire (re)découvrir aux gens l'univers de la campagne et la façon dont travaillent les fermiers. Les denrées présentées dans le magasin, ne sont pas juste des produits, elles sont le fruit d'un travail humain et d'un art de vivre avec lesquels il me semble indispensable de renouer. Les agriculteurs avec qui nous travaillons détiennent un rôle crucial dans notre société : ce sont eux qui nous nourrissent. Travailler main dans la main avec eux et implanter durablement leurs produits au coeur de la capitale, c'est leur garantir une juste rémunération. Mais c'est aussi faciliter l'accès aux consommateurs à une alimentation de saison et de qualité aux saveurs authentiques. Enfin c'est s'assurer de la traçabilité des produits que nous retrouvons dans nos assiettes, en sachant exactement comment ils ont été élevés, ou cultivés. »

Damien Bodard, 32 ans
Fondateur d'ŌFERMIER



NŌS AGRICULTEURS PARTERNAIRES



ŌFERMIER : REMETTRE DU SENS DANS NŌS ASSIETTES

ŌFERMIER c'est avant tout une quête du mieux manger et du mieux vivre ensemble. Pour Damien Bodard, fondateur d'ŌFERMIER et ses associés, la Ferme du Luguen, la Ferme Chambon et Youenn Morice, cela se traduit par un changement de nos modes de consommations. Soutenant activement une autre manière de s'alimenter et de commercer, la philosophie de leur magasin repose sur 4 dimensions complémentaires qui s'interpénètrent :

LES CIRCUITS CŌURTS

- Basé sur le mode du circuit-court, ŌFERMIER propose des produits de saison labellisés, fermiers et artisanaux, participant ainsi à la préservation des savoir-faire traditionnels ainsi qu'à la valorisation de la gastronomie de nos terroirs ;

UNE ŌFFRE FERMIÈRE DE PRŌXIMITÉ

- Fruit d'une collaboration avec des agriculteurs de nos campagnes, l'initiative crée une offre fermière de proximité au coeur de Paris, permettant d'implanter durablement ces producteurs en ville. L'accès à une alimentation responsable et à la traçabilité garantie est ainsi favorisé ;

L'ÉQUITÉ

- Défenseur d'une économie rurale équitable, ŌFERMIER revendique la transparence et assure une juste rémunération de ses agriculteurs partenaires tout en proposant des prix justes à ses clients,

L'AUTHENTICITÉ

- Porteur d'histoires de vie, ŌFERMIER met en avant au travers d'une fine connaissance des produits vendus, les histoires authentiques et uniques de chacun de ses agriculteurs partenaires.



« J'espère que ce sera un peu la page du futur où les gens vont se tourner vers de bons produits, vers une agriculture plus durable, plus respectueuse de l'environnement. Et même (...) retrouver du sens dans le quotidien ».

Marie-Ève Lassalle,

Bergère et productrice de fromage de brebis AOP Ossau-Iraty, Lourdios-Ichère, Pyrénées-Atlantiques (64).



PRŌDUITS FERMIERS, CIRCUITS CŌURTS & LABELS : DÉFINITIŌNS

QU'EST-CE QU'UN PRŌDUIT FERMIER ?

L'appellation « produit fermier » confère aux denrées alimentaires une traçabilité garantie. Les matières premières servant à leur confection sont produites par l'exploitant agricole tandis que les étapes de transformation et de commercialisation se déroulent sous la supervision de ce dernier.

QU'EST-CE QU'UN CIRCUIT CŌURT ?

La vente en circuit court est un mode de commercialisation des produits. Il limite le nombre d'intermédiaires entre l'agriculteur et le consommateur à un seul maximum. C'est ainsi que fonctionne ŌFERMIER : les denrées alimentaires sont achetées directement aux agriculteurs partenaires et revendues aux clients du magasin à prix justes et transparents.

QU'EST-CE QU'UN LABEL ?

Un label est une certification prenant la forme d'une petite icône apposée sur un produit. Il garantit que ce dernier respecte les normes définies en amont par un cahier des charges spécifique. Chez ŌFERMIER, plus de 80% des produits proposés sont labellisés.



Appellation d'Origine Protégée (AOP) = signe européen, cette appellation garantit que le produit a été fabriqué (transformé et élaboré) dans une zone géographique précise. Elle assure un lien très fort entre le produit et son terroir. C'est aussi une protection du nom du produit dans toute l'UE.



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) = déclinaison française de l'AOP, elle protège le nom du produit en France. Comme l'AOP, c'est aussi une garantie d'un lien fort entre le produit et son terroir.



Indication Géographique Protégée (IGP) = appellation européenne traduisant un savoir-faire, ce logo est apposé sur les produits dont les caractéristiques dépendent du lieu géographique dans lequel se déroule au moins une partie de leur fabrication (production, élaboration ou transformation).



Label Rouge = Label national, il garantit que le produit répond à des exigences spécifiques (production, élaboration, etc.). Il assure une qualité supérieure par rapport à d'autres produits similaires.



