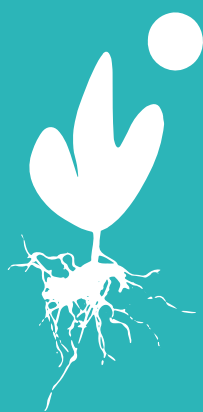




Ainsi Font

*Explorons
les tiers-lieux
de production*



C'EST BIO
L'ANJOU

PORTRAIT

EN PAYS DE LA LOIRE, DE NOMBREUX TIERS-LIEUX FAVORISENT UNE PRODUCTION LOCALE ET PARTAGÉE EN MUTUALISANT DES ATELIERS, DES MACHINES, DES ÉQUIPEMENTS ET DES

SAVOIR-FAIRE. COMMENT SONT-ILS NÉS ? COMMENT FONCTIONNENT-ILS ? QUE VIVENT LEURS USAGERS ? CAP TIERS-LIEUX VOUS PROPOSE DE LES DÉCOUVRIR AU TRAVERS D'UN PODCAST ET DE PORTRAITS COMPILÉS DANS LA SÉRIE «AINSI FONT», RÉALISÉE PAR LA CRESS PAYS DE LA LOIRE ET L'ASSOCIATION PING. RETROUVEZ TOUS LES NUMÉROS SUR LE SITE DE CAP TIERS-LIEUX.



CARTE D'IDENTITÉ

ÉCOLO
HUMAIN
PARTAGE



C'est Bio l'Anjou est un collectif de professionnel·les bio engagé·es pour une organisation des circuits courts du territoire, faisant le lien entre les paysan·nes producteur·trices, les transformateur·trices, les cuisinier·ères, les acteurs locaux, les bénéficiaires. **Ce tiers-lieu de 800 m2, dédié à la cuisine et à l'alimentation durable**, joyeuse et responsable réunit une cuisine collective, un atelier de découpe, une brasserie bio, une conserverie, une cuisine pédagogique mise à disposition pour des formations, un laboratoire professionnel aux normes, un bureau partagé, une salle de réunion et un jardin.

*suis
repos*

Terre

ADRESSE : 56 Avenue d'Angers 49190 Rochefort-sur-Loire

OUVERTURE : Été 2018

STATUT JURIDIQUE : SAS de l'Économie Sociale et Solidaire agréée ESUS

SITE WEB : www.facebook.com/cestbiolanjou

CONTACT : cestbiolanjou@gmail.com



LA PETITE HISTOIRE

AGIR POUR LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

C'est Bio l'Anjou est né de l'envie de sa fondatrice, Christelle Gasté, d'agir à son niveau en réponse à l'urgence écologique. Pour porter un projet dans ce sens, elle suit en 2015 une formation sur l'entrepreneuriat en Économie Sociale et Solidaire. Ses recherches l'amènent à se focaliser sur l'alimentation, qu'elle identifie comme un levier incontournable pour changer la société (impact sur l'agriculture, l'eau, la biodiversité, la santé). Depuis la qualité de la restauration scolaire jusqu'à la relocalisation de la consommation en passant par la juste rémunération des paysan·nes, les enjeux autour du sujet sont en effet nombreux. En faisant le lien avec un local professionnel appartenant à ses parents traiteurs, elle imagine une cuisine partagée. Un tel lieu permettrait de faciliter l'entrepreneuriat par la mutualisation et d'apporter des réponses collectives aux enjeux de la transition écologique. Mais le local est occupé, et le projet doit donc vivre autrement.



RENCONTRER ET EXPÉRIMENTER

Pendant deux ans, la fondatrice multiplie les rencontres d'élu·es, de producteur·trices, d'acteurs du territoire pour affiner sa compréhension de leurs besoins et de leurs envies. Elle expérimente en parallèle une plateforme logistique pour approvisionner les cantines en produit locaux et bios. Ce projet parallèle facilite les prises de contact avec les professionnel·les du territoire. Tous ces échanges confirment petit à petit le besoin d'un lieu partagé autour de l'alimentation. Par ailleurs, le modèle économique de la plateforme logistique est fragile et a besoin de s'adosser à d'autres activités pour se pérenniser.

