

## La « *Plateforme Paysanne Locale* » un outil logistique pour l'approvisionnement en produits frais et locaux des professionnels Marseillais

Ce projet est né de la rencontre et des échanges entre plusieurs acteurs impliqués dans la production et l'approvisionnement de produits locaux en Provence. Tous réalisent que dans le bassin marseillais, il manque une plateforme pour assurer l'approvisionnement en produits frais et locaux des magasins de détails, de la restauration privée et de la restauration collective.

Non, pas un grossiste de plus ! mais une structure logistique permettant de faire le lien de façon équitable et durable entre les petits producteurs et transformateurs de la région et toutes les structures susceptibles d'écouler ces produits sur l'agglomération marseillaise. Cet outil devra soutenir les paysans fragilisés par le monde de l'hyper distribution, et la dynamique locale des commerces et des restaurants qui souhaitent développer la carte du « Made in Provence ».

Les premières réunions ont lieu en 2012 et le constat est partagé. Le projet est lancé avec le soutien du Conseil Régional PACA et du Conseil Général des Bouches du Rhône pour une période d'étude.

**L'association de préfiguration de la plateforme paysanne locale (AP-PPL) » est créée en mai 2013.**

Son rôle, permettre la construction de cet outil collectif. Son président est François Plesnar, agriculteur bio sur Aubagne. La forme associative donnera le temps d'envisager une forme juridique adaptée à l'activité et au projet pour l'inscrire dans la continuité. Elle sert également à lancer l'activité de la plateforme.



*Bruno Knipping, François Plesnar, Sébastien Pioli, agriculteurs bio à Aubagne et fournisseurs principaux de la plateforme pour la période de lancement - (c) J.-P. Vallorani*

## Un lancement de l'activité le 12 juin

En attendant de voir le jour sous sa forme définitive courant 2014 la plateforme paysanne locale (PPL) amorce en parallèle de l'étude de marché, un début d'activité à partir de juin 2013 pour fournir des restaurateurs marseillais, Aubagnais et Cassidains. Ceci a pour but d'évaluer et de calibrer les contraintes liées à l'activité.

Ce début d'activité a pour but de fournir des professionnels en légumes, fruits et produits secs. Mise en place en partenariat avec trois producteurs en agriculture bio d'Aubagne : Bruno Knipping, François Plesnar, et Sébastien Pioli, auxquels seront associés une douzaine de producteurs bio en Provence afin de compléter l'offre proposée et d'assurer une régularité d'approvisionnement. Ces 3 producteurs aubagnais sont adhérents à la marque « *Les Jardins du Pays d'Aubagne* » (marque collective propriété de la communauté d'agglomération du Pays d'Aubagne et de l'Etoile animée par le CETA du Pays d'Aubagne).

La logistique sera assurée par « TerroirBio » (distributeur en produits bio et locaux sur Marseille). Des produits secs seront ajoutés à l'offre via la SCOP « Epice » (grossiste en produits secs locaux et équitables).

La totalité des produits distribués seront des légumes, fruits et produits d'épicerie de Provence, labellisés AB, auxquels seront ajoutés quelques références en produits équitables.

### Nous trouverons dans la mercuriale chaque semaine :

- Une trentaine de références de légumes frais (Aubergines, courgettes, 12 variétés de tomates, haricots verts, radis, salades, blettes, carottes....) tous en provenance quasi exclusivement d'Aubagne.
- Quelques fruits (fraises de Tarascon, Cerises de Gordes, Melons de Cavaillons,...)
- Une sélection de Produits secs : Jus de fruits de Maillane, pâtes sèches d'Avignon, riz de Camargue, farines de Grans, légumineux de la Drôme provençale, bière artisanale du Luberon, ...



