



**GRET**

Professionnels du  
développement  
solidaire

*Projet  
Codia*

© Jean-Michel Nédélec 2014

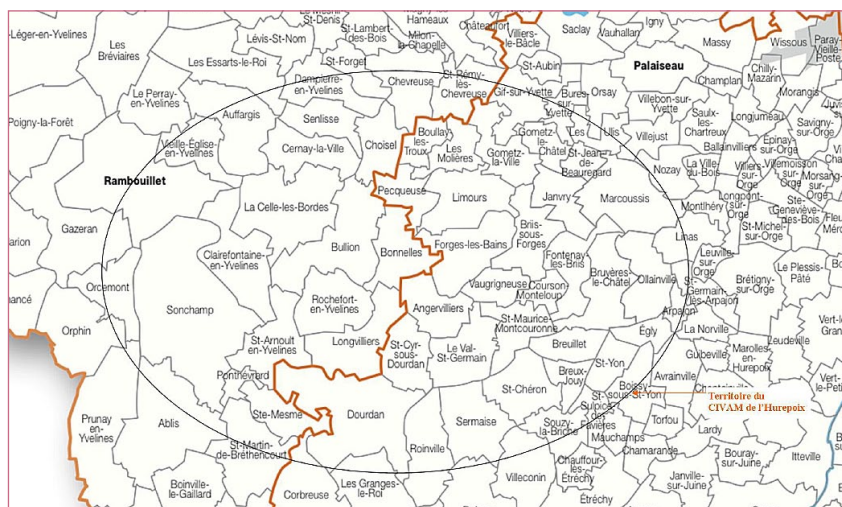
## Fiche territoire

# Dialogue avec les consommateurs autour des circuits courts en Hurepoix : organisation d'un marché paysan, d'ateliers cuisine et réalisation de fiches recette

## Contexte du projet

### L'Hurepoix, un territoire périurbain aux portes de Paris...

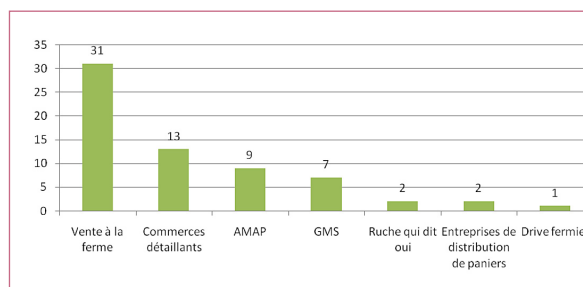
- > Région Ile-de-France.
- > 700 km<sup>2</sup> au sud-ouest de Paris.
- > Un bassin de population important de 280 000 habitants.
- > 72 communes, dont 31 dans le département des Yvelines et 41 sur celui de l'Essonne.
- > Dix communautés de communes (CC) dont trois principales : la CC du Dourdannais en Hurepoix, la CC de l'Arpajonnais, et la CC du Pays de Limours.



Localisation du territoire de l'Hurepoix (source : CIVAM de l'Hurepoix, 2014).

### ... marqué par une offre en produits locaux diversifiée

- > Une gamme diversifiée, en majorité développée vers les légumes, les céréales et les volailles.
- > 36 exploitations agricoles commercialisent en circuits courts (soit 1/3 des exploitations recensées).
- > 86 % d'entre elles ont recours à la vente à la ferme. Les types de vente suivants sont les marchés, les AMAP et les ruches.
- > 65 points de ventes réguliers (fermes, commerces-détaillants, GMS, ...) commercialisent des produits en circuits courts (soit 40 % des points de vente réguliers recensés).



**Diversité et nombre de points de vente réguliers commercialisant des produits en circuits courts en Hurepoix (source : CIVAM de l'Hurepoix, 2014).**

## Point méthodologie : étude de l'offre en produits locaux

Bibliographie (automne 2013) + recensement des producteurs en circuits courts et des types de vente en circuits courts (octobre 2013).

