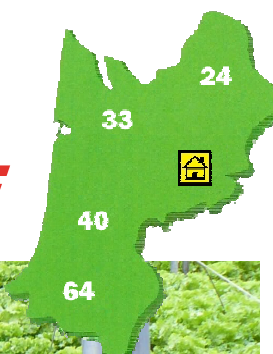




UNE FERME BIO EN AQUITAINE



Biodiversité, Vente en gros et Maraîchage

Ferme de Jean-Pierre Menini à Fongrave (Lot-et-Garonne)

Située à 15 km de Villeneuve-sur-Lot, 35 km de l'autoroute et 30 km au nord d'Agen, la ferme de Jean-Pierre est située dans la vallée du Lot et est constituée de sols argilo-limono-sableux.

Ces terrains asséchants ont orienté la production maraîchère sur les légumes aériens et les légumes-fruits.

Installé en 1990, Jean-Pierre démarre sa production avec 3 produits phares qui sont les fraises, les melons et les tomates. Suite à des déboires climatiques, il s'intéresse rapidement à l'agriculture biologique. En apprenant que la conversion progressive était faisable, il commence à se passer de produits chimiques en 1997 et convertit ses terres en mars 1998.

16 hectares

Maraîchage : 60 à 80 produits différents

Conditionnement et Expédition : sur place

Commercialisation : en demi-gros, directement par le chef d'exploitation

CONTACT : *Civam Agrobio de Lot-et-Garonne 05 53 41 75 03*

LA PRODUCTION MARAICHERE

Ses produits d'hier à aujourd'hui

Jean-Pierre a débuté sa production en bio avec 3 produits phares : les tomates, les melons et les fraises.

Puis, pour séduire ses clients et leur donner le choix dont ils ont besoin, il se met à élargir sa gamme (courgettes, salades ...).

Aujourd'hui, Jean-Pierre possède 12 espèces sur sa ferme ce qui lui permet de proposer entre 60 et 80 produits différents à ses clients.

Depuis toujours, Jean-Pierre s'intéresse à comment et pourquoi mieux valoriser ses produits.

Quand il produit, il pense au consommateur final. Il cherche donc à ce que ses produits attirent l'œil afin de déclencher le processus d'achat.

Pour cela, Jean-Pierre travaille sur deux axes prioritaires :

- L'aspect visuel : poivrons, tomates, aubergines et blettes sont dans cette démarche
- La remise au goût du jour des anciennes variétés : démarche militante.

Chaque année sa gamme évolue pour mieux l'adapter aux besoins.



Poivrons, tomates, aubergines



Salades sous tunnel

Sa gamme en 2008

- 9 couleurs de poivrons : gamme arc-en-ciel car l'arlequin (vert-jaune-rouge) a très vite été concurrencé.
- Courgettes : longues, rondes et jaunes
- Aubergines : blanches, noires, mini et violette
- 6 à 7 salades différentes selon les conditions techniques
- Blettes multicolores (depuis 2007)
- Tomates anciennes : 18 différentes.

Sa Main d'Œuvre

Jean-Pierre est chef d'exploitation. Sa femme fait un mi-temps administratif sur la ferme.

Il est aidé par 4 salariés permanents ainsi que par 7 à 8 saisonniers de mars à octobre.

Sa grande force : un salarié de confiance qui sait prendre son relais en son absence.

LE CONDITIONNEMENT ET L'EXPEDITION DES PRODUITS

Jean-Pierre possède sur sa ferme une station de conditionnement et d'expédition.

Cela lui permet de répondre à une commande très rapidement puisqu'il a directement les produits chez lui.

Une fois la commande passée et la récolte effectuée, Jean-Pierre amène les produits à ses transporteurs. Pour cela, il collabore avec un expéditeur de fruits conventionnels (à environ 25km) qui lui met à disposition gratuitement un quai. Là bas, une ligne de camions passe régulièrement ce qui lui permet de servir toute la France et l'Europe.



Ce fonctionnement lui offre la possibilité de produire et d'expédier sans pertes. Ceci est possible grâce à la taille de son exploitation ainsi qu'à l'adaptabilité de son personnel.

De plus, il met un point d'honneur à garantir la qualité de ses produits qui sont dits fragiles après expédition. Enfin, sa dernière force est qu'il travaille avec ses transporteurs par rapport à l'heure de livraison et non pas par rapport au tarif.

Station de conditionnement à la ferme

LA COMMERCIALISATION

Historique

A partir de sa conversion et jusqu'en 2000, Jean-Pierre vend ses produits à ARCADA et CABSO, des structures de commercialisation bio. Suite à la faillite de ARCADA, Jean-Pierre n'arrive pas à trouver sa place dans les alternatives collectives proposées.

Il décide donc de se lancer à son compte en démarchant seul des nouveaux clients et en s'occupant du transport. Cette technique a porté ses fruits !

En effet, ses clients lui ont permis de diversifier sa gamme car ils en faisaient la demande mais aussi puisqu'ils étaient toujours là en soutien même si l'essai n'était pas parfait !

Ses clients

Jean-Pierre ne travaille qu'avec des grossistes. 3 d'entre eux travaillent avec lui toute l'année et représentent 55% de son Chiffre d'Affaire. Un petit expéditeur travaille avec lui occasionnellement et représente 10% de son CA. Et enfin, quelques autres clients travaillent avec lui ponctuellement.

Ce qui le sécurise est qu'il a mis en place avec 5 ou 6 clients des partenariats de confiance, qui fonctionnent très bien.

SA STRATEGIE COMMERCIALE



« L'originalité est une chose, mais il faut que les clients apprécient ! »
JP Menini

Jean-Pierre a une gamme étendue. Certains produits ne sont pas rentables du tout (petits pois ...) car la main-d'œuvre y est un poste de dépense beaucoup trop important. Néanmoins, il continue à produire ces légumes car ils plaisent aux clients et servent donc de produits d'appel. Leur coût est compensé par le reste des produits de l'exploitation.

Jean-Pierre ne travaille pas « produits par produits » mais par variétés, hormis pour les tomates et les poivrons qui sont ses 2 produits phares. Cette stratégie lui permet d'avoir une gamme variée, ce qui donne un effet de masse : quantité et diversité !

Cela plaît à ses clients car ces derniers partent avec leur gondole pleine. Ils n'ont donc pas à aller ailleurs pour chercher les produits de fond de rayon.

Malgré tout, la difficulté de cette gamme est qu'il est quasiment impossible d'expliquer chaque produit un par un.

Jean-Pierre a donc mis en place des papiers explicatifs depuis 5 ans qui lui permettent de faire mieux connaître chacune des variétés et de donner l'envie aux clients de tenter l'achat de produits différents.

La ROSEE (early) vous propose

LES TOMATES QUI ONT DU GOUT AB

Variété	Poids moyen	QUALITÉ				UTILISATION					
		Saveur	Forme	Aspect	Stabilité	Salade	Cooking	Conservation	Autres		
Coeur de Bœuf	300 gr	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Rose de Berne	250 gr	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Liquide	250 gr	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Globe Zebra	80 gr	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Ananas	200 gr	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Pomme Noire	100 gr	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Perline	30 gr	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Andine Curme											
Noire de Lermé											
Jour de Vincent											
Cordoba											
Son Mazzano											
Calina											
Mattina											

LES PERLES de la ROSEE

30 gr 40 gr 100 gr

AB

Plaquette explicative sur les tomates anciennes

Réseau aquitain de fermes de démonstration en agriculture biologique.
Avec le soutien de :

