

## Ferme de la Prade

# Newsletter de la Ferme de la Prade

28 août 2020

---

*Août 2020...*

*En cette fin d'été 2020, le mois d'août se termine.*

*Finies les vacances, finies les baignades, finies les bronzettes...*

*Bonjour l'école et bonjour le travail.*

*Nous souhaitons un bon courage à tout le monde pour la reprise. Une nouvelle année scolaire qui commence, le temps passe tellement vite !*

*Finis les marchés de pays pour nous et rebonjour les livraisons des écoles : Chasteaux, Lissac sur Couze, la Rivière de Mansac, Saint-Germain les Vergnes... Et il y en a encore plein d'autres !*

*Les enfants (tout comme les collégiens !) vont de nouveau se régaler avec plein de bons produits locaux : yaourts, tomme des Ardoisiers, fromage blanc battu...*

*Vous trouverez dans cette newsletter un article relatant les livraisons des cantines paru dans le journal la Montagne.*

*Vous pourrez retrouver l'article complet ainsi que d'autres articles relatifs à ce sujet sur notre site internet, n'hésitez pas à le consulter !*

*Un repas en famille ou entre amis ? Commandez votre plateau de fromage à la ferme, nous vous conseillerons et nous vous le préparerons avec plaisir, selon la saison (Pâques, Noël ...) ou le thème (baptême, anniversaire ...).*

*Les saucissons de chez Mazières sont en maintenant en vente à la ferme et sur les marchés. Venez vite vous régaler avec!*

*Nous vous rappelons de penser à votre masque pour vous protéger et protéger vos proches.*

*Vous souhaitant une agréable lecture,*

*Toute l'équipe de la Ferme de la Prade*

## Produits locaux à la cantine : tout le monde y trouve son compte

Comment alimenter une ou des cantines sans crouler sous le travail ? L'équation peut sembler difficile pour les producteurs.

« Oui, c'est une organisation différente, admet Gaëlle Breuil, agricultrice à Allasac. Mais nous y trouvons notre compte avec des volumes plus importants par rapport à la vente directe aux particuliers. Il faut mettre les moyens en face pour y arriver ».

En terme de livraison, déjà, les producteurs doivent compter une tournée supplémentaire. Ensuite, le conditionnement. « Par exemple, le fromage. Pour



REPAS. Les producteurs fournissent notamment fruits et légumes.

certaines cantines, on doit le trancher, le mettre sous vide. Il y a aussi d'autres produits qu'on peut mettre en grand contenant et éviter le gaspillage, chose que nous ne pratiquons pas en vente directe. »

### Sécurité du paiement

Si le chiffre d'affaires dépend du nombre de cantines livrées, il représente, pour la productrice laitière Gaëlle Breuil, un tiers de ses ventes. Formule gagnante, donc. Mais surtout sécurisante : « Il y a la sécurité du paiement, d'autant plus que nous arrivons à conventionner sur trois ans. »

Certains d'entre eux demeurent pourtant réticents. Notamment par rapport à la capacité de production. En d'autres termes, les volumes demandés sont plus importants que ce qu'ils peuvent produire. « Je connais certains fromagers qui fournissent la cantine du village et du village d'à côté, mais ça s'arrête là. Ils n'ont pas de quoi produire plus et ils veulent garder leurs clients en vente directe. »

En 2018, le chiffre d'affaires de l'ensemble des agriculteurs participants à l'opération a atteint 150.000 €. ■

T. S

La Montagne 02/09/2019

Correze

*Article paru dans le journal La Montagne du 02/09/2019*



*Plateau de fromage*



*Un exemple de plateau de fromage pour Noël*

---

*Vous pouvez retrouver toute notre actualité sur notre site :*

<https://fermedelaprade19.jimdofree.com/>

*ou sur notre page facebook*

---

Ferme de la Prade

La Prade 19240 Allasac

05 55 25 91 95

fermedelaprade19@gmail.com