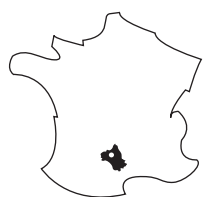




DOSSIER DE
PRESSE

NOTRE démarche

*Générer du revenu dans les fermes
et démocratiser la consommation de produits fermiers de qualité
grâce au circuit court collectif et coopératif.*



Nous sommes quelques centaines d'agriculteurs installés sur les contreforts du Massif Central et rassemblés au sein de la coopérative UNICOR. De l'Aveyron à la Haute-Loire, de la Lozère au Lot, du Cantal au Tarn-et-Garonne, nous pratiquons une agriculture vertueuse, sur des territoires préservés et réputés pour la grande qualité de leurs productions agricoles.

En 2008, dans un effort commun, nous décidons de créer notre propre réseau de distribution alimentaire. Notre démarche est simple : s'appuyer sur le circuit court collectif et les forces de la coopérative pour apporter dans les agglomérations le meilleur de nos fermes à un prix juste pour les consommateurs comme pour les paysans.

C'est ainsi qu'est née l'enseigne Les Halles de l'Aveyron. Le succès du premier magasin implanté à Rodez nous a conduit à nous projeter au-delà de notre région d'origine et à ouvrir un deuxième point de vente en Île-de-France, à Herblay.

Retrouver le goût authentique

Les Halles de l'Aveyron c'est aussi un restaurant où les produits de saison vendus au magasin sont cuisinés quotidiennement. Des produits frais et de qualité travaillés avec passion pour faire redécouvrir aux convives toutes les saveurs d'une alimentation nature.





UN MODÈLE coopératif UNIQUE

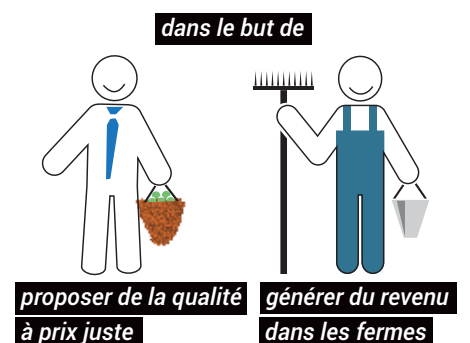
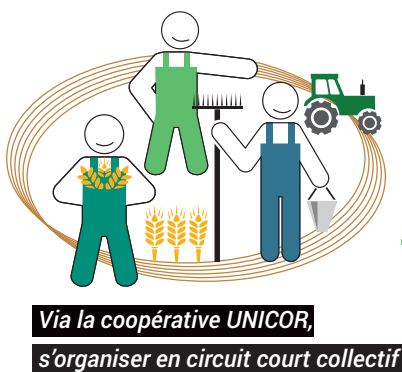
Les Halles de l'Aveyron constituent une véritable innovation économique. Pour la première fois, des paysans, dans une démarche collective, se dotent d'une enseigne de distribution leur permettant de s'adresser aux consommateurs à une échelle nationale.

À l'origine des Halles de l'Aveyron, des paysans se sont rassemblés au sein d'UNICOR, une coopérative agricole historiquement implantée en Aveyron et rayonnant sur les départements limitrophes.

Désireux de se dégager des contraintes de la grande distribution et constatant les limites des magasins de ferme individuels (constance de l'approvisionnement, logistique, charges, zone de chalandise limitée, etc.), ils décident d'innover en créant leur propre enseigne.

Le concept est simple :

- S'appuyer sur la coopérative et sa maîtrise de toutes les étapes de la chaîne agricole (accompagnement des éleveurs, prélèvement des animaux, transport, transformation, conditionnement, etc.) pour initier un système vertueux de « circuit court collectif » ; en d'autres termes la suppression d'intermédiaires coûteux et inutiles.
- Doter ce circuit court collectif d'une enseigne de distribution qui permet de s'adresser directement aux consommateurs, au-delà d'un espace strictement régional.
- Générer ainsi du revenu dans les exploitations, et par là-même en zone rurale, tout en proposant aux consommateurs des produits fermiers de grande qualité à un prix juste.



