



# Sommaire



## Le Panier Paysan

p 1

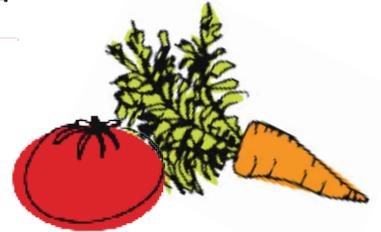
Une Genèse qui présage une structure solide  
A la base, dans les fondations : une charte !  
A tous les étages : la proximité !



## Carte d'identité du Panier Paysan

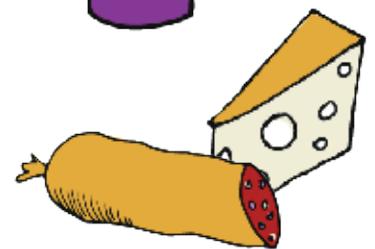
p 2

De la vente directe collective très structurée  
Les 16 fermes associées  
Mieux produire, c'est l'avenir !  
Quelques chiffres



## Les 10 ans du Panier Paysan & les 30 ans d'Accueil paysan

p 4



**Panier Paysan**

**Place de la Poste - 12330 Nuces**

**05 65 46 21 35**

**f Le Panier Paysan**

**Contact presse**

**Audrey PILLE - 06 65 24 74 32**

**audrey.pille@gmail.com**

# Le Panier Paysan

## Une Genèse qui présage une structure solide

En avril 2007, après 3 ans de réflexion, de rencontres et d'expériences, la création du Point de Vente Collectif « Le Panier Paysan » s'impose comme une évidence collective pour les 12 paysans qui souhaitent ancrer un lieu destiné à la vente directe dans le paysage local. Faire naître une identité collective sans renier les individualités, tel est le leitmotiv du groupe.

Cinq ans après le démarrage du point de vente collectif, un incendie met en danger l'avenir de la structure. Les producteurs déménagent alors temporairement le magasin vers le presbytère. La clientèle reste fidèle et continue de soutenir le travail des paysans locaux tandis que le magasin est modernisé : plus grand, mieux pensé et surtout mieux achalandé.

Dix ans ont passé, le groupe est désormais constitué de 16 producteurs qui assurent à tour de rôle les permanences à la vente. Après une stagnation en 2012 liée au sinistre, le volume des ventes a continué d'augmenter de façon significative. C'est dans la durée que la cohésion du groupe a trouvé sa force et sa légitimité.



## À tous les étages : la proximité !

Un point de vente collectif, c'est la volonté de changement dans le tissu social et économique local. Nous lançons une invitation : « Consommez malin, consommez du coin ! ».

Le fruit de notre travail engage le groupe. L'alimentation produite, c'est pour nos clients, nos amis, celles et ceux qui nous soutiennent par leurs actes d'achat. Nous sommes très loin de l'anonymat et cela induit un réel sentiment de responsabilité, d'engagement.

Les notions de rentabilité, de productivité, d'efficacité financière sont reléguées au second plan. La richesse produite est d'abord relationnelle : relations au sein du groupe de producteurs, relation avec nos clients, puis c'est la satisfaction de produits de qualité et du travail bien fait.

## À la base, dans les fondations : une charte !

La charte du Panier Paysan répond à la volonté commune de partager et de porter des valeurs sans tomber dans la ségrégation, le sectarisme ou à l'inverse dans le laxisme ou la démagogie commerciale. Faire preuve d'ouverture d'esprit tout en garantissant une éthique qui permette à chacun de pouvoir évoluer sur sa ferme vers un acte de production conscient.

### Privilégier les échanges avec ceux qui nous sont vivres

Ce qui caractérise un magasin de producteurs, c'est le lien direct entre paysans et consommateurs. Nous assurons nous-mêmes la vente de nos produits.

### Une production respectueuse de l'avenir et du consommateur

Chaque paysan s'engage à garantir qu'à tous les stades d'élaboration de ses produits, il travaille sans OGM. Chaque paysan s'engage à respecter la charte nationale des producteurs. Les fermiers et tous les maraîchers ont l'obligation de présenter leur certificat d'agriculture biologique.

