

DÉMARCHE COLLECTIVE

LA DÉMARCHE

L'objectif de cette démarche collective est de sensibiliser les paysans à l'accueil du sauvage dans la ferme. L'association les Fermes Paysannes et Sauvages est une association de fermes à taille humaine qui œuvrent pour le retour de la vie sauvage dans les espaces agricoles en partant d'un postulat simple: la ferme n'est plus le problème mais une partie de la solution.

FILIÈRES

« La vente directe c'est super intéressant mais ça prend du temps »

En effet, cela prend 1/3 du temps.

Les 3 points de vente principaux sont Court Circuit à Chabeuil, Collines Bio et le magasin à la ferme. Des partenariats se créent au grès des opportunités. Les magasins de Zingam à Paris, leur achètent des rhubarbes et des figues. Les agneaux sont vendus à la ferme, et aux particuliers directement sous forme de caissette.

Les conserves de légumes secs (pois chiche, haricot) leur permettent de répartir la vente en directe sur les différents points de vente. L'inconvénient de ce mode de vente : avoir la trésorerie suffisante pour pouvoir avancer le coût des conserves, environ 8 000€.

À la ferme, tout est vendu en direct le samedi matin. On y trouve, oeufs, fruits et légumes de saison, légumes secs et huiles, jus de pommes et compotes, de la viande d'agneau, du miel du voisin, du pain de la Ferme des Routes, des laitages de brebis de la Ferme de la Moutonne Rit, de la bière de la Brasserie Déluge, des condiments de la Fée des Champs et de la ferme du Rougequeue.

Tous les produits de la ferme sont certifiés Agriculture Biologique ou en conversion vers l'AB.