



LE PREMIER SITE DE RENCONTRE DES PROFESSIONNELS EN CIRCUITS COURTS DES BARONNIES PROVENÇALES EST EN LIGNE

Professionnels, commerçants, producteurs, artisans, restaurateurs... il n'est pas toujours évident de se rencontrer pour travailler ensemble. C'est pour faciliter les échanges entre les professionnels des métiers de bouche des Baronnies provençales ainsi que les circuits courts de production et de commercialisation que le Parc a soutenu la création d'un site de vente en ligne. Ce site est une véritable vitrine qui permet aux producteurs de mettre en avant leurs produits et aux transformateurs et distributeurs d'avoir un accès direct et facile à des produits locaux de qualité. Ce site est l'aboutissement d'un long travail qui s'est fait en lien avec les professionnels.

Avant tout vitrine, ce site offre la possibilité aux producteurs des Baronnies provençales de mettre en avant leurs produits locaux de qualité, comme le prévoit l'engagement qualité de l'association Circuits Courts Baronnies Provençales. Indication Géographique Protégé (IGP), Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), Agriculture Biologique... autant de labels qui garantissent l'origine et un mode de production respectueux de nos terres et des consommateurs. Ces produits sont privilégiés, mais la porte reste ouverte aux autres produits locaux lorsque le label n'existe pas.

Ce site simplifie également la démarche commerciale entre les professionnels des métiers de bouche. Producteurs et clients peuvent se joindre plus facilement. Les négociations sur les tarifs se font avant le passage de la commande. Une fois les relations commerciales établies, le client reçoit un bon de commande.

En plus de faciliter les commandes entre professionnels, l'E.-boutique permet d'améliorer la logistique de livraison. Les fournisseurs déposent les produits commandés dans un des huit points relais déjà présents ou en cours d'adhésion sur tout le Parc (Sahune, Verclause, Veynes, Buis-les-Baronnies, Nyons, Lagrand, Serres et Ribiers). En choisissant ce mode de livraison, les clients font aussi le choix de la réduction de leur impact environnemental : moins de déplacements et d'intermédiaires, c'est moins d'émissions de CO2 ! Ne plus livrer chacun pour soi, génère une forme de solidarité entre producteurs et génère un gain de temps.

Rendez-vous sur le site : <http://circuits-courts-baronnies-provencales.fr>

Une autre vie s'invente ici



Le Village * 26510 * Sahune * Tél : 04 75 26 79 05 * Fax : 04 75 26 79 09 * smbp@baronnies-provencales.fr * www.baronnies-provencales.fr

Et en pratique, ça fonctionne comment ?

Les producteurs doivent avoir un compte pour afficher leurs produits en ligne. Les comptes sont créés sur demande, par l'administrateur de la boutique. L'ensemble de la procédure à suivre est ensuite expliquée dans un tutoriel spécifique aux producteurs ou aux artisans, pour créer leur page de présentation ainsi que les produits à insérer dans leur espace E.-boutique. Les points relais sont géoréférencés et créés par l'administrateur. Il en sera de même pour la vitrine dédiée aux restaurateurs.

Ensuite, les professionnels des métiers de bouche souhaitant accéder au catalogue en ligne arriveront à la page suivante :

The screenshot shows the login and registration interface. At the top, there is a search bar with the text 'Rechercher...' and a 'Chercher' button. Below the search bar is a navigation menu with links: 'Qui sommes nous?', 'Produits', 'Producteurs', 'Restaurateurs', 'Epiciers', 'Artisans', and 'Points relais'. The main heading is 'Identifiez-vous ou créez un compte'. There are two main sections: 'NOUVEAUX CLIENTS' and 'CLIENTS ENREGISTRÉS'. The 'NOUVEAUX CLIENTS' section contains text explaining the process for professionals and non-professionals, and a 'Créer un compte' button. The 'CLIENTS ENREGISTRÉS' section contains a form for logging in with 'Adresse mail' and 'Mot de passe' fields, and a 'Connexion' button. A 'Mot de passe oublié?' link is also present.

