

**Séminaire annuel – Réseau des Acteurs Démarches Alimentaires en Région Auvergne-Rhône-Alpes
Pour des Projets Alimentaires Territoriaux accélérateurs des transitions**

Recueil d'expériences

Dans la cadre de la préparation de cette édition 2023 du séminaire RADAR, quelques porteurs d'initiatives ont partagé leurs travaux et démarches.

- **Vers une filière bovin viande à haute valeur environnementale sur Hautes Terres Communauté**
- **ARAG accompagne l'implication des entreprises alimentaires dans les PAT**
- **Coopération interterritoriale et logistique alimentaire dans l'Ain**
- **La CCDB accompagne les agriculteurs dans leurs changements de pratiques**
- **Thonon Agglomération soutient le maraîchage pour accroître sa résilience alimentaire**
- **Prémices un projet de l'URSCOP pour la résilience économique**
- **Eatcetera, traiteur engagé et éco-responsable**

**Séminaire annuel
2023
Pour des Projets
Alimentaires
Territoriaux
accélérateurs des
transitions**

Mots-clés :

filière, viande, abattoir, herbes, valeur ajoutée

Territoire :

Communauté de communes Hautes-Terres Communauté

Type de bénéficiaires :

EPCI, agriculteurs

Coût du projet :

110 000 €

Sources de financement :

France Relance, AELB, Commissariat de massif (MAXIM'HERBE)

Programme/axe

/mesure :

PAAT de HTC – axe valorisation des productions locales

Dates du projet :

01/09/2021 - 31/12/2025 (fin prévisionnelle)

Contact :

Maryline DIEUDONNÉ,
responsable
Pôle Développement,
Aménagement,
Environnement,
mdieudonne@hautesterres.fr

La structuration d'une filière bovin viande à haute valeur environnementale sur Hautes Terres Communauté

Le pari d'un élevage extensif nourricier

Contexte et objectifs visés

Le Cantal est une terre d'élevage avec presque 500 000 têtes de bétails pour quelque 145 000 habitants. L'élevage bovin viande et lait cumule plus de 470 000 bêtes. Environ 80% des bovins sont exportés sous forme de broutards hors du territoire en système allaitant.

Compte tenu des atouts et caractéristiques du territoire (prairies naturelles, race rustique, typicité des pratiques agricoles extensives) et afin de soutenir une filière emblématique et à enjeux, l'idée a émergé de créer de A à Z une filière locale bovin viande à haute valeur environnementale.

L'origine du projet remonte à 2019, avec une première dynamique impulsée par le SIGAL (Syndicat interdépartemental de gestion de l'Alagnon et de ses affluents) dans l'objectif d'agir sur la qualité de la ressource en eau.

Ce projet est aujourd'hui piloté par Hautes Terres communauté (HTC) dans le cadre de son Projet Agricole et Alimentaire Territorial.

Les objectifs poursuivis sont de :

- Organiser l'engraissement sur le territoire en alternative à l'export des broutards vers l'Italie
- Permettre aux éleveurs de mieux valoriser leur production
- Préserver les prairies naturelles et leurs fonctions écologiques (préservation de la qualité de l'eau, biodiversité) et paysagères
- Maintenir des équipements structurants sur le territoire et développer des liens structurants entre les éleveurs bovins et ces équipements

Présentation résumée

Le projet s'est structuré grâce à :

- La mobilisation d'un groupe de 10 éleveurs (sur les 250 éleveurs allaitants du territoire) pré-identifiés via les différentes actions menées par le SIGAL et HTC sur la thématique des prairies naturelles
- La présence d'un pôle viande avec l'abattoir de Neussargues en Pinatelle en régie municipale
- Une gouvernance qui associe la commune, les éleveurs, la communauté de communes
- L'accompagnement et l'animation menés par HTC et soutenus financièrement par l'Etat, le Commissariat de Massif et l'AELB

HTC coordonne aujourd'hui le projet dans le cadre de son PAAT et vient en appui pour l'animation du collectif qui associe – outre les partenaires déjà cités :

- Le conservatoire botanique national du Massif central (en prestations sur de la formation auprès des éleveurs)

- La chambre d'agriculture du Cantal (en prestation sur des diagnostics et positionnée – une fois les débouchés identifiés – sur les étapes à venir de contractualisation et planification)
- L'INRAE dans le cadre de ses recherches sur [l'herbipole, une plateforme expérimentale sur les herbivores et les prairies](#) (économie des systèmes herbagés, qualité des produits issus de l'engraissement à l'herbe...)

