



 *Drive*
fermier

DOSSIER DE PRESSE

Drive fermier
« Bienvenue à la ferme »
de la Somme

Le Drive fermier « Bienvenue à la ferme » de la Somme

Drive Fermier[®] est une marque nationale créée en 2012 par les Chambres d'agriculture. Le principe est simple, sur un site internet dédié, les consommateurs peuvent acheter en quelques clics des produits fermiers mis en ligne directement par les producteurs du département. Quelques jours plus tard, ils récupèrent leurs commandes dans un point de retrait et peuvent y rencontrer les producteurs présents.

Ce drive s'inscrit dans la notion de proximité. Les consommateurs vont pouvoir facilement acheter des produits fermiers et locaux. L'échange direct et sans intermédiaire entre les consommateurs et les producteurs sur le point de retrait demeure une valeur forte du Drive Fermier « **Bienvenue à la ferme** ».

Chaque producteur engagé dans cette démarche a déjà individuellement développé un mode de commercialisation en direct sur sa ferme, avec la conviction qu'il faut renouer le contact avec les consommateurs, l'envie de faire découvrir les saveurs de son terroir, la volonté de faire connaître les modes de productions et les savoir-faire. Au-delà, les producteurs sont pleinement conscients de la nécessité de développer des activités économiquement équilibrées afin de pouvoir vivre de leur métier !

Un contexte unique

La crise du covid-19 a impacté les habitudes des consommateurs en terme d'alimentation : report des achats vers des produits de première nécessité, achats plus conséquents (voire irrationnels) car moins fréquents, plébiscite des modes de vente à distance : drive, pré-commandes, livraisons, etc...

La fermeture de la restauration collective a aussi contraint les producteurs en démarche d'approvisionnement local qui livraient les cantines et restaurants, à trouver de nouveaux débouchés. La fermeture des marchés de plein-vent depuis le 24 mars 2020 sauf dérogation préfectorale a aussi obligé les agriculteurs en circuits courts à se tourner vers d'autre mode de commercialisation.

Dans ce contexte, les points de vente directe des agriculteurs (magasins, distributeurs automatiques, drive, paniers, etc.) ont été pris d'assaut.

Pour répondre à la **hausse de la demande** d'une part et pour rapprocher les productions locales de la population d'autre part, la Chambre d'agriculture de la Somme, le Conseil Départemental de la Somme et les villes d'Amiens, Péronne et Abbeville, ont souhaité accompagner les producteurs locaux à créer des **drives fermiers** dans 3 collèges de 3 villes de la Somme. D'autres demandes ont été formulées, notamment à Albert et dans l'EPCI Grand Roye.

Grâce à la *SAS Somme produits locaux*, qui regroupe une cinquantaine de producteurs de la Somme, des collectifs existants ou en constitution ont pu répondre à l'urgence de cette situation et ont pu fournir les différents drives. D'autres producteurs ont également rejoint la dynamique, portant leur nombre à une soixantaine pour alimenter les points de retrait de la Somme.

Continuer à soutenir les producteurs pendant la crise

Dans le contexte économique difficile lié à la crise du coronavirus, le Département de la Somme a rapidement souhaité proposer des solutions pour aider les producteurs fermiers à continuer à commercialiser leurs produits en circuits courts.

Les drives pour les particuliers sont vite apparus comme une alternative à l'absence de commandes pour les producteurs qui travaillent essentiellement avec la restauration collective, notamment les collèges, et ainsi leur permettre d'écouler leur production et de réaliser du chiffre d'affaires en cette période.

Le Département a donc proposé la mise à disposition des collèges, en accord avec l'Etat et avec l'aide des principaux des collèges concernés. Les locaux sont adaptés (capacité de stockage des marchandises, frigos, parkings...) et offrent la possibilité de mettre en place un retrait des marchandises en toute sécurité et respectant les règles sanitaires.

Ces locaux sont ainsi gracieusement mis à disposition ainsi que les équipes de cuisine des collèges qui aident à la réception des produits et à la préparation des commandes.

