



S'inscrire dans une dynamique agricole locale et durable au service de l'emploi et du développement des territoires

LE PROJET COPAINS – Collections **PAtrimoine **INS**ertion**

Septembre 2014 : naissance du projet COPAINS pour l'entretien des collections variétales

Janvier 2017 : reprise de l'activité maraîchère après départ en retraite de M. Ratalino

Février 2019 : lancement de l'activité de transformation



Sauvagerie
des Forêts Varoises

LE MARAICHAGE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Une dynamique locale





Une agriculture locale, responsable et écologique

- pratique d'une agriculture respectueuse de l'environnement;
- contribue à la structuration de la filière agriculture biologique sur le territoire;
- favorise l'accès à une alimentation saine, de qualité, au plus grand nombre;
- crée des emplois sur le territoire.



Une distribution en circuit court

Au maximum, 1 intermédiaire entre producteur et consommateur

- relocalisation de l'agriculture /l'alimentation;
- création de liens avec les consommateurs;
- réduction de la distance géographique parcourue par les produits;
- meilleure valorisation des produits/plus juste rétribution du travail.



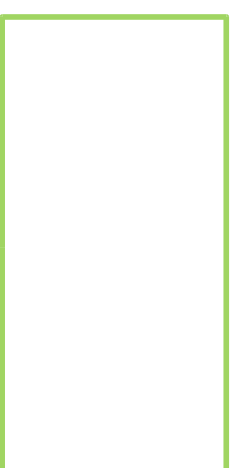
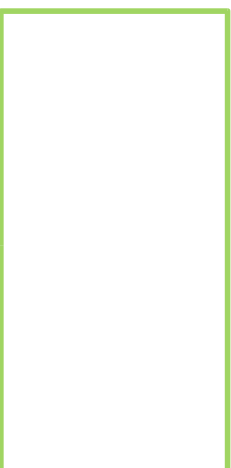
Sauvagarde
des Forêts Varoises



Une distribution en circuit court

2017-2020

1 ha cultivé
8 salariés + 1 encadrant
Production de 6 à 8 T de légumes
40 légumes différents



2021

- année de transition / augmentation des surfaces cultivées;
- nouveau service de livraison sur Porquerolles;
- évolution et développement du système " Le panier Porquerollais" ;
- développement des circuits de commercialisation.

2022

2 ha cultivés
16 salariés + 2 encadrants
Production de 15 T de légumes
+ - 40 légumes différents

Développement de la vente en circuit court:

- vente des paniers à Porquerolles+ Giens et environ;
- restaurateurs Porquerolles;
- magasins bio locaux;
- restauration collective



Sauvagerie
des Forêts Varoises

LA TRANSFORMATION DES FRUITS ET LEGUMES

Une production artisanale



Lancement activité : 2019

- mise à disposition du laboratoire par le PnPC;
- recrutement d'une salariée;
- réduction des pertes / régulation des excédents;
- réduction des transports avec transformation sur place.



LES
JARDINS
DE
PORQUEROLLES

Valorisation des produits

- transformation uniquement des fruits et légumes cultivés sur l'île;
- dépôt de la marque "Les Jardins de Porquerolles";
- obtention de la marque "Esprit Parc national";
- évolution du packaging pour mettre en valeur le terroir/les valeurs écologiques.

Esprit
Port-Cros
PARC
NATIONAL



Evolution de la gamme

Aujourd'hui

- une trentaine de références sur la gamme de produits sucrés et salés en bocaux;

Evolution de la gamme sur 2021/2022

- produits séchés (cuir de fruits, barres de céréales, légumes crus déshydratés, ...);
- vins et liqueurs aromatisés (vin d'oranges, liqueur de mûres, de romarin, ...)



Distribution des produits

26 points de dépôt sur l'île (5) et le continent dans un rayon de 60 km
dont:

- magasins bio (Bio coop, Marcel Fils, So Bio);
- épiceries locales (Spar, Vival, Porqu'alimentation, ...);
- Office du Tourisme Porquerolles;
- boutiques vente produits locaux / boutiques "éthiques";
- domaine viticole

E-boutique

Vente directe sur l'île