La conduite de ce projet s'appuie sur :

- Divers voyages d'étude et ateliers pour travailler sur :
 - o La structuration du groupe et du fonctionnement de la filière (constitution de l'association, rôles de chacun, articulation avec d'autres structures, etc.)
 - o Un cahier des charges
 - o Les itinéraires techniques
 - o L'évaluation économique
 - o La stratégie commerciale (construction d'un argumentaire et d'outils de communication, méthode pour chercher des acheteurs)
- Les caractérisations nutritives, organoleptiques et environnementales (dont la valorisation du bilan carbone, bilans apparents azotés, flore des prairies, etc.) par le collectif d'éleveurs

Résultats

L'enjeu principal aujourd'hui est de trouver des débouchés pour cette filière. A défaut des bouchers déjà organisés sur le territoire pour leurs approvisionnements, des pistes sont à l'étude sur la restauration hors domicile (RHD) privée en plus des liens à faire sur la restauration collective publique dans le cadre du projet CONSO CANTAL avec le conseil départemental du Cantal pour la valorisation des broutards. Les éleveurs contactent également des GMS et des bouchers hors du territoire pour valoriser des animaux de boucherie davantage « haut de gamme » (génisses, vaches, etc.).

La création d'une association est en cours (assemblée constituante réalisée le 19/10/2023) pour fédérer les éleveurs autour d'une future marque collective : viande des Hautes Terres du Cantal. A court terme ce sont environ 5 bêtes par éleveurs soit 50 animaux par an qui pourraient amorcer cette filière locale.

A noter que cette approche d'engraissement local sous-tend de réduire les cheptels pour assurer des ressources en herbe suffisantes pour les nourrir sur la durée. Sur ce territoire en zone de montagne, les céréales pour l'alimentation animale restent majoritairement importées.

Points d'intérêts

- Diminution des impacts en émission de GES induits par la mobilité des animaux engraisés en bâtiment en Italie et à partir de céréales
- Cette filière basée sur l'herbe tend aussi à lutter contre le développement du maïs
- Développement de l'approvisionnement en viande locale et qualitative dans la restauration hors domicile
- Filière gouvernée exclusivement par un groupe d'éleveurs

Enseignements

- Un projet de longue haleine qui nécessite du temps, de l'animation et du suivi
- Un consortium d'acteurs et des équipements structurants (Pôle viande, Herbipole) ont permis l'émergence de cette dynamique de reterritorialisation de filière

**Séminaire régional
2023
Pour des Projets
Alimentaires
Territoriaux
accélérateurs des
transitions**

Mots-clés :

coopération, entreprises, territoires, RSE, développement économique

Territoire :

Auvergne-Rhône-Alpes

Type de bénéficiaires :

Entreprises agroalimentaires TPE/PME et EPCI

Coût du projet :

52 125€

Sources de financement :

DRAAF, ARAG

Programme/axe /mesure :

DiNAII, Actions collectives, DRAAF

Dates du projet :

01/06/2022 – 31/03/2024

Favoriser la participation des entreprises agroalimentaires dans les projets alimentaires territoriaux

Co-construire de nouvelles coopérations visant à renforcer les systèmes alimentaires locaux en facilitant la rencontre, le dialogue, le décloisonnement entre les collectivités animant des PAT et les entreprises agroalimentaires TPE/PME

Contexte

- Constat d'une absence des TPE/PME agroalimentaires dans les PAT régionaux (voire nationaux)
- Méconnaissance des entreprises de transformation alimentaire pour les PAT et réciproquement
- Opportunités identifiées pour les TPE/PME à intégrer des PAT :
 - Levier d'actions RSE, autre levier de développement
 - Meilleure image et attractivité
 - Participation aux décisions du territoire concernant l'alimentation
 - Accès à de nouveaux marchés : ex. : restauration collective

Objectifs poursuivis

- Informer et sensibiliser les entreprises TPE/PME agroalimentaires aux enjeux des PAT
- Développer un outil de repérage et positionnement des TPE/PME répondant aux enjeux des PAT pour faciliter leur implication dans la dynamique du PAT
- Repérer les TPE/PME souhaitant s'impliquer dans ces dynamiques territoriales et les sujets sur lesquels elles pourraient contribuer
- Initier/accompagner des actions impliquant les TPE/PME sur 3 PAT : La Dombes, le Grand-Clermont & Parc-Livradois-Forez, Vichy Communauté
- Identifier les leviers d'actions permettant de faciliter l'implication des TPE/PME dans les PAT
- Définir les critères d'évaluation de cette implication pour en mesurer les impacts
- Valoriser les résultats du projet auprès du plus grand nombre d'entreprises et d'acteurs territoriaux

Présentation résumée

Dans le cadre du Dispositif National d'Aide à l'Investissement Immatériel pour les entreprises agroalimentaires (DiNAII), l'association Auvergne-Rhône-Alpes-Gourmand participe à la sensibilisation des TPE/PME aux enjeux des PAT et à les mobiliser en dégageant les intérêts communs des différents acteurs, entreprises/territoires, afin de concevoir des initiatives collectives, nécessaires au développement d'un système alimentaire local plus résilient.

Ce projet est proposé et mené par l'ARAG, en lien avec la DRAAF, ARIA, la Coopération agricole, la Région Auvergne-Rhône-Alpes et Cap Rural. Il cible les entreprises agroalimentaires TPE/PME et les EPCI accompagnées.