ALIGNEMENT DES PLANÈTES

En décembre 2017, le traiteur occupant le local arrête son activité. La disponibilité du bâtiment plonge la fondatrice dans une phase de questionnement : c'est le moment rêvé pour lancer son projet, mais le risque à prendre est important. Tout en remettant en état le bâtiment, elle hésite donc à se lancer. Au printemps 2018, elle fait, par l'intermédiaire du maire, la rencontre d'un brasseur qui cherche à revenir sur le territoire. Cette rencontre est décisive : c'est ensemble qu'ils se lancent dans la création de ce lieu mutualisé.



DES PERSONNES SUR QUI COMPTER

En parallèle des travaux, la fondatrice mobilise des expertises pour être accompagnée. Elle se rend auprès de la CCI, de la Chambre Régionale de l'Économie Sociale et Solidaire et de l'Iresa, le réseau de l'économie sociale et solidaire en Maine-et-Loire. Elle y fait la rencontre de personnes ressources qui l'accompagnent sur son modèle, ses statuts, son développement. Elle se rapproche aussi des pouvoirs publics de son territoire qui acceptent de soutenir financièrement le projet (Fonds Leader, Communauté de Communes Loire Layon Aubance...). La légitimité du projet est renforcée par l'ancrage de la fondatrice et de sa famille sur le territoire, dans le domaine de l'alimentation depuis plusieurs générations.

DE L'ÉCONOMIE SOLITAIRE À L'ÉCONOMIE SOLIDAIRE

En juillet 2018, les deux cofondateur·trices s'installent dans le lieu. Ils ne sont alors que deux. Puis arrivent les premiers usager·ères : un

groupe d'éleveur·euses rencontré·es via la plateforme logistique, qui souhaitent mutualiser un atelier de découpe. Petit à petit, via le bouche à oreilles, la communication et les relais de prescripteurs (CCI, BGE, GABB...), des éleveur·euses, des

ami·es et des partenaires poussent la porte du lieu. Les espaces s'étoffent progressivement d'un producteur de rhum, d'une conserverie et d'autres activités. L'installation de chacun d'entre eux·elles amène à des aménagements et constitue de beaux moments de convivialité et d'entraide. Par ailleurs, dès 2019, C'est Bio l'Anjou accueille des centres de formations de toute la région qui utilisent la cuisine pour leurs ateliers pratiques.



VERS UN PROJET COLLECTIF

Plus qu'un simple espace mutualisé entre tous ces professionnel·les, la fondatrice souhaite que C'est Bio l'Anjou devienne un véritable lieu collectif autogéré. L'envie affichée est que les résident·es s'engagent dans un projet partagé. Pour ce faire, dès l'été 2018, une organisation spécifique avec des commissions, des journées participatives et des réunions régulières animées par une facilitatrice externe sont mises en place. C'est ensuite via un Dispositif Local d'Accompagnement que le groupe définit, décide et formalise dans un document sa raison d'être, ses valeurs, sa gouvernance, un cadre éthique, des modalités de fonctionnement et de communication collective. L'enjeu est désormais de faire vivre ce collectif, par le rappel régulier de ces fondamentaux et leur transmission aux nouveaux·elles arrivant·es.

UN PROJET EN CONSTANT DÉVELOPPEMENT

En 2022, après une période de rodage et de formalisation du projet collectif, le lieu est désormais bien fréquenté. Les espaces se remplissent au gré des usages, sans tension. Des arrivées régulières viennent répondre aux départs de certain·es artisan·es. Si bien que la place commence à manquer, notamment en matière de stockage. C'est Bio l'Anjou envisage donc d'intégrer un espace de stockage à un habitat partagé en projet sur la commune. Le lieu est également reconnu largement et reçoit de nombreuses sollicitations pour transmettre son modèle et inspirer d'autres territoires en quête de solutions pour de nouvelles manières de nourrir leurs habitant·es.