## Porteurs du projet (Plateforme Paysanne Locale) et membres du Conseil d'administration de l'AP-PPL :

**Juliette COINAUD – BEGOUEN, contact presse de l'AP-PPL** - APEAS - chargée de l'étude 04 92 76 53 13 ou 06 52 50 22 99 [circuitscourts@apeas.fr](mailto:circuitscourts@apeas.fr) - [www.apeas.fr](http://www.apeas.fr)

**François PLESNAR – président de l'AP-PPL**, maraîcher en agriculture biologique à Aubagne, label « les Jardins du Pays d'Aubagne » (marque créée avec le CETA) – 06 98 70 08 14 - [f.plesnar@free.fr](mailto:f.plesnar@free.fr)

**Benoit HAMON** – Gérant de la Scop Épice (Grossiste en produits secs locaux et équitables) et Président de l'APEAS (Agence Provençale pour une économie alternative et solidaire) : 06 80 87 42 30 - [benoit@epice.org](mailto:benoit@epice.org) – <http://www.epice.marsnet.org>

**Noé GUIRAUD – Trésorier de l'AP-PPL** Doctorant (GREQAM), étude sur le développement des Circuits courts en région PACA : 06 15 35 20 17 - [noeguiraud@gmail.com](mailto:noeguiraud@gmail.com)  
**Jean-Christophe ROBERT** Président de l'Association Filière Paysanne 06 17 47 88 78 - [filiere.paysanne@gmail.com](mailto:filiere.paysanne@gmail.com) – [filiere-paysanne.blogspot.fr](http://filiere-paysanne.blogspot.fr)

**Sébastien LANTENOIS – Contact Restaurateurs de l'AP-PPL** Gérant de TerroirBio (distributeur en produits bio et locaux sur Marseille – contact restaurateurs) : 06 48 30 87 03 - [terroirbio@orange.fr](mailto:terroirbio@orange.fr) - [www.terroirbio13.com](http://www.terroirbio13.com)

## **La Plateforme Paysanne Locale (PPL) en quelques repères :**

**Début 2012 - La genèse :** Il était une fois, deux marseillais, Benoit et Jean-Christophe, branchés par la question des circuits-courts de proximité : de la fourche à la fourchette et à un prix juste et équitable pour tous ! Benoît Hamon est cogérant de la SCOP « Epice », une plateforme de produits secs et équitables, et également président de l'APEAS (Agence Provençale pour l'Economie Alternative et Solidaire). Jean-Christophe Robert est producteur de châtaignes en Ardèche, président de Filière Paysanne et fondateur de la première épicerie paysanne de quartier à Marseille. Ils réalisent en s'appuyant sur leurs pratiques qu'il manque un outil dans le bassin marseillais, pour l'approvisionnement des magasins de détail, type épicerie paysannes, pour la restauration privée, et la restauration collective, et pour soutenir des paysans fragilisés et la dynamique locale des commerces de proximité.

**Été 2012 - Naissance d'un projet :** Le projet de créer une plateforme paysanne locale d'approvisionnement en produits frais sur Marseille prend forme après deux réunions avec une cinquantaine de structures regroupant une partie des acteurs Marseillais spécialisés dans la distributions et la commercialisation de produits frais en « circuits courts » (producteurs, logisticiens, AMAP(s), transformateurs, restaurateurs, épiciers,...).

**Fin 2012 – début 2013 : Création d'un comité de pilotage,** L'étude de faisabilité du projet est lancée (études techniques, de marché, de rentabilité) avec le soutien de la région PACA et du Conseil Général des Bouches du Rhône. Un comité de pilotage est mis en place, il est composé de 6 membres : B. Hamon (Epice), J.C Robert (Filière Paysanne), F. Plesnar (agriculteur à Aubagne), J. Coinaud-Begouen (chargée d'étude, APEAS), N. Guiraud (doctorant GREQAM sur l'étude des circuits courts en PACA), S. Lantenois (TerroirBio).

**Premier semestre 2013 – Rencontre avec les partenaires :** une série de rencontres avec des acteurs investis sur ces thèmes commence, de plus une rencontre entre le comité de pilotage, des producteurs, des organisations agricoles, des restaurateurs et des détaillants a lieu en avril.  
**- Rencontre avec Gourmediterranée :** Les premiers liens se créent avec le groupement des restaurateurs étoilés de Marseille, en demande sur ce type de produits. Des synergies semblent pouvoir avoir lieu avec plusieurs restaurateurs de Marseille.

