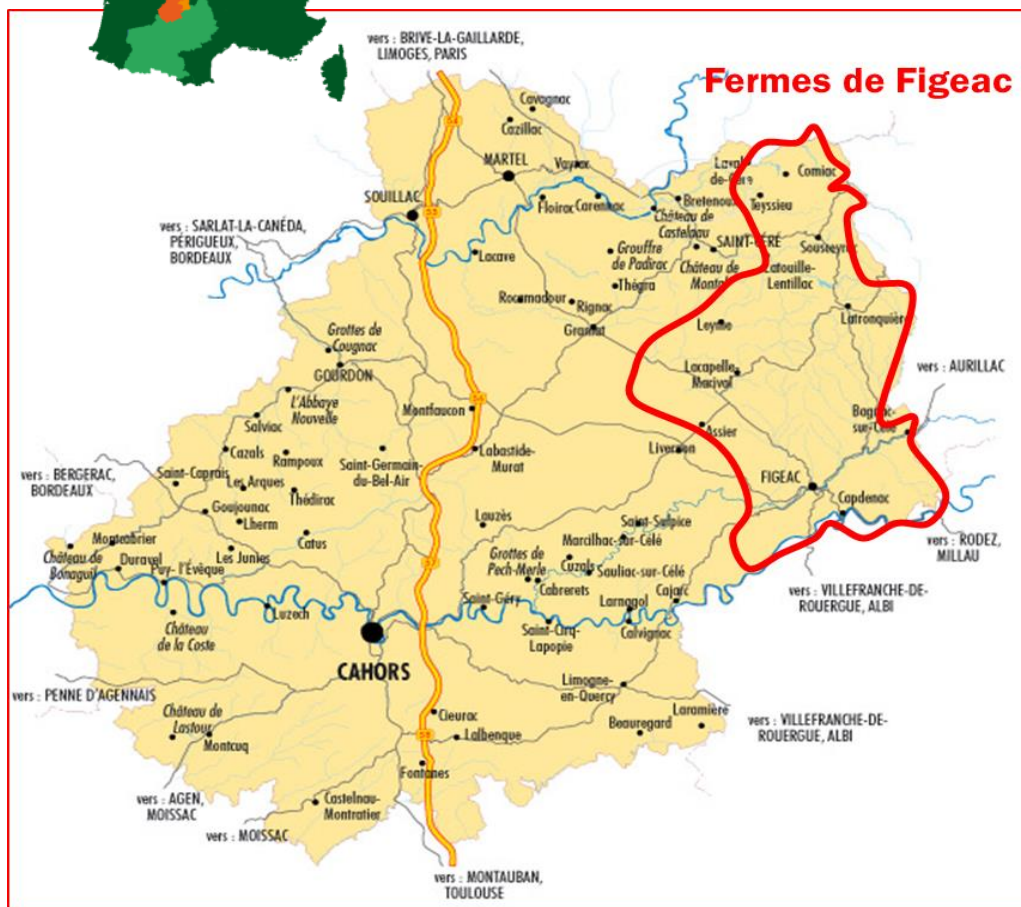




# Fermes de Figeac



## Une « coopérative agricole et de territoire »



### Le Segala-Limargue lotois

80 000 ha sur les contreforts du Massif Central, 15 % du département du lot, dans le Quercy

### Un territoire de vie : le Gd Figeac

45 000 habitants, les agriculteurs représentent 7% de la population active

### Des prairies et des forêts

38 000 ha de prairies

5 000 ha de terres cultivées (céréales, maïs)

37 000 ha de forêts

### Des hommes et des vaches

60 millions litres de lait (3/4 de la production départementale)

25 000 vaches allaitantes (60 % production départementale)



## Trois principaux domaines d'activités (hors filiales)



- **Developpement Agricole** : Fournitures et Conseils aux agriculteurs
- **Energie** : Photovoltaïque, éolien, bois énergie, Méthanisation, etc..
- **Distribution**



**magasins de proximité**

Alimentation, Jardin et Matériaux

# Fermes de Figeac - Distribution



1980 à 2000 nos magasins = « des LiSA »  
Libre Service Agricole

- Bricolage et Equipement Agricole
- Matériel d'élevage
- Vêtement de travail
- Alimentation animal
- Jardinage



Latronquière



Lacapelle



Figeac



Sousceyrac



# Produits fermiers... les débuts...



En 1995, certains produits de nos agriculteurs (yaourts, fromages, saucisse fraîche, fruits et autres produits fermiers) sont proposés dans nos magasins et reçoivent un bon accueil de nos clients.