## Les circuits courts selon les habitants du territoire

### Point méthodologie : étude des représentations et des attentes des consommateurs locaux

Deux focus groups (FG) ont été organisés les 28 novembre 2013 et 17 décembre 2013 à Forges-les-Bains (Essonne). Chaque entretien collectif a regroupé des consommateurs issus d'un groupe cible qui ont tous été recrutés par une société de recrutement spécialisée.

	Consommateurs ciblés	Nombre de participants
FG 1	Consommateurs occasionnels : habitués à fréquenter les circuits courts et à consommer des produits locaux	10
FG 2	Non consommateurs : non habitués à fréquenter les circuits courts et à consommer des produits locaux	8

Dans chacun des cas, une première phase de la discussion a permis de recueillir les représentations des participants par rapport aux concepts d'alimentation de qualité et de circuits courts. Au cours de la seconde phase les consommateurs ont pu réagir et donner leurs idées vis-à-vis de quatre scénarios de projet de développement de la consommation locale des produits locaux.

Pour en savoir plus sur le focus group : Fiche *Le focus group dans les projets de circuits courts*, CODIA 2015.

## Une connaissance des circuits courts faible quelque soit le type de consommateur

Thématique abordée	Consommateurs occasionnels	Non consommateurs
Alimentation de qualité	Saisonnalité Faire soi-même	Diversifiée, produits frais Moins de pesticides et produits chimiques Traçabilité, provenance
Circuits d'approvisionnement fréquentés	Principalement grandes et moyennes surfaces (GMS)	
	GMS : praticité Producteurs : plaisir Internet : gain de temps	Marché : pour certains types de produits Achat en circuit court : occasionnel ou inconscient
Connaissance du territoire	Connaissance des fermes uniquement	Manque de renseignements mais volonté de soutenir les producteurs
Représentation des circuits courts	Notion floue Idée de proximité géographique	Aucune
Informations	Efficacité de la signalétique de bord de route	

## Un bon accueil des quatre projets présentés pour développer la consommation locale

**Projet 1 : Renforcement d'un marché de producteurs locaux annuel**, un évènement qui rassemble agriculteurs et consommateurs sur une nouvelle ferme chaque année.

**Projet 2 : Essaimage de rayonnages de produits locaux dans les magasins** du territoire et mise en place d'une identité visuelle propre à ces rayons.

**Projet 3 : Renforcement d'une entreprise de distribution de paniers de produits locaux** avec précommande sur Internet.

**Projet 4 : Création d'un point de vente collectif de producteurs.**

Projet	Consommateurs occasionnels	Non consommateurs
1	Importance de l'accessibilité du site Pouvoir goûter les produits Pouvoir découvrir les outils de communication sur place pour acheter et consommer les produits plus tard	Tremplin obligatoire pour découvrir les produits et les moyens de les consommer Pouvoir déguster les produits et participer à des ateliers cuisine avec des chefs cuisiniers Pouvoir être au contact des animaux
2	Dans les petits commerces et pas en GMS En tête de gondole et pas au milieu des rayons et des produits non locaux	Dans les GMS et dans les petits commerces pour certains, exclusivement dans les petits commerces pour d'autres
3	Importance de l'accessibilité du lieu de livraison (parking d'un supermarché ou d'une gare) Pouvoir être conseillé Importance de programmer les commandes pour engager et fidéliser les consommateurs	
4	Avoir une diversité de produits Pouvoir être conseillé et être bien accueilli Bénéficier d'un prix « bon marché » Localisation, deux points de vue : à proximité des GMS pour la praticité, loin des GMS pour s'en démarquer	Avoir une diversité de produits Importance des horaires d'ouverture (jusqu'en début de soirée pour les travailleurs)

## Dialogue multiacteurs autour des circuits courts

### Rencontres avec les producteurs de l'Hurepoix

#### Temps de diagnostic

Octobre 2013 : entretiens individuels semi-directifs avec des producteurs.

Objectif : les informer du projet en cours, connaître leur situation actuelle et leurs projets de commercialisation locale.

#### Temps de concertation

Janvier 2014 : réunion annuelle des producteurs adhérents au CIVAM de l'Hurepoix.

Objectif : échanger avec eux sur la base de l'étude des perceptions et attentes des consommateurs, leur soumettre les quatre idées de projets et avec eux choisir ceux à réaliser.

