



- **Le site Internet Terres d'Eure&Loir est en ligne !**

Le site Internet www.terres-eure-et-loir.fr est en ligne depuis le 7 juillet dernier ! Il vise à faire connaître les produits de la marque, et à les vendre puisque c'est aussi une boutique en ligne.



Petit retour en arrière...

Dans le cadre du pôle d'excellence rural Agrodynamique (labellisé en décembre 2006), la Chambre d'agriculture a eu la possibilité d'obtenir des financements pour la **création d'un site Internet consacré à Terres d'Eure&Loir**. Le site a été autofinancé par la Chambre d'agriculture à hauteur de 50%.

Au cours de l'année 2008, nous avons choisi le prestataire pour la conception du site : CVMH Solutions, situé à Mainvilliers.

Fin 2008 / début 2009, nous avons préparé la maquette, rédigé les textes et réalisé la mise en forme du site. Parallèlement, un photographe s'est déplacé chez vous pour prendre des clichés des exploitations, des adhérents et de leurs produits. Son travail touche à sa fin. S'il vous contacte, merci de lui réserver le meilleur accueil et de lui consacrer un peu de votre temps. Ces photos sont très importantes : elles concourent à la convivialité du site Internet.

La vente en ligne

Le commerce n'étant pas du rôle de la Chambre d'agriculture, la gestion de la vente en ligne a été confiée à Philippe GOURCI, membre de la marque, pour recevoir les commandes, stocker et expédier les produits. Il assurait déjà la vente de produits locaux dans les grandes et moyennes surfaces locales.

Aujourd'hui, une vingtaine de membres propose ses produits à la vente sur ce site Internet, soit une soixantaine de références. Si vous aussi êtes intéressés pour vendre vos produits via la boutique en ligne, veuillez contacter Philippe GOURCI.

Vérifiez et complétez les informations en ligne

Tous les membres de Terres d'Eure&Loir figurent sur le site, avec des informations plus ou moins complètes selon les renseignements fournis par chacun. Nous vous invitons à aller consulter le site, en particulier la page qui vous concerne. Vous la trouverez dans l'onglet « Les Producteurs ». Si vous souhaitez ajouter des informations ou les modifier, merci de nous transmettre vos textes de présentation pré-rédigés ; nous les insérerons à votre fiche. Tout au long de l'année, n'hésitez pas à nous informer des manifestations que vous organisez ou auxquelles vous participez. Nous relayerons ces informations sur le site, dans la rubrique « Actualités ».

Enfin, c'est déjà par le bouche à oreille que le site se fera connaître localement... N'hésitez pas à faire la promotion de www.terres-eure-et-loir.fr autour de vous et à mettre le lien si vous disposez d'un site Internet personnel.

- **Création de l'association Terres d'Eure&Loir**

Le souhait de faire de Terres d'Eure&Loir une association a été validé lors de notre dernière réunion plénière, en septembre 2008.

Nous vous informons que l'assemblée générale constitutive de l'association sera programmée en fin d'année, probablement courant novembre. Nous vous adresserons une invitation pour préciser la date et le lieu de la réunion.

Cette rencontre sera aussi l'occasion de vous présenter le site Internet Terres d'Eure&Loir et toutes ses fonctionnalités.

- **Développement de la marque**

Terres d'Eure&Loir compte désormais 53 adhérents : agriculteurs, artisans, restaurateurs ou magasins de produits du terroir.

La prochaine commission Terres d'Eure&Loir aura lieu le **mercredi 16 septembre**. Si vous souhaitez proposer de nouveaux produits à la commission d'attribution, veuillez contacter Aurélie TOUTAIN.

- **Manifestations / Evènements**

- **Le Salon International de l'Agriculture, en février dernier**



Huit producteurs d'Eure-et-Loir se sont succédé sur notre stand collectif en 2009 :

- Gérard Surzur, Domaine de Chevillon : lapins (plats cuisinés)
- Maximilien Vangeon : farine
- Jean-François Billard : miel
- Limonade La Beauceronne / MM Savouré et Le Baron : limonade
- Les Jardins d'Imbermais - GAEC Gauthier : jus de pommes, confitures, coulis, veloutés...
- Isabelle Collin (Le Jardin des Calotiers) : confitures
- Vincent Crosnier (Microbrasserie de Chandres) : bière l'Eurélienne
- Philippe Gourci : huile de colza / tournesol, tartinades poivron/aubergine, pétales en fête...