**Mai 2013 – Création de l'Association de préfiguration AP-PPL :** Afin de pouvoir démarrer une activité économique auprès des restaurateurs marseillais, l'association de préfiguration de la plateforme paysanne locale voit le jour. Le président en est François Plesnar (agriculteur bio à Aubagne).

**Juin 2013 – Du papier au concret :** Un début d'activité est lancé avec 3 producteurs bio d'Aubagne (associé à une quinzaine de producteurs bio de PACA en soutien), un logisticien

(TerroirBio) pour fournir 2 fois par semaine un certain nombre de restaurateurs marseillais en fruits et légumes frais et bio. Une montée en charge progressive est envisagée pour fin 2013 début 2014.

**Courant 2014 – De l'étude vers une mise en place physique :** fin de l'étude de la plateforme, mise en place de sa forme définitive. Installation physique et développement de l'activité vers les épiceries, les restaurateurs et la restauration collective du bassin Marseillais.

**Organismes ou personnes ayant participé aux réunions publiques jusqu'en mai 2013 :**

Pain et Partage, Collectif Grange d'Abondance, Les jardins de Gaïa, AMAP de Ste Catherine, AMAP de Valmante, Alliance Provence (réseau des AMAP de PACA), Coop'cinelle, les Paniers Marseillais, CR PACA (circuits courts), la Table de Cana, Label Éthique, le Boudiou restaurant, CETA d'Aubagne, Agri Bio 13, Vincent RIOUX producteur de Spiruline sur Aubagne, Jeanne-Aurélié DARNAUD maraîchère, ADEAR 13, Rémy ESPANET maraîcher, Catherine et Michel APOSTOLO de la SCIC Agribio Provence et producteurs de fromages de Brebis, ADELE (Asso de Distribution Equitable Locale et Ecoresponsable), APEAS (Agence Provençale pour une économie sociale et solidaire) pour le programme *Développement des achats socialement responsables en région PACA*, Confédération Paysanne, Grégoire CANOVAS (maraîcher bio et formation en vendeur bio, civam, Réseau Rural PACA , Café l'écomotive, Amaury FRANCHITI, en formation maraîchage, Bouche du Rhône Tourisme.

**Depuis le début de l'étude d'autres contacts sont pris :**

Conseil Régional PACA (service Agriculture - Direction de l'Eau et service Développement de l'emploi et de l'activité ), Conseil Général 13, Réseau « Inpact, travailler autrement en agriculture »<sup>1</sup>, Bio de Provence, Agribio 04, Agribio 83, Agribio 13, Échanges Paysans (plate forme 05), SCIC Agribio Provence (plateforme 83), Gourméditerranée (chefs étoilés), Chambre d'Agriculture (plateforme « Goûter au 13 » et le pôle valorisation et diversification), association Colinéo (conservatoire des restanques, projet de variété locale et anciennes), ...

**Des partenaires :**

Au delà de l'investissement fort des membres du comité de pilotage et de l'appui effectif du Conseil Régional et du Conseil Général 13, d'autres partenaires participent à l'émergence de ce projet.

- ⌚ Le CETA d'Aubagne nous permet de travailler sur la question de la restauration collective et permet un lien avec les producteurs d'Aubagne.
- ⌚ L'association Gourméditerranée et Bouches du Rhône Tourisme relayent la démarche pour les professionnels (étude et lancement de l'activité).
- ⌚ Agribio 13 et la Chambre d'Agriculture 13 peuvent faire passer l'information auprès des producteurs, un appui des structures du pôle InPACT peut également aider à mobiliser les producteurs. Ces acteurs ont échangé avec les porteurs de projet sur leur expérience.

---

<sup>1</sup> Des organisations de développement agricole et rural de la région PACA, se reconnaissant dans les valeurs d'une agriculture paysanne, alternative et solidaire, se sont réunies dans *un pôle d'Initiatives Pour une Agriculture Citoyenne et Territoriale (InPACT) pour « travailler autrement en agriculture »* en plaçant l'aspect collectif et solidaire au cœur des préoccupations. Alliance Provence, l'ARDEAR, Bio de Provence, la Confédération Paysanne, Filière Paysanne, les paniers marseillais, le GR CIVAM PACA et le MODEF mutualisent des initiatives et des expertises, publient chaque année un catalogue de formation commun et co-animent l'observatoire régional des circuits-courts.



