



Depuis sa création, le réseau La Ferme de Chez Nous s'engage pour le producteur et le consommateur

La Ferme de Chez Nous est un réseau de 5 magasins, situés en Pays de la Loire, qui regroupe une vingtaine de producteurs associés et veut poursuivre son maillage du territoire avec l'ouverture de 3 magasins d'ici début 2023. L'idée est née de la volonté de maîtriser la production, de la ferme au consommateur. Les exploitants agricoles assurent ainsi la traçabilité de leurs productions, en vendant le fruit de leurs récoltes, les produits laitiers, la viande de leurs exploitations ou les boissons de leurs vergers... La Ferme de Chez Nous est un écosystème, centré autour d'une économie locale et solidaire. Le lien avec les producteurs est primordial, car ils sont un maillon essentiel de la chaîne. Les producteurs sont tous situés à moins de 100 km des magasins. La volonté de l'enseigne est de valoriser au maximum le producteur et de le rémunérer au mieux en défendant une meilleure alimentation et une consommation plus responsable.

ZOOM SUR LA FERME DE CHEZ NOUS

La Ferme de Chez Nous est aujourd'hui un réseau de 5 magasins, situés en Pays de la Loire. L'enseigne a pour ambition d'ouvrir sur les 2 prochaines années 5 nouveaux magasins dans la région. La Ferme de Chez Nous s'engage à proposer des produits frais, locaux et fermiers ou artisanaux (fruits, légumes, boissons, oeufs, produits frais, boucherie, charcuterie et épicerie). La volonté de l'enseigne est de valoriser au maximum le producteur et de le rémunérer au prix juste.

5 magasins :

- > Saint-Léger-sous-Cholet (49)
- > Mouzillon (44)
- > Mortagne-sur-Sèvre (85)
- > Chalonnes-sur-Loire (49)
- > Saint-Macaire-en-Mauges (49)

4 238

produits
dans le respect de la saisonnalité

4

producteurs associés par magasin

Entre 50 et 100

producteurs apporteurs
par magasin

Entre 6 et 10

emplois directement créés
par magasin

1 à 2 millions

d'euros de CA par magasin en 2021



Œuvrer pour une alimentation plus sûre

« Être producteur et vendre via un réseau que nous avons créé, le fruit de notre travail, est rassurant pour le consommateur et gratifiant pour le producteur. Nous créons de la valeur et allons au-delà de notre simple production : nous participons à un mouvement grandissant sur la consommation de produits frais, locaux, fermiers ou artisanaux. Et pourtant, le changement de logiciel n'est pas encore acté. Le poulet du dimanche est français mais dans les produits transformés, dans les cantines, les EHPAD, il est importé car moins cher. Avec La Ferme de Chez Nous, nous proposons une production située dans un rayon maximum de 100 km du magasin. Notre leitmotiv c'est le 100 % local et produit de saison. » explique Hugues VIGNERON, exploitant à La Baratte. Pour le consommateur, il est urgent de changer de paradigme, les producteurs veulent transmettre des messages forts qui leur permettront de se retrouver dans sa consommation et dans son action pour le développement durable. « Nous devons penser global. L'agriculture, la santé et l'alimentation allient des enjeux économiques, sociétaux et environnementaux. Il est essentiel de savoir d'où proviennent les aliments que nous mangeons, cela garantit une qualité et sécurise notre santé » ajoute l'exploitant. En connectant la production locale et le monde qui l'entoure, l'enseigne œuvre pour une alimentation plus sûre et pour une plus juste rémunération des producteurs qui maîtrisent la chaîne. « Nos prix sont justes et notre politique tarifaire est transparente pour le consommateur ».



©LaFermeDeChezNous

Donner du sens à l'acte de consommation en payant le prix juste

Pour Hugues VIGNERON*, adhérent depuis fin 2010, « Il n'est pas possible de comparer un panier de La Ferme de Chez Nous à un panier de grandes surfaces. Il faut prendre en compte la qualité, la production de carbone, l'impact sociétal et aujourd'hui, ce n'est pas possible de trouver un équivalent. Et cela donne un sens au commerce de proximité. »



*Hugues Vigneron, producteur laitier bio et co-gérant de La Ferme de Chez Nous à Saint-Léger-sous-Cholet

Hugues VIGNERON

Régis BRETAUDEAU** insiste sur le fait que tous les producteurs se trouvent à un rayon de 100 km du magasin. « 95% de notre chiffre d'affaires provient d'une production située dans un rayon de 20 minutes du magasin. Nous produisons uniquement des produits frais, de saison et locaux. C'est le sens de mon adhésion à La Ferme de Chez Nous : valoriser nos produits et les vendre à un prix qui correspond à sa juste valeur ».



Régis BRETAUDEAU

**Régis Bretaudeau, producteur de viande bovine à Saint-Germain-sur-Moine.