

Visioconférence

« Développer une offre alimentaire dans mon tiers-lieu »

jeudi 18 mars 2021

Nous avons souhaité aborder ce thème en visioconférence car nombreux sont les tiers-lieux qui s'inscrivent dans le paysage des circuits courts alimentaires. Il nous a semblé opportun de porter à leur connaissance quelques exemples et outils à même de faciliter la mise en œuvre de ces offres alimentaires.

Cette note vise à synthétiser les grands thèmes abordés durant la visioconférence par les intervenants mais également par les participant.e.s au travers des questions qu'ils ou elles ont pu poser.

Objectifs

- Accueillir une initiative
- Mettre en place une initiative

Partenaires

- Alban PÉRENNÈS de [La Smalah](#) à St-Julien-en-Born (40)
- Bérengère BATIOT de [CoopCircuits](#)
- Cécile LELARGE de [PicNic](#) à Arette (64)
- Julien DELAUNAY de [La Mine au Tri](#) à Corcoué-sur-Logne (44)

Grands axes évoqués

La Smalah - un café, un hangar, un atelier

En + : Café / bar • Laboratoire de fabrication culturelle / lieux intermédiaires / friches culturelles • Terres agricoles / Laboratoire agricole et/ou alimentaire / Jardins partagés • Cuisine partagée / FoodLab • Entreprise ouverte / LivingLab / Laboratoire d'innovation sociale

La Smalah est un tiers-lieu installé depuis 2013 à Saint-Julien-en-Born dans les Landes (40), dans un territoire rural avec une forte saisonnalité - 1500 habitants à l'année et 15 000 habitants par semaine durant la saison estivale. Reconnue d'intérêt général et agréée jeunesse éducation populaire, cette association d'éducation populaire au service du développement local (portage direct et accompagnement d'initiatives) rassemble 8

Projet soutenu par la Région Nouvelle-Aquitaine et l'Union Européenne dans le cadre du « Programme Opérationnel FEDER / FSE 2014-2020 »



salariés, 500 adhérent.e.s, une vingtaine de bénévoles actifs et 14 administrateur.rice.s. Son modèle économique est hybride et son budget annuel s'élève à 400 000€.

Zoom sur le volet alimentaire

Sur le volet alimentaire, La Smalah a porté et accompagné des initiatives. Cela a commencé par la mobilisation d'acteur.rice.s de terrain (producteur, consommateur, collectivités) autour de besoins individuels et collectifs. Les acteur.rice.s tou.te.s très occupé.e.s, n'ont pas tou.te.s le temps de formaliser la démarche collective et c'est là que La Smalah a mis de l'huile dans les rouages et s'est faite porte voix, par la prise en main l'ingénierie du projet.

Depuis ses débuts, La Smalah a réalisé différentes actions liées à cette thématique. En 2018, elle structure la démarche, cartographie les acteur.rice.s en place et propose un plan d'action sur une échelle territoriale donnée.

Année 1 : activation sur l'échelle d'un PETR (3 communautés de communes) aux problématiques communes et différentes

- Sensibilisation au sens large
- Accompagnement collectif et individuel d'acteur.rice.s avec des projets sur le feu (création, développement enjeu de la rencontre pour coopérer)
- Actions opérationnelles
 - distribution de produits locaux
 - organisation de repas de producteur.rice.s
 - mise en valeurs par l'événementiel

Année 2 : recentrage sur quelques communes autour de Saint-Julien-en-Born (4 communes)

- Accompagnement des cuisines centrales dans l'approvisionnement local :
 - formation des cuisiniers
 - ateliers de sensibilisation des enfants et parents
 - test de repas 100% locaux pour évaluer les freins et les opportunités : quantité, soucis logistique, contraintes administratives, surcoût, besoin de formation...
- Création d'un laboratoire de transformation alimentaire coopératif (producteur, transformateur, commune, citoyens)
 - exemple de freins : dans les cantines scolaires, les oeufs frais ne peuvent être livrés du poulailler de l'école à la cuisine sans passer par un centre agréé d'emballage pour garantir la traçabilité !
- Création d'une boutique citoyenne pour un point de vente collectif

Ces axes structurant et fort s'accompagnent d'activités qui ne sont pas secondaires telles que les repas de producteurs, ateliers de cuisine, point de retrait, sensibilisation aux

espaces verts, compost partagés, programme d'autoconstruction pour les maraîchers du coin.

