

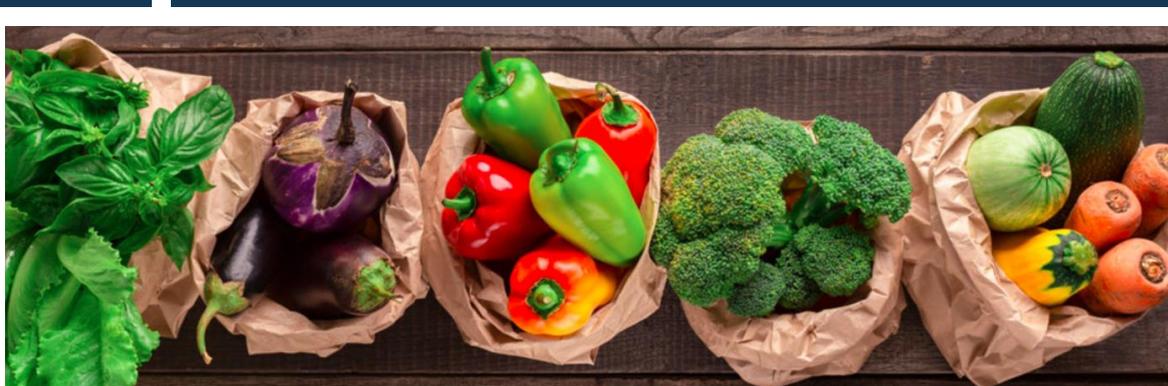


Cap
Solidaire

Union des Acteurs
de l'Économie Sociale et Solidaire
du Sud-Gironde



LE GUIDE DE L'APPROVISIONNEMENT LOCAL EN SUD-GIRONDE



Rédacteur : Association CAP Solidaire

Date de rédaction : Janvier 2021

Pourquoi ce guide ?

Dans le cadre de la **Démarche Alimentaire de Territoire du Sud Gironde**, l'association **Cap Solidaire** a souhaité répertorier tous les moyens possibles pour consommer des **produits frais** et locaux. Des marchés de producteurs au *Drive* fermier en passant par les AMAP, ce guide vous propose une **vue d'ensemble des modes d'approvisionnements de proximité**. Ces différentes possibilités permettent de s'approvisionner en produits frais issus du département mais également issus de départements limitrophes.

Vous connaissez peut-être déjà certains moyens, mais nous vous invitons à en découvrir plus encore ! N'hésitez pas à nous contacter si vous pensez que nous en avons oublié.

Sommaire

Introduction : Qu'est-ce que signifie local ? Quelle est l'utilité concrètement ?	1
I – Les Marchés	3
a- Les marchés permanents	3
b- Les marchés de producteurs de pays	4
II – La vente sur l'exploitation	5
a- Producteurs girondins	5
b- La carte interactive de Cap Solidaire	6
c- Le réseau « Bienvenue à la Ferme »	7
d- Les bords de routes	8
III – Précommandes & paniers internet	9
a- Les points de vente collectifs	9
b- <i>Drives</i> fermiers	10
c- Les AMAP	11
d- La ruche qui dit oui	13
IV – Commerces et restaurations	14
a- Les commerces spécialisés	14
b- En restauration collective : Aux prés des cuisiniers	15
c- La restauration commerciale	16

Qu'est-ce que signifie local ?

Chacun s'accorde sur sa définition du local. Le produit local se situe dans l'imaginaire commun **au plus près du lieu de consommation**. Certaines personnes dites « *locavores* », font le choix de consommer presque exclusivement de la nourriture produite dans un rayon de 100 à 250 kilomètres.



Mais quelle est l'utilité concrètement ?

Pour le **développement de la vie économique** : consommer local permet directement de soutenir des emplois locaux et de contribuer au mieux-vivre sur son territoire. De plus, en supprimant ou en réduisant à 1 le nombre d'intermédiaire entre le consommateur et le producteur, ce dernier peut plus facilement vivre de son activité nourricière.

Pour le **développement du capital social** : consommer local permet de renforcer la cohésion sociale par l'interconnaissance des producteurs et des consommateurs qui retrouvent une certaine maîtrise de leur alimentation.



Pour l'environnement et la **lutte contre le réchauffement climatique** : cela permet souvent de réduire l'impact écologique lié au transport des marchandises et de responsabiliser chaque acheteur sur le sens qu'il souhaite donner à son alimentation.

Pour soi : en consommant local, nous bénéficions d'une **alimentation plus saine** grâce à des produits frais, d'une bonne qualité gustative et avec une traçabilité bien définie.