OFFRE DE SERVICE

C'est Bio l'Anjou accueille majoritairement des professionnel·les de l'alimentation et de l'agriculture dans le lieu. Quatre artisan·es sont résident·es permanent·es : la brasserie Sterne et Mousse, Papa-O-Rhum, Les bœufs d'Aïna et Les Bœufs à Papa. Ils·elles disposent, à ce titre, d'espaces dédiés et/ou partagés. Si chacun·e d'entre eux·elles possède son propre matériel adapté à ses activités, une grande partie de l'espace et de nombreux équipements sont mutualisés :



PETITS CONSEILS POUR PORTEUR-EUSES DE PROJET

Pour se lancer dans un projet de tiers-lieu, C'est Bio l'Anjou recommande :

- De foncer pour avoir le bonheur de contribuer à changer les modèles de société !
- De définir la raison d'être du projet
- De disposer d'un temps hebdomadaire avec le collectif pour échanger avant de laisser s'installer des tensions
- De rester en veille et ouvert, pour accueillir dans le lieu des choses qui n'avaient pas été imaginées.

- ▲ Cuisine collective de 500 m²
- ▲ Salle de formation
- ▲ Vestiaires
- ▲ 5 Chambres froides
- ▲ Espaces de stockage
- ▲ Bureau partagé
- ▲ Parking
- ▲ Quai de déchargement
- ▲ Point de collecte des consignes de verres via l'association Bout'à'bout.

Ces professionnel·les mutualisent également des services (transport, livraison...) et bénéficient, grâce aux échanges entre pairs, d'un appui dans la création de leur activité et face à des problématiques ponctuelles (commercialisation, fournisseurs...). Ensemble, ils réfléchissent tout particulièrement aux impacts environnementaux de leurs activités. Ils animent ainsi, à l'échelle du lieu et du territoire de proximité, une démarche d'écologie et d'économie circulaire territoriale.

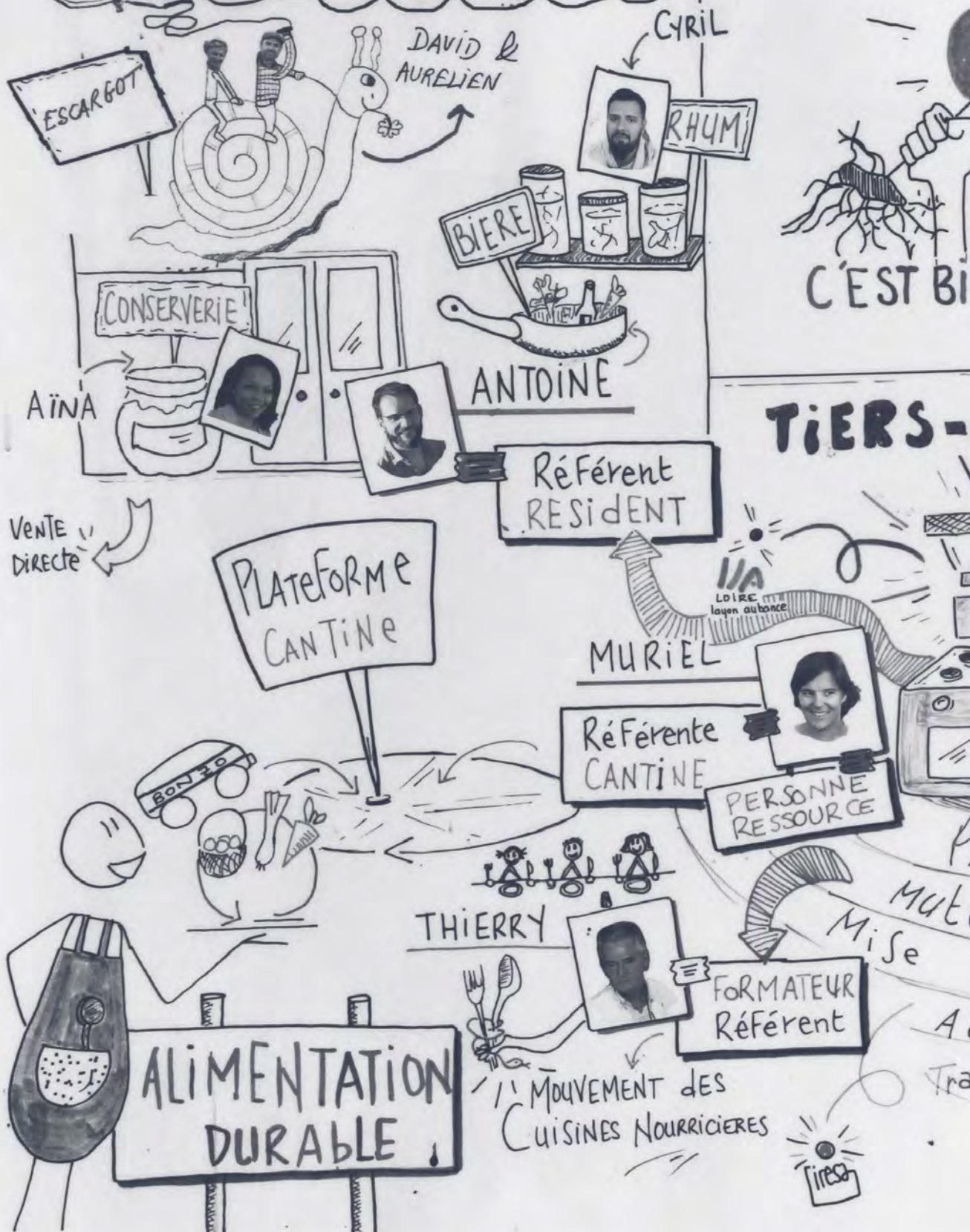
Pour les usager·ères, ce lieu est intéressant pour les mutualisations, l'économie circulaire, les projets innovants. Il permet la mise en place d'un écosystème d'entraide en milieu rural. La cohabitation de ces activités se révèle être en même temps un défi quotidien et demande de déterminer des règles pour le bon vivre ensemble : rangement, usage, partage du matériel, nettoyage...

