



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRES D'AGRICULTURE
NORMANDIE



CIRCUITS COURTS

La diversification, un projet professionnel motivant

La diversification recouvre des réalités bien différentes : la recherche de nouvelles productions, de nouveaux produits et parfois une modification des activités, ou une plus-value sur une production en place (transformation ou commercialisation).

Que cela concerne des productions qui font la réputation de la Normandie telles que le blé, le colza, les pommes de terre, les produits laitiers, ou des productions plus atypiques comme les escargots ou le safran... tous trouvent leurs débouchés à travers la vente à la ferme, sur les marchés, les magasins de producteurs et plus récemment dans les distributeurs automatiques, les drives fermiers, la restauration collective... Cette évolution de l'activité agricole peut être, au-delà d'une force économique, une vraie source de satisfaction et de motivation pour les agriculteurs. Si chacun peut trouver la démarche correspondant à son exploitation, ses motivations et sa clientèle, les circuits courts nécessitent de bien préparer son projet. L'étude de marché permet de s'assurer des débouchés et de leur pérennité par rapport aux investissements à réaliser et d'estimer les risques. D'autre part, il faut s'assurer que cette nouvelle production peut s'insérer sur l'exploitation sans nuire aux productions existantes. De plus, cumuler des activités nécessite des savoir-faire nouveaux, une professionnalisation. Mettre en place une production, c'est s'y investir techniquement pour devenir compétent. Les normes sanitaires propres à chaque production peuvent obliger les candidats à investir et surtout à s'informer des évolutions de la réglementation en continu.

Quel que soit le projet, il faut donc s'informer, se former et communiquer. De nombreux appuis existent et le travail collectif, avec d'autres producteurs, peut aussi permettre de trouver de nouvelles sources d'inspiration, de rompre l'isolement, de percevoir de nouvelles perspectives... En Normandie, 3 500 agriculteurs (RGA 2010) se sont déjà lancés dans la diversification, témoignant des multiples possibilités qu'offrent les circuits courts.

NATHALIE LHEUREUX
POUR LE RÉSEAU DES CHAMBRES
D'AGRICULTURE

La vache de Louvicamp dans le Pays de Bray

EXPERIENCE

Mettre en avant les atouts de l'agriculture pour le consommateur.



Lucie Engérant est présente deux fois par mois au magasin de producteurs de la Ferme d'Isnel à Isneauville.

Lucie Engérant est installée avec son mari Marc depuis 15 ans sur une ferme laitière du pays de Bray, La Vache de Louvicamp, à Mesnil-Mauger en Seine-Maritime. La transformation d'une partie de la production et la vente en circuit court faisaient partie de leur objectif d'installation.

« Economiquement c'était vital pour l'exploitation mais c'est aussi comme cela que je voyais mon métier. J'ai besoin d'être au contact des clients, c'est le carburant pour que j'avance », précise Lucie.

Beurre, crème, yaourts...

L'exploitation laitière produit 500 000 litres de lait dont 200 000 sont destinés à l'atelier de transformation : beurre, crème, yaourts, fromage frais, crèmes dessert, biscuits, crêpes sont ensuite commercialisés sur les marchés (Mont-Saint-Aignan, Dieppe et Forges-les-Eaux) et les magasins de producteurs. Lucie fait partie du GIE de la Ferme d'Isnel à Isneauville. Elle s'y rend deux à trois par mois, le vendredi, pour par-

ticiper à la commercialisation des produits et rencontrer les consommateurs.

Le public se déplace aussi sur l'exploitation car Lucie et Marc ont une culture de l'accueil. Ils sont agréés Ferme Pédagogique dans le réseau Bienvenue à la Ferme : organisation d'anniversaires à la ferme avec fabrication du beurre et participation à la traite, ateliers « cuisinez fermier », boutique à la ferme, jeux de pistes pour les classes et les centres de loisirs, visite de l'élevage, goûters à la ferme...

Une crêperie

Depuis un an, Lucie et son mari ont repris la crêperie de l'Avenue Verte à Neufchâtel-en-Bray. C'est un projet ambitieux qui nécessite la présence de cinq personnes. Les crêpes sont réalisées à partir des produits de la ferme et des produits locaux d'autres producteurs. Lucie et Marc commercialisent également de la viande de boeuf et de veau qui sont élevés sur l'exploitation. Il ne s'agit pas de se spécialiser dans la viande.

« Nous avons des mâles et des herbages, c'est une valorisation qui permet de récupérer une petite marge. Nous sommes actuellement en discussion avec la ville de Neufchâtel-en-Bray pour fournir les cantines des écoles en morceaux à bourguignon ».

Toutes ces occasions de rencontrer le consommateur : les visites de la ferme, les marchés, les magasins de produits locaux, la crêperie sont pour Lucie une formidable occasion de parler de son métier :

« Il ne s'agit pas de pleurer sur notre sort mais de mettre en avant les atouts de l'agriculture pour le consommateur ».

CATHERINE HENNEBERT

Avec l'aimable autorisation
de l'Union agricole

REUSSIR

**l'union
l'agricole**