

## ***Le réseau qui pousse, qui pousse...***



### **Le réseau « Invitation à la Ferme » - local, fermier et bio – en plein essor**

Nous sommes des éleveurs-entrepreneurs un peu fous, idéalistes et passionnés.

**En Janvier 2015**, nous avons uni notre détermination, nos compétences et notre soif d'un monde meilleur pour créer le réseau « Invitation à la Ferme ». Convaincus qu'un produit doit rester naturel pour nous nourrir sainement, nous vous proposons des produits laitiers pas comme les autres : locaux, fermiers et bio.

Au départ, nous étions 4 fermes, puis notre réseau s'est étoffé jusqu'à devenir de plus en plus costaud. Un maillage qui nous permet aujourd'hui de faire de notre groupement, indépendant, le réseau incontournable de produits laitiers bio en France !

La preuve en chiffres...

#### **+ 24% en CA**

en 2020 vs A-1 sur le total réseau.

**10% de parts de marché** valeur sur l'ultra-Frais Bio dans la région ouest (Bretagne + Normandie + Pays de la Loire).

Source IRI CAM 11 2020

**39 fermes\*** réparties sur toute la France, de la Meuse aux Pyrénées.

**Des ventes x 2** (et plus) en 6 mois sur les fermes nous ayant rejoint.

**1 600 points de vente\***, à moins de 80 kms des fermes (sauf pour Paris).

**Plus de 70 créations de postes** depuis sa création en 2015. Plus de 170 salariés et fermiers.

**De nombreux prix et trophées.**

## Nous sommes des éleveurs de vaches, de brebis et de chèvres

qui voulons, via la transformation de notre lait, pérenniser nos fermes familiales dans le respect de la nature et des animaux et les transmettre aux générations futures avec le plus faible impact environnemental.

Nous offrons le meilleur à nos animaux, de vrais coéquipiers. Ils sont élevés selon un cahier des charges précis : une vache laitière reçoit ainsi plus de 70% d'herbe dans sa ration quotidienne et dispose de plus de 0,30 hectare en toute liberté. Elle passe plus de 7 mois dans les prés et est traite par son éleveur préféré, jamais par un robot.

## Nous transformons notre lait sur notre ferme

pour la vente en direct et en circuit court : du lait brut pasteurisé, ni standardisé ni homogénéisé (donc non dénaturé) pour l'ultra-frais et les glaces et du lait cru pour les fromages, le tout bien sûr à un prix abordable.

## Nous vendons en local, à côté de chez nous, sous la marque « Invitation à la Ferme », des produits qui nous ressemblent et nous rassemblent

**Nos produits laitiers bio sont sains et savoureux**, ils préservent les nutriments naturellement présents dans le lait. Il suffit de les goûter pour les adorer !

Nous sélectionnons les meilleurs ingrédients (sucre et cacao équitables, arômes bio, etc.), et minimisons le taux de sucre. Nous faisons aussi appel à des experts comme le Chef Jean-Jacques Borne pour la mise au point des glaces.



**Vous comprenez que nous jouons la transparence** quand vous verrez notre portrait (pas parce qu'on se trouve beaux...) avec nos animaux et notre adresse sur les packs.

Comme chaque ferme a son repiquage sur son pack, vous saurez qui a fabriqué votre yaourt, votre riz au lait, votre fromage ou votre glace, vous saurez d'où il vient et comment il a été conçu. Et vous participerez, dans le même temps, à notre juste rémunération.

## **Nous avons développé un modèle unique, indépendant et vertueux**

Ce sont nous, les éleveurs, qui faisons le réseau et qui l'alimentons : nous sommes tous **actionnaires du réseau**.

**Nous sommes propriétaires** de la marque « Invitation à la Ferme » pour le bio et de la marque « Les P'tits Fermiers » pour les fermes en conversion bio.

**Nous avons développé un modèle d'économie 100% circulaire** que nous dupliquons en local sur chacune de nos fermes, et ceci sur l'ensemble du territoire. C'est inédit !

**C'est nous qui fixons ensemble le prix de notre lait** et décidons, unis par les mêmes valeurs, des grandes orientations du réseau.

**Parce qu'à plusieurs, nous sommes plus forts**, nous mutualisons nos achats, nos recettes, notre marque, nos expériences, notre savoir-faire et nos réflexions.

## **Notre actu**

### **Mercredi 10 Mars**

Traite Ouverte (à tous) en virtuelle  
avec le direct Facebook de 17h à 18h (avec possibilité de questions-réponses)  
pour remplacer nos traites ouvertes mensuelles suspendues... jusqu'à nouvel ordre !

### **Du 15 Mars au 6 Avril**

Pub Facebook « Passez prendre un pot, nous sommes la ferme d'à côté ».



### **Lancement d'un financement participatif**

par la ferme qui se lance en glace : la ferme Cœur de Vendée  
avec la Zeste de la Nef pour un financement éthique.

**[www.invitationalaferme.fr](http://www.invitationalaferme.fr)**

**Facebook@invitationalaferme** 