SERVICES POUR LES PROFESSIONNEL·LES EXTÉRIEUR·ES

- ▲ La cuisine collective et du matériel mutualisé (location ponctuelle par des artisan·es extérieur·es au lieu) avec un forfait journée contribuant aux charges du bâtiment et à l'amortissement du matériel.
- ▲ L'atelier de découpe (utilisé ponctuellement par une dizaine d'éleveur·euses du territoire) avec un forfait journée ou mensuel selon la fréquence de présence. Le tarif de la bulle de découpe est discuté avec chaque paysan·ne selon son modèle économique et en toute transparence avec le groupe éleveur·euses, la volonté étant de soutenir le développement de leur vente directe et d'être tremplin à leur démarrage.



BIO-RESIDENTS





▲ La salle de formation (utilisée notamment par des centres de formation partenaires, des cuisinier·ères en formation) de 30 m². Les centres de formation utilisent la cuisine, l'équipement et la salle de formation pour une mise à disposition journée de 300 € HT café compris.

SERVICES POUR LES PARTICULIER·ÈRES ET LES ASSOCIATIONS LOCALES



- ▲ Des produits sont proposés en vente à l'accueil
- ▲ Un espace peut-être mis à disposition d'associations (ex : distribution de paniers bios)
- ▲ Un jardin d'un demi-hectare, certifié bio, peut être utilisé pour des moments conviviaux ou festifs

ACTIONS HORS LES MURS : CONSEIL ET ACCOMPAGNEMENT

- ▲ Adhérent et co-fondateur du Mouvement des Cuisines Nourricières, C'est bio l'Anjou propose des accompagnements, des formations et du conseil aux collectivités autour de l'alimentation durable
- ▲ Une plateforme logistique apporte aux cantines (de la crèche à l'EHPAD) une solution logistique dans leurs approvisionnements bio-locaux (exclusivement produits dans le Maine et Loire).



ÉQUIPEMENTS ET MATERIAUX PROPOSÉS

- ▲ Consommables et bureautique (produits d'entretien, équipements de bureau, imprimantes, plastifieuse...)
- ▲ Matériel professionnel de cuisine mutualisé : four et sauteuse rational, autoclave, marmite, hachoir, machine sous vide, pianos de cuisson, raffineuse...