Afin que la démarche coopérative soit cohérente avec les actes posés, UNICOR a souhaité associer les fermiers adhérents à la coopérative mais également ses salariés au capital des Halles de l'Aveyron. Grâce à ce mode de financement participatif, il n'est pas vain d'affirmer qu'agriculteurs et salariés possèdent leur propre outil de distribution.

UN BESOIN *d'authenticité & de traçabilité*

Le concept des Halles de l'Aveyron est un élément de réponse à certains mouvements de fond qui traversent légitimement l'opinion publique.

Conséquence des crises alimentaires successives, de nombreuses études ont pu mesurer l'inquiétude croissante des Français quant à leur alimentation.

Ainsi en 2009, un sondage Ipsos-AgriConfiance révélait que 64% des consommateurs se disaient inquiets de l'impact de leur alimentation sur leur santé (+ 8 points en sept ans). La même étude montrait que l'origine d'un produit était citée par 54% des sondés comme un critère d'achat déterminant ; l'origine devenant alors le deuxième item le plus fréquemment cité (après le prix) avec une progression de 14 points depuis 2007. Quant à la traçabilité, elle était mentionnée par 46% des sondés, se plaçant en 3^e position.

Dans ce contexte, l'opinion reconnaît aux agriculteurs un rôle primordial. Selon une étude Ipsos - Respect'In 2013, 80% des consommateurs accordent leur confiance aux agriculteurs pour les informer de la qualité des produits alimentaires. Ils ne sont que 27% et 16% à accorder ce même crédit à la grande distribution et aux industriels de l'agroalimentaire.

Le circuit court collectif sur lequel s'appuient Les Halles de l'Aveyron est un gage à la fois d'origine et de traçabilité.

- D'origine, car Les Halles de l'Aveyron s'engagent à privilégier les produits de paysans-coopérateurs installés sur les contreforts du Massif Central.
- De traçabilité car la coopérative UNICOR maîtrise toutes les étapes : de l'accompagnement des éleveurs jusqu'au point de vente, en passant par l'abattage et le transport.

Pour les produits complémentaires, fruits exotiques par exemple, Les Halles de l'Aveyron sont engagées dans la même démarche éthique et qualitative.



CHARTRE éthique

*Pour proposer le meilleur des productions fermières,
Les Halles de l'Aveyron s'engagent sur 4 critères :*

Authenticité

Les Halles de l'Aveyron revendiquent une identité locale forte qui s'inscrit dans un territoire reconnu pour sa gastronomie.

Traçabilité

Des fermes à l'étal, Les Halles de l'Aveyron maîtrisent toutes les étapes : élevage, transport, préparation, vente.

Qualité

Nos viandes, fromages et autres produits agricoles sont issus de filières et de labels de qualité. Quant à l'épicerie, nous privilégions les petites unités de production régionales, réputées pour leur excellence et leur typicité.

Durabilité

Les Halles de l'Aveyron promeuvent une agriculture vertueuse garante de la préservation du patrimoine environnemental des contreforts du Massif Central.

T É M O I G N A G E

« C'est une fierté de pouvoir valoriser mon travail d'éleveur directement auprès de vous. Les Halles de l'Aveyron sont un trait d'union entre la ville et la campagne, entre le client et l'agriculteur. Elles nous permettent de vous proposer des produits fermiers authentiques au cœur des agglomérations. »