Parce qu'il existe de nombreuses façons de **s'approvisionner en produits sains et locaux en Sud-Gironde** : découvrez la diversité des modes de distribution et trouvez celui ou ceux qui vous conviennent le mieux !

I - LES MARCHES

a) Les marchés permanents

Ils font partie du paysage et de l'histoire du Sud-Gironde, ce sont les incontournables marchés !



- Aillas** Le 1^{er} mardi de chaque mois de 17H à 21H dans le bourg
- Barsac** Le dimanche de 8H à 13H sous la Halle
- Bazas** Le samedi de 8H à 13H sur la place de la Cathédrale
- Cadillac** Le samedi de 8H à 13H dans la rue du Général de Gaulle
- Captieux** Le lundi de 8H à 13H sur la place de l'Eglise
- Grignols** Le mercredi de 8H à 13H sur les allées Saint-Michel
- Langon** Le vendredi et le dimanche de 8H à 13H sur les quais de Garonne
- La Réole** Le samedi de 8H à 13H sur les quais de Garonne
- Monségur** Le mardi de 8H à 13H entre avril et septembre
- Podensac** Le mardi et le vendredi de 8H à 13H sur la place Gambetta
- Préchac** Le 1^{er} et le 3^{ème} mardi du mois entre 8H et 13H sur la place de l'Eglise
- Préchac – Le Joyeux Marché** Le 1^{er} dimanche de chaque mois, d'avril à décembre sur la place de l'Eglise
- Saint-Macaire** Le jeudi et le dimanche de 8H à 13H sur l'allée des Tilleuls
- Saint-Symphorien** Le mercredi de 8H à 12H30 sur la place Louis des Cars
- Sauveterre-de-Guyenne** Le mardi de 8H à 13H sur la place de la République
- Targon** Le vendredi de 8H à 13H sur la place du 11 Novembre, face à La Poste
- Villandraut** Le jeudi de 8H à 13H sur la place Gambetta

b) Les marchés de Producteurs de Pays

"Marchés des Producteurs de Pays" est une **marque des Chambres d'agriculture**. Ces marchés réunissent uniquement et exclusivement des **producteurs locaux**, tous engagés au respect d'une charte de bonnes pratiques, garantissant ainsi au consommateur :

- La qualité fermière des productions,
- Des produits locaux, de saison et des spécialités de pays
- La qualité des pratiques de production et transformation,
- Un contact direct avec le producteur,
- Une transparence sur les pratiques agricoles.



Réguliers, saisonniers ou événementiels, ces marchés valorisent pleinement la richesse et la diversité des productions de nos terroirs et permettent ainsi d'acheter les meilleurs produits locaux "à la source". (Source : <https://www.marches-producteurs.com/> ; 2020)



Ces marchés accueillent tous les ans des milliers de visiteurs, en majorité des girondins qui viennent déguster les produits du terroir. Cadillac, Verdelais, Saint-Macaire, retrouver toute les informations sur le site :

 <https://www.marches-producteurs.com/> 

Dans le même esprit, les **marchés nocturnes estivaux** font toujours autant recette. De la bastide de Blasimon à la palombière de Louchats en passant par les remparts de Cadillac, de la halle de Barsac aux allées de Grignols en passant par les quais de Garonne à La Réole, ces marchés permettent de mettre en valeur le **patrimoine gastronomique local** et les produits issus du terroir.



À noter enfin qu'il existe **nombre d'événements annuels** tournés vers la promotion des produits du terroir et de l'art de vivre sud-girondin. Fête des bœufs gras de Bazas, foire aux chapons de Grignols, fête des vins de Sauveterre-de-Guyenne, Paille & Ripaille à Langon, fête des petits pois de Cérons, foire expo de Castets-et-Castillon, et tant d'autres...

II - LA VENTE SUR L'EXPLOITATION

Il y a de très fortes chances pour qu'un producteur commercialise ses produits près de chez vous. Il existe plusieurs moyens pour repérer les agriculteurs qui **vendent directement leurs produits à la ferme**, dont le site « Producteurs Girondins », une cartographie réalisée par l'association Cap Solidaire, ou encore le site du réseau « Bienvenue à la ferme ».



a) Producteurs Girondins

La **Chambre d'Agriculture de la Gironde**, avec le soutien du Conseil Départemental de la Gironde a mis en place un site Internet regroupant les producteurs en vente directe et destiné aux consommateurs girondins.