La Smalah met ses RH, compétences techniques, moyens matériels au service du projet !

“La plus belle réussite de notre DAT, c’est quand on a 30 personnes bénévoles qui désherbent dans le champ d’un maraîcher.”

CoopCircuits *extrait de la présentation de Bérengère BATIOT*

C’est quoi ?

Une société coopérative d’intérêt collectif (SCIC) réunissant producteurs, organisateurs de circuits courts, partenaires et bâtisseurs du quotidien dont la mission est d’accompagner le changement d’échelle des circuits courts en France.

Pour ce faire, CoopCircuits met à disposition des organisateurs de circuits courts une plateforme de vente en ligne, sous licence libre, et propose des formations et de l’accompagnement personnalisé.

En procurant des services et outils de gestion accessibles, faciles à utiliser et efficaces, l’objectif poursuivi par CoopCircuits est que les circuits courts deviennent la norme du commerce et de la distribution, pour une économie respectueuse du vivant et de la dignité humaine.

Valeurs

Nous cherchons à rassembler autour de CoopCircuits une communauté de valeurs, et garantir aux acheteurs que les produits qu’ils trouveront dans les circuits courts du réseau respectent un certain nombre de critères.

Pour cela, nous sommes en train de formaliser, avec les sociétaires CoopCircuits, une charte de valeurs que tout organisateur de circuit court devra s’engager à respecter pour pouvoir utiliser la plateforme.

Raison d’être

La vision que nous portons du système de distribution et économique au sens large est celle d’un système décentralisé, reconnectant producteurs et consommateurs, composé de multiples producteurs et distributeurs indépendants, maillant les territoires, divers par leur nature, mais aussi reliés les uns aux autres, ce qui leur permet de s’entraider et de coopérer dès que cela est pertinent.

Dans notre vision, les acteurs du système de distribution gardent la main sur les outils qu’ils utilisent et mutualisent leurs ressources pour construire et gérer ensemble ces outils, en assurant leur pérennité. Ils les partagent ouvertement pour permettre au plus grand nombre d’en bénéficier et maximiser ainsi leur impact.

Projet soutenu par la Région Nouvelle-Aquitaine et l’Union Européenne dans le cadre du « Programme Opérationnel FEDER / FSE 2014-2020 »



Dans ce système, les produits échangés sont respectueux de la vie, sous toutes ses formes : la vie des sols, la vie animale, la vie humaine. Ils sont aussi accessibles à tous.

Mais même si les groupements d'achat, AMAP, épiceries coopératives, drives fermiers, boutiques à la ferme, se répandent à vue d'oeil, le contexte actuel est que la majorité des produits de consommation restent aujourd'hui achetés en grande surface, et les circuits de distribution indépendants / souverains / locaux sont toujours qualifiés "d'alternatifs" au système dominant.

Pour soutenir la transition de la distribution de masse à la distribution par les masses, rendre accessibles les produits en circuits courts au plus grand nombre, et faire en sorte que ces "alternatives" deviennent "la norme", CoopCircuits se donne pour mission d'accompagner le fonctionnement performant (efficacité de traitement des commandes et de gestion quotidienne) et la démultiplication des circuits courts en France.

Notre objectif est que tout organisateur de circuit court, quel que soit son modèle, ait accès à des outils de gestion open source et à l'accompagnement dont il a besoin pour fonctionner efficacement et assurer sa pérennité. Et aussi, qu'il soit souverain sur ces outils, et pour cela, notre objectif est de devenir l'acteur coopératif de référence apportant les outils de gestion et l'accompagnement dont l'écosystème a besoin.

Pour atteindre ces objectifs, nous développons les activités suivantes :

- Mise à disposition d'une plateforme e-commerce permettant la création de boutiques en ligne adaptées à tout type d'organisateur de circuit court, et la gestion des ventes du champ à l'assiette.
- Accompagnement, conseil, formation à destination des organisateurs de circuits courts, au démarrage ou en cours d'activité, pour les faire gagner en efficacité par le partage de connaissances et d'expériences
- Prestation d'intégration d'outils sur mesure (connexion à outil comptable, outil de mailing, etc.)

Pourquoi ce projet ?