Sébastien Couffignal,
éleveur de Veaux d'Aveyron
et du Ségala à Mayran



AVEYRON
VIVRE VRAI



*Le meilleur
de nos fermes*

UN ENVIRONNEMENT *d'exception*

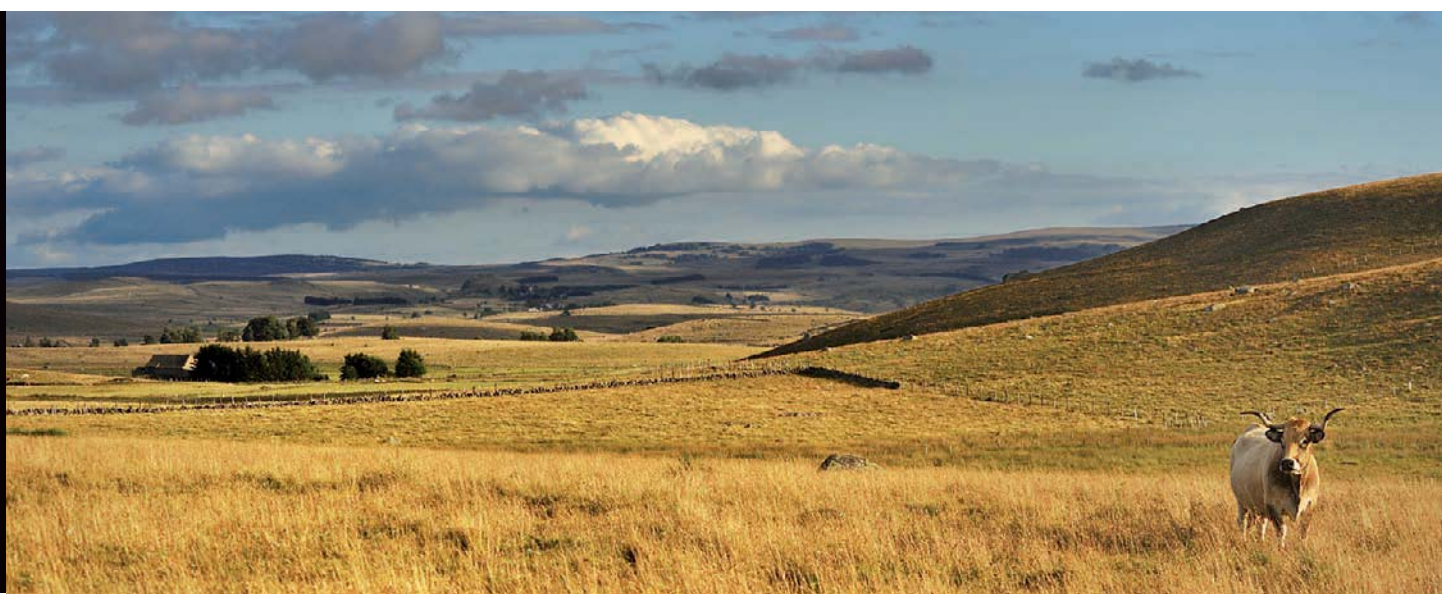
Vaste région de moyenne montagne écologiquement préservée et privilégiée par une nature belle et généreuse, les contreforts du Massif Central constituent le territoire d'ancrage des Halles de l'Aveyron.

Plateau de l'Aubrac, collines du Ségala, causse du Larzac, rougier de Marcillac, massif du Lévézou, estives du Cantal et de Lozère, vallées du Lot et du Tarn... les paysans qui approvisionnent Les Halles de l'Aveyron sont installés sur une mosaïque de terroirs réputés pour la splendeur et la variété de leurs paysages.

À ces contrastes géographiques, s'ajoute la diversité climatique. A mi-chemin des influences montagnardes du Massif Central et de la douceur méditerranéenne, ce vaste espace connaît des saisons marquées et nuancées par de nombreux microclimats.

Cet environnement unique a été préservé et magnifié par les hommes qui y travaillent la terre depuis des siècles. Haies, bosquets, fossés, cours d'eau, talus et prairies humides ont été protégés par une agriculture vertueuse, garante de la biodiversité et de la beauté des paysages. Quant aux murets et abris de bergers (cazelles) en pierres sèches, ils ont eux aussi été préservés et témoignent de la tradition agro-pastorale de la région.

On ne s'étonnera pas alors que cette alchimie entre des hommes et un territoire ait fourni les tables françaises en nombre de productions agricoles à la qualité inégalée.



UNE IDENTITÉ *forte & généreuse*

Les Halles de l'Aveyron portent également une histoire, une tradition et une identité territoriale à la fois fortes et ouvertes sur les autres.