ACCÈS AU FONCIER ET À L'IMMOBILIER

Le lieu de 800 m² appartient aux parents de la fondatrice du lieu. Ils perçoivent chaque mois un loyer versé par C'est bio l'Anjou. Utilisé par un traiteur avant l'arrivée de C'est bio l'Anjou, l'espace était déjà aménagé en cohérence avec l'activité culinaire du tiers-lieu (vestiaire, cuisines, chambres froides, etc.).

MODÈLE JURIDIQUE ET DE GOUVERNANCE

STATUT JURIDIQUE

C'est Bio l'Anjou est une Société Commerciale de l'Économie Sociale et Solidaire agréée ESUS. L'objet de cette société est donc la recherche d'une utilité sociale à titre principal, et sa gouvernance se veut démocratique. Ce choix a été motivé par la recherche d'une cohérence entre le statut et les valeurs qui animent le projet : l'engagement social et collectif, la solidarité. Les modalités concrètes de fonctionnement de la gouvernance démocratique sont détaillées dans un règlement intérieur.

INSTANCES

Le projet est animé via plusieurs espaces démocratiques :

- ▲ Une réunion hebdomadaire de 30 minutes, qui réunit les résident·es, permet de prendre des décisions et de partager des informations sur le « pratico-pratique ».
- ▲ Un conseil coopératif mensuel, qui permet de travailler des sujets plus généraux
- ▲ Une réunion saisonnière, 2 à 3 fois par an, pour mobiliser la communauté autour d'un moment convivial et des chantiers collectifs (jardin, etc...).

OUTILS DE COMMUNICATION INTERNE

Un groupe whatsapp permet de se coordonner sur l'usage du matériel. Un planning en ligne est disponible pour savoir quels sont les espaces disponibles.

ÉQUIPE RÉMUNÉRÉE

Deux personnes sont rémunérées pour animer et faire vivre le projet :

- ▲ La fondatrice du projet, qui coordonne le lieu. Elle témoigne, essaime, accompagne d'autres projets de tiers-lieux et mène aussi les activités de conseil et de formation hors les murs. Elle est présidente-salariée
- ▲ Une indépendante, qui travaille 4 jours par semaine pour le lieu. Elle gère la plateforme logistique en faisant le lien entre cantine et producteur·rices et aide à la coordination du lieu. En tant que personne ressource, elle peut également travailler pour les résident·es qui ont des besoins ponctuels (aide à la production, aide à la vente...).

ÉQUIPE BÉNÉVOLE

Les usager·ères du lieu ne sont pas décrits comme des « bénévoles », mais sont amenés à donner du temps à ce projet collectif, en participant aux instances de gouvernance et à des projets collectifs (chantiers, etc.).



« Il n'est pas toujours évident de dédier du temps au projet collectif lorsqu'on a la tête dans le guidon de sa propre activité. Mais les réunions régulières rappellent l'importance de l'investissement de chacun dans le collectif. »

ÉCOSYSTÈME PARTENARIAL

Dans l'écosystème partenarial de C'est bio l'Anjou, on trouve :

- ▲ Des indépendant·es, artisan·es, éleveur·euses, producteur·rices, maraîcher·ères du territoire
- ▲ Des associations agricoles : Confédération, Ciap49, GABB
- ▲ Des associations intergénérationnelles, à but social, travaillant sur la précarité alimentaire...
- ▲ Des centres de formation. Aujourd'hui, 6 conventions existent avec des centres de formation (CNP, CFPPA, ESA, Chambre Agriculture...)
- ▲ Le Mouvement des Cuisines Nourricières (association nationale qui a son siège social dans le tiers-lieu et qui accompagne la restauration collective vers une alimentation durable)
- ▲ Des habitant·es du village.

C'est Bio l'Anjou peut aussi compter sur des partenaires publics : État, Région, municipalités et Communauté de communes.

C'est Bio l'Anjou adhère à différents réseaux : le réseau local de l'Économie Sociale et Solidaire (Iresa), Interbio, Groupement des agricultures biologistes et biodynamistes (GABB) et l'ADECC.