**JEAN-CHRISTOPHE ROBERT ANIME UN PROJET QUI REPOSE SUR LA MISE EN RÉSEAU DE PAYSANS LOCAUX, DE STRUCTURES LOGISTIQUES ET DE DISTRIBUTION AVEC DES ENTREPRISES ET DE SERVICES DE RESTAURATION. APRÈS UNE PREMIÈRE RÉALISATION À MARSEILLE, IL VEUT ALLER PLUS LOIN AVEC DES ACTEURS QUI Y CROIENT.**

**ACCENTS : L'ASSOCIATION FILIÈRE PAYSANNE REMET EN CAUSE L'ÉCONOMIE AGRO-ALIMENTAIRE. POURQUOI ?**

Jean-Christophe Robert : La réponse à la crise globale du système alimentaire est aussi locale. C'est à quoi s'attache Filière Paysanne, faire naître des solutions ici, dès maintenant. Car le système alimentaire mondial devient fou, et nous met dans un état de précarité. Que demain le gaz russe soit coupé vers l'Europe, et toute l'industrie de l'engrais sur lequel repose l'agriculture intensive s'écroule. Quant à nos nombreuses importations alimentaires, elles avaient toujours reposé sur une énergie peu chère. Ajoutez à cela le facteur climatique ! Une sécheresse quelque part dans le monde, et voilà le prix des céréales qui s'envole.

**AU FOND, AVEZ-VOUS MONTRÉ QUE DES ALTERNATIVES LOCALES SONT POSSIBLES ?**

J.-C. R. : Filière Paysanne travaille à re-localiser, en cherchant toujours à favoriser l'émergence d'un réseau de solidarités locales. L'association a d'abord créé une épicerie paysanne de quartier. L'aide du CG13 nous a été précieuse pour ça, en particulier pour acquérir une indispensable chambre froide. L'épicerie existe (70 rue Léon Bourgeois, 13001 Marseille) et a recruté cinq personnes. Elle est devenue une Scop, et prend son envol désormais en toute indépendance. Filière Paysanne va maintenant donner la main à deux autres projets similaires, à Aix-en-Provence et à Marseille. Mais ce qui nous semblerait

vraiment intéressant, c'est de favoriser une filière, du producteur au consommateur, en passant par la logistique. On y travaille.

**COMMENT UNE POPULATION PLUS NOMBREUSE POURRAIT COMPTER SUR UNE AGRICULTURE DE PROXIMITÉ DANS 13 ?**

J.-C. R. : Tout repose sur la solidarité solide d'organismes qui œuvrent à l'émergence d'un système pérenne local. C'est un nouveau modèle. Le pivot du système que nous faisons émerger, c'est une "plate-forme paysanne locale". Elle aura pour fonction de collecter les produits d'agriculteurs locaux, notamment ceux qui utilisent le carreau des producteurs du Marché d'Intérêt National de Marseille. A l'autre bout de la chaîne, elle fournirait des restaurants, épiceries et cantines scolaires. Pour rationaliser tout ça, l'Apeas, un organisme marseillais de soutien à l'économie alternative, mène actuellement une étude de faisabilité. Aujourd'hui nous sommes en relation notamment avec un groupe de producteurs du pays d'Aubagne, qui ont besoin d'un soutien logistique pour fournir des restaurants étoilés du secteur. Le vrai défi, en fait, ce sera de savoir comment partager la valeur de façon équitable entre tous, producteurs et prestataires de services.