Ce nouveau débouché contribue à compenser les pertes de revenu des producteurs, tout en apportant une offre de produits locaux qui participe à une alimentation saine et de qualité pour les samariens.

Le Département accompagne la démarche de vente en circuits courts des produits locaux initiée par la Chambre d'agriculture depuis 2011. Il a été parmi les tous premiers à mobiliser les chefs de cuisine des restaurants des collèges à renouer avec l'usage des produits locaux.

Le Département et ses partenaires que sont la Chambre d'agriculture et l'association des maires de la Somme entendent pérenniser cette offre en produits locaux pour les particuliers après le déconfinement et travaillent actuellement à l'identification de nouveaux lieux pour les retraits des commandes, lorsque les collèges vont de nouveau accueillir des élèves.

Commande de paniers pour les Mairies

Une autre dynamique a été mise en place par la Chambre d'agriculture de la Somme, le Conseil Départemental de la Somme et l'Association des Maires de la Somme : la commande de paniers pour les communes.

L'objectif est d'apporter aux communes et CCAS qui le souhaitent, un service supplémentaire à ses habitants les plus fragiles et/ou les moins mobiles. Chaque commune peut passer des commandes groupées de paniers alimentaires standards (composée de fruits, légumes, œufs, laitages,...) et dont le prix est fixé à 20€.

La commande se fait via le site : <https://hautsdefrance.chambres-agriculture.fr/commande-drives-fermiers-communes/>

Le règlement des paniers à la SAS Somme Produits Locaux est sous la responsabilité de la commune. Les commandes pourront être retirées dans l'un des 3 collèges du département (à l'aide d'un véhicule disposant d'un équipement frigorifique) et d'en assurer la distribution aux bénéficiaires.

Pour plus de détails sur les modalités pratiques, n'hésitez pas à contacter Alexandre Barbet, conseiller diversification de la Chambre d'agriculture de la Somme au 06 01 19 02 69.

Ouverture d'un nouveau point de retrait

Le 28 avril, un nouveau point de retrait « *Drive Fermier* » a ouvert sur le territoire de Grand Roye. La Communauté de Communes Grand Roye, la Chambre d'agriculture de la Somme et le Pôle Métropolitain du Grand Amiénois sont à l'initiative de cette ouverture.

Le fonctionnement est différent des autres points de retraits. Les habitants ont le choix entre deux paniers composés de produits de saison avec ou sans viande (20€ / 27€). Le contenu de ces paniers évoluera chaque semaine selon les récoltes et disponibilités.

Le consommateur peut commander son panier par téléphone au 06 81 16 03 20 ou via le site : <https://hautsdefrance.chambres-agriculture.fr/vos-chambres/somme/drive-fermier-grand-roye/>. Les commandes seront à retirer 1 fois par semaine en alternance sur les villes de Roye (espace Guy Maréchal) et Montdidier (salle Lecaron, rue Lecaron).

PLUS DE 300 PRODUITS REFERENCES DES L'OUVERTURE

Grâce aux différentes exploitations référencées à ce jour, plus de 300 produits issus des exploitations agricoles de la Somme seront proposés au catalogue. Cela constitue une offre de produits diversifiée répondant au plus près aux attentes des consommateurs.

Vous pourrez y retrouver :

- des fruits et légumes de saison
- de la viande, des volailles, des produits laitiers et des œufs
- du jus de pomme, du cidre, des bières,
- du miel et des produits de la ruche,
- du pain, de la farine et des préparations de biscuits,
- des produits transformés à la ferme

L'offre sera au fur et à mesure complétée (*en bas du document : l'ensemble des producteurs*).

Commander ses produits fermiers

<https://prod.drive-fermier.fr/> est un outil internet qui permet de faciliter les achats de produits locaux. Grâce à ce site national des Chambres d'agriculture, qui référence tous les Drives fermiers de France, les producteurs d'un département peuvent commercialiser leurs produits ensemble. Chaque semaine les producteurs mettent à jour leur gamme de produits et leurs stocks disponibles sur le site internet.

