

REPÈRES

Fermage : - 3,02 %

L'indice des fermages 2017 est fixé à - 3,02 %. Il s'applique pour les échéances comprises entre le 1^{er} octobre 2017 et le 30 septembre 2018.

Actualisation du fermage.

Exemple de calcul :

- 1) Fermage payé en 2016 : 98,09 €/ha
- 2) Actualisation en 2017 : 98,09 + (98,09 x [-3,02 %]) = 95,13 €/ha
- 3) Fermage à payer pour 2017 : 95,13 €/ha

EMPLOI

Smic à 9,88 € brut

Le Salaire minimum interprofessionnel de croissance (SMIC) est revalorisé au 1^{er} janvier 2018. Le montant horaire brut est fixé à 9,88 €.

Pour un salarié dont la durée du travail est la durée légale hebdomadaire (35 heures), le salaire mensuel minimum est passé au 1^{er} janvier 2018 à 1.498,50 € bruts par mois.

MACHINISME

Barème d'entraide

Retrouvez le barème d'entraide complet sur le site de la FDSEA de la Moselle : www.fdsea57.fr.

BAREME

Tarif paille-fourrage

Retrouvez le barème indicatif paille et fourrages en Moselle sur l'extranet de la FDSEA de la Moselle. Vous y trouverez différents indicateurs : paille de céréales, échanges paille-fumier, foin de prairie et herbe sur pied.

INTERNET

www.fdsea57.fr

La Moselle Agricole

e-mail : moselle.agricole@wanadoo.fr

LORCA

Consommer local avec le concept «Terroir»

Jeudi 1^{er} mars a eu lieu l'inauguration du nouveau concept «Terroir» du groupe coopératif LORCA, au travers de sa filiale de distribution verte. Face au port de Metz, le Magasin Vert arbore désormais un tout nouvel espace, entièrement dédié aux produits du terroir de la région Grand Est.

À quelques mètres du Magasin Vert de Metz, le groupe coopératif a déjà inauguré neuf mois plus tôt son silo portuaire dernière génération, poursuivant ainsi sa politique d'investissement et de développement. Par l'intermédiaire de SEVE, sa filiale de distribution verte qui développe ses enseignes de proximité grâce à son réseau de franchisés, le Groupe LORCA est leader sur son secteur avec un chiffre d'affaires qui dépasse les 45 millions d'euros.

Le développement du consommateur local

En 1994, le groupe a commencé à commercialiser des pommes de terre et des pommes dans ses magasins. 50 tonnes de pommes et 250 tonnes de pommes de terre étaient ainsi écoulées tous les ans.

Cependant, la tentative de proposer des produits frais, lancée sur le magasin de Talange, s'est soldée par un échec. Charles Colasse, responsable de l'activité distribution verte, pense que cette expérience était trop prématurée lors de sa mise en place. Il considère aussi que la crise économique de 2008 a changé la donne. Soucieux de proposer des solutions à leurs adhérents pour leur permettre d'améliorer leurs revenus en valorisant les circuits courts, LORCA a alors tenté de répondre à une véritable demande d'une clientèle à la recherche de qualité. Ces changements de comportement à la consommation ont ainsi été testés sur des rayons terroirs, sous forme de petits "corners", dans différentes enseignes. Puis, le rayon de 70 m², créé en 2011 au sein du Magasin Vert de Metz, n'a pas suffi à satis-



2.500 articles en circuit court sont proposés sur un espace dédié de 280 m², adossé au Magasin Vert.

faire la forte demande d'une clientèle désireuse de consommer local.

Le Magasin Vert du port de Metz

Le Magasin vert de Metz n'a cessé d'évoluer depuis sa création en 1974. Sa surface était alors de 650 m². En 1990, la construction d'une serre chauffée poussa la surface à 2.120 m². S'ensuit l'ajout d'une pépinière en 2004, d'un rayon terroir en 2011, et du concept store Terroir ainsi que le réaménagement des surfaces extérieures et la réimplantation générale du magasin en 2018.

Le Magasin Vert de Metz a été choisi comme test pour son fort potentiel, son historique, la fidélité de sa clientèle, sa typologie et son emplacement, qui sont de véritables atouts pour la réussite de ce projet. Dans ce cadre, l'implantation du magasin et l'offre tout entière ont été totalement repensées.

L'espace «Terroir»

280 m² accueillent ainsi 2.500 articles proposés en circuit court, de la terrine alsacienne au Champagne, en passant par les nouilles de Volmunster.

L'objectif majeur en termes de clientèle est de répondre à la demande d'authenticité, de bon, de frais et de naturel, en proposant des produits carnés, des laitages, des légumes, des fruits, des gourmandises, des bières et du vin. «On retrouve ici tous les produits de la table. C'est notre rôle de coopérateur d'accompagner les agriculteurs vers les consommateurs» explique le président de LORCA, Christian Sondag. «Nous souhaitons que la coopérative LORCA et sa filiale SEVE soient au cœur de la relation client-producteur», ajoute Charles Colasse, qui souhaite également «asseoir l'image grand public de la coopérative et faire connaître auprès de [leur] clientèle [leur] rôle, et celui de [leurs] partenaires, dans l'évolution de l'agriculture de demain».