La mise en œuvre consiste en une phase de repérage du potentiel territorial de TPE/PME agroalimentaires situées sur les trois PAT précédemment cités. Après analyse des entretiens, elle se poursuit par la recherche, le cadrage et la mise en œuvre d'actions collectives. Une action de capitalisation est menée tout au long des différentes phases du projet afin de transférer des outils, des méthodes, des résultats à d'autres territoires aux enjeux similaires.

- Formaliser des premiers enseignements pour un accompagnement adapté aux entreprises favorisant leur intégration à un PAT (le "+" territorial), bénéficiant de leviers d'action, identifier des interactions fructueuses et potentielles entre TPE/PME et territoire
- Valoriser les enseignements du projet et transférer les premiers résultats : article sur la méthodologie et les conditions de réussite, webinaire final, etc.
- Définir des indicateurs d'impact évaluant la pertinence d'une implication d'entreprises à un PAT
- Envisager des suites d'actions en coordination avec le réseau des partenaires institutionnels
- Développer des supports favorisant la compréhension des PME/TPE sur les enjeux et les bénéfices d'intégrer un PAT

Contacts :

Françoise MOLEGNANA,
Cheffe de projets
Alimentation, Territoires
et Entreprises,
Auvergne-Rhône-Alpes-
Gourmand,
[f.molegnana@comite-
arag.fr](mailto:f.molegnana@comite-arag.fr),
04 37 23 89 77

Hippolyte REMY, chargé
de mission Alimentation,
Territoires et Entreprises,
Auvergne-Rhône-Alpes-
Gourmand,
h.remy@comite-arag.fr,
04 37 23 89 73

Points d'intérêts

Les entreprises de transformation alimentaire contribuent à la création de valeurs pour le territoire et en sont, par conséquent, des acteurs majeurs de la transition agricole et alimentaire. Paradoxalement, ces acteurs économiques sont souvent à l'écart dans les projets alimentaires territoriaux, qui se concentrent plutôt sur les producteurs et les circuits courts. L'intérêt de ce projet est de renouer des liens avec les entreprises afin de recréer un tissu territorial économique de confiance et de collaboration. Cette coopération, gage d'échanges et de compréhension mutuelle, est en effet indispensable pour créer un système alimentaire efficient mais aussi pour apporter des solutions pertinentes et adaptées aux contraintes et aux exigences du territoire et de ses habitants.

Enseignements

Un processus de capitalisation est mis en place durant toutes les étapes de ce projet. Il consiste à consolider une méthodologie d'accompagnement des TPE/PME. Les freins et leviers des entreprises en termes d'engagement territorial seront étudiés afin d'améliorer leur future intégration dans les projets à venir.

Étude et expérimentation pour optimiser l'approvisionnement en produits locaux

Une dynamique de coopération interterritoriale sur les questions logistiques

Séminaire régional 2023 Pour des Projets Alimentaires Territoriaux accélérateurs des transitions

Mots-clés :

logistique, produits locaux, territoires, interconnaissance, expérimentation, Programme National Pour l'Alimentation

Territoire :

Ain

Types de bénéficiaires :

Producteurs locaux, restaurants, hôtels, bars, épicerie, restaurants scolaires et médico-sociaux

Coût du projet :

173 000€

Sources de financement :

Collectivités, partenaires techniques, PNA, TETRAA

Dates du projet :

Année 2022

Contact :

Alix BOUGAIN,
responsable du service
Agriculture Alimentation,
Direction Générale
Adjointe Transition
Ecologique, Grand Bourg
Agglomération,
alix.bougain@grandbourg.fr,
07 64 87 35 45

Contexte et objectifs visés

Une étude sur l'optimisation du réseau logistique pour favoriser l'approvisionnement en produits locaux a été menée sur l'année 2022 par la Chambre d'Agriculture de l'Ain, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de l'Ain, la Chambre de Commerce et de l'Industrie de l'Ain, et l'ADABio. Le périmètre de l'étude comprend Grand Bourg Agglomération et les communautés de communes de la Veyle, la Dombes, et la Plaine de l'Ain.

A la suite, une phase d'expérimentation est lancée. La problématique de la logistique des produits locaux étant un enjeu important et dépassant les limites des territoires, les communautés de communes Rives de l'Ain Pays du Cerdon, Miribel et Plateau, Côtière à Montluel, s'associent à cette deuxième phase de travail.

La phase d'étude a permis d'identifier les produits disponibles et les besoins des acheteurs ainsi que les moyens logistiques en place sur les territoires.

La phase d'expérimentation a pour objectif de favoriser l'interconnaissance entre les acteurs de la restauration collective et privée et les producteurs locaux, et de tester de nouvelles organisations de la production au transport des produits.

Présentation résumée

La Chambre d'Agriculture est cheffe de file, et travaille en partenariat avec la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, la Chambre de Commerce et de l'Industrie, et l'ADABio.

