



LES DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES DE PRODUITS FERMIS

Les distributeurs automatiques de produits fermiers sont une innovation qui a révolutionné le réseau de distribution grâce à leur simplicité d'utilisation autant pour les producteurs que pour les consommateurs. Ils facilitent l'accès à des produits agricoles, aussi bien en ville qu'à la campagne et peuvent rassembler plusieurs producteurs.



COMMENT ÇA MARCHE

Ils se présentent généralement sous la forme de casiers vitrés et sécurisés dans lesquels sont entreposés des produits provenant directement de chez le producteur et qui sont en libre-service ; il s'agit d'une boutique automatique. Ils peuvent être réfrigérés et contenir toutes sortes de produits agricoles : des œufs, des produits laitiers, des fruits et des légumes, des jus de fruits, de la viande, du poisson, de la farine, du miel et des confitures, ou encore du pain, dans différents types de contenants comme les barquettes, les bouteilles et les bocaux.

La description du contenu du casier et son prix sont indiqués sur la porte du casier et chaque casier est numéroté. Lorsque le consommateur a choisi les produits qui l'intéresse, il sélectionne sur l'automate le ou les numéros des casiers correspondants puis il règle ses achats selon le moyen de paiement proposé par le distributeur. Il peut alors récupérer ses produits dans les casiers qui se sont alors ouverts.

AVANTAGES

- Fonctionnement simple, pratique et rapide
- Accès flexible 24h/24h 7j/7
- Traçabilité et fraîcheur garantie pour le consommateur
- Possibilité de réserver des casiers pour des commandes

INCONVÉNIENTS

- Investissements assez importants : Prix du distributeur (30 000 € environ), aménagement d'un local, chambre froide ou frigo de stockage, communication (site internet)



TOULOUSE (31)



LES CASIERS FERMIERES DE LA FERME ET FROMAGERIE DE CABRIOLE

Pour compléter ses différents points de vente, la Ferme et Fromagerie de Cabriole située dans le Lauragais a ouvert en 2016 une boutique automatique de produits fermiers dans le quartier de la Croix-de-Pierre à Toulouse. <https://casiersfermiers.com/>



ORIGINE DE L'INITIATIVE

L'idée était de répondre à une attente de proximité et de disponibilité des produits fermiers par les clients citadins. Les gérants de la Ferme et Fromagerie de Cabriole, accompagnés par d'autres producteurs, innovent avec ce concept de circuit-court en ville : vendre des produits fermiers au sein



LES RÔLES DE CHACUN

Seule la Fromagerie de Cabriole assure la logistique de la boutique automatique.



ET AUJOURD'HUI ?

De nouveaux Casiers Fermiers ouvrent début septembre 2023 dans les Halles de la Cartoucherie à Toulouse.



ORGANISATION

Les produits sont présentés dans des casiers vitrés (réfrigérés ou non, selon le type de produit) au sein d'un local. Le client choisit le numéro du ou des casiers qui l'intéressent sur l'écran tactile du monnayeur. Il vérifie et valide son panier. Le règlement s'effectue en carte bancaire.

Une fois le paiement accepté, le ou les casiers achetés s'ouvrent et le client peut alors récupérer ses produits à l'intérieur du casier.

Les casiers sont ouverts au public tous les jours de la semaine de 6h à 23h.

La Fromagerie de Cabriole qui gère la logistique de la boutique suit l'état et les stocks des casiers grâce à une application sur smartphone. Elle transmet ensuite les informations aux autres producteurs. Les casiers sont réapprovisionnés 3 fois par jour par deux salariés à temps partiel et également par les producteurs lorsqu'ils viennent livrer. La répartition des casiers entre les producteurs est fonction des besoins et des disponibilités.

Pour conserver le lien avec leurs clients, les producteurs organisent plusieurs fois par an un apéro-dégustation aux Casiers Fermiers. Ils se tiennent à la disposition des clients par téléphone et à travers un cahier laissé au local des Casiers Fermiers.

Durant la crise sanitaire, les Casiers Fermiers ont maintenu leur ouverture. Des règles de sécurité sanitaires ont été affichées dans le local des Casiers Fermiers :

- Nombre de clients dans le magasin limité à 1 personne ou 1 famille
- 1 mètre de distance entre les clients qui attendent à l'extérieur
- Pendant le réapprovisionnement des casiers, les clients devaient rester à l'extérieur
- Lavage des mains avant d'utiliser l'automate et d'ouvrir les casiers

Les producteurs prenaient soin de désinfecter l'automate ainsi que les portes des casiers lors de chaque réapprovisionnement.