MODÈLE ÉCONOMIQUE

C'est Bio L'Anjou a pensé son modèle économique en distinguant d'une part le tiers-lieu et d'autre part les activités hors les murs (conseil, accompagnement et plateforme logistique). Aujourd'hui, l'activité du tiers-lieu est à l'équilibre grâce aux loyers des résident·es permanent·es (qui bénéficient de baux commerciaux), à leur participation aux charges et à la location ponctuelle des espaces. Ces éléments permettent de couvrir le loyer, les charges et l'entretien du lieu.

Le salaire de la coordinatrice est assuré par des subventions et par ses activités d'accompagnement et de conseil hors les murs. L'entreprise est cependant en réflexion pour que les résident·es permanent·es contribuent, à l'avenir, au financement du temps de coordination du lieu.

BUDGET ANNUEL MOYEN

60 000 euros sur la partie tiers-lieu (sans les activités hors les murs).

PRINCIPALES CHARGES

Loyer (2800 € / mois), fluides, entretien.

PRINCIPAUX PRODUITS

Location des espaces (baux commerciaux avec un loyer fixe), participation des résident·es aux charges (au réel, en proportion du planning d'occupation car il peut y avoir d'importants décalages entre les activités de chacun·e), utilisation de l'atelier de découpe, location de l'espace pour accueillir des formations. C'est bio l'Anjou facture également ses activités hors les murs (conseil, accompagnement, plateforme logistique), mais une comptabilité analytique a été mise en place pour distinguer C'est Bio « Tiers-lieu » et C'est Bio l'Anjou « Services ».

PRINCIPALES SUBVENTIONS

Fonds Leaders, ANCT (Fabrique de Territoire 50 000 € sur 3 ans).

PRINCIPALES SOURCES DE FINANCEMENT DES INVESTISSEMENTS INITIAUX

Le local appartenant à un traiteur, il était déjà bien équipé et aux normes ce qui a permis de limiter les investissements nécessaires, qui ont été couverts par les fonds Leader. Lors de nouveaux investissements pour du matériel mutualisé, les décisions sont prises en commun. C'est généralement C'est Bio L'Anjou qui réalise les achats qui sont répercutés sur les résident·es.



LES PROJETS PÉPITES

RÉCUPÉRER ET SUBLIMER

Les résident·es de C'est Bio l'Anjou sont amenés, lors de leur intégration, à réfléchir à l'impact environnemental de leur activité et aux complémentarités à trouver avec les autres usager·ères. De belles collaborations, telles que de nouveaux produits et des boucles d'économie circulaire se mettent ainsi en place. Les déchets des un·es deviennent les ressources des autres, et les savoir-faire des un·es subliment les produits des autres. Par exemple, les fruits macérés du producteur de rhum sont utilisés par le brasseur. Les bergers utilisant l'atelier de découpe font des conserves avec la conserveuse. Les déchets des brasseurs peuvent eux alimenter les fermes locales pour nourrir les animaux...

ACCOMPAGNER LES CANTINES POUR LEUR PASSAGE EN BIO

C'est Bio l'Anjou propose aux communes des services « à la carte » pour accompagner leurs cantines scolaires ou les EHPAD dans une démarche globale, à travers du conseil et de la logistique d'approvisionnement en produits bio du Maine-et-Loire.

Cette activité a été mise en place en réponse à la loi EGalim mais surtout pour favoriser la transition alimentaire nécessaire pour répondre aux enjeux planétaires. Cet accompagnement au projet d'alimentation durable se fait notamment par des formations aux professionnel·les et une plateforme de livraison pour faciliter la logistique en multi-produits bio cultivés exclusivement en Anjou (produits laitiers, légumes, fruits, farine, oeufs, lentilles, yaourts...). La livraison est assurée en transport frigorifique non émetteur de CO2.

Membre du mouvement des cuisines nourricières, co-fondé par Thierry Marion et Gilles Daveau, C'est Bio l'Anjou partage une approche systémique pour bien manger, mieux nourrir et accompagner chacun·e dans une transition alimentaire des cuisines du quotidien.