Ce projet cible les acteurs locaux de la restauration collective et privée : cuisiniers/cuisinières des structures collectives (écoles, établissements médico-sociaux...), membres des associations gérant les restaurants scolaires, élus, restaurateurs. Les producteurs, les artisans de bouche, les transformateurs (laiteries, etc.) sont également impliqués dans la phase d'expérimentation.

Une charte de bonnes pratiques sera rédigée pour définir un cadre aux échanges (engagement des deux parties, délais et modalités des commandes et des livraisons, etc.).

Des tournées de livraisons vont être testées ; dans un 1er temps avec des maraîchers.

Au printemps 2024, un forum de l'approvisionnement local est programmé : des producteurs/artisans/transformateurs présenteront leurs produits aux potentiels acheteurs qui viendront à leur rencontre. Des démonstrations de cuisine et des tables rondes auront lieu également durant cette journée. Ces différentes actions ont pour objectif de favoriser l'interconnaissance entre les acteurs en vue d'augmenter la part de produits locaux servis sur l'ensemble des territoires.

Résultats

- Meilleure interconnaissance/identification des freins et leviers des acteurs de la production locale, logistique et restauration scolaire et privée
- Mise en place de tournées : gains de temps et de kilomètres pour les producteurs
- Plus de produits locaux et de qualité proposés dans la restauration scolaire, restauration collective privée et publique et les épiceries du territoire

Points d'intérêts

Ce projet est innovant par son fonctionnement multipartenarial ; c'est la première étude qui est menée sur ces territoires avec les 3 chambres consulaires, et l'ADABio.

Ce sont également 7 communautés de communes et le Département de l'Ain qui travaillent ensemble avec un objectif commun : « faciliter la logistique des produits locaux afin d'augmenter leur part dans l'alimentation des habitants ».

Enseignements

Points forts :

- Complémentarité des différents partenaires dans l'approche des acteurs
- Territoire étudié au-delà des limites administratives
- Echanges politiques et techniques entre les collectivités concernées

Points faibles :

- Complexité de mobiliser les acteurs de la logistique
- Projet multipartenarial : fort besoin de coordination des acteurs

**Séminaire régional
2023
Pour des Projets
Alimentaires
Territoriaux
accélérateurs des
transitions**

Mots-clés :

*résilience, sol,
microbiologie,
biodiversité,
agroforesterie*

Territoire :

Communauté de
Communes Dieulefit
Bourdeaux

Type de bénéficiaires :

Exploitations agricoles

Coût du projet :

40 000€

Sources de financement :

DRAAF (via Plan National
de l'Alimentation),
FEADER et
autofinancement CCDB

Programme :

*Projet Alimentaire
Territorial*

Dates du projet :

01/10/2022 – été 2024
(fin prévisionnelle)

Contact :

Kévin BAZILE,
Chargé de mission PAT à
la CCDB,
k.bazile@ccdb26.fr

Accompagner les agriculteurs dans l'adaptation de leurs pratiques agronomiques et la prise en compte de la biodiversité

Expérimentation d'une triple approche : microbiologie des sols, biodiversité et agroforesterie

Contexte et objectifs visés

La Communauté de Communes Dieulefit-Bourdeaux (CCDB) s'engage très fortement sur les enjeux climatiques avec un Défi Climat comme socle du projet de territoire. Le PAT est ainsi une des briques du PCAET et un véritable outil pour activer les transitions agricoles et alimentaires pour un territoire nourricier.

La concertation autour du PAT a pointé les besoins des agriculteurs de faire face aux aléas climatiques. La CCDB s'est positionnée sur un accompagnement individuel des agriculteurs dans leurs transitions.

Les objectifs :

- Tester ou améliorer leur transition dans les pratiques agronomiques (régénération des sols)
- Favoriser le retour de la biodiversité sur leurs parcelles (régulation, protection, etc.)
- Planter des couverts de végétation arborées, arbustives et herbacées dans les parcelles (lutte contre l'érosion, captation de l'eau, variation de la température, etc.)

Présentation résumée

Le projet est piloté par la Communauté de Communes en partenariat avec :

- L'association La Ferme Blue Soil et le laboratoire Santé du Sol (Microbiologie des sols)
- L'association l'Hirondelle aux champs (Biodiversité)
- L'association Drômoise d'Agroforesterie (Agroforesterie).

Quatre fermes du territoire sont bénéficiaires : une spécialisée dans l'élevage de brebis laitières, une exploitation de cultures céréalières, une exploitation viticole et une ferme spécialisée dans le maraîchage. Les quatre exploitations sont en agriculture biologique.

La CCDB finance pour ces fermes un diagnostic de parcelle sur la microbiologie des sols, la biodiversité et l'agroforesterie. Un aménagement des parcelles pour la phase agroforesterie est compris dans le financement.

Résultats

Pour présenter le projet, trois courts-métrages ont été réalisés par un groupe d'étudiants de l'ISARA.