Une fois les demandes réceptionnées, les producteurs préparent les commandes. Ainsi les produits sont frais puisqu'ils sont récoltés et préparés en fonction de la demande au dernier moment.

Les jours de retrait, les producteurs livrent le point de retrait et confectionnent les paniers qui seront retirés dans l'après-midi. Les clients peuvent rencontrer les producteurs de permanences, présents à tour de rôle sur le point de retrait. Aucun règlement n'est effectué sur le point de retrait puisque le paiement s'effectue en ligne au moment de la commande.

Comment ça marche ?

Pour les commandes d'Abbeville, Amiens, Péronne et Albert :

- 1) Je crée mon compte client sur le site du drive qui correspond à mon lieu de retrait souhaité
 - Abbeville : <https://prod.drive-fermier.fr/somme-produitslocaux/abbeville/>
 - Amiens : <https://prod.drive-fermier.fr/somme-produitslocaux/amiens/>
 - Péronne et Albert : <https://prod.drive-fermier.fr/somme-produitslocaux/peronne/>
- 2) Je réalise mon panier en ligne :
 - Pour retirer le mardi : je commande le samedi avant 23h30
 - Pour retirer le vendredi : je commande le mardi avant 23h30
- 3) Je paye en ligne
- 4) Je viens retirer ma commande avec mes sacs le jour et sur le lieu que j'ai choisis

Pour les commandes de la Communauté de Communes Grand Roye :

- 1) Je passe commande par téléphone au 06 81 16 03 20 ou via le site :
<https://hautsdefrance.chambres-agriculture.fr/vos-chambres/somme/drive-fermier-grand-roye/>
 - Pour retirer le mardi : je commande le vendredi avant 17h
- 2) Je viens retirer ma commande avec mes sacs le jour et sur le lieu que j'ai choisis

Les commandes sont à retirer 1 fois par semaine en alternance sur les villes de Roye (espace Guy Maréchal) et Montdidier (salle Lecaron, rue Lecaron).

Les horaires pourront évoluer en fonction de la demande et des jours fériés.

Où et Quand ?

Du 6 avril au 15 mai

ABBEVILLE

- Le mardi et le vendredi de 15h à 17h au 38 Boulevard Vauban - Collège Millevoye

AMIENS

- Le mardi et le vendredi de 15h à 17h à Amiens sud au 34 rue Jean-Marc Laurent - Collège Jean-Marc Laurent
- Le mardi et le vendredi de 15h à 16h30 à Amiens Nord au 6 rue Hameau – Parking Nautilus

PERONNE

- Le vendredi de 15h à 17h au 20 rue Wolfgang Amadeus Mozart – Collège Béranger

ALBERT

- Le vendredi de 16h à 17h30 place Emile Leturcq - Mairie d'Albert

ROYE/MONTDIDIER

- Le mardi de 15h à 17h, en alternance sur les villes de Roye (espace Guy Maréchal) et Montdidier (salle Lecaron, rue Lecaron)

A partir du 18 mai

ABBEVILLE

- Le vendredi de 15h à 17h au 38 Boulevard Vauban - Collège Millevoye

AMIENS

- Le vendredi de 15h à 17h à Amiens sud au 34 rue Jean-Marc Laurent - Collège Jean-Marc Laurent
- Le vendredi de 15h à 16h30 à Amiens Nord au 6 rue Hameau – Parking Nautilus

PERONNE

- Le vendredi de 15h à 17h au 20 rue Wolfgang Amadeus Mozart – Collège Béranger

ALBERT

- Le vendredi de 16h à 17h30 place Emile Leturcq - Mairie d'Albert

ROYE/MONTDIDIER

- Le mardi de 17h à 19h, en alternance sur les villes de Roye (espace Guy Maréchal) et Montdidier (salle Lecaron, rue Lecaron)

Quelques chiffres

Au 5 mai 2020

Drive	Total	Paniers	Commandes en ligne								
		10-avr	15-avr	17-avr	21-avr	24-avr	28-avr	30-avr	5-mai	7-mai	12-mai
Abbeville	499	94	23	37	99	71	33	17	69	20	36
Amiens	993	267	60	107	99	109	77	44	117	41	67
Amiens nord	99		12	23	12	16	9	6	16	5	5
Péronne	319	95	22	15	25	32		43		58	
Albert	54					17		37		29	
Roye/Montdidier	60								60		15
Total	2024	456	117	182	235	245	119	147	262	153	108

Le panier moyen sur l'ensemble des points de retrait du Drive Fermier est de 30€.

