

# LA TRANSITION ALIMENTAIRE EN ACTIONS

NOVEMBRE 2021

## CATALOGUE D'INITIATIVES LOCALES AU SEIN DU PNR DU PILAT



# Le Centre Agroécologique de la Rivoire : une ferme pluriactive appréhendant l'alimentation dans de multiples dimensions



Le projet du Centre Agroécologique de la Rivoire est devenu réalité en mars 2018. Localisé aux alentours de la ville dynamique de Saint Julien Molin Mollette dans le Parc naturel régional du Pilat, 7 sociétés cohabitent sur différents thèmes d'agriculture, de logement, de formation, de bien-être et de culture.

## AUTEUR(S)

**GAUTHEY GUILLAUME / AUBRY ALEXANDRA**

Coordinateur du projet et maraîcher/ Gérante des chambres d'hôtes

contact@larivoire.org

Fiche rédigée par **Julie Seltz**

## PROGRAMME

Démarrage: 2015

Lieu de réalisation: Saint Julien Molin Molette - PNR Pilat

Origine et spécificités du financement : Plan de financement; Kiss Kiss bank bank; Prêt NEF; Prêt à taux 0 de la communauté de commune des Monts du Pilat; Fondation d'entreprises Alpes contrôles et Ekibio

## ORGANISME(S)

**CENTRE AGROÉCOLOGIQUE DE LA RIVOIRE**

Saint Julien Molin Molette - 42220

293 chemin de la Rivoire, / 30 Adherents



## COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

11/09/2020

Appréciation(s) du comité

Source d'inspiration !

Type de structure

Coopérative Coopérative

Bénéficiaires

Population rurale

Universel

Type d'action

Production agricole Agroécologie

📍 Localisation

France

Auvergne-Rhône-Alpes

Loire

Domaine

Logement

Santé, Bien-être

Environnement

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

**Sociaux** Amélioration de la santé par une alimentation saine

**Sociaux** Création et renforcement du lien social

**Environnementaux** Maintien et amélioration de la biodiversité

**Culturels** Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

## ORIGINE ET CONTEXTE

Vivant au Mexique et après leur premier enfant, Alexandra et Guillaume ressentent le besoin de se rapprocher de leurs racines et de s'ancrer dans un territoire, et cherchent à revenir en France. L'opportunité de s'occuper du domaine de la Rivoire à Saint Julien Molin Mollette s'est alors présentée. Reprenant la gestion des chambres d'hôtes, la volonté de sensibiliser les clients par l'assiette apparaît. Ils commencent alors la culture permacole en parallèle. Progressivement, le couple devient locataire-gérant des lieux. Suite à la mise en vente du domaine, Guillaume écrit le projet de créer un Centre Agroécologique en Juin 2016. La recherche de partenaires aboutit d'abord à l'entrée des premiers associés dans le collectif. Le domaine est acheté le 29 mars 2018 par la SCIC La Rivoire. Progressivement, d'autres sociétés s'ajoutent pour créer un véritable centre multifonctionnel.

## OBJECTIFS

- Sensibiliser par l'assiette, le potager, etc
- Créer un lieu qui puisse être transmis à de futures générations dans le même temps que les savoirs, pratiques et valeurs mis en place
- Proposer un lieu que la population locale puisse s'approprier.
- Défendre la biodiversité
- Pouvoir faire vivre les personnes qui y travaillent

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

Mise en place de différentes sociétés elles-mêmes adhérentes à la SCIC de la Rivoire

- « Rivoire et Cagette » : EARL comprenant trois maraichères.e.s et « frivole » le cheval de trait . Ils proposent également des formations (permaculture, jardin-maraicher, connexion à la nature)
- « Osmie » proposant à la fois une activité de pépinière, de prestation de projets de paysages
- « CEPALE » : Centre d'Enseignement Professionnel sur les Arbres et Leur Environnement
- Activité céréale et boulangerie sur 20 hectares
- Le gîte Castel et chambres d'hôtes proposant également une activité de restauration avec ou sans gîte
- « un temps pour soi » : collectif de praticiennes proposant des « séance psycho-corporelle », « Fleurs de Bach », « Massage tibétain » et « Body-Mind Centering » à la Rivoire
- « Pierre Feuille Ciseaux » association proposant à tout type de public de porter un autre regard sur l'environnement (Flore, Faune, Paysage)

Toutes ces sociétés et associations, adhèrent à la SCIC de la Rivoire, et participent :

- à un système de banque d'heures : si des personnes d'une société passe du temps sur une autre société, il est possible d'avoir de l'aide en retour
- un fond de solidarité :chaque activité verse 4% de ses bénéfices à la SCIC

Pour la dimension organisationnelle, mise en place :

- de réunions hebdomadaires lors d'un repas collectif
- d'une réunion mensuelle abordant les aspects plus techniques ou aménageant des temps de travaux collectifs
- d'un « accord de paix » permettant la gestion de la communication et des conflits