Episode 1



Episode 2



Episode 3



Le projet est en cours de réalisation. La phase de diagnostics pour l'approche agroforesterie est prévue de fin 2023 à l'été 2024. Suite aux diagnostics, des préconisations sont proposées à trois fermes pour :

- L'approche biodiversité : installation de perchoirs ou niochirs et autres aménagements
- L'approche agroforesterie : l'aménagement est compris dans le financement (exemple : arbres, haies, couverts végétaux, etc.)
- L'approche microbiologique : suite à l'analyse microbienne il est proposé aux producteurs de faire des traitements microbiens (avec l'objectif de rendre autonome les agriculteurs sur cette pratique)

Parmi les fermes accompagnées, trois souhaitent passer dans une phase opérationnelle ; deux ont même pris les devants :

- La première a suivi en parallèle une formation sur le vermicompostage et peut donc expérimenter la phase microbiologique sur des parcelles
- La seconde a souhaité entamer le plus tôt possible la phase opérationnelle et a acheté le matériel nécessaire pour démarrer les traitements microbiens avec l'aide de financements extérieurs au PAT

La communication de la Communauté de Communes et de ses partenaires amène d'autres agriculteurs à vouloir intégrer le projet.

Points d'intérêts

La démarche est innovante dans le cadre d'un PAT sur un territoire rural car elle propose un accompagnement direct des agriculteurs basé sur une triple approche transversale (microbiologie du sol, biodiversité, agroforesterie). Ce projet s'appuie en outre sur une coopération entre trois structures expertes et locales (Ferme Blue Soil, L'Hirondelle aux champs, l'ADAF).

Les potentielles perspectives d'évolution dans la cadre d'un PAT de niveau 2 sont :

- Un financement des aménagements pour les trois fermes qui ont déjà menées les diagnostics
- L'accompagnement de diagnostics pour de nouvelles fermes
- Une expérimentation poussée et pluriannuelle de la microbiologie du sol sur une ferme

Les perspectives sont d'outiller les agriculteurs pour adapter leurs pratiques aux nouvelles conditions climatiques, d'anticiper l'agriculture de demain et de garantir la résilience des démarches de circuits courts sur le long terme.

Ainsi la CCDB, via son PAT, entend consolider son tissu d'exploitations agricoles, base du système alimentaire local. Sa volonté est également d'assurer l'installation-transmission et le renouvellement des agriculteurs.

Enseignements

- Facteurs déterminants : travailler avec des agriculteurs demandeurs, motivés, disponibles (qui prennent le temps) pour faciliter leur implication dans le projet et les échanges avec les partenaires
- Point fort : ces diagnostics sont une entrée en matière pour amener d'autres agriculteurs plus sceptiques à s'engager
- Point faible : les financements pour accompagner plus d'agriculteurs ; l'une des perspectives à venir est de trouver des co-financements extérieurs pour poursuivre ce projet dans le cadre d'un PAT 2.

Le PAT de Thonon Agglomération en soutien à la production maraîchère pour accroître la résilience alimentaire du territoire

Séminaire régional 2023 Pour des Projets Alimentaires Territoriaux accélérateurs des transitions

Mots-clés :

couveuse, maraîchage, résilience alimentaire, outil de développement

Territoire :

Thonon Agglomération

Type de bénéficiaires :

Porteurs de projets, maraîchers et consommateurs

Coût du projet :

1,2 millions € (bâtiment couveuse) et 200 000 € (acquisition foncière)

Sources de financement :

ThononAgglo, FEADER

Dates du projet :

Lancement en 2023

Contact :

Julie DARMAU, chargée du
Projet Alimentaire
Territorial, j-
darmau@thononagglo.fr

Contexte et objectifs visés

Les éléments de diagnostic consolidés dans le cadre de l'émergence du PAT de Thonon Agglomération confirment la faible capacité nourricière du territoire. Une réalité particulièrement marquée sur les fruits et légumes avec respectivement 4 et 5 % d'autosuffisance (source CRATER) pour ce territoire à flanc de montagne particulièrement marqué par l'élevage bovin laitier.

Un des objectifs du PAT est donc de contribuer à augmenter la résilience alimentaire du territoire avec le développement d'une production de fruits et de légumes locaux.

Pour cela, deux premiers leviers sont activés :

- Conforter la couveuse maraîchère existante grâce à la construction d'un bâtiment adapté aux besoins des producteurs et candidats à l'installation
- Développer une ceinture verte maraîchère pour accueillir les couvés en sortie de test

Présentation résumée

Confortation de la couveuse maraîchère de la ferme de Quincy

En 2013, la commune de Massongy fait l'acquisition d'une première ferme dans la perspective de proposer un espace test pour des candidats-maraîchers. En 10 ans, cette couveuse de 5 hectares – animée par l'association InitiaTerre – a permis la formation d'une dizaine de maraîchers ; trois d'entre eux sont aujourd'hui organisés en GAEC et occupent une partie de la ferme.