**T. Dournes**  
Producteur de Cabécou Fermier  
Capdenac le Haut

# Une rupture de confiance



## 1996 : CRISE DE LA VACHE FOLLE



Nos agriculteurs se rendent alors compte que la viande vendue dans les grandes surfaces locales ne provient pas du territoire !



# Boucherie des éleveurs - Figeac 2003



**VIANDE  
DES  
ÉLEVEURS  
DU PAYS  
DE  
FIGEAC**



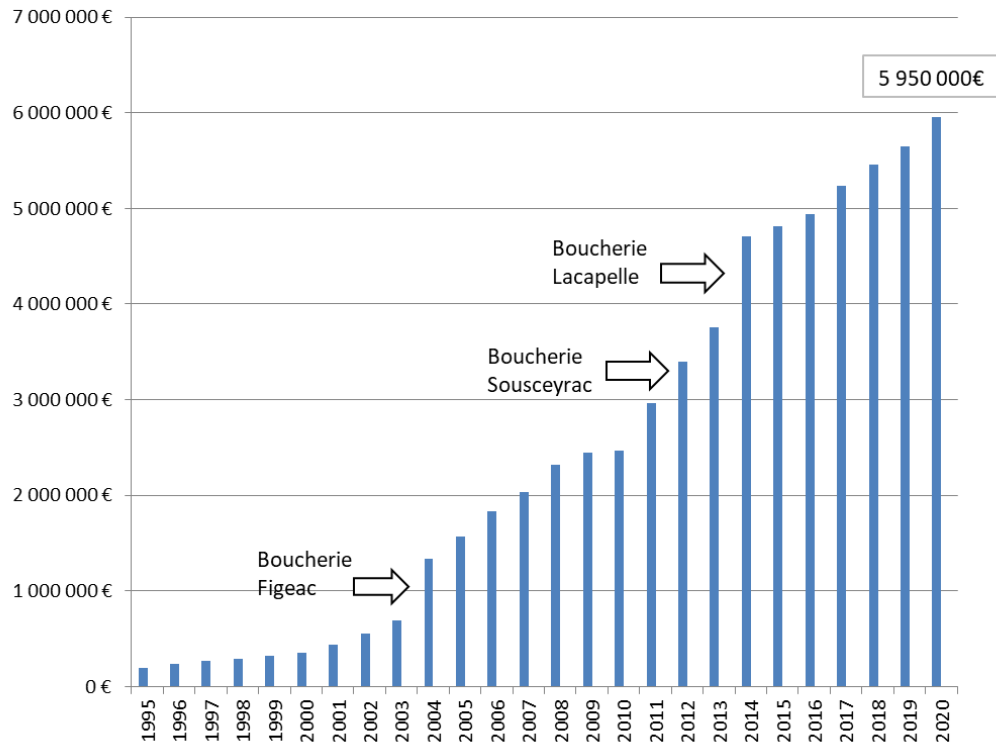
**Début des années 2000 nos éleveurs bovins viande se mobilisent et la coopérative créé sa propre boucherie à Figeac en 2003.**



