



Bienvenue au magasin de producteurs en circuit court à Ogy-Montoy-Flanville

Mais pourquoi un magasin de fermiers ?

Il s'agit tout d'abord d'un projet de territoire engagé par la Communauté de Communes du Haut Chemin Pays de Pange. Le territoire de la CCHCPP est un territoire rural fortement couvert par l'exploitation agricole. Le Président de la Communauté de Communes HCPP, Roland Chloup, a souhaité développer cet atout en engageant des actions portant sur une démarche favorisant la mise en valeur des produits locaux et le développement des circuits courts. Le Président a confié à Serge Wolljung, vice-président de la CCHCPP et Président de la commission « mise en valeur des produits locaux », la mission d'entreprendre les études nécessaires et d'engager les actions concrètes à mener sur le territoire.



La première étape a été de faire un inventaire de l'ensemble des acteurs pouvant intervenir dans le développement de produits locaux. Le territoire recense 99 agriculteurs, 32 artisans, 18 commerces, 17 apiculteurs, 18 restaurants, 16 restaurants collectifs, 5 traiteurs, 96 associations et 28 manifestations locales.

Parmi les agriculteurs en activité, 17 exploitants pratiquent déjà la vente en direct. Il s'agit, entre autres, de producteurs de viande, maraichers, éleveurs de poules et d'œufs ainsi que des producteurs laitiers de fromages et yaourts. La commission « mise en valeur des produits locaux » s'est fixée trois orientations stratégiques pour le territoire dont celle de « créer et favoriser l'installation de points de vente »



En Janvier 2018, la communauté de communes réunissait les producteurs locaux intéressés par la création d'un point de vente collectif. Outre les questions organisationnelles d'un point de vente collectif, cette réunion a permis de recenser 2 sites en capacité d'accueillir le magasin de producteurs, celui du Lycée agricole de Courcelles-Chaussy et celui présenté par le Maire de la Commune de Ogy-Montoy-Flanville, Eric

Gulino.

Afin de déterminer la localisation la plus pertinente, la communauté de communes et les agriculteurs, réunis en association, ont réalisé avec un bureau d'étude spécialisé et la Chambre d'Agriculture une étude de marché. Les résultats de cette étude ont démontré la viabilité du projet de création d'un point de vente collectif. Elle a estimé le chiffre d'affaires moyen à 1,3 M€ sur la base d'une moyenne de 170 clients par jour et un panier moyen de 36 €. Les conclusions ont abouti à déterminer que le site de Ogy-Montoy-Flanville disposait d'une zone de chalandise plus importante qui assurait une meilleure rentabilité au projet et aux

agriculteurs associés. C'est au terme de ce processus que les divers acteurs se sont entendus pour localiser le magasin « Mets Fermiers » à Ogy-Montoy-Flanville.

Mes fermiers sont des producteurs de mets délicieux

Un point de vente collectif a un cadre réglementaire. Il ne peut y avoir que 0 ou 1 intermédiaire entre le producteur et le consommateur. Mais aussi des règles comme la présence des producteurs à la vente, la responsabilité du producteur qui est engagée jusqu'à la remise des produits au consommateur et l'obligation de mettre en œuvre un plan de maîtrise sanitaire.

Un magasin de producteurs est un magasin où les produits vendus sont issus à 70% des fermes des producteurs associés du magasin et les autres 30% des produits vendus sont issus de coopératives agricoles, d'artisans alimentaires et/ou de producteurs non associés du magasin.

Ils sont donc 8 associés à porter le projet de point de vente collectif. Ce groupe s'est constitué en association à but lucratif pour gérer le magasin.



6 agriculteurs,

- Divo Guillaume «Ferme du Merisier» à Schwerdoff fournira le porc et la charcuterie
- Doyen Isabelle «Les Cocottes Vertes» à Faily fournira les œufs et volailles festives
- Ladaïque Christian «EARL De Mont» à Pange fournira les vaches limousines
- Lambert Alexandra «GAEC du Beau Loup» à Bazoncourt fournira le porc
- Louyot Félicia «GAEC de Fresnois» à Bazoncourt les escargots, les poulets fermiers
- Watier Guillaume «SCEA des Corbels» à Servigny les Sainte Barbe fournira les légumes

auquel il convient d'ajouter le lycée agricole (EPLEFPA) de Courcelles-Chaussy pour les fruits et légumes et le veau et le Musée Naturel Jean-Marie Pelt de Ogy-Montoy-Flanville pour la conserverie, le miel du rucher école et les jus de fruits du pressoir communal.