Propos recueillis par Michel Neumuller

FILIÈRE PAYSANNE : 06 17 47 88 78 - [filiere.paysanne@gmail.com](mailto:filiere.paysanne@gmail.com)

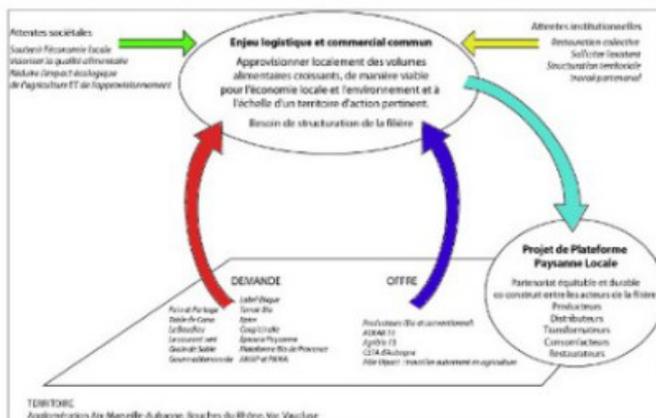
**Pour une plateforme équitable en produits frais**

De la naissance d'une idée... à la mise en œuvre d'une dynamique collective : un projet de plate-forme paysanne locale dans le bassin marseillais.

Il était une fois, deux marseillais, Benoit et Jean-Christophe, qui se rencontrèrent en 2012. Ils étaient branchés par la question des circuits-courts de proximité : de la fourchette à la fourchette et un prix juste et équitable pour tous ! Benoit Hamon est cogérant de la SCCP « Epice », une plate-forme de produits secs, et également président de l'APEAS. Jean-Christophe Robert est producteur de châtaignes en Ardèche, président de Filière Paysanne et fondateur d'une épicerie paysanne de quartier à Marseille. Ils réalisent en s'appuyant sur leur pratique qu'il **manque un outil dans le bassin marseillais, pour l'approvisionnement des magasins de détail, type épicerie paysannes, pour la restauration privée, et la restauration collective, et pour soutenir des paysans fragilisés et la dynamique locale des commerces de proximité.** Cet outil, c'est une plate-forme équitable en frais.



Ils décident au printemps 2012 d'en parler autour d'eux, une première réunion est organisée avec des acteurs de l'aval (épicerie actuelle ou en projet, Amap, acteurs de la distribution), le constat est partagé. Une deuxième réunion avec les acteurs de l'amont (producteurs ou association de producteurs) arrive également à cette conclusion et des pistes intéressantes émergent. Un troisième marseillais rejoint le pilotage du projet, Noé Guiraud, à ce moment là en stage à l'observatoire régional des circuits-courts du Conseil Régional, il découvre le dynamisme des acteurs de l'alimentation locale. Dynamisme qui l'a notamment motivé à s'investir en réalisant une thèse sur le sujet.



En juin 2012, lors d'une réunion du Réseau Rural sur les circuits-courts, JC rencontre Juliette Coinaud Begouen. À ce moment-là, elle est en stage dans les Hautes-Alpes sur l'émergence d'une plate-forme d'approvisionnement local dans les Hautes-Alpes : « Echanges Paysans 05 ». Enfin en septembre, last but not least, un cinquième se joint à la démarche, c'est François Plesnar, maraicher en bio à Aubagne qui livre déjà des restaurants à Marseille.

De nombreux échanges ont lieu pour avancer. Il est clair qu'il faudra du temps... il ne s'agit pas de monter une start-up, mais **mobiliser un collectif et proposer un outil cohérent face à une situation complexe** ! Des initiatives existent et **l'objectif n'est pas de se mettre en concurrence, mais de mutualiser**, de cibler les manques et d'imaginer des possibles ensemble ! Il s'agit d'une question d'intérêt général : comment organiser un approvisionnement local et de qualité tout en soutenant les acteurs de la filière... De ce fait, pour cette période d'étude, les porteurs de projet font appel au Conseil Régional PACA et au Conseil Général des Bouches du Rhône.

En parallèle de l'étude, l'idée germe de lancer l'expérimentation : **une phase test d'approvisionnement à petite échelle avec des acteurs volontaires, entre Aubagne et Marseille, à partir de Mai 2013.** Une articulation entre la phase test et l'étude permettra d'avancer en s'appuyant sur cette expérience. En février 2013, l'étude pré-opérationnelle commence. Le travail est piloté à cinq, Juliette est embauchée à l'APEAS pour suivre la mission.

