

Plein Champ a le vent en poupe

Contact :
Plein Champ - Côté Ferme
Produits fermiers
1 rue de l'Onzon 42290 Sorbiers
04 77 53 33 74
<http://www.plein-champ-cote-ferme.fr>

C'est dans l'ancienne crèche de Sorbiers que le point de vente collectif de producteurs fermiers « *Plein Champ* » a vu le jour en 2005.

En novembre 2003, six producteurs fermiers de la Loire se retrouvent chez l'un d'eux pour étudier la possibilité de vendre ensemble leurs produits dans un même magasin. Ce projet permettrait de compléter les débouchés et de vendre dans des conditions plaisantes et confortables : le pari semble valoir le coup ! Ces producteurs, qui se connaissent bien, ont la volonté d'étoffer l'équipe afin de pouvoir proposer une gamme plus large que leurs quatre productions.

« Nous sommes 12 producteurs avec la même éthique »

La phase de réflexion à laquelle se joignent d'autres producteurs dure toute l'année 2004. Les porteurs de projet se font accompagner par l'AFOCG¹ du Rhône et Terre d'Envies² pour des aspects juridiques et humains fondamentaux : quelle forme juridique donner à la structure ? quelles règles de base régiront les rapports entre les producteurs ? Ce travail se révèle très positif. Les producteurs visitent plusieurs magasins de producteurs et suivent diverses formations. Mais leur futur local reste à trouver. Très favorable, la mairie de Sorbiers s'avère alors d'une aide précieuse en soutenant financièrement et humainement le projet. Elle propose d'installer le point de vente collectif dans son ancienne crèche, proposition qui semble très adaptée. Le projet semble lancé sur de bons rails...

La SARL³ Plein Champ est constituée début 2005, regroupant une douzaine de producteurs pour une dizaine de productions : de la viande bovine, à la charcuterie, en passant par les fruits et légumes, les fromages de vache et de chèvre... mais aussi les volailles, le vin, le miel, etc. Ce choix proposé s'an-



Une clientèle satisfaite de la qualité des produits et du rapport aux producteurs-vendeurs

nonce comme un gage de réussite !

Plusieurs sorties et entrées de producteurs se produisent, pour diverses raisons. A chaque fois, les associés qui restent se soucient que l'éthique et le cadre de départ sont bien préservés.

Aujourd'hui, les 12 producteurs associés gérants, en grande majorité ligériens et en minorité rho-



Certains des producteurs associés de Plein Champ

daniens, proposent une gamme de produits fermiers variée et de qualité. Les œufs et les truites ont récemment rejoint Plein Champ. De plus, il a été décidé de permettre à des producteurs mandataires de déposer leurs produits (farine, kiwis, etc.) sans qu'ils n'aient à tenir de permanences. Ceci permet d'enrichir la gamme. Toutes les permanences de vente sont assurées à tour de rôle par les producteurs associés, aidés par une salariée. La fréquence

à laquelle chaque producteur les assure est fonction de son « chiffre d'affaire Plein Champ ».

A l'inverse de l'ambiance impersonnelle des supermarchés, les clients, essentiellement issus de la couronne stéphanoise, bénéficient et apprécient ici ce rapport privilégié avec les producteurs-vendeurs. Plein Champ est un lieu où l'on échange facilement et dans la convivialité sur le « bien manger », le « bien consommer » et le « consommer local ».

Les tâches administratives (comptabilité, règlement aux producteurs, communication, etc.) sont effectuées par certains producteurs attirés, notamment en fonction des goûts et aptitudes. Il est indispensable que chaque producteur s'implique dans l'une de ces tâches et qu'un « chef d'orchestre » coordonne tout ce travail. C'est vraiment le mode de fonctionnement idéal qui permet d'intégrer

tout le monde et de travailler en collectivité.

Depuis 2009, la fréquentation du magasin et le chiffre d'affaires croissent. En face, les gammes de produits s'élargissent. Plein Champ regarde devant...! Pour les producteurs, cette réussite est une réelle source de satisfaction et de goût au travail. La vigilance à laquelle ce franc succès les appelle parallèlement est de se donner des limites, pour conserver au mieux un équilibre entre vie au magasin, vie sur la ferme et vie personnelle.

Prochainement, Plein Champ sera entièrement réaménagé, avec du nouveau mobilier plus fonctionnel et adapté, ainsi qu'une nouvelle façade extérieure. Un nouveau logo viendra apporter un peu de fraîcheur. Des idées de recettes seront proposées dans le magasin. De belles perspectives semblent s'ouvrir à Plein Champ...

Anne-Laure Bessenay,
d'après les propos de Blandine Gallot (associée co-gérante de Plein Champ)

1 Association de Formation Collective à la Gestion - <http://www.afocg.fr/>
2 <http://www.terredenvies.fr/>
3 Société A Responsabilité Limitée

Plein Champ est signataire de la charte Terre d'Envies : « Produits de nos fermes vendus par nous-mêmes ! »



Horaires d'ouverture :

9h00-12h30 mercredi-vendredi-samedi
15h00-19h00 mercredi-vendredi
Une porte-ouverte annuelle : généralement autour de la Semaine du Goût en octobre