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Aujourd'hui, 30 sociétaires participent à la coopérative, dont 9 qui y travaillent
- Diverses activités déployées et une véritable vie de groupe s'est installée
- Le Chiffre d'Affaire de la SCIC est stable

## ORIGINALITÉ

Mise en place de différentes sociétés elles-mêmes adhérente à la SCIC de la Rivoire

Tend de plus en plus à devenir également un lieu culturel avec des expositions d'artistes, sculpteurs, des groupes d'artistes indépendants, ou d'organisation d'évènements comme le festival "In et Off" ou "le centre agroécologique fête l'automne"

## **PARTENARIAT(S)**

Les CIGALES PILATS – Ekibio et Alpes Contrôle – Commune de Saint Julien Molin Mollette – Communauté de communes de Monts du Pilat – Pnr du Pilat – Terre et Humanisme - Ferme du Bec Hellouin –CPIE – Fermes Auberges

## **RETOUR D'EXPÉRIENCE**

### **Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :**

Difficultés davantage propres à chaque société

### **Améliorations futures possibles :**

- Améliorer la stratégie de communication
- S'ouvrir à de nouveaux projets en élevage, d'éducation et de culture

### **Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :**

- Un territoire dynamique
- Un large réseau déployé
- Une belle solidarité entre acteurs
- Des compétences en gestion et montage de projet mobilisées

# La FABuleuse Cantine : le lieu caméléon de restauration et de convivialité pour une cuisine créative et zéro déchet



La FABuleuse cantine a été créée en 2016 dans la ville de Saint Etienne. Son but ? faire vivre un lieu social et culturel de consommation de produits locaux issus des inventus des magasins alentours. Aujourd'hui, elle a essaimé à la Rochelle, et sert en moyenne 60 repas jours.

## AUTEUR(S)

**MOREL JULIEN**

Gérant du projet

[bonjour@lafabuleusecantine.fr](mailto:bonjour@lafabuleusecantine.fr)

Fiche rédigée par **Julie Seltz**

## PROGRAMME

Démarrage: 2016

Lieu de réalisation: Saint-Etienne

Budget: 61000

Origine et spécificités du financement : Fonds propres Saint Etienne Métropole pour l'innovation

## ORGANISME(S)

**LA FABULEUSE CANTINE**

Saint-Étienne - 42000

1 rue Claudius Ravachol

Bâtiment 244

7 Salariés



## COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

11/09/2020

Appréciation(s) du comité

Source d'inspiration !

Type de structure

**Entreprises** Restaurant, traiteur

**Association, collectif, ONG** Association, collectif, ONG

**Entreprises** Entreprise

Bénéficiaires

Chômeurs

Elèves, étudiants

Population urbaine

Agriculteurs

Type d'action

**Consommation** Alimentation solidaire

 Localisation

France

Auvergne-Rhône-Alpes

Loire

Domaine

Participation, gouvernance

Pauvreté, précarités

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

**Sociaux** Création et renforcement du lien social

**Sociaux** Amélioration de l'accès à l'alimentation

**Pédagogiques** Sensibilisation des consommateurs

**Pédagogiques** Transmission de pratiques responsables aux professionnels

**Développement local** Maintien et/ou création direct(e)  
d'emplois

**Développement local** Synergie entre les acteurs du territoire

## ORIGINE ET CONTEXTE

Tout a commencé à la fabrique, une résidence d'artistes à Saint Etienne : Julien Morel, Eric Petrotto et le chef cuisinier Boris Fontimpe y partagent alors leurs questionnements sur le sujet de l'alimentation, avant de se lancer dans des expérimentations culinaires au Mixeur, une pépinière localisée à Saint-Etienne. Finalement, la FABuleuse cantine se crée en 2016, laissant place à un lieu social et culturel de consommation de produits locaux issus des invendus des magasins alentours.

## OBJECTIFS

- Recréer un espace de lien et de solidarité autour de l'art culinaire
- Rendre la nourriture locale accessible à tous
- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Aider les agriculteurs et agricultrices à avoir un modèle économique plus cohérent

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

Mise en place de différentes activités :

- Un restaurant avec une cuisine créative issue de la lutte contre le gaspillage alimentaire (tous les plats ont une base végétarienne avec supplément poisson ou viande et dessert fait maison)
- Le FAB Snack : propose la vente à emporter, sur la base de sandwich zéro déchet et des BOBOCO (bocaux en verre à emporter, consignés à 3€)
- Service Traiteur : buffet dinatoires, catering, repas gastronomiques
- Workshop et master class : ateliers diététiques, master class Zéro gaspillage, ateliers cuisine moléculaire, workshop Design Culinaire
- Possibilité de devenir "pépin" : bénévole, chef, chef en devenir (formation au métier via échange de temps)

Organisation :

- Prix réduit pour les jeunes et les retraités (5€ et 10€ pour salariés)
- Rachat des pertes aux agriculteurs et commerces locaux
- Exposition et autres activités culturelles en parallèle

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Aujourd'hui, la FABuleuse cantine compte 7 salariés et réalise en moyenne 63 repas jours.