Agriculture Biologique (AB) = Ce label garantit que les étapes de production et d'élaboration d'un produit s'appuient sur la préservation des ressources naturelles et sur le respect de la biodiversité.



Demeter = Marque de certification internationale pour les produits issus de l'agriculture biodynamique, une pseudo-science agricole. Les produits certifiés Demeter respectent les cahiers des charges du label bio de l'Union européenne et celui attaché à la marque Demeter.



Ecocert = Organisme de contrôle et de certification en France pour contrôler les produits issus de l'agriculture biologique. Ecocert est accrédité par le Cofrac (Comité français d'accréditation) en France.

IMPACTS PŌSITIFS DE NŌS PRŌDUITS EN CIRCUITS CŌURTS

PŌUR LES AGRICULTEURS

Les produits fermiers en circuit court renforcent l'économie locale de nos campagnes en permettant aux agriculteurs de vivre décemment de leur travail. Avec ce type de circuit de distribution, comprenant un intermédiaire ou moins, l'agriculteur peut fixer ses tarifs. Il s'assure ainsi de toucher un prix juste pour sa production et évite la vente à perte. Tissant et renforçant les liens sociaux, les circuits courts sont aussi une excellente manière de créer une proximité relationnelle entre le producteur et le consommateur.

« Notre motivation pour travailler avec ŌFERMIER est avant tout de rester dans la continuité des circuits courts, et en plus avec des gens comme Damien qui humainement sont tout à fait raccord avec notre politique, avec notre manière de faire, de vendre nos produits. Et du coup c'est vrai que c'est une opportunité inégalable de pouvoir justement avoir un magasin dans Paris même, dans le 17^e aux Batignolles qui va pouvoir proposer nos produits tout au long de l'année. »

Thomas Colson,

*Vigneron au domaine de l'Ambroisie, AOC Côtes de Toul,
Toul (54)*





« On veut que l'image de notre exploitation soit bien retranscrite dans les points que l'on va livrer en circuit court. On veut vraiment avoir un circuit cohérent par rapport à ce que l'on a choisi, c'est pour ça que l'on a choisi de travailler avec ÖFERMIER. »

Thierry Massoulier,

*Éleveur de vaches laitières à la Ferme de Lambres et producteur de Saint-Nectaire AOP,
Puy de Dôme, Saint-Nectaire (63)*

PŌUR LES CŌNSŌMMATEURS

Pour les consommateurs, les produits fermiers en circuit court sont l'assurance d'un « mieux manger » sans surcoût. La traçabilité des produits est garantie : leur origine et leur provenance sont transparentes et donc connues par l'acheteur. Ces modes de production et de distribution favorisent également l'accès à des produits frais et de saison, contribuant ainsi à une alimentation de qualité sans perte de saveurs.



« Nous sommes engagés avec **ŌFERMIER**, magasin de producteurs. Déjà pour une question de confiance avec Damien, et bien sûr parce que nous avons tout intérêt, ensemble, à nous rapprocher des consommateurs parisiens pour leur montrer la qualité des produits que nous pouvons avoir dans toute la France, et de créer un lien autant social que de proximité afin de leur apporter une garantie alimentaire sereine et de qualité. »

Christophe Chambon,

*Associé d'**ŌFERMIER** et éleveur de vaches laitières à la ferme Chambon, producteur de Comté AOP et de Morbier AOP, Sancey-le-Grand, Doubs (25)*

« Ce qui me plaît le plus dans le travail c'est la fierté de faire un produit de qualité et une reconnaissance par le consommateur »



Michel Mainhaguiet,

Éleveur de porcs noir AOC Kintoa à la ferme Arrochain, Musculdy, Pyrénées-Atlantiques (64)



« Il y a la passion fromagère d'amener à la table des consommateurs des produits qui soient différents des autres, originaux et surtout aussi typiques de nos montagnes »

Thomas Vandaele,
*Éleveur de chèvres à la ferme de Lanset et producteur de Tomme des Pyrénées IGP,
Aydius, Pyrénées-Atlantiques (64)*



PŌUR L'ENVIRŌNNEMENT

Les produits fermiers en circuit court participent de la préservation de l'environnement. Ce mode de production agricole utilise essentiellement l'agriculture raisonnée et labellisée, tandis que la distribution privilégie les produits français et/ou locaux, tout en limitant les intermédiaires. Les déplacements sont donc réduits, ce qui contribue de fait à la diminution des gaz à effet de serre.