PRODUCTEURS, CONCEPTEURS, PARTENAIRES DU PROJET

Producteurs

Exploitant	Dénomination	Gammes	Commune
BELLER Claire	La bêle ferme	Produits laitiers bio de brebis	Saint Ségree
BEQUET Philippe	Miellerie de l'Halluette	Miel printemps, été, tilleul , chataignier	Pont Noyelles
BOURGEOIS Sandrine	Chèvrerie de Canelle	Fromages de chèvres et vaches : crottins nature ou aux herbes	Equancourt
CARON Eric	Cidrerie des Coudriers	Cidre et jus de fruits	Saint Gratien
CARON THIERRY	EARL de la Maladrerie	viande de bœuf et veau	YVRENCH
CATOIR Maxime		Viande bovine limousine	Péronne
CHARLET Louis	Ferme de Moyen Pont	Poulets	Toncourt Boucly
CHEVALLIER Edouard	EARL Chevallier	Lentilles, pois chiche, graines de lin	Esmery Hallon
COMPERE Gery	EARL Compère	Yaourts	Bussu
COQUEL Philippe	Ferme des noisetiers	Legumes	Metz en Couture
DE CAFFARELLI Bénédicte	SCEA de Caffarelli	Œufs de plein air	Chaussoy-Epagny
DE CLERCK Joséphine	Brasserie De Clerck	Bières artisanales	Péronne
DE VISMES Emmanuel		Lentilles	
DECAYEUX Emmanuel	EARL Decayeux	Lentilles	Hallencourt
DEGREDEL Mathilde	La cueillette de Cappy		Cappy
DELORAINE Christophe	GAEC du Valvion	Pommes	Beauquesne
DESJARDINS Marc		Farine d'épeautre, semoule d'épeautre, son d'épeautre, grain d'épeautre, Torsade d'épeautre, Péné, Coquillettes	Froyelles
DUMOULIN Florent	SCEA Dumoulin	Œufs	Hailles
DUPARCQ Thierry			Monchy Lagache
FAUQUET Jean Baptiste	Divins Fruits	Apéritif de fruits et de fleurs	Mézerolles
FROMENTIN Christelle	La Laiterie de la Baie	Yaourts	Ponthoile
GAMBIER Jimmy	Les ruchers samariens	Miel de tilleul et printemps	vraignes les hornoy
GHEsqUIERE Anne Julie	Les plantes d'Anne Julie	Plantes aromatiques	Ponthoile
GRIBAUVAL Georges		Fromage de chevre	Quend
HALLUIN Olivier	Primeurs fermières		heudicourt
HARENT Morgane	Capri'bèle	Produits laitiers de chèvre	Authie
LEBRUN Christophe			Quend
LELEU Grégoire	Fermogout	yaourts, crème, fromage blanc, frais, lait, riz au lait	Saint Fuscien
LENGLET MATTHIEU	SCEA LES ROSIERS		BLANGY TRONVILLE
LEQUIEN Sébastien		Miel	Camon
LESCOT Jean Louis	La Ferme des Coudriers	huile de colza	Coisy
LESCOT Jean-Louis	Ferme des Coudriers	huile de colza	Coisy

