

# OPPORTUNITÉS DE L'ALIMENTATION DURABLE & DES CIRCUITS COURTS DANS L'ESS

LES PERSPECTIVES



L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et Bioversity International définissent l'alimentation durable comme regroupant : « des systèmes et régimes alimentaires ayant de faibles impacts sur l'environnement, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations présentes et futures. Les systèmes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, les denrées sont culturellement acceptables, accessibles, économiquement équitables et abordables, nutritionnellement adaptées, sûres et saines, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines. »

Aujourd'hui, la réalité du secteur est toute autre. De la production à la consommation, les systèmes alimentaires ont atteint un stade agro-industriel tertiarié, financiarisé et globalisé. Leur « course productiviste » tente de répondre à l'accroissement de la population mondiale, mais surtout aux exigences de rentabilité des grands industriels au détriment des producteurs locaux et des consommateurs. Après 50 ans de transformations accélérées, de profondes mutations sociales, économiques et technologiques, nous sommes entrés dans l'ère inédite d'abondance après une longue période de pénurie. Notre alimentation est plus variée que jamais.

Soutenu par



Ce projet est cofinancé par l'Union Européenne

L'alimentation durable s'inscrit dans la dynamique plus globale du développement durable. L'efficacité du système est remise en cause, notamment à la lumière des impacts :

- **environnementaux** : changement climatique, dégradation et artificialisation des sols qui engendrent une baisse de la qualité nutritionnelle et vitaminique des fruits et légumes, épuisement des énergies fossiles, pollution de l'air, de l'eau, etc.
- **sociaux** : crises sanitaires, santé des populations, conflits d'accès à la terre, etc.
- **économiques** : fragilisation des économies locales, financiarisation, disparités dans la répartition de la valeur ajoutée, etc.

Un grand nombre d'acteurs de l'ESS s'investit depuis longtemps pour l'amélioration du lien entre l'humain et son alimentation. Les coopératives agricoles et le commerce équitable ont longtemps été les deux applications emblématiques de l'ESS dans la sphère alimentaire. Par ailleurs, le secteur voit

éclore un nombre croissant d'initiatives répondant aux valeurs de l'ESS : agriculture bio, circuits courts alimentaires, aide alimentaire... Notamment pour renforcer la situation nutritive des plus précaires et des plus fragiles. Aujourd'hui, d'autres groupes s'ouvrent à une « nouvelle équation alimentaire » : Manger ou habiter ? Quantité ou qualité ?

Notre Région Auvergne-Rhône-Alpes est historiquement un « carrefour culinaire », avec le plus grand nombre d'influences gastronomiques en France (source : Crédoc). De plus en plus de ses citoyens souhaitent rajouter à leur menu la notion de « durable » (manger bio, local et de saison), avec la volonté de « reprendre la main » sur un système alimentaire territorial et équitable. Le paysage est en pleine mutation, le terrain encore majoritairement en friche. De nombreuses niches émergent, de la production à la consommation. Les enseignes de l'ESS seront là pour les remplir et être garantes que nos futurs systèmes alimentaires ne soient pas seulement durables mais également plus sociaux et solidaires.

## DÉFINITIONS ET CONTEXTE

Une alimentation est durable si tout le processus, de la production à la consommation, préserve la santé, l'environnement, la solidarité et l'économie locale.

### LA CONSOMMATION

#### COMPORTEMENTS

Se nourrir n'est pas qu'un besoin, mais également l'expression d'un désir et un marqueur social. Notre alimentation est chargée de symboles qui façonnent l'identité des mangeurs : « on est ce que l'on mange ».

Nous observons une montée en puissance de l'individu avec un affaiblissement concomitant du collectif. Notre singularité s'exprime de plus en plus dans notre alimentation, notamment par des particularismes alimentaires (nourriture végétarienne, sans gluten, halal, casher...).

Le temps du repas est en diminution progressive, notamment le repas pris à domicile (durée moyenne d'un déjeuner à l'extérieur : 30 min, avec réduction d'1 minute par an).

Par conséquent, la restauration collective connaît une progression constante depuis le milieu des années 1950. Elle joue un rôle de plus en plus important dans notre alimentation. Nous regarderons ces enjeux de plus près dans la rubrique ci-dessous.