À l'issue des différents temps d'échange entre les producteurs et les consommateurs du territoire, un choix d'action innovante visant à faciliter le développement des circuits courts de proximité en Hurepoix a été fait : **organiser en 2014 un marché paysan et des ateliers cuisine, réaliser des fiches recette mettant en valeur les produits locaux.**

### Rencontres avec les producteurs, intermédiaires, consommateurs et élus de l'Hurepoix

Juin 2014 : réunion composée d'une présentation du projet et de l'action innovante choisie (voir « Organisation d'un marché paysan » page 4) puis d'un forum ouvert sur le thème des circuits courts de proximité (CCP).

Objectifs : permettre aux acteurs de l'Hurepoix de se rencontrer et d'échanger sur les problématiques et les pistes d'action des CCP autour de chez eux.

Pour le forum ouvert, l'assemblée des participants a été scindée en trois groupes, constitués équitablement d'acteurs d'horizons variés. Pendant 20 minutes à chaque fois, les groupes ont pu échanger autour de trois thématiques : CCP et communication, CCP et logistique, CCP et emploi. L'animateur de chaque thématique, désigné au préalable, s'est chargé de noter les échanges, d'en faire la synthèse et de les rapporter oralement devant l'ensemble des participants à la fin de la séance.

Ce temps a permis de regrouper 26 participants dont des agriculteurs, des consommateurs, des commerçants, des restaurateurs, des élus et des associations de développement territorial.



Ateliers multiacteurs en Hurepoix (source : CIVAM de l'Hurepoix, 2014).



## Organisation d'un marché paysan, d'ateliers cuisine et réalisation de fiches recette

Le marché paysan a eu lieu à la Ferme de Grand'Maison à Chevreuse (Yvelines), chez Martine Blin et Frédéric Peltier, éleveurs de bovins allaitants. Il a été complété par deux actions innovantes : l'organisation d'ateliers cuisine avec un chef cuisinier du territoire et la réalisation et la diffusion de fiches recette vantant les produits locaux.

### Les ingrédients du marché paysan

**Six stands de producteurs composant une gamme diversifiée :**

Viande, terrines, œufs, légumes, pâtes, pain et farines, escargots, confitures, miel et bonbons, bières blondes et ambrées, ...

**Deux stands buvette et restauration**

**Quatre stands partenaires :**

- > Parc naturel régional de la Haute Vallée de Chevreuse,
- > Association Qualité de vie du Pays de Limours et de l'Hurepoix,
- > les AMAP du territoire,
- > CIVAM de l'Hurepoix.

**Deux ateliers cuisine entrées et desserts à base de produits locaux et fermiers**

**Une distribution des fiches recette des producteurs :**

Les six producteurs présents ont proposé une recette à base d'un de leur produit qui a fait l'objet d'une fiche format carte postale.

**Deux expositions photos :**

- > « Prairies fleuries » du Parc naturel régional de la Haute Vallée de Chevreuse
- > « Balades en Hurepoix » du CIVAM de l'Hurepoix

**D'autres animations :**

Jeux pour enfants et visites de la ferme.

**Marché Paysan 2<sup>ème</sup> édition**

MARCHÉ de producteurs locaux  
10h - 18h

**Samedi 20 Septembre**  
Ferme de Grand'Maison, Chevreuse 78

Exposition photo  
Jeux GRANDEUR NATURE  
Buvette  
Crêpes

\* Ateliers Cuisine  
\* SUR INSCRIPTION AU  
09.54.95.50.84

Credit photographique: Bouhen LE BAHERS

Brasserie de Chevreuse Ferme de Fanon Ferme Lafouasse Pomme d'Or Ferme de la Budinerie Rucher Petruzzella Ferme Quillou Rucher de l'Abeille Hurepoise Ferme d'Armenon Rucher Apihappy PNR de la Haute Vallée de Chevreuse à la Ferme de Grand'Maison, Hameau Trottigny, rue Grand'Maison, Chevreuse 78460

Organisateur: civam de l'Hurepoix

Avec le soutien de: iledeFrance, Conseil Général de l'Hurepoix, GRET

ne pas jeter sur la voie publique

Affiche de promotion du marché paysan (source : CIVAM de l'Hurepoix, 2014).