Ce site, lancé en Octobre 2013, propose **différents types de recherches** : par famille de produits, par secteur géographique ou encore par mots clés. Chaque producteur dispose d'une fiche d'information spécifique. (Source : <https://www.producteurs-girondins.fr/> ; 2020)



 <https://www.producteurs-girondins.fr/> 

Famille de produits

- Condiments
- Fleurs et plantes
- Fromages / Produits laitiers
- Fruits
- Huîtres, poissons et autres
- Légumes
- Miels et produits de la ruche
- Oeufs
- Viandes
- Vins et autres boissons
- Volailles et patrimoines gras
- Autres produits

Localisation

Sélectionnez un secteur géographique

OU

Votre code postal :

Dans un rayon de 5km

Mots-clés

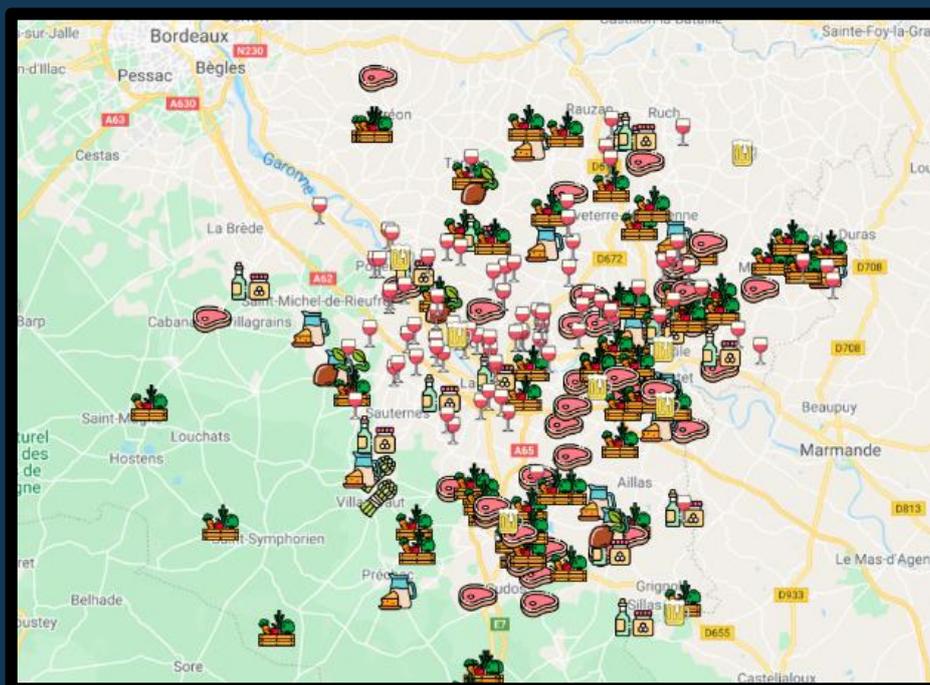
Approvisionnement restauration collective

b) La carte interactive de Cap Solidaire

Une carte interactive et participative a été créée lors de l'année 2020 par **Cap Solidaire** afin de recenser sur le **territoire sud-girondin** les producteurs vendant directement leurs produits à la ferme (à moins d'une quarantaine de kilomètres de la sous-préfecture de Langon). On y trouve des producteurs de fruits, légumes, viandes, produits laitiers, miel, épices, etc. Il s'agit d'une mutualisation entre autre des carnets d'adresse de Cap Solidaire, l'association l'Auringleta et le Sictom du Sud-Gironde. **Une initiative née lors du premier confinement** à la suite de la crise sanitaire, où de nombreuses personnes cherchaient à s'approvisionner localement.

Si vous êtes intéressés par ce mode d'approvisionnement, il est vivement recommandé de **contacter les producteurs avant votre visite**. D'abord pour vous assurer que les horaires de permanence correspondent à vos disponibilités, puis pour vous assurer que les produits dont vous avez besoin ne sont pas tous écoulés !

 <http://bit.ly/cartodat33> 



Cette carte se veut **exhaustive et évolutive dans le temps**. Aussi, si vous êtes un nouveau producteur sur le territoire et/ou que vous observez une absence ou une présence anormale, due par exemple à une fin d'activité, merci de nous remonter l'information.

De plus en plus de producteurs s'approprient les outils numériques pour faciliter la vente de leur production, notamment via le site **cagette.net** que nous détaillerons plus tard dans ce guide.

c) Le réseau Bienvenue à la ferme

Le réseau Bienvenue à la ferme compte aujourd'hui en France **plus de 8000 producteurs**. Ces derniers souhaitent vous faire découvrir leurs produits et vous faire vivre des expériences inoubliables à la ferme. Vous pouvez, selon l'exploitation :

- « **Mangez fermier** » : acheter leurs produits directement sur leur ferme ;
- « **Vivez fermier** » :
 - **Séjourner** dans un lieu 100% fermier,
 - **Découvrir en s'amusant** un savoir-faire particulier,
 - **Se restaurer** sur place et déguster les produits de la ferme.