LOYE Alexandre	SCEA du Petit bas champs	Viande de porc	Quend
MAIRE Béatrice	Graine de choc / Tartimouss	pâte à tartiner	Beuvraignes
MAISON Claire	GAEC Maison	Produits laitiers de chèvre	Equennes-Eramecourt
MARIE Marie-Laure	Brasserie de la Somme	Bières artisanales	Domart en Ponthieu
MOISE Guillaume		poulets et pintades	nurlu
NICOLAI Bernard	Fruitière de Picardie	Pommes, Poire, Jus de Pomme, Poire	Vron
PARCY Olivier	GAEC du Bois Roland	Viande en colis	Fontaine sur Somme
PARMENTIER François			Camon
PATIN Dorothee	Ferme des 3 terres	Farine	SOREL
PIAT Corentin		œufs / viande agneau	Marquaix
PILLON Laura	Ferme des Collines	Farine, pains, préparations biscuits	Plachy-Buyon
PIOLE Julien		Œufs + poulets	Saigneville
POLIN Sophie	Œuf de Buny	Œufs extra frais	Voyennes
RIMETTE dominique	SCEA Sole de l'arbre		OFFOY
ROUCOU Bertrand		Poulets	Briquemesnil-Floxicourt
ROUVILLAIN Carole	Hortipassion		Vignacourt
STEIL Camille	Escargotière de la Baie de Somme		DRUCAT
THOREL Mickael	Maraichage de Vironchaux		Vironchaux
TUIGNY Amélie	Nos Blés purs	Pates	Matigny
VICART Raphael			Cramont
WAROUDE Michel	GAEC Les Ruchers du Val du Liger	Miel + pain d'épices	Inval-Boiron
YZEBE Alban	EARL des Drapiers	Asperges	Hancourt
BEUDAERT Pierrick		choux/pommes de terre	Verpillere
GELLYNCK Arnaud	Les 3 muids	Œufs	Faverolles
BINANT Caroline	Mamzelle Popinette	Yaourts	Dancourt-Popincourt
BASSET Thomas		Endives/radis	Balatre
	Ferme des 3 châtaigniers	viande	Villers-Tournelle

Partenaires

La Chambre d'agriculture de la Somme



Institution publique et professionnelle, la Chambre d'agriculture fédère l'ensemble des acteurs du monde agricole. Deux missions essentielles l'animent : d'une part, un rôle d'avis et de conseils auprès des Pouvoirs Publics au nom de l'intérêt général agricole ; d'autre part, un rôle d'intervention et tout spécialement de conseil auprès des agriculteurs et des collectivités.

La Chambre d'agriculture dispose d'un réseau de compétences unique à la disposition de l'ensemble des acteurs agricoles. De l'installation à la transmission, du conseil technique au conseil d'entreprise, des enjeux environnementaux aux réalités des marchés, de la formation à la promotion des produits et des métiers, les équipes accompagnent au quotidien les agriculteurs dans la gestion de leurs exploitations et dans leurs projets de développement.

Bienvenue à la ferme



goûtez notre nature

Marque des Chambres d'agriculture, Bienvenue à la ferme est le premier réseau français d'agritourisme et la marque référente de vente directe, vente en circuit court.

MANGEZ FERMIER, VIVEZ FERMIER ... l'offre est vaste et diversifiée.

Conseil Départemental de la Somme



Association des maires de France 80



Pole Métropolitain



Les Mairie d'Albert, Abbeville, Amiens, Péronne, Roye et Montdidier



Communauté de communes du Grand Roye



Communauté de Communes
du **Grand Roye**

ENTRETIENS



**Interview de Françoise Créte,
Présidente de la Chambre d'agriculture de la Somme**

Dans ce contexte de crise sanitaire, que peut-on constater dans le secteur agricole ?

Les règles sanitaires liées au COVID 19 ont imposées la fermeture des lieux publics. Ces points étaient primordiaux pour la vente des produits agricoles sommiens en circuit court. Il a donc fallu trouver des solutions pour palier à la fermeture notamment de la restauration collective (écoles, entreprises) et des marchés de plein vent (depuis le 24 mars 2020). L'approvisionnement de la restauration des établissements scolaires représente une part importante des ventes des produits agricoles en circuit court . Pour l'année 2019, nous avons relevé un chiffre d'affaire de près de 750 000 € pour notre département.

