

Modernisation du stand de vente collectif fermier aux Halles de Saint Jean de Luz

Porteur du projet :
GIE Baserria

Fiche-action
2.1



Le projet

Précurseurs dans la commercialisation collective de produits fermiers, **le GIE Baserria tient depuis 1994 un stand de vente au coeur des Halles de St Jean de Luz avec les produits des 12 fermes adhérentes, toutes inscrites dans la démarche de la charte Idoki.** Avec l'appui d'une salariée à mi-temps et la présence à tour de rôle des producteurs, le stand est ouvert toute l'année sur 3 matinées et 5 durant l'été. Si l'étal réunit une belle gamme de produits fermiers de qualité (fromages, viandes et salaisons, foie et confits, piment d'Espelette), les pratiques commerciales des producteurs ont peu évolué en 20 ans alors que la concurrence se renforce au sein des Halles avec des commerces alimentaires qui ont tous rénové leur stand et savent capter l'attention de la clientèle.

L'arrivée de nouveaux producteurs dans le groupe a insufflé une nouvelle dynamique de développement. Après une première formation, les producteurs ont pris conscience des points forts et faibles de leur stand de vente collectif et ont décidé de faire évoluer leurs outils de communication en adéquation avec les attentes des clients, accompagnés par l'APFPB et un prestataire en communication. Cela prend forme, notamment, avec la **modernisation de leur stand de vente, à la hauteur de la qualité des produits vendus**

Localisation : Saint Jean de Luz

Calendrier de l'opération : septembre-décembre 2019

Programmation par le Comité de programmation : 23/10/19

Coût total de l'opération : 47 456 € HT

Subvention Leader : 3 291 € (Leader CAPB)

Autres financements :



15 692 €

Vous voulez en savoir plus ?

Le site internet de Baserria : <https://www.producteurs-fermiers-pays-basque.fr/fr/ou-trouver-nos-produits/les-points-de-vente-collectifs-des-producteurs-fermiers/baserria/>

Contact : 05 59 51 28 23

Porteur de projet – Christian Aguerre : aguerre.christian@wanadoo.fr