Pour développer cette offre alimentaire de qualité et issue de produits régionaux, des liens forts sont développés entre les producteurs du monde agricole, et le consommateur final. Côté agricole, l'objectif est ainsi de

développer la part de marché de l'agriculture régionale en valorisant la production locale à l'aide d'un circuit court performant.

Le rôle de la coopérative dans la valorisation de la production de l'agriculture du Grand Est se trouve ainsi renforcé.

Mise en valeur des producteurs

Une quinzaine d'adhérents de la coopérative vendent leurs produits sur l'espace «Terroir», dont l'offre est complétée par des producteurs et artisans de la région. La priorité est ainsi donnée à la proximité, insiste Christian Sondag. «C'est notre rôle de coopérateur d'accompagner les agriculteurs vers les consommateurs» ajoute-t-il.

Pour favoriser la mise en valeur des producteurs, et leur reconnaissance par les consommateurs, des stands de dégustations seront organisés, auxquels les agriculteurs seront invités.

La charte de LORCA garantit les engagements de la coopérative. Les impacts des trajets sont mesurés, et l'origine des produits affichée en rayon.

Un concept en test

Le magasin de Metz est pionnier pour tester le concept d'une surface totalement dédiée. A cette fin, deux personnes ont été embauchées à temps plein, afin de gérer l'extension «Terroir». D'autres embauches sont prévues à l'avenir, si le concept-pilote, qui sera testé durant trois à six mois, fonctionne. Le projet devrait alors être démultiplié sur d'autres magasins, ce qui générerait des recrutements, précise Alexandre Raguet, directeur général du groupe LORCA.

Durant la période test, l'approvisionnement du magasin ainsi que sa clientèle seront mesurés.

Et ensuite ?

LORCA travaille actuellement au développement d'un magasin en ligne, pouvant assurer commandes et livraisons à domicile ou dans l'un des magasins du groupe. Le projet devrait voir le jour au printemps.

Mélissa WACHS



Étaient présents à l'inauguration, de g. à d. : Denis Jacquat, (conseiller départemental), Jean-Luc Bohl (président de Metz Métropole), Christian Sondag (président du Groupe LORCA), Dominique Gros (maire de Metz) et Alexandre Raguet (directeur général du groupe LORCA).

MSA LORRAINE

Aux couleurs de Mars Bleu !

La MSA participe cette année encore à la campagne de promotion du dépistage organisé du cancer colorectal qui a lieu du 1^{er} au 31 mars. C'est entre 50 et 74 ans que le dépistage organisé du cancer colorectal est proposé aux hommes et aux femmes.

Le cancer colorectal, troisième cancer le plus fréquent. Chaque année, 45.000 nouveaux cas sont recensés. Il s'agit du troisième cancer le plus fréquent et du deuxième le plus meurtrier après le cancer du poumon. Survenant 9 fois sur 10 après 50 ans, le cancer colorectal est responsable de 18.000 décès par an.

Le dépistage du cancer colorectal, à renouveler tous les deux ans à partir de 50 ans, permet de repérer, en l'absence de tout symptôme, un cancer à un stade précoce. S'il est détecté tôt, les chances de guérison sont importantes (90 % des cas).

Le déroulement du dépistage organisé :

- Si vous avez entre 50 et 74 ans, vous recevez un courrier vous invitant, tous les deux

ans, à retirer gratuitement chez votre médecin un test à l'occasion d'une consultation.

- Votre médecin s'assure que ce test vous est approprié (en fonction de votre histoire personnelle et familiale). Il vous le remet, tout en vous donnant des explications quant à son utilisation.

- Simple, rapide et à faire directement à votre domicile, il consiste en un prélèvement unique de selles grâce à un bâtonnet à replacer dans un tube hermétique pour garantir sa conservation. Il suffit d'envoyer

le test gratuitement par la poste à l'aide de l'enveloppe T fournie. Un laboratoire d'analyse médicale étudiera l'échantillon.

- Les résultats vous seront adressés par courrier ainsi qu'à votre médecin traitant.

Un test positif ne signifie pas forcément que vous avez la maladie, mais que du sang a été détecté dans vos selles. Dans ce cas précis, il est nécessaire de réaliser une coloscopie pour identifier l'origine du saignement.

Communiqué de presse

La MSA Lorraine s'illumine aux couleurs de Mars Bleu !

Durant tout le mois de mars, la façade de la MSA Lorraine à Metz sera illuminée en bleu à l'occasion du mois de mobilisation contre le cancer colorectal.