Les récoltes n'attendant pas, nous avons proposé de nouveaux débouchés pour commercialiser les productions et éviter les pertes au maximum.

Face à cela, comment la CA80 a-t-elle réagit ? Et comment les agriculteurs se sont mobilisés ?

Le souhait du Président du Conseil départemental, Monsieur Laurent Somon, de trouver des solutions pour compenser la perte du débouchés des cantines collèges a servi de véritable catalyseur à la mise en place de "drives fermiers". En mettant à disposition 3 collèges pour confectionner et organiser le retrait de paniers de produits locaux, le département à impulser et favoriser la dynamique mise en place de manière opérationnelle par la Chambre d'agriculture de la Somme, avec le soutien des villes d'Amiens, Abbeville et Péronne, bientôt rejointes par Albert, Roye, et Montdidier. La Chambre d'agriculture accompagne les producteurs en mettant à disposition une plateforme de commande en ligne. Une équipe est dédiée en Amont et sur le terrain pour les aspects logistiques et la commercialisation des produits.

Mais les moteurs sont essentiellement les agriculteurs: producteurs et éleveurs de notre département. Malgré les conditions délicates actuelles, ils continuent de produire pour nous nourrir. Ils ont su rejoindre la démarche pour une action collective et unique !

Enfin, comment la CA80 souhaite accompagner les producteurs dans l'après confinement ?

La Chambre d'agriculture s'engage à accompagner tous les collectifs souhaitant perdurer dans cette démarche de Drive Fermier. nous encourageons vivement les agriculteurs à continuer. Avec la réouverture des collèges, nous travaillons avec le Conseil départemental, les villes et les communautés de communes pour trouver de nouveaux point de retrait pour l'après confinement. Des pistes de réflexions sont lancées et devraient se concrétiser.



Interview de Laurent Somon, Président du Conseil Départemental de la Somme

Comment est née l'idée de création des drives dans la Somme?

On peut reprendre le contexte de la fermeture des collèges et l'absence de commandes pour les producteurs qui travaillent essentiellement avec la restauration collective (et notamment les collèges). Les drives pour les particuliers sont apparus comme une alternative pour leur permettre d'écouler leur production et de réaliser du chiffre d'affaires en cette période. Il peut être rappelé que le Département accompagne la démarche de la vente en circuits courts des produits locaux depuis de nombreuses années et a été parmi les premiers à mobiliser les restaurants des collèges.

Comment le Département de la Somme s'est-il impliqué dans ce projet?

Le Département a proposé la mise à disposition des collèges, en accord avec l'Etat et avec l'aide des Principaux des 3 collèges concernés. Les locaux étaient adaptés (capacité de stockage des marchandises, frigos), parkings, possibilité de mettre en place un retrait des marchandises en toute sécurité et respectant les règles sanitaires.

Les locaux ont été mis gracieusement à disposition ainsi que les équipes de cuisine des collèges qui ont aidé à la réception des produits et à la préparation des commandes.

La première offre de services a été déployée envers les particuliers puis nous avons mis en place 2 points de livraison supplémentaires sur le territoire, à Amiens Nord et à Albert. Ce sont les communes qui vont chercher les commandes au sein des Drive et en assurent la distribution.

Enfin une offre complémentaire a été mise en place pour les communes qui souhaitent apporter un service supplémentaire à ses habitants les plus fragiles et/ou les moins mobiles, avec la possibilité de passer des commandes groupées de paniers alimentaires standards (composés de fruits, légumes, oeufs, laitages...) et dont le prix est fixé à 20 €.

Que souhaite-t-on pour l'avenir?

Pérenniser cette offre en produits locaux pour les particuliers après le déconfinement. Le Département travaille avec la Chambre d'agriculture à l'identification de nouveaux lieux pour les retraits des commandes lorsque les collèges vont de nouveau accueillir des élèves.

CONTACT PRESSE :

Anne-Sophie Fiévez

06 78 12 77 41

a.comm.baie@gmail.com

Dossier de presse : mis à jour le 14/05/2020