De plus, le pari de la mixité sociale est réussi, car il y a possibilité de venir sur le lieu sans forcément consommer pour bénéficier des autres activités culturelles. Les organismes sociaux les sollicitent d'ailleurs de plus en plus.

## ORIGINALITÉ

Un restaurant associatif qui valorise les invendus des commerces et agriculteurs locaux, et qui permet dans le même temps de donner l'accès à la fois à une alimentation de qualité, liée à la culture dans un lieu social pour une population au faible pouvoir d'achat.

## PARTENARIAT(S)

Biocoop Sorbiers, Baraban, l'eau vive, Au terroir, De La Ferme A Quartier, Flower Price, La Ferme des Aiguées, le Grand Panier Bio, ...

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

**Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :**

- Un turn-over de bénévoles qui prend du temps et de l'énergie à l'équipe salariée
- Une rentabilité économique difficile
- Une difficulté à valoriser la totalité des invendus

Impact du Covid :

Arrêt de l'activité : un choix puisqu'il était prévu de changer de locaux

**Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :**

- L'emploi de salariés pour venir compléter l'équipe bénévole
- Mise en place de trocs de compétences et de services en alternative à l'argent
- Une Boutique en ligne en cours de création pour pouvoir commander directement les BOBOCO, et autres produits faits maison

**Améliorations futures possibles :**

Développer davantage le service bénévole pour le domaine de l'événementiel

**Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :**

La motivation de l'équipe et l'envie de travailler en lien avec les autres

# ACCOMPAGNEMENT A L'APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS BIO ET LOCAUX DES ETABLISSEMENTS SOCIAUX ET MEDICO-SOCIAUX PAR LE DEPARTEMENT DE LA LOIRE

**Loire**  
LE DÉPARTEMENT

Après avoir accompagné les collèges de la Loire, le Département de la Loire décide d'étendre son action et d'accompagner les Établissements Sociaux et Médico-Sociaux (ESMS) dans l'approvisionnement de leurs restaurants en produits bio et locaux. Entre 2017 et 2019, ce sont ainsi 26 établissements qui ont obtenus le soutien du Département.

## AUTEUR(S)

### VICARD THIERRY

Chargé de mission pratiques durables

thierry.vicard@loire.fr

Fiche rédigée par **Julie Seltz**

## PROGRAMME

Démarrage: 2017

Lieu de réalisation:  
Département de la Loire

## ORGANISME(S)

**DÉPARTEMENT DE LA LOIRE**

Saint-Étienne - 42000  
2 rue Charles de Gaulle



## COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

10/09/2020

Domaine

Santé, Bien-être

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Outil d'intervention

**Outil de planification** Document cadre, feuille de route

Type d'objectif

**Sociaux** Amélioration de la santé par une alimentation saine

**Pédagogiques** Transmission de pratiques responsables aux professionnels

**Développement local** Création de dynamiques économiques

 Localisation

Auvergne-Rhône-Alpes

Loire

Type de structure

**Collectivité territoriale, État** Collectivité territoriale, Etat

Bénéficiaires

Minorités

Personnes en situation de handicap

Seniors

Agriculteurs

Type d'action

**Consommation** Restauration responsable

Champ d'action

Agir sur la commande publique en matière de restauration

## ORIGINE ET CONTEXTE

Un programme d'introduction de produits locaux et/ou biologiques dans les restaurants scolaires des collèges publics de la Loire a été initié par le Département en 2009. En 2015, l'agenda 21 du département de la Loire est rédigé, et comprend l'action « développer une alimentation responsable et de qualité en soutenant une agriculture durable ». Le projet compris dans cette action correspond alors à un élargissement de l'accompagnement des collèges aux ESMS. Le projet a débuté en 2017.

## OBJECTIFS

Pour les établissements sociaux et médico-sociaux (ESMS) :

- permettre l'accès à une alimentation saine et de qualité à leurs résidents,
- replacer l'alimentation au cœur des préoccupations,
- améliorer le bien-être des bénéficiaires ;

Pour les agriculteurs et agricultrices du territoire :

- soutenir et développer les circuits de commercialisation de proximité (produits locaux, AB)
- soutenir des pratiques agricoles de qualité, durables et respectueuses de l'environnement
- favoriser la diversification au sein des exploitations agricoles pour conforter leurs revenus,
- faire connaître les productions locales
- et plus largement soutenir l'économie locale (artisans, entreprises agroalimentaires, grossistes...).

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

Le département propose un accompagnement à la demande de l'établissement, ciblé sur ses envies, s'étendant sur une période variable.