Le système alimentaire actuel est malade (problèmes de santé, perte de biodiversité, résistance aux antibiotiques, baisse des nutriments dans les aliments, déchets, taux de suicide particulièrement élevé dans la population agricole etc.).

Ces dysfonctionnements sont provoqués par deux causes premières majeures :

- la distanciation entre producteurs et consommateurs, d'abord physique (urbanisation, globalisation, amoncellement d'intermédiaires) puis psychologique (on ne sait plus d'où viennent les aliments, comment ils sont produits, on accorde peu de valeur à notre alimentation, on jette facilement)
- une centralisation, concentration, intégration verticale et horizontale croissantes qui ont déplacé le pouvoir des producteurs aux entreprises agro-industrielles, le

système alimentaire étant contrôlé aujourd'hui par une poignée de multinationales de l'agro-alimentaire (cf rapport Agropoly).

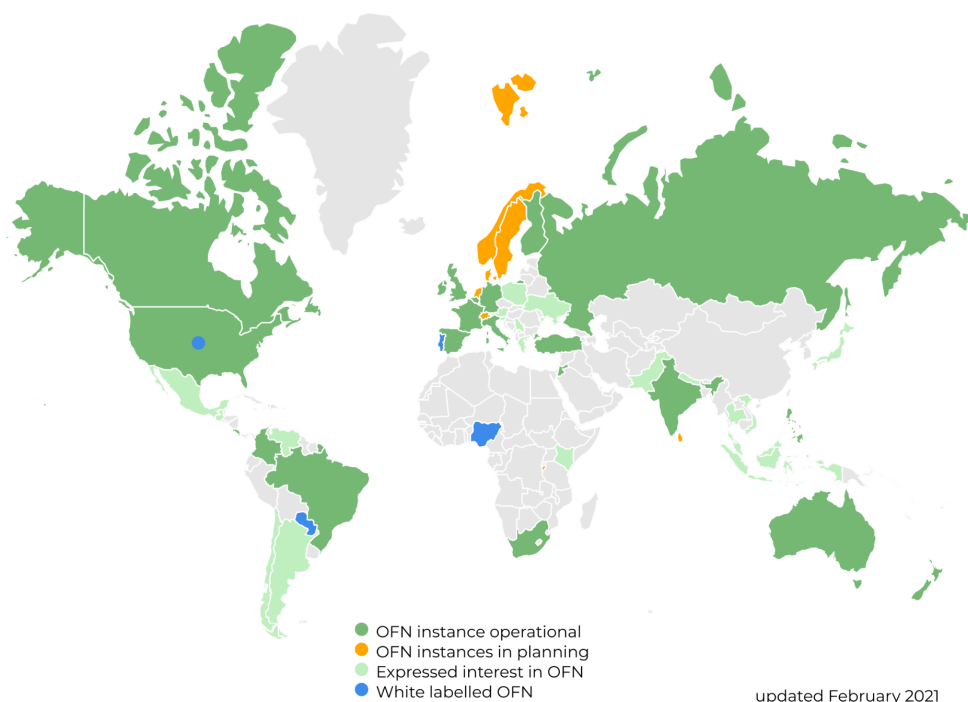
CoopCircuits, et plus largement Open Food Network, réseau auquel la coopérative est affiliée, souhaite s'attaquer à ces causes premières, rapprocher producteurs et consommateurs, et soutenir la décentralisation du système alimentaire, afin de réellement transformer le système en profondeur pour qu'il ne produise plus ces externalités négatives.

Les circuits courts créent un lien entre producteurs et consommateurs. C'est aussi moins de gaspillage, moins de conservation, moins d'emballages, plus de produits de saison et locaux. Et moins de transport, avec un point de vigilance à avoir sur l'organisation logistique des circuits courts.

En bref : Une communauté et une plateforme coopérative au service des circuits courts.

Une communauté

Un projet au-delà des frontières dans le monde



Plateforme déployée dans 20 pays

Échanges permanents entre les membres de la communauté

Projet soutenu par la Région Nouvelle-Aquitaine et l'Union Européenne dans le cadre du « Programme Opérationnel FEDER / FSE 2014-2020 »



Solidarité entre les membres du réseau : Les membres du réseau qui génèrent du chiffre d'affaires contribuent au financement des coûts de développement et de maintenance du commun logiciel, qui peut ainsi être mis à disposition gratuitement pour les communautés locales émergentes, en premier lieu dans les pays en développement.