Appelé jadis Rouergue, l'Aveyron a gardé des frontières quasiment inchangées depuis le Moyen-âge. Traversé par les chemins menant à Saint-Jacques de Compostelle, le Rouergue rayonnait alors grâce à Conques où les pèlerins affluaient pour vénérer les reliques de Sainte-Foy. Plus au sud, les Grands Causses étaient la terre des Templiers et Hospitaliers. Dolmens et menhirs, châteaux et bastides, églises et abbayes témoignent encore de la richesse de cette histoire millénaire.

Paradoxalement, le très fort exode rural que connut le département dès la fin du XIX^e siècle fut source de renouvellement. Tandis qu'une communauté d'Aveyronnais partaient pour Pigüé en Argentine, de nombreux autres s'installaient à Paris. On évalue ainsi aujourd'hui à 320 000 le nombre d'Aveyronnais d'origine dans la région parisienne. En gardant des liens forts avec la terre de leurs ancêtres, ils ont contribué à y apporter dynamisme et ouverture.

Cette histoire riche et complexe explique sans doute que tant de Français aient une image positive de l'Aveyron. Une étude Ifop réalisée en 2009 révélait ainsi que pour 81% des Français, l'Aveyron évoquait un territoire authentique et préservé.

Redevenu un département attractif pour des Français en quête d'un environnement préservé et d'une qualité de vie meilleure, l'Aveyron est également une origine qui rassure le consommateur. Le même sondage Ifop révélait ainsi que pour 81% des sondés, la mention « Fabriqué en Aveyron » renvoyait à un territoire respectueux de l'environnement. Et ils étaient 77% à y voir une garantie de qualité.

Terre d'ouverture et de tradition, d'histoire et de contraste, de courage et de convivialité, l'Aveyron est fière de son identité et de son histoire. Les paysans coopérateurs qui ont créé et qui approvisionnent Les Halles de l'Aveyron en sont les héritiers ; une histoire et une identité qu'ils souhaitent partager et transmettre.



AVEYRON
VIVRE VRAI

UNE TERRE de gastronomie


Les Halles de l'Aveyron apportent dans les villes les labels de qualité et les spécialités régionales d'un territoire réputé dans le monde pour l'excellence de sa filière agricole et la générosité de sa table.

Le critique culinaire, Curnonsky, surnommé « le prince des gastronomes » disait de l'Aveyron : « *Le Rouergue est un de ces pays comblés par la nature qui font aimer la vie sur la planète* ».


Viandes, fromages, charcuteries, plats régionaux et vins sont en effet les trésors de la région et la fierté de l'agriculture.

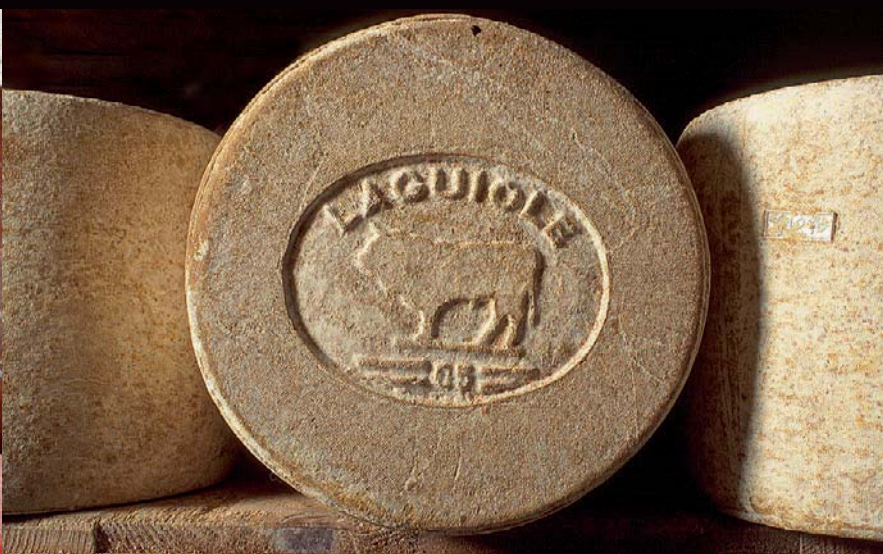
 Terre d'élevage, les contre-forts du Massif Central comptent de nombreuses productions récompensées par un signe officiel de qualité. Ainsi, le Bœuf Fermier Aubrac, le Veau d'Aveyron et du Ségala ou encore l'Agneau de l'Aveyron sont réputés dans le monde pour la finesse et le goût inimitable de leur chair. La tradition du

cochon reste également vivace dans de nombreuses fermes, et la région est célèbre pour ses charcuteries de montagne de grande qualité. Quant au gavage du canard gras, il a retrouvé la place qui était jadis la sienne.