Chacun des porteurs de projet est en relation avec des personnes concernées par cette question des circuits-courts de proximité, ce qui permet d'allier divers acteurs pour entrer dans **une dynamique transversale : des acteurs de la production, de la transformation, de la distribution (privé ou public), jusqu'à des consommateurs.** D'autre part, cette dynamique est appuyée par le Conseil Régional et le Conseil Général du 13, et souhaite contribuer modestement aux échanges actuels sur la gouvernance régionale en matière d'alimentation.

Nous vous proposerons chaque mois une « brève » sur ce chantier !

**Contact :**  
 Juliette Coinaud Begouen  
 APEAS, locaux de Mane – Maison du Patrimoine, 2è étage 04300 Mane  
 04 92 72 38 35 - 06 52 50 22 99  
[circuitscourts@apeas.fr](mailto:circuitscourts@apeas.fr)

Plateforme équitable en produits frais

## DU FRAIS, ÉQUITABLE ET LOCAL POUR LES GOURMETS

**Dans chaque Dynamo, nous vous donnons des nouvelles du projet de plate-forme paysanne locale dans le bassin marseillais dont la phase d'étude est portée par l'APEAS. Une phase test sera lancée fin mai.**

François Plesnard, maraîcher bio à Aubagne, travaille avec le restaurant étoilé du Petit Nice de Marseille depuis la saison 2012. Or les livraisons dans Marseille s'avèrent parfois complexes et prennent du temps, temps qu'il n'a plus pour son exploitation ! Par ailleurs, Gérard Passédat (chef du Petit Nice) lui propose de commencer à développer son offre en volume, en diversité et en fréquence de livraison. Et ainsi, pourquoi ne pas livrer petit à petit plusieurs de ses collègues restaurateurs.

Une quarantaine de ces chefs étoilés se sont en effet constitués en association et recherchent un approvisionnement local en produits de qualité. Cette association s'appelle "Gour méditerranée" (créée en janvier 2012 par les chefs et restaurateurs marseillais et tables de Provence dans le but de « promouvoir les savoir-faire et la gastronomie marseillaise et provençale ». Autour de Gérard Passédat, Lionel Lévy et Guillaume Sourrieu, Président, Vice Président et Trésorier )



Bruno Knipping



Sébastien Pioli

François contacte deux autres producteurs sur Aubagne (Bruno KNIPPING et Sébastien PIOLI) pour assurer cet approvisionnement, de plus, pour monter ce projet, et réfléchir à l'organisation de ce service, ils ont rejoint l'équipe du projet « plate forme paysanne locale ». <sup>1</sup>

Afin de tester l'activité, ils envisagent de mettre en place une phase test. Ainsi **entre fin mai et fin septembre 2013, des légumes produits à Aubagne en agriculture bio pourront être livrés à une douzaine d'établissements qui le souhaitent** (des restaurants de l'association Gour méditerranée ou non et des détaillants, type épicerie de quartier).

Pour cette nouvelle activité partenariale, la phase test, une association (soumise à TVA) va être créée prochainement. La logistique sera menée pour cette première période par la SARL Terroir Bio, basée à Aubagne et qui livre déjà des produits bio à Marseille, en partenariat avec la Scop Épice, basée à Marseille suivant les besoins.

Cette initiative s'inscrit dans le projet global de développer une "plate-forme paysanne locale" pour l'approvisionnement en produits frais du bassin Marseillais. En ce moment une étude de faisabilité <sup>2</sup> est en cours, des liens réguliers entre l'équipe de la phase test et l'équipe de l'étude permettront d'alimenter le montage du projet avec les retours des utilisateurs de cette phase test.



François Plesnard

**Jean Christophe Robert (Filière paysanne) & Juliette Coinaud Begouen (APEAS)**

*Les photos des producteurs d'Aubagne sont fournies par le CETA d'Aubagne*

<sup>1</sup> Porteurs du projet : Benoit Hamon, SCOP Épice, Jean-Christophe Robert de l'association Filière Paysanne, Noé Guiraud (en thèse sur les circuits courts), François Plesnar, Sébastien Lantenois. (terroirs Bio) (voir numéro de Mars)  
<sup>2</sup> étude menée au sein de l'APEAS (Juliette Coinaud Begouen chargée d'étude), avec les porteurs du projet qui forment le comité de pilotage