En France, deux entités représentent conjointement cette communauté :



 L'association Open Food France produit les communs logiciels et de la connaissance • Développement du logiciel open source Open Food Network • R&D sur la gestion des circuits courts, études de cas, formations ouvertes type MOOC à la gestion d'un circuit court	 La SCIC CoopCircuits commercialise des services utilisant ces communs, sur une logique de gouvernance partagée • Mise à disposition d'une plateforme SaaS utilisant le logiciel libre Open Food Network. • Offres d'accompagnement et formations sur mesure
---	--

Les valeurs qui nous rassemblent

Open Food Network fédère une communauté d'acteurs soutenant une même vision du système alimentaire :

- des produits locaux, qui contribuent au dynamisme local et à la résilience des communautés
- des produits naturels, minimisant le recours aux intrants artificiels, et autant que possible, biologiques, bio-dynamiques ou cultivés selon les principes de l'agro-écologie
- des produits variés, issus de cultures diversifiées et extensives, soutenant la biodiversité
- des produits respectueux de la vie, soucieux du bien-être végétal, animal et humain
- des produits équitables, qui défendent des échanges justes permettant à chacun de vivre dignement

Projet soutenu par la Région Nouvelle-Aquitaine et l'Union Européenne dans le cadre du « Programme Opérationnel FEDER / FSE 2014-2020 »



En France, une volonté de faire réseau

La Coop des communs

Plateformes en commun



Les Licoornes

Une plateforme coopérative

Une plateforme open source

La SCIC met à disposition une version déployée du logiciel libre Open Food Network, une ressource ouverte et libre

Evolutivité de la plateforme en réponse aux besoins des utilisateurs, par un échange permanent utilisateurs / développeurs

Amélioration continue de la plateforme et du guide utilisateur par la communauté à l'échelle internationale

Pour qui ?

- les producteurs, paysans, éleveurs, maraîchers qui souhaitent vendre leurs produits
- les groupements de producteurs qui souhaitent distribuer collectivement leurs produits

Projet soutenu par la Région Nouvelle-Aquitaine et l'Union Européenne dans le cadre du « Programme Opérationnel FEDER / FSE 2014-2020 »



- les distributeurs et grossistes qui veulent remettre de la transparence dans leur chaîne logistique
- les épiceries, commerces indépendants, restaurateurs, cantines qui souhaitent s'approvisionner en direct auprès de producteurs
- les consomma(c)teurs qui se regroupent pour acheter ensemble directement aux producteurs (AMAP, groupements d'achats, épiceries coopératives)
- les collectivités territoriales, communes, qui souhaitent mettre en place des infrastructures numériques facilitant le développement des circuits courts sur leur territoire.
- ... ou tout autre initiative alimentaire. Dans notre vision, les acteur.rice.s peuvent être de différentes natures, avoir des modèles économiques variés (marchands, non-marchands, etc) et avoir fait des choix opérationnels différents (internationalisation de la logistique ou pas, etc.). Dans notre vision, le réseau cultive sa diversité tout autant que la biodiversité, nécessaire à sa résilience.

Accessible, 3 offres :

- Autonomie (contribution libre, pour que la plateforme soit accessible à toutes les initiatives)
- Éthique : 1% des ventes, dégressif par tranches,
- Engagé : 1% des ventes avec dégressivité plus forte sur cette offre réservée aux utilisateurs qui s'engagent sur une rémunération juste tout en garantissant des prix accessibles à tous les consommateurs

Démocratique

- Gouvernance inclusive : les organisateurs de circuits courts participent aux décisions concernant l'outil, la tarification, etc.
- La SCIC ne peut pas être rachetée, les prix ne peuvent pas changer sans le consentement des utilisateurs

Les circuits courts gardent la main sur leurs outils de commercialisation

Des fonctionnalités qui s'adaptent à la forme du circuit court développé :

- Création de profil simple (sans boutique en ligne), gratuite : présentation du circuit court et référencement sur la carte du réseau
- Deux options pour vendre en ligne :
 - une ou des boutiques producteur
 - ou une boutique multi producteurs connectée aux catalogues de plusieurs producteurs

= Les producteurs peuvent vendre leurs produits via leur propre boutique, la boutique d'une autre entreprise et peuvent eux-mêmes vendre des produits d'autres producteurs.