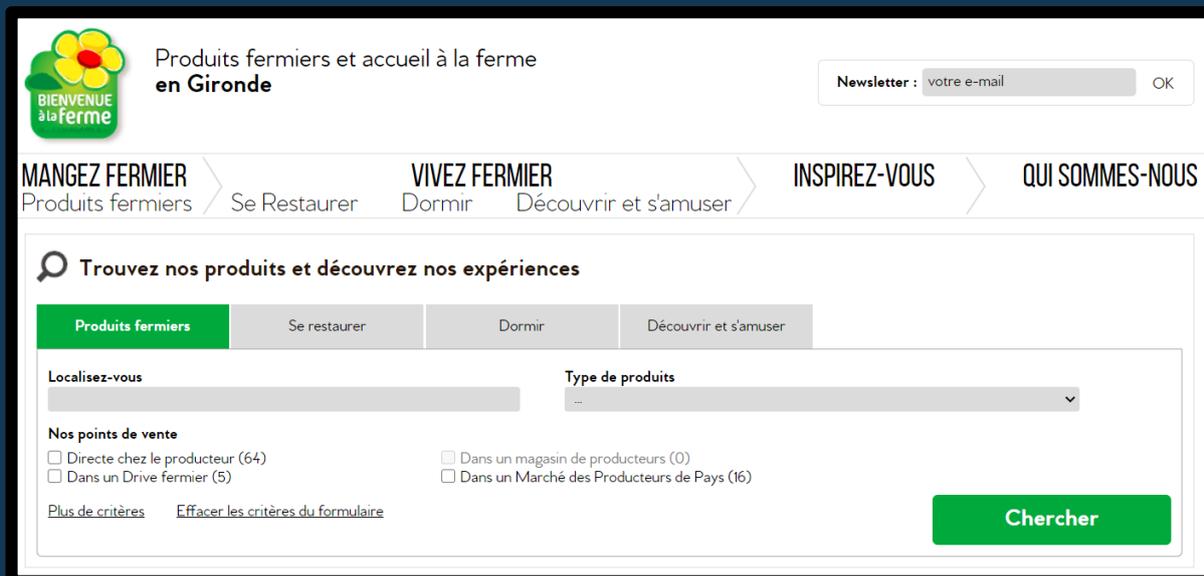


Le réseau est une marque des **Chambres d'agriculture** et est animé par les chambres départementales d'agriculture. En Gironde, le réseau bénéficie du soutien du département de la Gironde, de l'Etat ainsi que de Gironde Tourisme.



Vous pouvez retrouver les agriculteurs de la Gironde proposant ce type de service près de chez vous en vous rendant sur le site :

 <https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/gironde> 



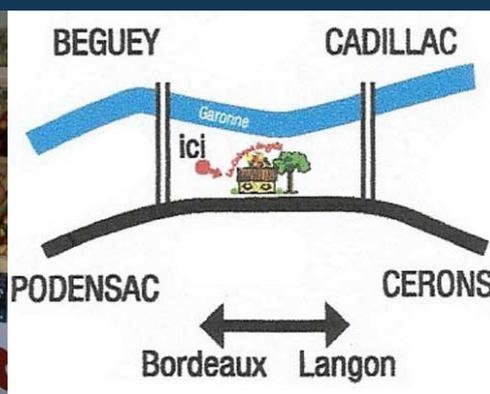
The screenshot shows the website interface for 'Produits fermiers et accueil à la ferme en Gironde'. At the top left is the logo. To the right is a newsletter sign-up field with 'votre e-mail' and an 'OK' button. Below the logo are navigation tabs: 'MANGEZ FERMIER' (with sub-tabs 'Produits fermiers' and 'Se Restaurer'), 'VIVEZ FERMIER' (with sub-tabs 'Dormir' and 'Découvrir et s'amuser'), 'INSPIREZ-VOUS', and 'QUI SOMMES-NOUS'. A search bar contains the text 'Trouvez nos produits et découvrez nos expériences'. Below the search bar are filter tabs: 'Produits fermiers' (active), 'Se restaurer', 'Dormir', and 'Découvrir et s'amuser'. There are two input fields: 'Localisez-vous' and 'Type de produits'. Under 'Nos points de vente', there are four checkboxes: 'Directe chez le producteur (64)', 'Dans un Drive fermier (5)', 'Dans un magasin de producteurs (0)', and 'Dans un Marché des Producteurs de Pays (16)'. At the bottom left are links for 'Plus de critères' and 'Effacer les critères du formulaire'. A green 'Chercher' button is at the bottom right.

d) Les bords de route

Ce type de vente consiste à installer des étals, le plus souvent couverts, sur le bord de la route. Il est utile pour certains agriculteurs et/ou primeurs qui bénéficient ainsi d'une **meilleure visibilité**. Stratégiquement situés sur des axes passant, ces points de vente sont par exemple choisis par les personnes sur leur trajet travail-domicile.