Les différentes étapes sont donc les suivantes :

- Diagnostic des pratiques de l'établissement
- Aide à la définition d'un nouvel objectif (ex : servir des faisselles bio et locales deux fois par mois)
- Proposition de fournisseurs pertinents : le plus proche possible, capables de fournir suffisamment et en adéquation avec les attentes de l'établissement
- Suivi en fonction de la motivation et de la demande de l'établissement

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Un approvisionnement en produits locaux qui a évolué et qui peut représenter de 3% à 25% chez certains établissements
- 26 établissements accompagnés entre 2017 et 2019
- Des résidents qui retrouvent certains saveurs
- Des cuisiniers qui retrouvent le plaisir de cuisiner et d'inventer des recettes, de travailler différemment.

## ORIGINALITÉ

- Une approche de l'alimentation durable abordée par le prisme de la santé.
- Une action ciblée sur des populations fragilisées.

## PARTENARIAT(S)

Travail en partenariat avec l'ARDAB et la Chambre d'Agriculture.

D'autres partenariats éventuels via toutes les structures listées dans l'annuaire bio de l'ARDAB et dans l'annuaire local de la Chambre d'Agriculture.

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

**Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :**

- Les actions ne se basent que sur la bonne volonté des établissements volontaires
- Le turn-over et les aléas dans les équipes de cantines annule parfois les démarches menées jusque là

**Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essimage :**

Rencontre avec une « équipe projet » au sein de chaque établissement comprenant la direction, la cuisine, l'animation, le personnel soignant, des résidents....  
La loi EGALIM et la volonté des élu.e.s offrent un climat favorable à l'expansion de cette initiative à d'autres établissements

# La Brasserie du Pilat : pour une bière bio, de terroir et pédagogique



La Brasserie du Pilat a été créée en 2002 à Saint Julien Molin Mollette dans le département de la Loire. Reprise en mars 2010 par la génération suivante : l'entreprise perfectionne son empreinte environnementale tout en produisant une bière biologique de qualité ancrée à son territoire.

## ✍ AUTEUR(S)

**SKUBICH THOMAS**

Gérant

brasserie@brasserie.dupilat.com

Fiche rédigée par **Julie Seltz**

## 📅 PROGRAMME

Démarrage: 2002

Lieu de réalisation: Saint Julien Molin Mollette

## 📍 ORGANISME(S)

**LA BRASSERIE DU PILAT**

Saint Julien Molin Molette - 42220

ZA du Grand Pré

11 Salariés



## COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

11/09/2020

📍 Localisation

France

Auvergne-Rhône-Alpes

Loire

Domaine

Environnement

Economie, finance solidaire

Alimentation

Type de structure

**Entreprises** Entreprise

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Universel

Type d'acteur

Transformateur

Type d'action

**Transformation** Transformation à échelle réduite / artisanale

Type d'objectif

**Sociaux** Création et renforcement du lien social

**Environnementaux** Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

**Culturels** Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

**Développement local** Maintien et/ou création direct(e) d'emplois

**Développement local** Structuration/maintien de filières locales

## ORIGINE ET CONTEXTE

La Brasserie du Pilat a été créée par le père de Thomas en avril 2002 dans une ancienne usine à filer la soie au centre du village de Saint Julien Molin Mollette, au sein du parc naturel régional du Pilat. La production d'une bière bio ancrée dans son territoire forge l'identité de l'entreprise depuis sa création. En mars 2010, Thomas Skubich reprend la brasserie et investit dans un nouveau bâtiment en septembre 2011, permettant un perfectionnement de la brasserie d'un point de vue économique et environnemental.

## OBJECTIFS

- Que les consommateurs retrouvent et apprécient le véritable goût d'une bière biologique et de terroir
- S'insérer dans la dynamique du Pnr du Pilat et de celle du village de Saint Julien
- Produire des bières bio dans une démarche globale ayant le moins d'impact possible sur l'environnement

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Fabrication 100% Bio et non filtrées de 8 bières artisanales en permanence et de 3 bières de saison
- S'inscrire dans les filières locales de malt en Auvergne
- Valorisation des déchets : compost des épices récupérées des brassages, drêches récupérées utilisées comme aliment par les éleveurs bio du Pilat

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Une meilleure organisation : tant au niveau des machines que dans le protocole permettant une optimisation du temps et une homogénéisation de la méthode de production
- Des visites grand public de l'entreprise proposées depuis le début
- 11 ETP en 2020
- La construction d'un bâtiment isolé en fibre de bois comprenant des panneaux solaires thermiques pour chauffer l'eau, et la mise en place d'un contrat avec enercoop rendent la démarche de l'entreprise cohérente avec les valeurs prônées
- Des prix reçus : obtention du Fourquet d'Or au Salon National des Brasseurs Français pour la « Mad Max », et récompense du Guide Hachette de la Bio au Salon de l'Agriculture de Paris pour la « Grande Marée »

## ORIGINALITÉ

Une démarche environnementale poussée de la production de la bière jusqu'au fonctionnement du bâtiment. Tous les paramètres sont réfléchis afin d'adopter une démarche cohérente.