# Créer de la valeur : valoriser les ressources locales



Evolution C.A. TOTAL Produits Régionaux



**Valoriser les produits agricoles et développer les circuits de proximité**

⇒ 25 emplois créés

⇒ 6 M€ de CA



# Aujourd'hui 3 boucheries, c'est :

1 900 K€ de boucherie / 6 000 K€ alimentaire



**150**  
VACHES PAR AN  
achetées à nos éleveurs  
adhérents



3 vaches par semaines

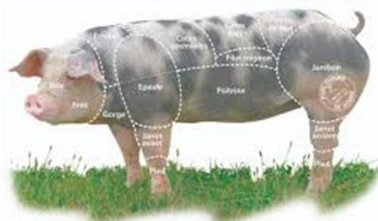


Lavitarelle (46) - Foire primée aux bœufs gras  
Automne 2020



**110**

VEAUX PAR AN



**700**

PORCS PAR AN



**700**

AGNEAUX PAR AN



**6 500**

POULETS FERMIER  
PAR AN



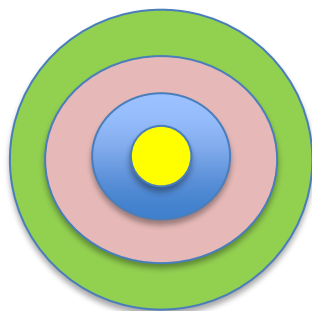
**10**  
**APRENTIS**  
**BOUCHERS**  
*formés depuis*  
**2004**





- **Plus de 300 Fournisseurs :**

Eleveurs et producteurs fermiers, entreprises artisanales, groupement de producteurs, caves coopératives, scops, apiculteurs, etc...



Logique de cercles concentriques

# Créer du Lien éleveurs - consommateurs



Marché nocturne estival à Figeac

## **SERGE QUERCY,** *éleveur bovins viande à la retraite, ancien administrateur à la Coopérative*

Serge a été avec d'autres éleveurs à l'initiative de la création de nos boucheries et du Grill des éleveurs.

« Au début des années 2000, nous avons fait le constat que de moins en moins de bêtes élevées ici étaient consommées sur le territoire. Nous avons alors décidé de créer notre première boucherie à Figeac en 2005 pour permettre à chacun de manger la viande des éleveurs locaux. Pour aller plus loin, nous avons décidé d'aller à la rencontre des consommateurs avec le Grill des Éleveurs. Les grillades sont toujours un moment privilégié qui favorisent le dialogue! »



**Voyage d'étude chez les éleveurs Girondins en Février 2013**

# Le grand banquet – Capdenac mai 2013

400 grillades de Bœuf – mai 2013



# Un collectif à la rencontre de nos consommateurs



**Créé en 2013**  
**LE GRILL des éleveurs**

Un collectif d'une vingtaine d'agriculteurs, souvent à la retraite (anciens adhérents), et de salariés de la coopérative.

Environ une 30<sup>ème</sup> de « sorties » par an.  
Grillades de viande des éleveurs.

*Repas associatifs, fêtes de village, repas d'entreprises ....*



# Un collectif à la rencontre de nos consommateurs



# Le restaurant de la coopérative



En parallèle, en 2013, lors de l'installation de la coopérative sur le nouveau site à Lacapelle- Marival, ouverture d'un restaurant.



La table des Éleveurs





# La table des Éleveurs



**Un lieu de « rencontre » et de valorisation de notre viande**  
*3 salariés*

# Comment nourrir la transition agro-écologique ?



**Et si la transition agro-écologique se faisait aussi depuis l'assiette ?**



# Comment nourrir la transition agro-écologique ?



## COVID 19 – « Révélateur » de tendances alimentaires





Les qualités intrinsèques du produits et de l'acte de consommation :

- goût, plaisir, praticité, prix (notion de rapport qualité /prix)

Les aspects plus externes au produit lui-même :

- Comment et dans quelles conditions ce que je consomme a été produit
- Quel est l'impact de ma consommation sur ma santé, sur l'environnement, sur l'économie locale.

*Si ces aspects externes deviennent si prégnants pour les français pourtant attachés à leur culture culinaire, c'est parce qu'ils font écho à deux problématique profondes qui traversent les sociétés modernes :*

***La crise de confiance et la recherche de sens.***

# Notre volonté, continuer de créer de la valeur et du sens à travers l'alimentation





## 3 axes stratégiques:

- **Co-construire un pacte alimentaire avec les consommateurs et nos agriculteurs**
  - Charte d'achat
  - Groupe de consommateur ; ouverture de notre gouvernance
  - Développer les animations
- **Participer à la « construction » de chaînes de valeur tant « traditionnelles » qu'innovantes.**
  - Accompagner la diversification agricole locale
  - Cultiver notre partenariat avec la SCIC la Vinadie
- **Développer de nouveaux services**
  - Livraison à Domicile
  - Alimentation solidaire
  - Panier de FdF



Merci