#### PRÉCARITÉ EN SANTÉ

Les publics en situation de fragilité économique sont généralement éloignés d'une alimentation durable. Leur alimentation est influencée par les réalités suivantes :

- quantité insuffisante,
- peu de fruits et légumes, aliments riches en sucres et en graisses,
- rythmes perturbés (pas de petit déjeuner, grignotage).

Les autres publics majoritaires sont assujettis à un développement de la consommation du « prêt à manger » (produits transformés, congelés, take-away, fast-food). Le temps de préparation diminue au quotidien. Nous constatons une déritualisation avec une pratique de la « cuisine » qui est de plus en plus réservée aux week-ends et invitations. Cette tendance engendre des changements au niveau des goûts, de la valeur attachée aux aliments et de la valeur nutritionnelle.

*« Il n'est pas possible de manger équilibré pour moins de 3,50 € par jour. »*

Nicolae Darmon, « Manger équilibré pour 3,5 euros par jour : un véritable défi. », [www.inpes.sante.fr](http://www.inpes.sante.fr), 2009

Les avancées de la recherche ont précisé le rôle que jouent l'inadéquation des apports nutritionnels et l'insuffisance d'activité physique dans le déterminisme de nombreux cancers et maladies cardio-vasculaires, qui représentent plus de 55 % des 550 000 décès annuels en France. Ces facteurs sont aussi impliqués dans le risque ou la protection vis-à-vis du diabète et de l'obésité.

En raison de divers facteurs culturels et sociaux, la France est moins touchée par l'obésité que d'autres pays (Anglo-saxons). Le surpoids concerne pour autant 54 % des hommes et 43 % des femmes.

Une projection alarmante à 2030 prévoit un quart de la population obèse, les deux tiers en surpoids.

Depuis 3 ans l'Agence Régionale de la Santé (ARS) lance un appel à projet « P.A.C.A.P. en Rhône-Alpes » (Petite-enfance Alimentation Corpulence et Activité Physique). Ses subventions financent des programmes de sensibilisation à destination des familles et structures socio-éducatives, pour une meilleure alimentation et activité physique des plus jeunes.

## LA FILIÈRE AGRO-ALIMENTAIRE

La tendance, depuis ces dernières décennies, est au développement de la filière agroalimentaire et de la grande distribution. Nous l'avons vu plus haut, nous sommes passés d'une cuisine domestique à une cuisine industrielle. Le mangeur s'est éloigné du producteur. Le marketing et les médias (publicité) ont certainement contribué à cette tendance.

Les chiffres parlent d'eux-mêmes : presque 60 % de notre alimentation est actuellement achetée dans des hypermarchés et supermarchés.

Les marchés, fréquentés principalement pour l'achat de fruits et légumes (plus de 50 %), permettent le maintien d'une forme ancestrale de commerce. Leur dimension sociale est une raison de cette permanence, car ils se situent entre l'événement social et la structure purement économique.

D'autres canaux de distribution émergent rapidement, sous la pression de l'hyperactivité des consommateurs et leurs changements de paradigmes quant aux enjeux de l'alimentation : drive-in, achats par Internet avec livraison à domicile.