Sur ces 8 producteurs, quatre participaient pour la première fois. Moment d'échange et de convivialité avec le grand public mais aussi entre agriculteurs, le Salon de l'Agriculture est avant tout le moyen de se faire connaître et de créer des contacts sur toute la France.

Lundi 23 février, la Chambre d'agriculture d'Eure-et-Loir proposait avec la confrérie des Fins Gourmets Euréliens une animation autour de la gastronomie locale avec des ateliers cuisine, des dégustations de recettes euréliennes et de produits locaux.

Si vous êtes intéressés pour participer à l'édition 2010, n'hésitez pas à nous contacter. Grâce à l'aide du Conseil Général et à la participation du Conseil Régional, cette présence est gratuite.

o Les Comptoirs de Chartres, du 15 au 17 mai 2009



Pour cette quatrième édition, la Chambre d'agriculture a une nouvelle fois loué à ses frais les stands Terres d'Eure&Loir et Bienvenue à la Ferme, pour favoriser la participation des producteurs d'Eure-et-Loir.

Vingt stands « euréliens » étaient réunis sur la place des Epars. Parmi eux, 19 producteurs et artisans et un restaurant. Laurent CLEMENT, chef du Grand Monarque, a présenté durant ces trois jours des recettes sur les stands des producteurs. La Chambre d'agriculture avait réservé un stand supplémentaire avec tables et chaises (prêtées par le Grand Monarque) pour que les visiteurs puissent déguster les produits en vente sur place.

Le Conseil Général a financé la création de supports de communication : tabliers, banderoles, drapeaux, qui ont renforcé l'identification des producteurs Terres d'Eure&Loir.

Malgré la météo capricieuse, les producteurs présents ont été très sollicités. Ils ont fait connaître leurs produits au grand public et ont ainsi véhiculé l'image de notre marque.

L'expérience du « village d'Eure-et-Loir » a connu un véritable succès.

o Jean-Luc PETITRENAUD en enregistrement à Chartres

Les producteurs Terres d'Eure&Loir sur Europe 1...

Mercredi 8 juillet, Jean-Luc PETITRENAUD était à Chartres pour l'enregistrement des "Balades Gourmandes". L'émission, diffusée sur Europe 1, a pour but de faire découvrir aux auditeurs le terroir à seulement quelques dizaines de kilomètres de Paris.



Sur l'invitation de Georges et Bertrand JALLERAT, du chef Laurent CLEMENT, du Grand Monarque, cinq producteurs Terres d'Eure&Loir se sont succédé au micro de Jean-Luc PETITRENAUD pour parler de leurs produits. D. VALLEE (escargots), A. HERBEAUX (agneaux), Y. MOREAU (fromages de chèvre), J.-L. GAUTHIER (Les Jardins d'Imbermais : fruits et légumes) et D. GRANDVILLAIN (volailles) ont évoqué leur métier en sa compagnie.

Ces témoignages seront diffusés au cours de deux émissions sur Europe 1: le **samedi 8 août**, de 12h20 à 13h, et le **dimanche 9 août**, de 12h20 à 13h.

• Les outils de promotion Terres d'Eure&Loir

Une aide du Conseil Général nous a permis de réaliser des supports de communication aux couleurs de Terres d'Eure&Loir, pour promouvoir la marque. Nous pouvons ainsi offrir à chaque adhérent un tablier, une guirlande de fanions (en tissu, bande de 20 m) et des stickers (voir photos ci-dessous).



Certains d'entre vous ont déjà pris possession de ces supports. Pour ceux qui ne les auraient pas encore, vous trouverez ci-joints les stickers. Pour les fanions et tablier, contactez-nous pour venir les retirer à la Chambre d'agriculture.

Rédactrice : Aurélie TOUTAIN Tél. 02.37.24.45.36 – Fax : 02.37.24.45.90