On peut citer pour l'exemple **La Cabane du Goût sur la RN1113 entre Cérons et Podensac** et Les Jardins de Garonne sur la RN524 reliant Langon et Bazas. Précisons pour être exacts qu'il ne s'agit pas ici de vente directe, bien que les produits soient locaux dans leur grande majorité



III - PRECOMMANDES & PANIERS INTERNET

En guise d'introduction à cette sous-partie, il semble incontournable d'évoquer un outil utilisé par de plus en plus de producteurs et de groupements de producteurs : le site web cagette.net.



Cagette.net

Cette plateforme numérique permet au consommateur de **localiser, d'identifier et de contacter les producteurs à proximité de chez lui** en passant directement commande sur cette interface. Le producteur reçoit la commande et prépare les produits au consommateur qui n'a plus qu'à venir chercher son panier au point de distribution. A noter que plusieurs producteurs peuvent s'associer pour mutualiser les points de distribution et ainsi faciliter les achats des consommateurs

a) Les points de vente collectifs

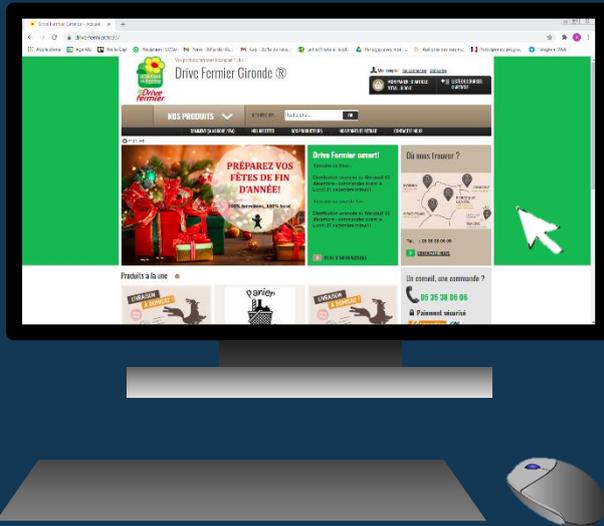
Plusieurs **points de vente collectifs** (PVC) se développent et réunissent différents producteurs et citoyens vendant en direct. Ils sont gérés collectivement et indépendamment. C'est le cas par exemple :

- Des **Paysans d'Aqui 33** qui se rassemblent à la Nouvelle Centrale de **La Réole** tous les mardis de 18H30 à 19H30 (1 Place Saint Michel 33190 La Réole)
- Des **Agités du Local**, tous les troisièmes vendredis du mois au marché de **Gornac** de 17H30 à 19H00
- Du **Petit Marché de Captieux** de l'association La Boussole qui fonctionne également sous la forme d'un **drive** le mardi de 17H00 à 19H00

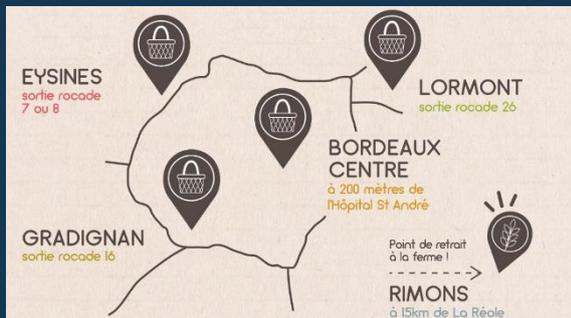


La période de confinement a accentué cet essor des points de vente collectifs. Rendez-vous sur le site cagette.net pour les identifier.

b) Drives fermiers



Initiée par la **Chambre d'Agriculture de la Gironde**, cette initiative numérique permet de **faire ses courses sur le net** puis d'aller les chercher tout en rencontrant quelques producteurs : le succès du Drive Fermier fut immédiat avec beaucoup d'inscrits et trois ouvertures de points de retraits en six mois. Les motifs de satisfaction pour toutes les parties sont nombreux puisque l'on recrée du contact entre producteurs et consommateurs, et **le fonctionnement reste souple**. Même si ces derniers ne sont pas tous issus de l'Agriculture Biologique, ils sont en accord avec les principes du **développement durable** et donc, celles des Agendas 21.