Ce site s'adresse en priorité aux professionnels. Néanmoins, les particuliers pourront toujours visualiser les produits en ligne, voir les producteurs et ainsi accéder à leurs coordonnées. Les professionnels des métiers de bouche devront se créer un compte avec login et mot de passe avec SIRET obligatoire. L'ensemble des onglets permet d'interagir sur la boutique, d'accéder à la donnée éditoriale. L'onglet « produits » permet d'accéder au panel de produits de l'ensemble des producteurs de l'association Circuits Courts Baronnies Provençales :

The screenshot shows the 'Produits' page. At the top, there is a navigation menu with links: 'Qui sommes nous?', 'Produits', 'Producteurs', 'Restaurateurs', 'Epiciers', 'Artisans', and 'Points relais'. The main heading is 'Produits'. There is a search bar with the text 'Rechercher...' and a 'Chercher' button. Below the search bar is a navigation menu with links: 'Bio', 'Céréales et céréales transformées', 'Confiseries', 'Confitures et jus de fruits', 'Fruits frais et fruits secs', 'Huiles et Olives', 'Légumes et légumes secs', 'Miels et confiseries', 'Pain et pâtisseries', 'Plantes aromatiques et médicinales', 'Produits laitiers et oeufs', 'Viandes et charcuterie', 'Vins et boissons alcoolisées', and 'Autres produits'. The main content area shows a list of products with images and 'Ajouter au panier' buttons. The products listed are: 'COTES DU RHONE VILLAGES 2011', 'Bio'ronnies rouge 2011', 'Bio'ronnies blanc 2013', 'Bio'ronnies rosé 2012', 'Nectar d'Abricot - BIO', and 'Syrah "La Vertue" 2011'. There is also a 'MON PANIER' section at the bottom left, which says 'Votre panier est vide.'



L'onglet « producteur » permet d'accéder à une page de présentation par producteur ou artisan :



L'onglet « Points relais » donne accès à une présentation simple des établissements. Le choix du point relais se fait lors du passage de la commande.

Le processus de commande, à ce jour, se traduit par des échanges directs entre producteurs (vendeurs) et professionnels des métiers de bouche (acheteurs). Un système de mails permet aux producteurs de savoir lorsqu'un professionnel souhaite obtenir des informations sur les produits ou leurs tarifs. Une fois les accords conclus, un bon de commande doit encore être validé de part et autre (vendeur et acheteur). C'est seulement une fois cette validation faite qu'un bon de livraison sera émis et permettra de tracer la marchandise jusqu'au point relais de destination.

Historique du projet : remontons un peu le temps

L'E.-boutique est une réponse technique complémentaire à un besoin identifié. Depuis plusieurs années, les Chambres d'Agriculture ainsi que les Chambres de Métiers et de l'Artisanat de la Drôme et des Hautes-Alpes, en lien étroit avec le Parc, ont constaté une faible présence des produits locaux dans les restaurants et petits commerces des Baronnies provençales.

Dès 2009, une enquête a été réalisée auprès de l'ensemble des agriculteurs, artisans de bouche et commerçants pour identifier les freins à la mise en place de circuits d'approvisionnement locaux. À la suite de cette enquête, une première pierre a été posée à l'édifice en 2010 : un annuaire. S'il a permis de développer les échanges directs entre les professionnels, il n'a pas totalement répondu aux enjeux et freins identifiés lors de l'enquête. Notamment sur les aspects de livraison, de regroupement de produits et sur le partage entre professions de l'intérêt de mettre en avant les produits des Baronnies provençales.

La deuxième pierre de l'édifice a été la création de l'association « Circuits Courts Baronnies Provençales ». Ce collectif d'agriculteur, restaurateurs, artisans et commençants, a pour objectifs de développer une dynamique autour des circuits courts en Baronnies provençales et mettre en œuvre des outils favorisant un service commercial éthique et solidaire, dans le Parc des Baronnies provençales et à l'extérieur.