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

### Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Un bâtiment au design conforme aux attentes du Parc naturel régional d'insertion paysagère, mais peu pratique entraînant un manque d'espace pour le stockage
- Difficile de trouver du personnel compétent

### Impact du Covid :

- travaux d'agrandissement mis en attente
- mise en place d'un guide de bonnes pratiques et renforcement des pratiques HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)
- réduction de l'activité de 50%
- réduction des effectifs en optimisant le chômage partiel
- développement de la vente à emporter
- report de six mois de toutes les échéances de crédit

### Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Renforcement des procédures en les mettant par écrit pour éviter toute incompréhension
- Agrandissement du bâtiment et investissement dans de nouvelles machines

**Améliorations futures possibles :**

Agrandir encore le bâtiment pour avoir de nouveaux matériels et augmenter la surface du stockage

**Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essai :**

- Optimisation de l'organisation
- Un emplacement géographique propice aux valeurs prônées par l'entreprise
- Des petits problèmes anticipés avant qu'ils ne deviennent une réelle difficulté

# BIO A PRO, pour une bio éthique dans l'assiette des restaurants scolaires et privés



Porté par l'ARDAB (Association Rhône-Loire pour le Développement de l'Agriculture Biologique), l'activité de BIO A PRO démarre en 2009 en tant qu'association pour répondre à la demande d'approvisionnement en produits bio locaux du Rhône et de la Loire dans les cantines scolaires. Aujourd'hui, BIO A PRO est une coopérative employant 9 salariés, comptant une quarantaine de producteurs, une quinzaine de transformateurs et 200 clients.

## AUTEUR(S)

**GIRARD JULIA**  
Responsable commerciale  
julia.girard@bioapro.com  
Fiche rédigée par **Julie Seltz**

## PROGRAMME

Démarrage: 2009  
Lieu de réalisation:  
Départements du Rhône et  
de la Loire

## ORGANISME(S)

**BIO A PRO**  
Brignais - 69530  
32 rue des Ronzières  
9 Salariés / 60 Adhérents



## COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

11/09/2020

 Localisation

France

Auvergne-Rhône-Alpes

Rhône

Domaine

Environnement

Economie, finance solidaire

Agriculture

Alimentation

Type de structure

**Coopérative** Coopérative

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Professionnels

Agriculteurs

Type d'acteur

Producteur

Type d'action

**Consommation** Restauration responsable

Type d'objectif

**Sociaux** Amélioration de l'accès à l'alimentation

**Pédagogiques** Sensibilisation des consommateurs

**Développement local** Création de dynamiques économiques

**Développement local** Synergie entre les acteurs du territoire

**Développement local** Structuration/maintien de filières locales

## ORIGINE ET CONTEXTE

Depuis les années 2000, L'ARDAB lutte pour l'introduction des produits biologiques en restauration collective, trouvant la fréquence des repas confectionnés 100% bio alors trop anecdotique. En 2006, les produits bio et locaux sont intégrés de façon plus régulière dans les cantines et l'association interpelle les agriculteur.ice.s sur la nécessité d'organiser leur offre. En 2007, un groupe d'une dizaine d'agriculteur.ice.s motivé.e.s se constitue pour réfléchir à une organisation collective adaptée. Ce collectif d'agriculteur.ice.s démarre sous le nom de Bio a Pro en 2009. En janvier 2011, le statut de SCIC SARL est adopté, pour se convertir en mars 2019 en SCIS SAS afin de réaffirmer sa vocation première de BIO ETHIQUE.

## OBJECTIFS

- Promouvoir les produits bio locaux, sains, et éthiques de la restauration collective rhodanienne et ligérienne
- Structurer une offre en produits locaux et bio pour les restaurants collectifs, restaurants commerciaux, et magasins spécialisés

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Un choix de produits variés tous certifiés AB: légumes et fruits frais de saison, yaourts, crèmes dessert fermiers et fromage de vache et de chèvre du Rhône et Loire, fruits transformés, viande bovine, ovine et porcine des départements limitrophes ,viande volaille de la Drôme et légumineuses (lentilles, pois chiches) de Rhône et Isère
- La création d'un partenariat avec BIOCOOP RESTAURATION pour avoir d'autres produits non disponibles localement : pâtes riz, aides culinaires, épices
- Conseil disponible sur le choix des produits en fonction de la saison en plus d'une newsletter « en direct des champs bio » communiquant chaque semaine sur les fruits et légumes disponibles
- La livraison est effectuée 4 jours après la commande, soit directement par le producteur (suivant la commande et la localisation géographique) ou par un transporteur partenaire
- Un catalogue d'animations/ dégustations pour les restaurants scolaires est en cours de construction
- Un conseil coopératif de producteur et de salariés élus est mené mensuellement pour la gouvernance de la coopérative

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- En 2020, BIO A PRO compte une quarantaine de producteurs, une quinzaine de transformateurs et 200 clients
- une évolution de deux salariés au début à neuf aujourd'hui
- Une croissance de 12 à 15% du chiffre d'affaire est observée chaque année
- Elargissement de l'offre à la restauration commerciale en 2017 et en 2020, une ouverture aux particuliers suite au COVID. Aujourd'hui, l'approvisionnement de la restauration collective constitue le principal revenu de la coopérative, suivi des restaurants commerciaux puis des magasins spécialisés.
- Une réflexion sur le statut longuement menée, qui a évolué de celui d'association, à SCIC SARL, puis finalement SCIC SAS

## ORIGINALITÉ

Bio A pro est une société commerciale qui œuvre en faveur de rapports éthiques inspirés du commerce équitable et qui permet de travailler directement avec des agriculteurs motivés à favoriser la démocratisation de produits bio et locaux dans le monde de la restauration.