En Sud-Gironde, le premier Drive fermier a ouvert à la ferme Gauvry de Rimons en novembre 2019.

Sur un fonctionnement analogue, le **Locavor de La Réole** a ouvert en mars 2018 au Centre Equestre de La Réole, 2 lieu-dit Blasignon 33190 LA REOLE clubhippique.lareole@orange.fr 0685290181



c) Les AMAP

Les AMAP, Associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne, sont des réseaux de producteurs et de consommateurs qui proposent des **paniers fraîcheurs / paysan / fermier**. Le concept se veut plus militant que les modes d'approvisionnement précédents.

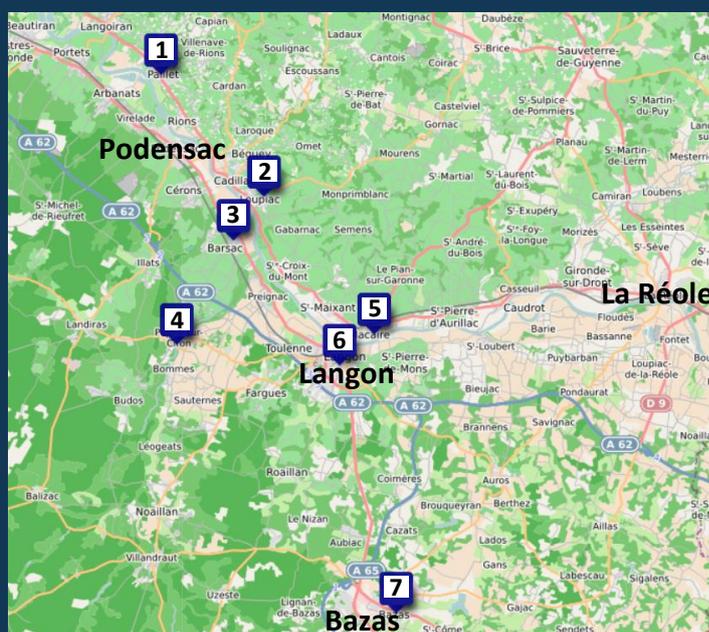


L'« amapien » **s'engage à acheter à des producteurs locaux** : une sélection de fruits, de légumes, de viandes, d'œufs, de miel et de produits laitiers (un contrat par catégorie), frais et de saison.



L'AMAP implique un **contrat solidaire**, basé sur un **engagement financier** des consommateurs, qui **paient à l'avance** la totalité de leur consommation sur une période définie, la « saison ». Ils acceptent implicitement de rémunérer l'agriculteur même en cas de mauvaise année de production. Ce système fonctionne sur le principe de la **confiance** et de la **responsabilité** du consommateur, solidaire du producteur pour lui assurer un revenu minimum.

En Sud-Gironde, on ne compte pas moins de 7 AMAP !



- 1 AMAP de l'Artolie
- 2 AMAP des Grains d'or
- 3 AMAP des Astéries
- 4 AMAP de Pujols-sur-Ciron
- 5 AMAP des Coteaux macariens
- 6 AMAP des Rives de Garonne
- 7 AMAP en Bazadais

L'AMAP DE L'ARTOLIE

7 Place Gambetta 33550 Paillet
amapartolie@gmail.com

Distributions hebdomadaires : jeudi de 18h30 à 19h30 dans la salle du foyer rural, en face de la mairie de Paillet.

Produits : Légumes BIO, agrumes, lait, œufs BIO, poisson, pain, viandes (porc, agneau, bœuf BIO), poulet BIO, huiles essentielles, vin, jus de fruits BIO, farine, céréales.



L'AMAP DES ASTERIES

Place du Président Paul Doumergue 33720 Barsac
amapasteries@gmail.com
05 56 27 19 42 - 05 56 27 33 94

Distributions hebdomadaires : lundi de 18h30 à 19h30 sous la halle.

Produits : Légumes, œufs, poulets, fromages de chèvre.

L'AMAP DES COTEAUX MACARIENS

Place du Mercadiou 33490 Saint-Macaire
amap.coteaux.macariens@gmail.com

Distributions hebdomadaires : jeudi de 18h30 à 19h30 Place du Mercadiou.

Produits : Légumes, fruits, fromage, viandes, volaille, poisson, œufs, produits laitiers,

L'AMAP DES RIVES DE GARONNE

8 allées Garros 33210 Langon
amapdesrivesdegaronne@hotmail.fr

Distributions hebdomadaires : jeudi à partir de 18h30.