Le potentiel de cet espace test agricole est toutefois contraint par la taille des bâtiments agricoles. La construction d'un nouveau bâtiment mutualisé est donc à l'étude pour permettre d'accueillir jusqu'à 6 couvés par an (contre 2 actuellement) et conforter l'activité du GAEC maraîcher. Ce projet partenarial associe Thonon Agglomération, l'ADDEAR, la SAFER, la commune de Massongy, le GAEC On sème, l'établissement foncier public.

Acquisition foncière pour une ceinture verte maraîchère

Le constat est fait qu'au terme de la période de test sur la couveuse de Quincy, nombre de candidats maraîchers peinent à s'installer sur le territoire – voire en AuRA – par manque de disponibilité foncière sur ce secteur en proximité immédiate de la métropole genevoise et soumis à une pression foncière importante.

Une situation qui pousse Thonon agglomération à se porter acquéreur en novembre 2023 de deux ilots pour un total de 8 hectares de terres agricoles. L'objectif est de faciliter l'installation des couvés au sortir de leurs années test.

Cette première acquisition permet plus largement d'amorcer l'intervention de l'agglomération en matière de foncier agricole à travers une stratégie partenariale définie dans le cadre du PAT en cours de validation.

Ce projet associe aujourd'hui aux côtés de l'intercommunalité, la SAFER, les communes concernées et le conservatoire du littoral. Au terme du processus de construction du PAT, la chambre d'agriculture Savoie-Mont Blanc devrait rejoindre le partenariat. Les futurs porteurs de projet devront par ailleurs être agréés par la SAFER.

Résultats

- Acquisition de huit hectares de terrains agricoles libres de droit et mobilisables en maraîchage (novembre 2023)
- Modalités et conditions de recrutement des futurs porteurs de projet maraîcher à l'étude (un appel à projet est envisagé pour 2024)

La feuille de route du futur PAT de Thonon agglomération est en cours de finalisation. Ces actions déjà initiées contribuent pleinement aux enjeux identifiés lors du diagnostic et devraient à terme conforter les axes stratégiques du projet de territoire

Points d'intérêts

- Ces deux opérations viennent conforter et renforcer la couveuse maraîchère de la ferme de Quincy à Massongy. Cet espace test agricole créé il y a plus de 10 ans est pionnier en Haute-Savoie
- L'objectif est de maintenir sur le territoire les professionnels formés localement et de contribuer au renouvellement des générations agricoles en particulier sur une culture fortement déficitaire sur le territoire
- Le partenariat avec le conservatoire du littoral permet de soutenir des pratiques agricoles vertueuses sur ces parcelles en limite du périmètre protégé. La production sur ces parcelles est conditionnée au respect d'une charte d'engagement – co-élaborée avec le conservatoire du littoral – pour garantir des pratiques respectueuses de la qualité de l'eau et de la biodiversité

Enseignements

Les projets d'acquisition foncière doivent prendre en compte les exploitations agricoles existantes afin de ne pas les déstabiliser.

➔ *Pour découvrir la couveuse d'activité agricole InitiaTerre*



**Séminaire régional
2023
Pour des Projets
Alimentaires
Territoriaux
accélérateurs des
transitions**

Mots-clés :

entrepreneuriat,
résilience,
accompagnement,
coopération, territoire

Type de bénéficiaires :

Projet collectif
d'entrepreneuriat dans
l'Economie Sociale et
Solidaire en lien avec les
thématiques

Coût du projet :

30K€ hors masse salariale

Sources de financement :

URSCOP, partenaires
(apports techniques et
expertise)

Dates du projet :

Appel à projets annuel
Date du prochain appel à
candidatures : mars-avril
2024

Contacts :

Chloé STAMM ROUGE,
Déléguée régionale appel
à projets Prémices,
cstammrouge@scop.coop
Rémi DALANT-
WELCOMME,
[rdalant-
welcomme@scop.coop](mailto:rdalant-welcomme@scop.coop)

PRÉMICES : un appel à projets pour les entrepreneurs de l'ESS

Dispositif d'accompagnement de l'Union Régionale des Scop et Scic Auvergne-Rhône-Alpes pour la résilience économique territoriale

Contexte et objectifs visés

Prémices est né en 2020 du constat d'un besoin grandissant d'accompagnement pour les entrepreneurs de la transition écologique. Via un appel à projets destiné aux porteurs de projet de l'Economie Sociale et Solidaire, l'union régionale des SCOP AuRA s'engage pour accompagner et soutenir la création et le développement d'entreprises pour une société et une économie résiliente capable de relever les défis majeurs de transitions écologique et sociale.

L'objectif de Prémices est d'apporter aux projets lauréats les outils pour se développer et se pérenniser tout en maximisant leurs impacts positifs sur les écosystèmes sociaux et environnementaux auxquels ils appartiennent. Deux entrées thématiques sont privilégiées : l'alimentation et l'agriculture résiliente et – pour la troisième édition en 2023 – le bâti durable et désirable.