« (Nos cuvées) sont certifiées Ecocert et engagées chez Demeter pour aussi respecter les exigences de ce cahier des charges privé qui demande d'être beaucoup plus respectueux de la nature et d'être au plus près d'une production originale. En utilisant ce cahier des charges très naturel, on arrive à produire des raisins qui sont sans aucun résidu de pesticides ni de produits chimiques. »

Raphaël Colin

*Vigneron en biodynamie, domaine Blanc Plume,
Caudiès-de-Fenouillèdes, Pyrénées-Atlantiques (64)*





« Tous ces poulets-là bien sûr sont en bio, donc AB, on est certifié Ecocert, et on a un autre logo certificateur, Demeter, qui est un plus par rapport au AB. On respecte vraiment le plus possible la nature, on n'est pas là en intensif : le poulet grossit comme il peut, et comme il veut surtout. »

Youenn Morice

Associé d'ÖFERMIER, éleveur de poulets certifiés AB et Demeter, GAEC de l'Épi d'Or, Sarzeau, Morbihan (56)



LE MAGASIN ŌFERMIER S'ENGAGE AU QUŌTIDIEN

PŌUR LE DEVELOPPEMENT DURABLE

- Mise en place d'une charte de développement durable au sein du magasin ;
- Lutte contre la perte et le gaspillage alimentaires avec un rayon « zéro gâchis » pour les produits en date limite de consommation ;
- Réduction des déchets avec la possibilité d'apporter ses propres contenants pour les produits à la coupe, en vrac et mise à disposition de sacs et cabas consignables ;
- Juste rémunération de nos agriculteurs partenaires ;
- Juste rémunération de nos employés avec un salaire supérieur à 10% pour un poste équivalent ;
- Impact écologique limité avec l'installation au sein du magasin d'un mobilier bois labellisée PEFC et donc issu des forêts françaises gérées durablement.

PŌUR LA DŌMOCRATISATION D'UNE ALIMENTATION DE QUALITŌ

- Des produits fermiers authentiques et savoureux à la traçabilité exemplaire ;
- Avec des produits fermiers variés dans un point de vente de proximité ouvert toute l'année ;
- Des produits de saison livrés régulièrement afin de garantir leur fraîcheur ;
- Une large gamme de produits labellisés (Agriculture Biologique, Appellation d'Origine Contrôlée, Appellation d'Origine Protégée, IGP, Label Rouge - voir encart page 11) ;
- En étendant l'accessibilité des produits fermiers en circuit court par l'instauration de paniers à destination des entreprises locales.

PŌUR LE RENFORCEMENT DU LIEN AVEC LES CAMPAGNES

- Organisation de rencontres et d'animations régulières entre agriculteurs et consommateurs afin de recréer du lien social et de redonner sens à notre mode de consommation ;
- Implanter durablement au coeur de la ville les productions fermières d'Île-de-France et de nos régions, rendant ainsi la gastronomie de nos terroirs accessible au plus grand nombre ;
- Valoriser les exploitations et les savoir-faire traditionnels de nos agriculteurs par le biais d'une communication claire et détaillée en magasin.



NŌS HŌRAIRES

OUVERT
LUNDI DE 14H À 20H,
DU MARDI AU SAMEDI DE 10H À 20H,
ET LE DIMANCHE DE 10H À 17H

LES CHIFFRES CLÉS D'ÖFERMIER



AGRICULTEURS
PARTENAIRES



RÉFÉRENCES
MAGASIN



LABELS
REPRÉSENTÉS



DE SURFACE
MAGASIN

RÉPARTITION DES PRIX AGRICULTEURS/MAGASIN

35%



65%

*(pour les agriculteurs en moyenne 65 % du prix de
vente fixé. Pour le magasin une marge moyenne
de 35 %)*

ŌFERMIER : 9 UNIVERS AUX SAVEURS FERMIÈRES



Viandes de boucherie
(agneau, porc, boeuf, veau...)



Charcuteries/ Traiteur



Produits laitiers,
crèmerie et fromages
(chèvre, brebis, vache)



Légumes et fruits



Épicerie salée
(riz, pâtes, huiles...)



Épicerie sucrée
(miel, gâteaux...)



Produits de la mer



Boissons alcoolisées
et non alcoolisées
(vin, cidre, bière, jus, nectar...)



Produits d'hygiène
et cosmétiques

+ 3 ZONES DÉDIÉES :

Au zéro gâchis

Aux promotions

Aux produits labellisés Agriculture Biologique

INFORMATIONS ET CÖNTACTS



MAGASIN ÖFERMIER

PARIS 17ÈME - LES BATIGNOLLES
39 RUE MSTISLAV ROSTROPOVITCH

ACCÈS :

Méto : L.14 Pont-Cardinet / L.13 Brochant

Parking : Pont-Cardinet

Gare : Pont-Cardinet

www.ofermier.fr

contact@ofermier.fr - 01 88 61 01 72



*« Ce métier, agriculteur, et surtout paysan, c'est aussi l'amour de la terre.
Moi si je fais ce métier aujourd'hui c'est pour donner un sens à ma vie.
C'est déjà de vivre dans un cadre qui nous permet d'évoluer à la campagne
librement et puis un lien qui nous lie avec ces animaux. »*

Christophe Chambon,

Associé d'ÖFERMIER et éleveur de vaches laitières à la ferme Chambon,
Producteur de Comté AOP et de Morbier AOP,
Sancey-le-Grand (25)



*« Un acte un peu militant de venir chez ÖFERMIER, vous voyez ?
J'aimerais bien envie d'acheter chez quelqu'un qui connaît les produits »*

Benoît Dupré,

Éleveur de vaches laitières à la ferme de Viltain,
Jouy-en-Josas (78)