Une solution clé en main et rapide à mettre en place pour gérer les ventes d'un circuit

court & communiquer sur la boutique qui dispose d'une URL propre

Des fonctionnalités qui s'adaptent à l'activité :

- Paramétrage libre des options d'expédition (livraison ou retrait) et de paiement (Paypal, Stripe, espèces, chèque...)
- option prise de commission par une boutique et transparence des prix
- boutique privée ou publique (intéressant quand la demande dépasse l'offre, ou dans les zones à fortes fluctuations de consommation, type zones touristiques)
- Organisation simple des cycles de ventes
- Récupération des rapports facilitant la mise en panier
- Possibilité de créer des abonnements, avec prises de commandes automatiques

Des équipes engagées partout dans le monde

Une équipe française disponible

- Support par mail (réponse dans les 24h)
- Support et échanges sur un forum réunissant utilisateurs et bâtisseurs
- Un guide utilisateur très précis et intuitif pour guider les utilisateurs pas à pas, mis à jour quotidiennement à l'échelle internationale
- Une démonstration de l'outil hebdomadaire

Nous sommes réellement présents pour les utilisateurs

Accompagnement sur mesure

- Vous ne savez pas comment lancer votre activité ? Nous vous accompagnons pour le démarrage et le développement de votre activité en circuits courts
- Pas le temps de créer votre boutique et importer vos données ? Nous vous accompagnons de A à Z dans la création de boutique en ligne.*A titre indicatif, la création d'une boutique en ligne ou d'un site vitrine pour votre activité prend entre 2 et 6 jours, en fonction de l'étendue du travail (création des fiches produit etc.)
- Perdu dans le légal et l'administratif ? Nous pouvons vous appuyer lors de votre référencement et vous proposer la mise en relation avec des experts (juristes, RH, comptables etc.)
- Vous avez besoin de vous former ? Nous animons des formations de « prise en main » de la plateforme et de « commercialisation en circuit courts ».

Utiliser CoopCircuits dans votre tiers-lieu ?

CoopCircuits dans votre tiers-lieu ? Pourquoi ?

- Les tiers-lieux, des collectifs engagés
- Des « lieux » pour héberger l'activité
- Appétence pour le numérique / compréhension des enjeux autour du « libre »
- Outil simple et flexible

Projet soutenu par la Région Nouvelle-Aquitaine et l'Union Européenne dans le cadre du « Programme Opérationnel FEDER / FSE 2014-2020 »



- Support à vos activités de lien social / solidarité / convivialité / sensibilisation autour de l'alimentation
- Une activité concrète qui change le monde, une activité économique qui contribue au développement du territoire

PicNic - un coworking

En + : Terres agricoles / Laboratoire agricole et/ou alimentaire / Jardins partagés • Cuisine partagée / FoodLab • Aiguillage / Orientation • Espace de stockage • Offre artistique ou culturelle • Résidences d'artistes

PicNic est un tiers-lieu situé à Arette dans les Pyrénées-Atlantiques (64). PicNic développe son offre de distribution alimentaire avec CoopCircuits depuis quelques mois.

A proximité du tiers-lieux, un maraîcher, un apiculteur et un boulanger vendaient leurs produits au coin du champ une fois par semaine. Les usagers du tiers-lieu ont fait le constat que le territoire était doté de producteurs locaux mais que l'accès à ces produits n'était pas facilité.

Dès lors, un groupe mixte producteurs locaux et consommateurs s'est constitué pour mettre en place un circuit court alimentaire. Le besoin commun était la flexibilité et l'absence d'engagement. Certain.e.s connaissaient CoopCircuits, le groupe s'est alors rapproché de la plateforme coopérative dans laquelle ils se sont retrouvés en termes de valeurs.

“Mon rôle de tiers-lieu, c'est de faire la coordination. Il y a des gens plus à l'aise avec l'outil, d'autres pas du tout.” Cécile, la facilitatrice, crée les boutiques et donne la main selon les envies / capacité + réceptionne les produits + met en place les paniers + assure la distribution.

“Les gens qui venaient chercher leurs paniers étaient contents pour ce service mais recherchaient aussi un temps de convivialité, il y a donc toujours un atelier associé.”

“On n'a pas beaucoup de recul mais on a de plus en plus de producteurs intéressés et de plus en plus de consommateurs. On monte en puissance tranquillement.”

