



## Éléments clefs

FERME URBAINE  
AGROECOLOGIQUE

**Collectif de 3 porteur.ses de projet ayant pour ambition de rapprocher le/la consommateur.rice du/de la producteur.rice**  
**Ferme certifiée en Agriculture Biologique (label AB)**

## Description

- Installée à Marseille dans le 13ème ;
- Excentrée du centre-ville (à 8 km) ;
- Exploitation d'une micro-ferme en maraîchage diversifié sur plusieurs hectares ;
- Production locale et de saison de fruits, légumes & oeufs bio ;
- Vente en paniers AMAP & sur les marchés.

## Besoins

- Fonctions supports : comptables, juristes, etc ;
- Besoins de débouchés ; essentiels pour cet acteur !
- Saisonnalité : variation de trésorerie > prise en compte des pics de culture

## Problématiques

- Temps de travail dédié au travail de la terre & de fermier ;
- Concentrer le temps dédié à la vente ;
- Privilégier un interlocuteur ;
- Fluctuation production en fonction de la météo ;
- Perte de produits : comment le valoriser ?

## Opportunités

- Localisation excentrée : ramener le monde sur la ferme et valoriser la qualité des produits sur place. Ex : maraîchers qui font venir des restaurateurs : création de liens & valorisation transformation des produits de la terre à l'assiette. Mais prend du temps !
- Limiter le temps passé à la commercialisation : une partie linéaire de commercialisation sur l'année et après dépassement jauge : trouver d'autres pistes pour évacuer rapidement et sans pertes.
- Bocaux / conserves : transformation des "pertes" en produits non périssables ;
- Evacuation des circuits vers les banques alimentaires : pour ne pas avoir de pertes & paiement au poids possible ;
- Mettre un intermédiaire entre le maraîcher et la banque alimentaire > transformation du produit > le rendre + conservable (ex : conserverie MIN des Arnavaux)



## Éléments clefs

DISTRIBUTEUR  
ALIMENTAIRE POUR  
LA RESTAURATION  
COLLECTIVE ET LA  
RESTAURATION  
COMMERCIALE

**Du/de la producteur.rice au consommateur.rice, la garantie d'une consommation eco- responsable**  
**Site de vente référençant plus de 1500 denrées alimentaires & 1000 producteurs**

## Besoins

## Opportunités

- S'appuyer sur labels déjà existants,
- Questions
- Baisser le coût sur le consommateur final : réduction du circuit.
- Fracture alimentaire : groupement d'achat pour accéder à des produits de qualité et moins cher ;
- Formaliser l'arbitrage entre circuit court et local

## Description

- Objectif : UN.E intermédiaire entre le consommateur.trice et l'agriculteur.trice
- Travaille en direct avec les producteurs de la région PACA ;
- Pour les produits transformés : intégration d'un max de matières premières de la région;
- Circuit court & traçabilité, respect des saisons, produits sains ;
- Les conditions de production, de fabrication ou de recette sont contrôlés--> cahier des charges ;
- Possibilité de récupérer les achats en drive, en point relais ou à domicile.

## Problématiques

- Forte pression sur fournisseur : avoir label + déplacement de cette charge sur l'agriculteur ;
- Reconstruction du circuit : - d'intermédiaire - de marge ;
- Circuit court : exemple 1 intermédiaire avec production en thailande...
- Volumes énormes : besoin de fermes avec grosses productions.
- Rôle d'éditeurs de l'offre ;
- Question de taille relative entre le distributeur / fournisseur > rapport de domination



### Éléments clefs

ENTREPRISE  
SPÉCIALISÉE  
DANS LA  
LIVRAISON  
À VÉLO

**Livraison à moindre impact  
écologique sur Marseille auprès  
des professionnels de la filière  
alimentaire**

### Besoins

- Question de la pénibilité du travail : besoin d'être bien équipé

### Opportunités

- Possibilité de mettre en place des points relais ;
- Retour consigne : via un réseau de distribution établi + faire de la collecte = doubler l'activité sur le même trajet en croisant entrants et sortants. Attention : division par 2 livraison / apport sur les produits. Il faut penser à des flux différents et problématiques d'hygiènes.

# LIVREUR.SE

### Description

- Dispose d'une flotte (triporteur, biporteur, vélo+remorque) avec différents volumes max de marchandises & différentes vitesses moyennes en km/h ;
- Organisation de tournées quotidiennes mutualisées ou individualisées : pain, glaces artisanales, fruits et légumes, blanchisserie, service de courses (métro, super marché...), fromages ;
- Système de tickets : achats des tickets à l'avance et paiement lors du passage du livreur.

### Problématiques

- Problème du coût + aspects logistiques
- Déperdition si une seule activité sur un trajet
- Problématiques d'hygiènes à prendre en considération sur la question du transport



## Éléments clefs

TRAITEUR,  
RESTAURATRICE

**Installé en centre-ville de Marseille, propose une cuisine saine, méditerranéenne et de saison. A consommer sur place, à domicile ou au bureau à tout moment de la journée.**

## Description

- Activité de restauration dont celle de traiteur événementiel & à emporter pour particulier.e.s ou privés avec des produits locaux, de saison et bio ;
- Fait appel à des producteur.rice.s locaux/locales, prône le zéro déchet et sensibilise à la biodiversité ;
- Valorise la qualité des produits et des plats ;
- Propose des plats végétariens & carnés.

## Besoins

- Se différencier/ rentabilité
- Rebondir après crise covid
- S'inscrire dans un écosystème alimentaire local
- Prendre en compte les évolutions législatives ainsi que les attentes de la clientèle

## Problématiques

- Effet de seuil : atteindre un niveau de production pour que l'activité soit rentable ;
- Visibilité clients (localisation) : question de la zone de chalandise et vigilance présence cantines d'entreprise (prix) ;
- Gestion des contenants via consignes ;
- Manque de producteurs bio, locaux et de saison

## Opportunités

- Localisation & implantation : itinérance via food truck ;
- Livraison : collecte vaisselle + bac compostage au moment de la collecte. Attention cela implique une réflexion individuelle sur les contenants consignés notamment ;
- Recyclage pain : problématique d'hygiène car si touché non considéré comme un gisement ;
- Réduction des portions et choix de plats dans les menus dans la restauration + doggy bag > renvoie à la question du contenant ;
- Une seule carte via ardoise