Cette plateforme permet aux restaurateurs de commander tous les produits en une fois, livrés sur palette tracée, avec une seule facture !

Leur newsletter « en direct des champs bio » permet aux clients de connaître les fruits et légumes de saison disponibles. Des visites de ferme sont organisées pour permettre aux restaurateurs de connaître leur fournisseur.euse.s.

## PARTENARIAT(S)

FNAB : campagne manger bio et local, c'est l'idéal

Région AURA – CORABIO et Bioconvergence

Département Rhône, soutien politique des conseils généraux R et L pour création du projet

Réseau ARDAB

Label AB

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

### **Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :**

Des problématiques de logistique se sont posées. En effet, après avoir travaillé avec une grosse entreprise de transport, des problématiques horaires et de confiance se sont posées. En effet, la STEF privilégiant les clients de type grande distribution pour les horaires, et fait appel à des chauffeurs différents tous les jours ce qui la création d'un lien de confiance difficile.

Une problématique encore actuelle de gestion des déchets : les livraisons sont effectuées en cagette, comprenant la plupart des produits emballés dans des barquettes plastiques

### **Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :**

Un plus petit transporteur, Gayet Logistique, répondant davantage aux valeurs et aux contraintes de l'entreprise a été trouvé. Ce dernier était d'ailleurs anciennement gérant de BIO A PRO.

### **Améliorations futures possibles :**

Les prochaines en date

- investir dans des caisses réutilisables pour pallier la problématique des déchets
- refondre le site internet et y intégrer une boutique en ligne permettant une interface client plus facile, avec des commandes qui puissent être effectuées aux horaires adéquates pour tout le monde

### **Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :**

L'engagement des producteurs a été déterminant: le projet a été monté, soutenu, dirigé et piloté par des producteurs.

# La Biocoop Bourguibio : alimentation bio en milieu rural en partenariat avec les producteurs du territoire



Le magasin Biocoop Bourguibio a été créé à Bourg-Argental en novembre 2014. Son objectif ? Améliorer l'accès à une alimentation bio de qualité pour les habitants de territoires ruraux. Aujourd'hui, cette coopérative de salariés est considérée comme l'un des magasins de proximité de la ville.

## AUTEUR(S)

### BERNE MATHILDE

Responsable magasin

bourguibio@orange.fr

Fiche rédigée par **Julie Seltz**

## PROGRAMME

Démarrage: Novembre 2014

Lieu de réalisation: Bourg-Argental

Origine et spécificités du financement : Porté par la SCOP

## ORGANISME(S)

### BOURGUIBIO

Bourg-Argental - 42220

8 Rue du Docteur Guyotat  
3 Salariés



## COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

24/03/2021

Appréciation(s) du comité

Source d'inspiration !

Type de structure

Coopérative Coopérative

Bénéficiaires

Population rurale

Type d'action

**Distribution/commercialisation** Création de circuits de proximité (géographique)

📍 Localisation

France

Auvergne-Rhône-Alpes

Loire

Domaine

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Distributeur

Type d'objectif

**Sociaux** Amélioration de l'accès à l'alimentation

**Sociaux** Amélioration de la santé par une alimentation saine

**Environnementaux** Dépollution des modes de production agricole (introduction d'alternatives aux intrants chimiques, pesticides, fongicides...)

**Développement local** Création de dynamiques économiques

## ORIGINE ET CONTEXTE

La SCOP Bionacelle est installée depuis les années 80 dans la ville d'Annonay, en Ardèche. Elle remarque que beaucoup d'habitants de la campagne voisine effectuent des déplacements pour venir s'approvisionner chez eux. Dans une optique d'améliorer l'accès à la bio en territoire rural, la SCOP essaime alors à Bourg-Argental au sein du Parc naturel régional du Pilat en novembre 2014.