Ce groupe est complété par des producteurs apporteurs, ce qui permettra d'avoir un panel complet de produits locaux à la vente. Vous trouverez dans ce magasin viandes, fruits et légumes, fromages, œufs, laitages, épicerie, pains, boissons... Quelques exemples de producteurs apporteurs Les Macarons de Boulay, La distillerie de Mélanie pour les spiritueux, La Caprinette et ses fromages de chèvre, la Ferme de la Moselle avec ses fromages de vache et desserts lactés, Earl Champelle et ses glaces, les pains de La fille du Boulanger, les bières de La Grenouille assoiffée Jacquemin/Perrin pour les agneaux La Biquetterie et ses fromages de chèvre, le miel de Florent Rondel...

Le point de vente collectif garantit la transparence vis-à-vis du consommateur et surtout la qualité des produits vendus. Les produits proposés sont issus de leurs fermes. Les agriculteurs proposent à la vente des produits sans OGM, à conduire leurs élevages dans le respect du bien-être animal, à cultiver de manière raisonnée dans le respect des bonnes pratiques agro-environnementales, à conduire les exploitations et les élevages (dont alimentation animale) de

manière à permettre d'améliorer la qualité des produits et de réduire les impacts sur l'environnement, à assurer la traçabilité des produits et transparence des pratiques.

Mai à Novembre pour construire le magasin « Mets Fermiers »



La commune a proposé que le magasin de producteurs soit aménagé dans un ancien réfectoire qui était utilisé lorsque cet ensemble était un établissement du Ministère de la Justice.

Ce bâtiment, en plain-pied, de 600 m² permet de concevoir les 2 espaces nécessaires du magasin. L'espace de vente a une superficie de 275 m² et l'espace technique 325 m². Il disposera de 50 places de parkings.

C'est le cabinet d'architecture Tandem qui a été retenu pour la maîtrise d'œuvre des travaux de réhabilitation. Les travaux sont estimés à 800 000 € à la charge de la commune d'Ogy-Montoy-Flanville et l'aménagement du magasin à la charge de l'association mets fermiers, à 450 000 €. Le projet a obtenu des aides du département de la Moselle et de la Région Grand Est.

Les travaux ont débuté en Mai 2019. Le bâtiment existant a été très peu modifié tandis que la toiture a été entièrement rénovée. L'aménagement intérieur a été pensé par les associés des « Mets Fermiers » pour répondre aux besoins de vente et de production. L'espace de vente sera aménagé de gondoles, meubles de présentation, de présentoirs, de comptoirs, vitrines et meubles réfrigérés. L'atelier technique sera composé de plusieurs espaces : les vestiaires du personnel, la cuisine traiteur et la plonge, 6 chambres froides spécifiques (magasin, produit traiteur, en cours, carcasses, fruits et légumes, emballés, déchets) un atelier de découpe et une salle de transformation. Toutes ces pièces seront équipées de matériels. Dans le local de transformation : hachoir réfrigéré - cutter - poussoir, dans l'atelier de découpe : trancheur - scie à os, dans la cuisine : un piano 4 feux - une marmite - un four.

Le bâtiment sera loué à l'association des « Mets Fermiers » par la commune sur la base de 4 euros du m². Les charges de fonctionnement (eau, gaz, électricité) seront prises en charge par la commune pendant 5 ans. Le bâtiment sera ouvert au public fin d'année 2019

Pourquoi faire mes achats aux magasins des « Mets Fermiers » ?

Sur le plan environnemental parce que je mange des produits respectueux de l'environnement issu de l'agriculture bio, sans pesticides, sans Ogm, que je soutiens une agriculture raisonnée qui respecte les cycles de la nature,

Sur le plan économique : parce que je soutiens les filières locales qui favorisent une agriculture durable créatrice de lien social et d'emploi. J'achète local plutôt que des produits importés de l'étranger pour permettre de relancer notre économie de territoire.

Sur le plan santé : parce que j'ai une connaissance de l'origine des produits, pour la qualité nutritionnelle des produits pour leurs traçabilités et pour manger des produits au goût meilleur parce que les produits sont frais et de saison.

Sur le plan sociétal : pour garder ce lien entre le producteur et le consommateur pour contribuer à moins de gaspillage et retrouver des aliments authentiques.