Mine au Tri - recyclerie, café associatif, programmation culturelle, marché hebdomadaire

Le projet initial est une recyclerie. L'association a été créée en 2016 et l'activité a démarré en 2017 après l'achat d'une ancienne usine par la Communauté de Communes pour les y installer.

Le lieu a tout de suite permis d'ajouter des activités annexes à celle de la recyclerie dont un café associatif, un orchestre de musique de récupération, des repair café / bistrot en itinérance auparavant, des repair vélo. Le tout en partenariat !

Depuis 2020, une nouvelle activité autour des producteurs locaux se développe. Comment ? Il y avait un marché dans une ferme voisine (2km) qui, du fait de sa localisation, avait des difficultés liées à la circulation. L'idée de transférer le marché sur le site de la recyclerie a émergé. Un groupe de travail a été constitué pour développer le projet. Il fait face à des difficultés de recrutement, surtout de nouveaux producteurs aussi il mobilise l'aide de la CRESS, de la chambre d'agriculture, de la chambre des métiers et de l'artisanat pour accueillir également des artisans afin de proposer une offre la plus large possible.

"Le confinement nous a séché dans le projet. La recyclerie a dû fermer et en conséquence le marché. On repart sur une autre dynamique, ce n'est que du présentiel. **On a envie de développer la précommande sur certains produits et une plateforme pourrait nous intéresser.** Le confinement a permis à certains de vendre chez eux et ne voient plus l'intérêt de se déplacer, recherche de remplaçants mais la fréquentation est de plus en plus importante."

Questions diverses

"Alban (de La Smalah), question sur vos missions d'accompagnement auprès des collectivités cantines etc, avez-vous une formation / certification / expertise "officielle" ou juste une bonne culture du sujet ?"

"Ni l'un ni l'autre, nous avons beaucoup de motivations ! Nous sommes en mesure de constituer des équipes en fonction des sujets et des projets ; un collectif large avec des compétences agro, technique de maraîchage. Personne n'a de formation à la coopération, à la concertation mais on peut prendre des relais si nécessaire."

"Alban (de La Smalah), le laboratoire de transformation doit être lié à l'accompagnement des cantines, 2 axes où on cherche à aller, est-ce que tu peux développer ce lien ?"

"Ce projet a été porté et poussé par des acteurs de terrain. Avant les premiers tests avec les cuisines centrales, l'intérêt, la pertinence ne sautait pas aux yeux des mairies faute de compétences de gestion du projet. En faisant les tests, en étant dans le concret, les mairies se sont aperçues que c'était intéressant d'avoir un interlocuteur unique en termes de gestion, facturation, on notait les difficultés d'approvisionnement locales. Le laboratoire de transformation, c'est une façon d'offrir des débouchés pour les producteurs. C'est en expérimentant y compris les normes, comme le fait qu'un producteur ne peut pas amener sa cagette en bois pleine de terre dans une cantine sans pour autant avoir les moyens d'acheter des cagettes en plastique aux normes, que chacun prend conscience des freins, de l'intérêt de traiter la question en locale. Le laboratoire de transformation est apparu indispensable.

Le laboratoire de transformation n'est pas encore existant, Lucie a été recrutée il y a 10 jours pour monter le projet. Il est difficile d'exclure certains outils, si on veut que l'outil

joue bien son rôle, on va devoir faire un outil complet. Ça alourdit le montage, l'investissement, les compétences mais cela semble nécessaire."

"Cécile (de PicNic), question sur la rémunération, la coordination, la préparation de la distribution, est-ce rémunéré ? si oui, est-ce intégré dans la plateforme ? est-ce paramétrable ?"

"Oui on prend une petite commission à hauteur de 10% qui inclut les frais de CoopCircuits et les frais de paiement en ligne. Il doit rester 8% pour PicNic. On n'est pas à l'équilibre, il faut que ça s'installe, il n'y a pas d'urgence, on ne sait pas ce que ça donnera, on verra."

"Le paramétrage est-il à la portée de tous ?"

Cécile : "Oui, il y a des producteurs qui n'ont même pas de mails et on y arrive."

Bérengère : "En fait il y a des circuits courts qui se débrouillent sans outils de gestion numérique et c'est très bien, notre parti pris c'est qu'on a un outil de gestion facile d'utilisation, pas cher et que cela structure l'activité, la rend plus efficace et fluide."