### Point méthodologie : marché paysan

- **Une réunion préparatoire** associant les producteurs concernés.
- **Un accompagnement des producteurs organisateurs** par téléphone, par mail et physique par le CIVAM de l'Hurepoix.
- **L'embauche d'un stagiaire** élève ingénieur agronome sur trois mois pour la réalisation des fiches recette et l'organisation des ateliers cuisine.
- **Large diffusion de tracts et d'affiches** via les AMAP, les commerces locaux, les bulletins et journaux municipaux + fléchage de l'événement deux jours avant.

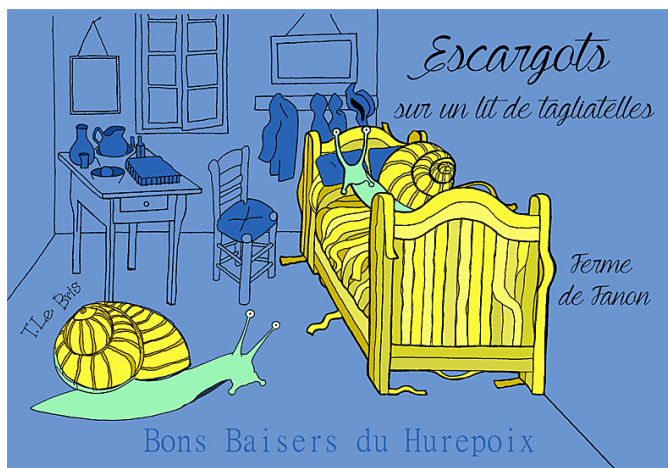
## Les résultats du marché paysan : près de 1 500 personnes ont participé, un vrai succès pour les porteurs de projet



Le concours et l'exposition photos ont permis de mettre en valeur le paysage de l'Hurepoix et son caractère agricole.



Les ateliers cuisine ont beaucoup plu. Les participants ont pu confectionner entrées et desserts à partir de produits locaux à l'aide d'un chef cuisinier.



Dix fiches recette ont été réalisées (une par producteur participant au marché paysan).



Les producteurs ont accueilli les visiteurs afin de leur présenter leurs produits et de les proposer à la vente. 900 colis de 10 kg de viande ont d'ailleurs été vendus au cours de la journée.

Chaque fiche recette se présente sous la forme d'une carte postale avec au recto un dessin humoristique mettant en valeur un produit du territoire et au verso la recette du producteur à base de ce produit. Sur la carte, il y a également une citation du producteur, ses coordonnées ainsi que les horaires d'ouverture de son principal lieu de vente.

Les fiches recette ont été mises en vente au prix de 50 cents sur le marché. Elles ont été très bien accueillies par le public et cent d'entre elles ont pu être vendues.

"Cuisiner son terroir" avec les recettes du CIVAM de l'Hurepoix!

L'escargot est un mets millénaire produit par nous, chez nous, pour vous!

**Escargots sur un lit de tagliatelles**

Pour 4 personnes

- 4 douzaines d'escargots
- 8 Gros Gris courbouillonés
- 100g de poitrine fumée
- 200g de champignons (girolles, cèpes ou chanterelles)
- 1 tomate
- persil
- 100g de crème fraîche épaisse
- 400g de tagliatelles fraîches

Dans une sauteuse, incorporer les escargots égouttés, puis la poitrine fumée taillée en lanières. Ajouter les champignons et laisser cuire en remuant 6 minutes. Incorporer la tomate coupée en petits morceaux, le persil, poivre et sel. Laisser cuire en remuant 2 à 3 minutes. A ce moment incorporer la crème fraîche et délayer le tout. Laisser cuire encore 2 à 3 minutes. Entre temps faire cuire les tagliatelles. Répartir dans chaque assiette une portion de pâtes surmontée de 12 escargots dans leur sauce. Servir très chaud.