### Des fermes à taille humaine pour des campagnes vivantes !

Les paysans se sont organisés pour promouvoir leurs productions et pour proposer une autre façon de vendre et de consommer. Ils privilégient la maîtrise et la valorisation de leurs productions plutôt que l'agrandissement systématique de leur exploitation pour pouvoir vivre dignement de leur travail.

### La transparence

Chaque paysan s'engage à présenter sa ferme, ses produits et ses modes de production, en toute transparence.



# Carte d'identité

## De la vente directe collective très structurée

Chaque producteur est responsable de ses produits jusque dans le panier du client. Cette situation de fait est matérialisée par un contrat entre le producteur et le PVC.  
Le Règlement Intérieur et la charte régissent le fonctionnement interne et les engagements réciproques.

À chaque AG annuelle, le pourcentage de la Commission de Mise en Marché prélevée sur les ventes des producteurs est rediscuté en fonction des besoins de financement de la structure collective. Au Panier Paysan, elle tourne autour de 10% pour les producteurs associés et 30% pour les dépôts-vendeurs.

Pour les 16 fermes associées, l'intérêt commercial du point de vente collectif est très variable. La part du chiffre d'affaire réalisé pour chaque ferme varie de 1 à 75%. Cette sorte de disparité génère des discussions permanentes sur les devoirs de chacun vis à vis du groupe. Elle reflète également le fait que l'intérêt des associés n'est pas que commercial.

Pour beaucoup d'entre nous, l'aventure marque aussi une volonté d'avancer collectivement et de façon pratique vers un autre monde possible.

## Les 16 fermes associées

### au point de vente collectif



#### ● Livinhac le Haut

AB Légumes  
GAEC Biotenga  
05 65 63 39 40

#### ● Flavin

Escargots  
Thierry Ollitrault  
06 47 95 78 97

#### ● Bruéjols

Volaille et Canard Gras  
Gilbert et Florent Fabre  
05 65 72 66 25

#### ● La Salvetat- Peyralès

Volaille et Porc  
Ferme des Tronques  
Régine et Marco Foulquier  
05 65 81 81 34

#### ● Salles la Source

AB Œufs  
Isabelle Combes  
06 45 96 82 96

#### ● Pruines

Miel et spécialités de ruche  
AB Rose et Pascal Cavalié  
05 65 69 87 13

#### ● Saint Geniez d'Olt

AB Bière  
Brasserie La Beau Soleil  
Matthew Smith  
07 81 38 29 15

#### ● Conques

AB Pain - Farine  
Pâtisserie  
Lentilles  
Ger Achten  
05 65 69 84 29

#### ● Nauviale

AB Vin et Apéritif  
Domaine des Costes Rouges  
Claudine et Éric Vinas  
05 65 72 83 85

#### ●●● Golinhac

Confiture  
AB Vinaigre de cidre  
AB Jus de fruit  
AB Agneau, Porc, Charcuterie  
Ferme du Battedou  
Carine et François Tison  
05 65 48 61 62

#### ●●●● Fuzils

Confitures  
Jean-Marie Delcamp  
05 65 63 11 40  
AB Légumes  
Les jardins de la Borie  
Chrystelle Audo  
06 87 05 11 63  
Volaille et Canard Gras  
Laine Mohair  
Ferme de Malefigue  
Laura Bousquet  
06 76 88 54 53

#### ●●●● Nuces

Plats cuisinés  
AB Bœuf et Veau  
AB Farine  
GAEC Causse  
Benoit et Laurence Causse  
06 65 72 65 55  
AB Légumes  
Les jardins de la cardère  
Bruno Masson  
06 85 43 12 07

#### ●●●●● Marcillac Vallon

Plats cuisinés  
AB Fromage de Chèvre  
AB Fruits Rouges  
AB Jus de fruit  
AB Agneau  
Ferme d'Alègre  
Marielle Sourie et  
Gwenaél Latrouite  
05 65 74 45 07



- Légumes et Fruits
- Viande
- Produits Laitiers
- Boissons
- Pains et Pâtisseries
- Plats Cuisinés
- Divers Alimentaire
- Divers non comestible !