Cécile : "La plateforme aide à gérer à plusieurs, à déléguer, cela ne dépend pas d'une personne qui aurait tout en main seul."

Des exemples de démarche alimentaire de territoire et cantine restaurant associatif ?

Le micromarché, la [Grande Barge](#) à Nantes est une épicerie / resto / distribution de paniers

[Le Grenier de Mézos](#) est une recyclerie qui a une compétence de collecte qui permet de collecter des produits alimentaires, ainsi des liens avec le CCAS de la ville et les cantines ont été établis et cela a permis de créer un poste équivalent temps plein.

Pensez au food hacking, pourquoi on est là ? pourquoi on fait ?

"Ce qui manque souvent c'est la dimension sociale, il faut une acuité au facteur humain. Le haut débit alimentaire... La culture du hack et la cuisine ont beaucoup à partager, à s'apprendre !"

Qu'est-ce que la Halle technique du fablab alimentaire de l'Intervalle (79) ?

Yassir YEBBA : "Robots, autoclaves, des outils communs alimentaires sont mutualisés pour faire ensemble. Le projet est également d'accueillir des entrepreneur.e.s qui voudraient se tester. Il s'agit de casser le ticket d'entrée pour se lancer dans la transformation alimentaire. De plus beaucoup d'artisans et petits producteurs doivent muter, or les protocoles sont contraignants. Ce qui était un relais de croissance est devenu un passage obligé, la maîtrise de ces outils devient indispensable. Il y a aussi beaucoup de mise en communs qui doivent être accompagnées avec pédagogie pour développer les coopérations en confiance."

[C'est Bio l'Anjou](#), un autre de mutualisations.

“Est-ce que CoopCircuits accepte les monnaies locales complémentaires ?”

“Premier élément de réponse, souvent elles sont en équivalent euros, c'est possible à partir du moment où il n'y a pas de paiement en ligne. Deuxième solution plus lourde mais faisable, le code du logiciel étant ouvert et libre, vous pouvez déployer la plateforme en monnaies locales complémentaires.”

Un co-budget pour des colis étudiants à la Quincaillerie (23)

Baptiste RIDOUX : “Suite à la crise sanitaire, il y a eu un apprentissage des erreurs et réussites des précédentes initiatives en la matière. Nous avons mis en place depuis Mai 2020 un drive fermier, en partenariat avec le Groupement des Agriculteurs Biologistes de la Creuse (GAB23 - qui a son siège social à la Quincaillerie) via l'outil cagette.net. En faisant le constat des difficultés des étudiants, depuis quelques semaines, la Quincaillerie a lancé une expérimentation de distribution solidaire. En plus de passer sa commande, il est possible d'acheter un bon solidaire qui crée un co-budget à l'intention de colis étudiants.

Par ailleurs, une ceinture maraîchère se développe autour de Guéret en lien avec le territoire zéro chômeur de longue durée.

Enfin, on a 500 étudiants mais pas de restauration collective, on travaille sur un projet de cantine solidaires ouverts à tous en lien avec le GRAB Creuse.”

“Beaucoup de maraîchers se détournent des drives pour se consacrer sur les paniers AMAP bien moins chronophages et coûteux. Comment gérez-vous la logistique pour les producteurs de légumes avec les plus gros volumes, parfois humides (contenants dédiés...) sur vos tiers-lieux nourriciers ?”

“La distribution en circuit court est l'un des modes de distribution des produits parmi d'autres pour les producteurs, c'est souvent des activités complémentaires. Quoiqu'il en soit l'activité de distribution a un coup, c'est un métier, il y a intérêt à mettre des moyens d'animation et de coordination.”

Bonus & contacts

- Alban PÉRENNÈS de [La Smalah](#) à St-Julien-en-Born (40) - alban@la-smalah.fr
- Bérengère BATIOT de [CoopCircuits](#) - bonjour@coopcircuits.fr
- Cécile LELARGE de [PicNic](#) à Arette (64) - contact@picnic-coworking.com
- Julien DELAUNAY de [La Mine au Tri](#) à Corcoué-sur-Logne (44) - contact@recyclerielegrenier.org



Projet soutenu par la Région Nouvelle-Aquitaine et l'Union Européenne dans le cadre du « Programme Opérationnel FEDER / FSE 2014-2020 »