Présentation résumée

L'URSCOP AuRA porte et pilote l'accompagnement Prémices, complété par les apports des 43 partenaires techniques, publics et financiers, parmi lesquels Cap Rural, la DRAAF, la DREAL, la Région, la Nef, l'ISARA, Terre & Humanisme, etc. et tout le réseau des coopératives SCOP et SCIC, dont GRAP et le GRENADE.

Prémices propose un accompagnement gratuit de six mois, composé de temps de formation sur des sujets-clés d'un parcours entrepreneurial (gouvernance, modèle économique, contexte légale et politique, financement, etc.), de temps de conseil individuel et de parrainage au sein du réseau des dirigeant.es de SCOP et de SCIC.

Un projet éligible est un projet au service du territoire, collectif (tant dans l'équipe de porteurs de projet – personnes physiques et/ou morales – que dans la volonté d'associer les parties prenantes), appartenant à l'ESS (association, coopérative, entreprise agréée ESUS, fondation, mutuelle) en lien avec les thématiques annuelles, avec une perspective de viabilité dans l'année qui suit l'accompagnement.

Résultats

Depuis 2020, Prémices c'est :

- 3 appels à projets
- 223 dossiers de candidatures déposés
- 46 projets accompagnés, pour quelque 130 emplois créés ou maintenus sur le territoire régional
- Un impact systémique visé par chacun des projets

Les projets accompagnés sur le volet Alimentation concernent toutes les étapes de la chaîne alimentaire : de la production, en passant par la distribution, la restauration, la valorisation des biodéchets, ainsi que des projets à visées systémiques et englobantes comme la structuration d'une filière de démocratie alimentaire ou encore l'expérimentation d'une caisse de Sécurité Sociale de l'Alimentation.

QR Code vers le site
internet Prémices



QR Code vers le site
internet de l'URSCOP
Auvergne Rhône-Alpes



Points d'intérêts

Prémices est un dispositif d'accompagnement inédit en Auvergne-Rhône-Alpes. Il permet de pérenniser les entreprises de l'ESS au service de leur territoire en incluant toutes les parties prenantes (projets, bénéficiaires, partenaires, collectivités territoriales, clients, etc.) et en faisant la promotion de valeurs de coopération et de durabilité sociale et environnementale.

Cela passe par :

- La mobilisation d'experts pour les outiller dans l'émergence ou la consolidation de leur projet
- La mise en réseau des porteurs de projet entre eux et avec l'écosystème d'entrepreneuriat régional
- Le renforcement du réseau ESS et coopératif en Auvergne-Rhône-Alpes

En notant que l'accompagnement est créé **sur-mesure** en fonction des projets lauréats d'année en année, ce qui garantit un accompagnement pertinent.

Enseignements

Les points forts de Prémices est qu'il permet de connecter les porteurs de projet avec leur écosystème territorial. Le facteur-clé de la réussite d'un accompagnement est bien souvent l'implication des parties prenantes du territoire dans le projet.

Parmi les difficultés, il y a la diffusion de l'appel à projets (le succès de Prémices en tant qu'AAP régional est indexé sur la prospection de nouveaux projets dans l'ensemble de la région) et l'accompagnement de projets à différents stades de maturité (différents besoins). En 2023, sur 15 projets, 7 sont en phase d'émergence et 8 sont en phase de consolidation. L'accompagnement propose un système de mentorat qui tend à se renforcer, organisant des créneaux individuels avec des partenaires techniques en fonction des besoins des projets, palliant cette difficulté technique. Cela contribue également à renforcer le réseau ESS et crée des liens de coopération qui tendent à perdurer après l'accompagnement.

Prémices accompagne des projets à visée de résilience territoriale qui intègrent :

- La diversité : plus de redondance, plus de variétés pour des systèmes plus résistants aux chocs
- La cyclicité : le respect des cycles, de la saisonnalité, mais aussi le soutien à l'économie circulaire et au recyclage/réemploi
- L'ancrage local : en réduisant les distances entre la production et la consommation, et pour la conduite de projets répondant aux besoins locaux
- L'implication collective : multiplier les relations de coopérations pour s'adapter en permanence et recenser le plus possible de voix pour penser un projet cohérent
- La modularité : s'assurer que les différents éléments d'un territoire peuvent être adaptés et reconfigurés en fonction des besoins changeants

**Séminaire régional
2023
Pour des Projets
Alimentaires
Territoriaux
accélérateurs des
transitions**

Mots-clés :

*Traiteur éco-responsable,
respect de la saisonnalité,
haut de gamme, local*

Territoire :

Rhône

Types de bénéficiaires :

Professionnels et
particuliers

Sources de financement :

Financement participatif
Blue Bees (15 000€ en
2020)
Banques (financement
pour le nouveau
laboratoire, 150 000€)

Dates du projet :

Début en 2018

Contact :

Aurélie Nomdedeu,
dirigeante et co-fondatrice
Eatcetera,
info@eatcetera.co,
04 51 23 65 69

Eatcetera, traiteur engagé et éco-responsable

Contexte et objectifs visés

Créée en 2018, Eatcetera est une jeune entreprise qui s'est donnée pour mission de proposer le premier service traiteur évènementiel haut de gamme et véritablement écoresponsable sur la région lyonnaise.