Enfin, en 2014, les « Produits faits en Baronnies » ont vu le jour. À l'issue d'un concours organisé par le Parc et les Chambres des Métiers et de l'Artisanat de la Drôme et des Hautes-Alpes, en partenariat avec la Maison Familiale et Rurale de Buis-les-Baronnies, une recette salée et une recette sucrée ont su charmer les palais du jury. C'est ainsi que Cyril BOUFFIER avec son équipe des « Délices Buxoises » à Buis-les-Baronnies et Laurent Lesage de la « Maison Lesage » à Vaison-la-Romaine (ville-porte du Parc) ont été récompensés pour leurs créations : la « Fougasse des Baronnies » et le « Baronnies des 4 Saisons » (marques déposées à l'INPI). Mais la démarche ne s'arrête pas là. Des sessions de formation à destination des artisans boulangers et pâtisseries qui souhaitent reproduire et commercialiser les produits ont été organisées. Pas moins de 10 artisans, répartis entre la Drôme et les Hautes-Alpes, reproduisent maintenant les recettes. Cette transmission de techniques et de secrets de fabrication permet non seulement aux artisans en formation de pouvoir reproduire fidèlement les recettes, mais elle permet aussi de créer du lien entre des hommes et des femmes. Ces produits, ambassadeurs du Parc, remplissent parfaitement leur mission : valoriser notre terroir en développant notre économie locale tout en contribuant à tisser des liens commerciaux durables sur le territoire des Baronnies provençales.

Aujourd'hui, l'E.-boutique va permettre de renforcer ou de créer des liens pérennes entre les acteurs économiques du Parc des Baronnies provençales. Elle va aussi permettre de développer un service commercial éthique et solidaire, de maintenir, voire conforter les petits commerces de proximité comme les épiceries locales. Les points relais mis en place créent un mode d'échange commercial innovant sur un territoire rural, ce qui s'inscrit parfaitement dans les missions d'un Parc naturel régional. Les liens avec les autres outils de service pour la restauration collective notamment seront assurés. Et si l'expérience est concluante, l'outil pourrait même servir à d'autres territoires.

Et après ? Quelques perspectives d'avenir avec « Baronnies Alim'en Terre de Saveurs »

Le Parc a pour objectif (Charte) de valoriser ses produits locaux et construire des réseaux d'échanges à forte valeur ajoutée, économique, sociale et environnementale. Et pourquoi pas un Système Alimentaire de Qualité (SAQ) dans les Baronnies provençales ? Son nom ? « Baronnies Alim'en Terre de Saveurs ». Ses objectifs ? Rendre visibles et conforter l'offre et la demande en produits locaux, et susciter la demande via des actions de sensibilisation.

Face à la demande croissante des villes et métropoles à bénéficier d'une alimentation de qualité, il est nécessaire de préserver notre potentiel agricole. Ce dernier a vocation à être valorisé par un réseau artisanal et commercial de proximité. Et afin de contribuer à la lutte contre le réchauffement climatique, il y a aussi nécessité à orienter différemment nos choix alimentaires et logistiques. Sans pour autant tenter d'atteindre l'autonomie alimentaire totale, il est possible de miser sur un système qui viserait une certaine autonomie locale tout en répondant à la demande urbaine.

De nombreuses actions ont été menées jusqu'ici. Aujourd'hui, l'enjeu principal est de donner une cohérence à l'ensemble de toutes les actions menées en faveur d'une offre de produits locaux de qualité (labels, certifications, marques...) en provenance des producteurs des Baronnies provençales et territoires limitrophes pour répondre à une demande locale et plus large. Pour atteindre cet objectif, il est nécessaire de décliner d'autres objectifs opérationnels autour de l'approvisionnement local et la sensibilisation.

Le Parc souhaite donc pouvoir :

- Poursuivre la démarche initiée depuis 2012.
- Permettre au plus grand nombre de concitoyens et opérateurs de trouver la ressource locale.
- Privilégier une agriculture familiale et des réseaux de très petites, petites et moyennes entreprises de l'agroalimentaire.
- Structurer et accompagner le travail en réseau entre les différents opérateurs.
- Privilégier et dynamiser les circuits courts ou circuits de commercialisation sur le territoire et à l'extérieur pour partager les valeurs créées.
- Valoriser les produits des filières de proximité.
- Maintenir et développer, plus largement, une économie de proximité et de qualité permettant le maintien d'une agriculture et toutes activités économiques durables.



- Inventer de nouveaux modèles de productions respectueux du consommateur et le moins impactant sur l'environnement.

Le projet dans sa globalité touche une grande diversité d'habitants des Baronnies provençales, des professionnels aux consommateurs. Son échelle d'intervention reste le territoire du Parc, mais le projet devrait impacter au niveau socio-économique plus largement. Sa co-construction permet une appropriation de l'ensemble du système par tous, en respectant les spécificités des uns et des autres. L'ancrage territorial et la mise en valeur de notre patrimoine alimentaire peuvent en faire un projet exemplaire, et surtout structurant pour le territoire, pensé de façon transversale et durable.