## Mieux produire, c'est l'avenir !

Après 10 ans de fonctionnement, nous sommes toujours en quête d'un équilibre satisfaisant pour tous. Nombreux débats ont lieu et des prises de décision parfois difficiles sont prises. Il n'y a pas de vérité ou d'idéal, mais un équilibre à trouver au plus proche du consensus et cela demande une discipline personnelle des uns envers les autres, de la compréhension et du respect mutuel.

Toute structure vivante a besoin de temps pour évoluer !

Depuis octobre 2016, le Panier Paysan embauche une salariée à mi-temps pour aider les producteurs à la vente et sur des missions de fond.

### ★ Quelques chiffres ★

SARL au sein de laquelle chaque ferme a le même capital social

1 ferme = 1 voix

Surface de vente = 70m<sup>2</sup>

Nombre de producteurs associés = 16 fermes

Nombre de producteurs dépôts-vendeurs = 10

Fréquence de réunions : 1 par mois + réunions selon les commissions

### ★ Permanences à la vente ★

3 jours/an pour tous les associés

+ permanences au prorata du CA

### ★ Ouverture ★

Mardi au Vendredi -> 10h à 19h

Samedi -> 10h à 13h

Sauf jours fériés

# Les 10 ans du Panier Paysan

À partir de 10h : on fête le printemps !

**Foire aux plants**: potagers, fleurs, aromatiques

**Dégustations**

**Rando paysanne**, inscriptions: 05.65.63.11.40

Départ à 10h00 sur la place de Nuces

Circuit de 7km (2h)

De 11h30 à 13h30 : on se régale !

**Apéro musical** :

Stockfish, musique traditionnelle occitano-celtique

**Repas paysan (12€)**

Après le repas : on a le choix !

**Rando paysanne**, inscriptions: 05.65.63.11.40

Départ à 14h30 sur la place de Nuces

Circuit de 11 km (3h)

**Spectacle « La criée de rue verte »**, 15h Cie Les Boudeuses

De 17h à 18h30 : on se cultive & on débat !

**Projection du film Terre Commune**, Yohan Laffort (2007)

Médiathèque de Nuces

À partir de 19h : on reprend des forces !

**Petite restauration**: Croc n' Roques

À partir de 21h : on danse à la Diligence!

**Inphobia** ( Rock alternatif )

**DJ Pussy Griotte**

**Panier Paysan**

12 330 Nuces

☎ 05.65.46.21.35

📘 Le panier paysan

💻 panierpaysan12.wixsite.com/  
panier-paysan-nuces

Conception graphique : Élodie Mazars



# & les 30 ans d'Accueil paysan

## 1ère rando Paysanne, pour les 30 ans d'Accueil Paysan

Accueil Paysan en Aveyron est présent de l'Aubrac au Larzac, du Lézou au villefranchois en passant par le vallon de Marcillac dans la diversité de l'architecture et des traditions locales. C'est dans ces fermes là qu'authenticité et rythme des saisons ne sont pas que des images, que le bien-être et « vivre mieux » sont visibles.

Et si c'était là que la sagesse paysanne était encore sauvegardée et partagée ?

Idéal pour découvrir un autre monde rural : solidaire et respectueux de l'environnement et des consommateurs par la pratique de l'agriculture paysanne et souvent biologique. Les échanges humains ne sont pas en restes dans les différents types d'hébergement proposés par les adhérents : chambres, camping, gîtes, logements atypiques, tables et produits paysans.

Accueil Paysan Aveyron fait partie de la Fédération Nationale Accueil Paysan :  
– près de 1000 adhérents en France  
– environ 200 adhérents dans 30 pays répartis sur 4 continents

Fondée en 1987, la fédération est reconnue depuis 1998 par les ministères de l'agriculture et du tourisme comme Label de Qualité.



Renseignements : Jean marie Delcamp  
05 65 63 11 40