Produits : Pains, légumes, œufs, asperges, fromages, bœuf et veau, porc et charcuterie, framboises.



L'AMAP DES GRAINS D'OR



58 Berthoumieu 33410 Loupiac
fabien@grimaud-bezagu.fr
06 63 65 65 40

Distributions hebdomadaires : lundi de 19h à 20h à la salle des Associations, à côté de l'école, près des tennis.

Produits : Légumes, œufs, viandes.

L'AMAP DE PUJOLS-SUR-CIRON

Espace Pierre Coillot 33210 Pujols-sur-Ciron
alain.botcazou@orange.fr
06 09 56 45 50 – 06 63 83 86 22

Distributions hebdomadaires : jeudi à partir de 18h30.

Produits : Légumes, fruits, fromage, viandes, volaille, poisson, œufs, produits laitiers, miel, tisanes, aromatiques.



L'AMAP EN BAZADAIS



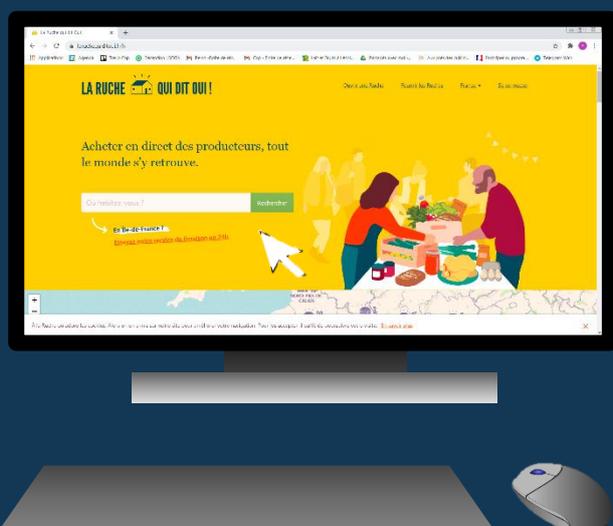
35 place de la Cathédrale 33430 Bazas
06 07 33 13 00

Distributions hebdomadaires : Cercle de l'Union des Travailleurs (place de la Cathédrale, Bazas) le mercredi à partir de 18h30.

Produits : légumes, œufs, fromages, pommes, veau, porc, volailles.

d) La Ruche qui dit oui !

Cette entreprise commerciale repose sur un principe simple : le consommateur s'inscrit sur une plate-forme et **commande ses courses en ligne** directement auprès de **producteurs situés à moins de 250 kilomètres** de chez lui, qui reversent une part de la vente de leurs produits à la Ruche qui dit oui !



Viande, légumes, lait, céréales... tous les produits issus de l'agriculture locale sont disponibles. Une fois la commande effectuée, "l'abeille" (le client) choisit près de chez lui une "ruche" (le point-relais) tenue par une "abeille-reine" (un autoentrepreneur payé par la start-up parisienne), où les producteurs livrent les produits commandés.



La ruche de Langon ayant fermé ses portes, les ruches les plus proches se situent désormais en périphérie de la **métropole bordelaise**... en attendant l'essaimage d'une nouvelle ruche en Sud-Gironde ! La plus proche se situe aujourd'hui à **Podensac**.

IV - COMMERCE ET RESTAURATION

a) Les commerces spécialisés

Pour répondre à la **demande croissante en produits sains et locaux**, de nombreux commerces sud-girondins s'engagent à vendre ce type de produits.

Au-delà des petites, moyennes et grandes surfaces conventionnelles qui collaborent très partiellement mais régulièrement avec les agriculteurs locaux, et les chaînes de magasin nationales Bio c' Bon ainsi que Le Marché de Léopold qui proposent des produits généralement sains et partiellement locaux, on retrouve d'autres types de **commerces spécialisés dans l'approvisionnement local qui ont émergé sur le Sud-Gironde** ces dernières années :