 Côté fromages, la région est tout aussi riche. Si les Roqueforts et le Pérail règnent au sud, le nord est la terre du Laguiole et de l'Ecir. Et on ne saurait oublier le Théronnels, le Bleu des Causses ou encore le Cabécou qui font de la région un véritable plateau de fromages à ciel ouvert.

 À ces fleurons de l'agriculture, viennent s'ajouter d'innombrables spécialités gastronomiques, dont le simple nom évoque une cuisine de terroir généreuse et goûteuse. Aux côtés de l'inimitable Aligot, citons les Tripous, les Farçous ou les Trénels. Les becs sucrés se régaleront de gâteaux à la broche, de fouaces (il en existe autant de recettes que de villages) ou de petits échaudés.

 Les vins d'A.O.C, viennent clore cette belle litanie. Vins de caractère, leur grande diversité provient de l'extraordinaire variété des terroirs dont ils sont issus. Vins de Marcillac, Côtes de Millau, Vins d'Entraygues et d'Estaing sont les compagnons incontournables des tables aveyronnaises.





Et demain?

Après un ballon d'essai plus que concluant à Rodez, l'enseigne Les Halles de l'Aveyron ouvre un deuxième point de vente à Herblay (Val d'Oise).

Cette ouverture en dehors du territoire d'implantation de la coopérative illustre la force et la pertinence du circuit court collectif. Il permet en effet à des paysans de se dégager de l'étai des réseaux de distribution classiques tout en leur évitant de supporter les contraintes opérationnelles et les limites territoriales du magasin de ferme individuel.

Nous souhaitons pour autant développer l'enseigne Les Halles de l'Aveyron à un rythme harmonieux, garant de l'intégrité de notre démarche coopérative et de notre engagement au service d'une agriculture vertueuse et des filières de qualité qui en découlent.

Démocratiser l'accès à une alimentation fermière de qualité tout en générant du revenu dans les fermes, telle est la mission des Halles de l'Aveyron. Nous la mènerons en fonction des opportunités, et notamment au cœur des grandes agglomérations, là où la nécessité de liens plus étroits entre les paysans et les consommateurs n'a jamais été si forte.

A PROPOS D'UNICOR

UNICOR est un groupe coopératif agricole installé historiquement au cœur du territoire aveyronnais. Forte de 10 000 adhérents, 800 salariés et d'un chiffre d'affaires avoisinant les 315 000 000 d'euros (exercice 2012-2013), la coopérative UNICOR rayonne aujourd'hui sur les départements de l'Aveyron, du Cantal, du Lot, de la Lozère, de l'Hérault, du Tarn et du Tarn-et-Garonne. Avec ses filières en productions animales (1^{er} opérateur ovin en France) et végétales, en agro-distribution, en machinisme et en distribution rurale, UNICOR place le service aux agriculteurs au cœur de sa démarche et de sa stratégie de développement.

Fortement impliqué dans les filières de qualité et les labels qui font la réputation des contreforts du Massif Central, le groupe UNICOR s'est doté depuis 2008 de son propre réseau de distribution alimentaire sous l'enseigne « Les Halles de l'Aveyron ». Son ambition : mieux valoriser les productions de ses adhérents tout en proposant aux consommateurs des produits de grande qualité à des prix justes.





Nos points de vente

- 1, rue Paul Signac - 95220 Herblay
- Boulevard des Balquières - 12850 Onet-le-Château

Contact

Stéphane Perrin
05 81 19 20 55
stephane.perrin@groupe-unicor.com

Espace de téléchargement

www.leshallesdelaveyron.com/espace-presse

www.leshallesdelaveyron.com