Le modèle économique de l'entreprise a été pensé en amont pour établir l'écoresponsabilité comme valeur cardinale dans les choix de la société et dans son mode de fonctionnement. Ainsi, loin de considérer l'approvisionnement en matières premières comme un poste de dépense à *optimiser*, Eatcetera l'envisage comme un *investissement* à court et long termes, et un attribut clef de sa valeur ajoutée.

Chaque brique du modèle opérationnel (achats, cuisine, laboratoire de production, transport, prestation, fin d'évènement, partage de la valeur, etc.) a été réfléchi pour répondre à l'exigence de respect de l'environnement qui guide les fondateurs et leur équipe au quotidien.

Les objectifs visés sont :

- Contribuer à réduire l'impact environnemental du secteur évènementiel de la région lyonnaise en proposant des prestations haut de gamme 100% éco-conçues
- Soutenir le tissu économique local durable, les producteurs engagés et artisans du territoire en choisissant ces acteurs comme première source d'approvisionnement et d'inspiration
- Partager la valeur créée en rémunérant au juste prix les partenaires, mais aussi en redistribuant 1% du chiffre d'affaires annuel à des associations et organisations reconnues d'utilité publique en faveur de l'environnement (1% For the Planet)
- Réinventer un métier historiquement très consommateur de ressources et polluant, et créer des emplois riches de sens et à vocation
- Proposer des formats de réception innovants où créativité culinaire, savoir-faire et respect de l'environnement répondent aux attentes des clients professionnels et particuliers de la région AuRA

Présentation résumée

Aux côtés des deux fondateurs, l'équipe compte aujourd'hui huit collaborateurs à temps plein et s'est constituée un réseau de clients professionnels et particuliers.

Avec près de 50 000 couverts servis sur une année, ce sont environ 30 tonnes de produits bruts (légumes, fruits, protéines animales) ou très peu transformés (huiles, pains, jus de fruits, etc.) qui sont reçus et cuisinés dans le laboratoire de production situé à Saint-Genis-Laval, puis transportés sur le lieu des évènements.

Résultats

Les choix stratégiques de l'entreprise visent un impact significatif sur les résultats environnementaux :

- Emballage : 100% français, 0 plastique depuis 2018. Exclusivement réutilisable, ou issu de matériaux recyclés et biodégradables, recyclables ou compostables
- Matières premières : 100% français, 70-80% hyper-local (moins de 80 km). Principe du « au plus près » pour tous les produits non disponibles localement. 100% de saison, frais, issus de l'agriculture durable, HVE ou Agriculture Biologique
- Laboratoire : énergie verte, produits d'entretien éco-labellisés, choix des matériels (fours, chambres froides, etc.) en fonction de leur profil énergétique
- Cuisine : protocoles de cuisson basse consommation, cuisine 0 gâchis (valorisation des déchets), cuisine « à la commande » (achats et production raisonnés = en juste quantité), priorité au végétal (80% des menus)
- Transport : achats locaux, véhicules dernière génération répondant aux normes environnementales et HACCP, groupement de livraisons, co-voiturage, prime mobilité douce
- Prestation : événements éco-conçus (proche du 0 déchet absolu), mobiliers durables, upcycling, vaisselle/verrerie consignées, boissons consignées, choix de partenaires (fleuristes, décorations, etc.) respectueux de l'environnement
- Déchets : distribution des éventuels surplus, tri sélectif, compostage
- Partage de la valeur : achats en circuits courts au juste prix

Points d'intérêts

- Traiteur éco-responsable et en circuits courts (ex. : fournisseurs : ReColTer, BioRégion, Les Trois Jean)
- A l'écoute des nouveautés (changement de fournisseur énergie, protocole cuisson basse consommation, R&D 100% vegan, etc.)
- 2021 : adhésion au Collectif 1% For the Planet : 1^{er} et seul traiteur en France

Enseignements

- Une gestion de l'approvisionnement peu flexible : choix essentiel d'un approvisionnement en direct ou en circuits courts (ex. : ReColTer) qui implique un délai de 4 jours d'anticipation, difficulté face à des consommateurs « à la dernière minute ». Enjeu de développer des solutions de facilitation
- Pistes de réflexion sur : l'équipement du laboratoire en solution de production d'énergie renouvelable, l'installation d'un composteur de biodéchets sur site, un partenariat avec un ou plusieurs agriculteurs locaux pour un approvisionnement « du champ à l'assiette » durable, la recherche de solutions de transport frigorifique décarbonnées, une certification ou labellisation reconnue, un indicateur clef principal pour mesurer de façon holistique l'impact environnemental de l'activité au fil du temps