Au provençal à Toulonne



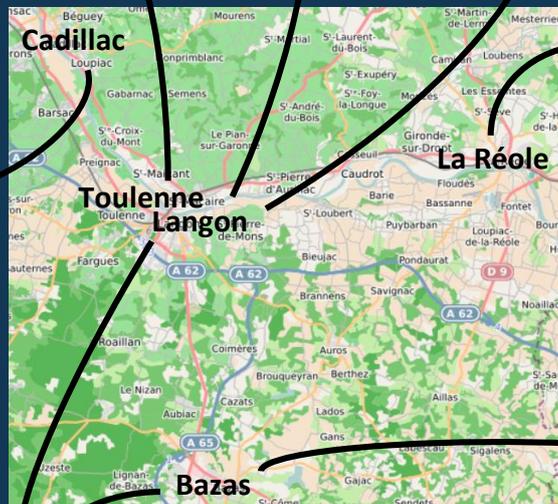
Le Jardin du Château à Cadillac



Cerise Addict à Langon



Brut de Cueilie à Langon



Natifruit à La Réole



La Charrette des quatre saisons à Bazas

Les Halles du Midi implantées à Langon et Bazas



b) En restauration collective : Aux prés des cuisiniers

En 2018 s'est tenu le forum ouvert « Bien vivre, produire et consommer local » organisé par les ADAR des deux-rives et de Langon. Agriculteurs, professionnels, élus et citoyens se sont ainsi réunis afin d'imaginer comment faire vivre leur territoire et ses agriculteurs. Il en est ressorti qu'il fallait aider à **rapprocher les professionnels de la restauration collective avec les producteurs locaux**, afin de pouvoir avoir une alimentation plus locale, de qualité et responsable en Sud-Gironde.



C'est ainsi que fut **créée en 2020 l'Association de type 1901 « Aux prés des cuisiniers »**. Elle fut pilotée lors de sa création par la chambre d'agriculture de la Gironde. L'association compte 5 collèges reflétant sa gouvernance partagée : les acteurs de la production, les bénéficiaires, la société civile, les membres associés et les organismes professionnels agricoles.

Fin 2020, l'association comptait près de **20 producteurs, 10 collectivités et 200 références de produits**. Chaque nouveau producteur est au préalable sélectionné et doit répondre à des critères de qualité définies par l'association. On trouve ainsi sur le site principalement des produits correspondant aux exigences de la loi EGalim. Elle permet par ce biais de :

- Soutenir, développer, structurer l'agriculture nourricière locale de qualité dans une optique de respect de l'environnement et de relocalisation de la production ;
- Améliorer l'accès des habitants du territoire à une alimentation locale (cantines scolaires, EPHAD, association de loisirs, etc.) ;
- Participer à la résilience du territoire en favorisant l'accroissement de sa capacité alimentaire. (Source : auxpresdescuisinier.com ; 2020)

Voici son fonctionnement actuellement :



c) La restauration commerciale

De la même façon que pour les commerces, une partie de la restauration commerciale essaie d'avoir recours à des ingrédients issus de l'agriculture biologique ou s'efforce de travailler des produits AOC/AOP, etc. D'autres, les restaurants dits « **locavores** », préfèrent s'en tenir à une agriculture produite au plus près des cuisines, qu'elle soit bio ou raisonnée.



Le sud-gironde héberge de **nombreuses spécialités gastronomiques** qui méritent leur renommée : Bœuf de Bazas, Chapons de Grignols, Lamproies, Cèpes, Foie gras, Charcuterie, Puits d'amour de Captieux, Miel de forêt, Rochers des Graves... Il y en a pour tous les goûts ! À déguster avec un vin ou un apéritif du terroir en toute modération, comme un délicieux Sauternes-Barsac ou un vignoble des Graves.



De nombreux chefs cuisiniers y compris étoilés, mais également des traiteurs, ont choisi de s'installer dans le Sud de la Gironde pour créer et imaginer de savoureux plats. Vous pouvez déguster leurs créations culinaires réalisées à partir des produits du terroir dans de multiples restaurants selon votre budget :

- « Les Carottes sont Cuites », cuisine ambulante éco-responsable en Sud Gironde,
- « La ferme auberge Gauvry » à Rimons
- « Maison Claude Darroze » à Langon
- « Restaurant Lalique Château Lafaurie Peyraguey * », à Bommès
- « L'abricotier » à St Macaire
- « Aux délices de Mathieu », foodtruck 100% local entre Langon et Bazas
- « La table de Caillivet » à Mazères
- « La Chapelle » à Sauternes, etc...



DÉMARCHE ALIMENTAIRE TERRITORIALE DU SUD-GIRONDE

DÉCOUVRONS LE CHAMPS DES POSSIBLES

DES CONTACTS ?

Camille MERIC - alimentation@cap-solidaire.org - 07 82 26 29 05

Paul BERNA - cooperation@cap-solidaire.org - 06 52 49 93 32

PLUS D'INFOS ?

Rendez-vous sur le site :

 capsolidaire.org/nos-actions/demarche-alimentaire-territoriale/ 

Vous pourrez y visualiser et retrouver tous les producteurs du Sud-Gironde à partir de notre cartographie interactive.

Nos partenaires :