## OBJECTIFS

- améliorer l'accès à la bio en territoire rural
- favoriser et valoriser les produits locaux
- atteindre une proximité avec la population locale

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

- approvisionnement chez les producteurs locaux
- choix d'un bassin de vie répondant à la demande d'une population rurale
- animations de ciné-débats en parallèle lors d'événements comme le festival Alimen'Terre
- édition du journal BIOPIC, journal saisonnier de la SCOP Bionacelle

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Un partenariat avec 35 producteurs locaux représentant près de 15% du chiffre d'affaire total  
Un public diversifié correspondant non seulement à des personnes sensibilisées, mais aussi aux « habitants du coin » de manière générale  
Des horaires d'ouverture modifiées en fonction des attentes de la population locale

## ORIGINALITÉ

Un magasin Biocoop installé en territoire rural qui travaille avec les producteurs locaux et qui touche un nouveau public via son image de « magasin de proximité »

## PARTENARIAT(S)

Crèche de Bourg Argental  
Association MAM  
Restaurants locaux  
Municipalité de Bourg Argental  
Foire Bio du Pilat

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

### Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Un emplacement peu idéal pour les piétons  
Un local trop petit

### IMPACT DU COVID :

Le covid a relocalisé les achats et le panier moyen a doublé, il s'est stabilisé

### Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Recherche d'un nouveau local, car l'actuel est trop petit

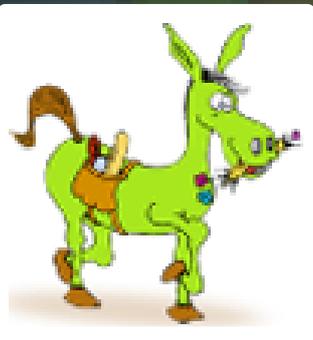
### Améliorations futures possibles :

Création d'un poste spécialisé (au sein de la SCOP) pour le contact avec les écoles entre autres

### Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Un territoire dynamique et une bio qui se démocratise

# Vert-ânes : l'auberge panoramique, gastronomique et éducative des crêts du Pilat



Montée en 2010, l'Auberge Vert-Anes au coeur du Parc naturel régional du Pilat concocte des repas quasiment exclusivement à base de produits locaux et de saison. En parallèle, des balades en âne et des animations nature pour sensibiliser petits et grands à la préservation de la faune et flore locale sont proposées. Aujourd'hui, entre repas locaux, loisirs et habitats insolites, de véritables séjours de connexion à la nature sont offerts.

## AUTEUR(S)

**GIAMMATTÉO-CELLI GAËLLE**  
Co-gérante  
vert-anes@orange.fr  
Fiche rédigée par **Julie Seltz**

## PROGRAMME

Démarrage: 2010  
Lieu de réalisation: Saint-Sabin à Veranne  
Budget: 400000  
Origine et spécificités du financement : FRAPNA, EDF, Département de la Loire, Parc naturel régional du Pilat

## ORGANISME(S)

**AUBERGE VERT-ANES**  
VERANNE - 42520  
Lieu-dit Saint-Sabin  
2 Salariés



## COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

11/09/2020

Domaine

Environnement

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

**Environnementaux** Décarbonation, performance énergétique

**Environnementaux** Maintien et amélioration de la biodiversité

**Environnementaux** Préservation de la qualité des eaux

**Pédagogiques** Communication auprès des enfants

**Pédagogiques** Sensibilisation des consommateurs

📍 Localisation

France

Auvergne-Rhône-Alpes

Ardèche

Type de structure

**Entreprises** Restaurant, traiteur

**Entreprises** Entreprise

Bénéficiaires

Universel

Agriculteurs

Type d'action

**Consommation** Restauration responsable

**Pédagogiques** Transmission de pratiques responsables  
aux professionnels

**Développement local** Maintien et/ou création direct(e)  
d'emplois

## ORIGINE ET CONTEXTE

Diplômée en éducation et animation à la nature, et après avoir participé à plusieurs projets de gestion de la flore et faune sauvage dans le monde, Gaëlle prend conscience de l'ampleur du travail qu'il reste à faire en France sur la sensibilisation à l'environnement. Amoureuse des animaux, elle souhaitait pouvoir développer un projet de sensibilisation économiquement viable, qui les mettrait à l'honneur. L'idée émerge alors de monter une auberge sensibilisant le consommateur par l'assiette, et de proposer en parallèle des balades en ânes bâtés pour éveiller les consciences sur la préservation de la faune et flore locale. Une fois le coup de cœur trouvé pour le lieu-dit de Saint Sabin, le projet se monte de 2007 à 2010.

## OBJECTIFS

- Préserver l'environnement et ses ressources
- Avoir un projet viable et cohérent
- Sensibiliser à l'environnement par le biais du goût, d'animations nature
- Permettre au public de profiter d'un véritable séjour à la campagne

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

- des menus élaborés sur une base de 90% de produits locaux soigneusement sélectionnés pour leur goût
- toutes les fermes fournisseuses sont visitées pour assurer une cohérence entre les pratiques de production et les valeurs de l'auberge
- des prestations variées en âne bâté : location avec panier repas ou accompagnement pédagogique
- des hébergements atypiques à disposition pour continuer le séjour à l'auberge

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Une auberge entièrement rénovée, en fonctionnement depuis 10 ans
- Une clientèle qui apprécie de venir manger et qui revient
- Six ânes bâtés, des chèvres de réforme et quelques poules sont maintenant présents sur l'auberge, ainsi que deux yourtes mongoles et une roulotte pour les nuitées.
- Un chiffre d'affaire suffisant pour permettre aux deux gérants de vivre de leur affaire, et d'investir

## ORIGINALITÉ

Une auberge qui propose une vue panoramique sur le territoire du Pilat, et qui mêle cuisine du terroir, amour des animaux et pédagogie pour un éveil des consciences. Les plats sont faits en fonction des produits disponibles, les repas sont parfois servis au plat au lieu de l'assiette.