**Conseil :** on peut remplacer les tagliatelles par des pâtes de la ferme Lafouasse!!!

**CIVAM**  
de l'Hurepoix

**GRET**  
Professionnels du développement  
solidaire

Famille Rous, Ferme de Fanon, Route des Essarts, 78720 Senlisse  
Vente à la ferme tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h  
Tel: 06 80 06 05 87 & 06 86 40 41 51 - Mail: fermedefanon@yahoo.fr  
www.civamdelhurepoix.org

Source des photos : Jean-Michel Nédélec 2014 et CIVAM de l'Hurepoix 2014.



## Quelques enseignements à tirer du projet

### Leviers de réussite du projet

#### Une gamme diversifiée de produits

- > Proposer des produits variés afin de créer un marché où les consommateurs peuvent remplir leur panier pour la semaine.

#### Des ateliers cuisine inédits et dans un lieu atypique

- > Proposer des ateliers de qualité animés par des chefs cuisiniers de restaurants locaux.

#### Des activités diverses qui répondent aux attentes du plus grand nombre

- > Proposer des animations ludiques, techniques, culturelles, en intérieur, en extérieur, pour les petits et les grands... afin d'intéresser le plus grand nombre.

#### Une large diffusion de l'invitation

- > Diffuser très largement les tracts et affiches (voir point méthodologie).
- > Inviter les élus et partenaires locaux.

#### Une météo favorable

- > Organiser l'événement à la fin de l'été et dans un cadre agréable équipé d'abris en cas de pluie.

### Perspectives : multiplier les ateliers cuisine et maintenir le marché paysan

Réalisant que le marché paysan de 2014 a regroupé une majorité de consommateurs habitués des circuits courts et déjà clients des producteurs présents, le CIVAM de l'Hurepoix souhaite poursuivre ses actions en comptabilisant le nombre de nouveaux consommateurs qu'elles touchent.

#### Trois actions sont programmées pour 2014-2015 :

- > décembre 2014 et mai 2015 : réalisation de nouveaux ateliers cuisine sur le thème des repas de fêtes et des recettes du printemps afin d'intéresser des consommateurs non habitués des circuits courts ;
- > 12 septembre 2015 : organisation d'une nouvelle édition du Marché paysan avec la présentation d'un spectacle afin d'attirer un public plus large ;
- > proposer à la vente les fiches recettes lors des événements auxquels les producteurs du CIVAM participent. Imaginer de nouveaux outils de communication type posters en s'inspirant de l'esprit humoristique des fiches recette.

## LE PORTEUR DE PROJET : LE CIVAM DE L'HUREPOIX



Le CIVAM de l'Hurepoix, Centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural de l'Hurepoix, association loi de 1901, créée en 2010 par un groupe de producteurs de l'Essonne et des Yvelines appartient au réseau national des CIVAM qui fédère 130 groupes, soit 13 000 agriculteurs à travers la France.

Le CIVAM de l'Hurepoix compte aujourd'hui 30 structures adhérentes et près de 250 individus : des producteurs (13 fermes et ruchers), des acteurs économiques (transformateurs et distributeurs) et des consommateurs (AMAP et particuliers).

Les trois missions du CIVAM de l'Hurepoix sont :

- la structuration de filières locales de qualité ;
- la sensibilisation à l'agriculture locale durable (sensibilisation des jeunes et des adultes) ;
- l'animation du territoire (organisation et participation à des événements tout public).

**Contact :** CIVAM de l'Hurepoix – [contact@civamdelhurepoix.org](mailto:contact@civamdelhurepoix.org) - 09 54 95 50 84

Cette fiche a été réalisée en septembre 2015, dans le cadre du projet de recherche-action CODIA « Circuits courts en Europe : opportunités commerciales et dialogue avec la société ».

Contact : Martine FRANÇOIS - [francois@gret.org](mailto:francois@gret.org) - 01 70 91 92 47

GRET - Campus du Jardin tropical, 45 bis avenue de la Belle Gabrielle  
94736 Nogent-sur-Marne

Pour en savoir plus sur CODIA : <http://codia.gret.org>



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'AGROALIMENTAIRE  
ET DE LA FORÊT  
avec la contribution financière  
du compte d'affectation spéciale  
« Développement agricole et rural »