## PARTENARIAT(S)

Sambala – Eliomys – Ferme du Pilat  
Investisseurs : FRAPNA – EDF- dept Loire – Pnr Pilat

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

**Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :**

L'approvisionnement en produit locaux est très chronophage et demande beaucoup de logistique

**Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :**

Des produits centralisés le plus possible au magasin de producteurs « la Ferme du Pilat »

**Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :**

L'originalité du site, et l'adhésion des gens au projet

# L'AMAP du Creux : pour réduire le fossé entre paysan.nes et consommateur.ice.s



Suite au succès de de la création d'une première AMAP à Saint Chamond, dans la Loire, une seconde AMAP émerge en 2008 : l'AMAP du Creux. Le dynamisme et la créativité de son équipe bénévole ont permis d'aller encore plus loin que les objectifs traditionnellement recherchés dans ce mouvement.

## ✍ AUTEUR(S)

**MOUSSET JEAN-PIERRE**

Bénévole

[jpmousse@free.fr](mailto:jpmousse@free.fr)

Fiche rédigée par **Julie Seltz**

## 📍 PROGRAMME

Démarrage: 2008

Lieu de réalisation: Saint-Chamond

Budget: 1400

Origine et spécificités du financement : Cotisation des adhérents

## 📍 ORGANISME(S)

**AMAP DU CREUX**

Saint-Chamond - 42400  
place Louis Comte



## COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

10/09/2020

Domaine

Environnement

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

**Sociaux** Création et renforcement du lien social

**Sociaux** Recherche d'une plus grande équité dans les relations

**Pédagogiques** Sensibilisation des consommateurs

**Développement local** Structuration/maintien de filières locales

📍 Localisation

France

Auvergne-Rhône-Alpes

Loire

Type de structure

**Association, collectif, ONG** Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Universel

Agriculteurs

Type d'action

**Distribution/commercialisation** Création de circuits de proximité (géographique)

## ORIGINE ET CONTEXTE

Dans les années 2000, un mouvement citoyen de consomm'acteur.ice.s et de paysan.ne.s se propage en Rhône-Alpes participant à la création de l'AMAP de Fonsala en 2006 à Saint Chamond. Le nombre d'adhérents est tel que la nécessité de créer autre AMAP émerge rapidement, et se concrétise en 2008 avec la création de l'AMAP du Creux.

## OBJECTIFS

- Permettre la vente de produits en circuits courts, de saison et de qualité
- Sensibiliser les consommateur.ice.s
- Donner plus de pouvoir d'achat au consomm'acteur et à la consomm'actrice
- Faire connaître le mouvement des AMAP à un public plus large

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

Lien direct entre un groupe de consommateurs et des paysan.ne.s ;

- Signature d'un contrat qui concrétise un engagement de confiance pour une alimentation de qualité, de saison, obtenue avec des méthodes non nocives pour l'environnement et la santé humaine ;
- Instauration du pré-achat en vue de soutenir la survie des petites fermes ;
- Impliquer les adhérent.e.s en assurant à tour de rôle la responsabilité de la distribution au local (le mardi)
- Participation à des événements grand public (salons et foire) pour toucher de nouveaux adhérents

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Vente de produits en circuits courts de 15 paysans du territoire
- 90 familles adhérentes
- 80% des produits vendus en AB
- une arrivée progressive de jeunes familles avec enfants

## ORIGINALITÉ

Une AMAP précurseuse et dynamique : s'est impliquée dans la création de l'évènement « AMAP en fête » aux côtés du réseau de la Loire 2018 puis du réseau AuRA: c'est aujourd'hui un mouvement national !

## PARTENARIAT(S)

- Les autres AMAP du réseau Rhône-Alpes et du réseau national, Ville de Saint Chamond
- La confédération paysanne, les CIVAM et les ADEAR

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

### Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Un système de niche encore peu développé : peu de nouveaux ou nouvelles arrivant.e.s
- Difficulté de communiquer sur leurs actions

### Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Actions de communications : ouverture aux salons et foires

### Améliorations futures possibles :

Une volonté d'élargissement des objectifs pour ouvrir les AMAP à un public en situation de précarité

### Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Une équipe bénévole renouvelée particulièrement dynamique

Fiches issues de travaux réalisés dans le cadre d'un projet lauréat du PNA 2018 - 2020 piloté par la Fédération des Parcs naturels régionaux de France, en partenariat avec RESOLIS



Contacts :  
[alimentation@resolis.org](mailto:alimentation@resolis.org)

Crédit photos : Florence Coste et Maxime Versini /Parc Naturel Régional du Pilat, Jean Luc Rigaux-CCMP, lorabarra ADOBE STOCK