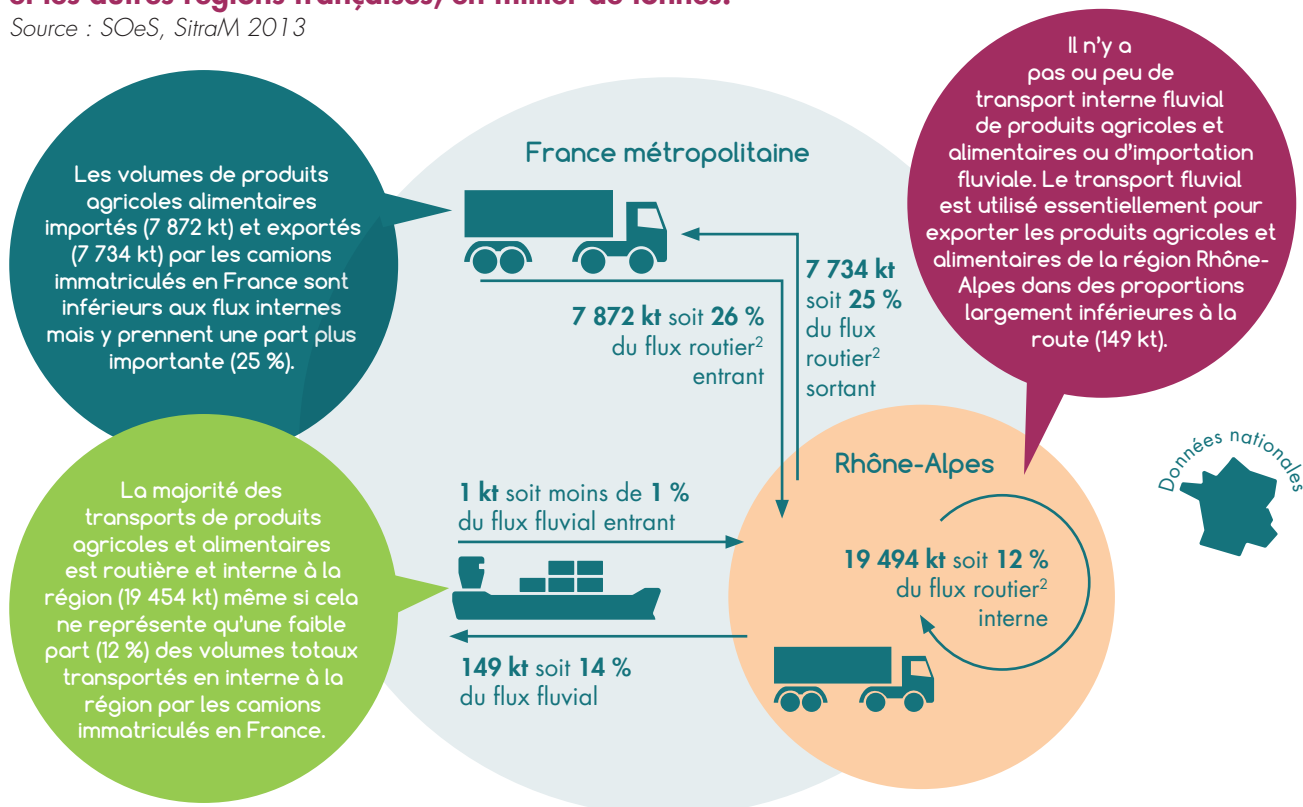
Une des grandes problématiques posées est celle de la possible hybridation, voire recomposition, des liens entre l'agro-alimentaire et la production agricole autour des questions de proximité et de répartition de la valeur ajoutée.

## LES CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES

Les circuits diffusant la majeure partie de notre alimentation sont longs et délocalisés. Selon une étude du cabinet conseil Utopies, le degré d'autonomie alimentaire moyen des cent premières aires urbaines françaises est de 2 % (dans ce classement, Valence (26) se positionne à la 2<sup>ème</sup> place avec un taux de 6,43 %, Lyon est 19<sup>ème</sup>, Clermont-Ferrand 27<sup>ème</sup>). Les flux transitant par notre région (ici territoire rhônalpin) sont très importants et leur impact écologique peut s'illustrer de la manière suivante :

## Transports des produits agricoles et alimentaires<sup>1</sup> entre la région Rhône-Alpes et les autres régions françaises, en millier de tonnes.

Source : SOeS, SitraM 2013



<sup>1</sup> Produits de l'agriculture, de la forêt, de la chasse et de la pêche, produits alimentaires, boissons et tabac. Seules sont traitées ici les données relatives au transport par route et au transport fluvial. Les données concernant le transport par chemin de fer ne peuvent être diffusées avec le même détail en raison du secret statistique.

<sup>2</sup> Pavillon français uniquement

Dans l'ESS, nous définissons les circuits courts comme un circuit court de proximité dans une forme d'échange économique valorisant le lien social, la transparence, l'équité dans les échanges, la coopération des acteurs, qui favorise la création d'emploi et préserve l'environnement.

Les produits en circuits courts ne sont pas nécessairement bio (10 % des exploitations commercialisant en circuit court sont

converties au bio contre 2 % en circuit long), mais les discours mêlent souvent les deux.

Selon une étude de l'ADEME, « la commercialisation en circuits courts concerne toutes les filières, en premier lieu le miel et les légumes (50 % des exploitations impliquées), puis les fruits et le vin (25 % des exploitations), enfin les produits animaux (10 %). »

## QUELQUES CHIFFRES

### PRODUCTION :

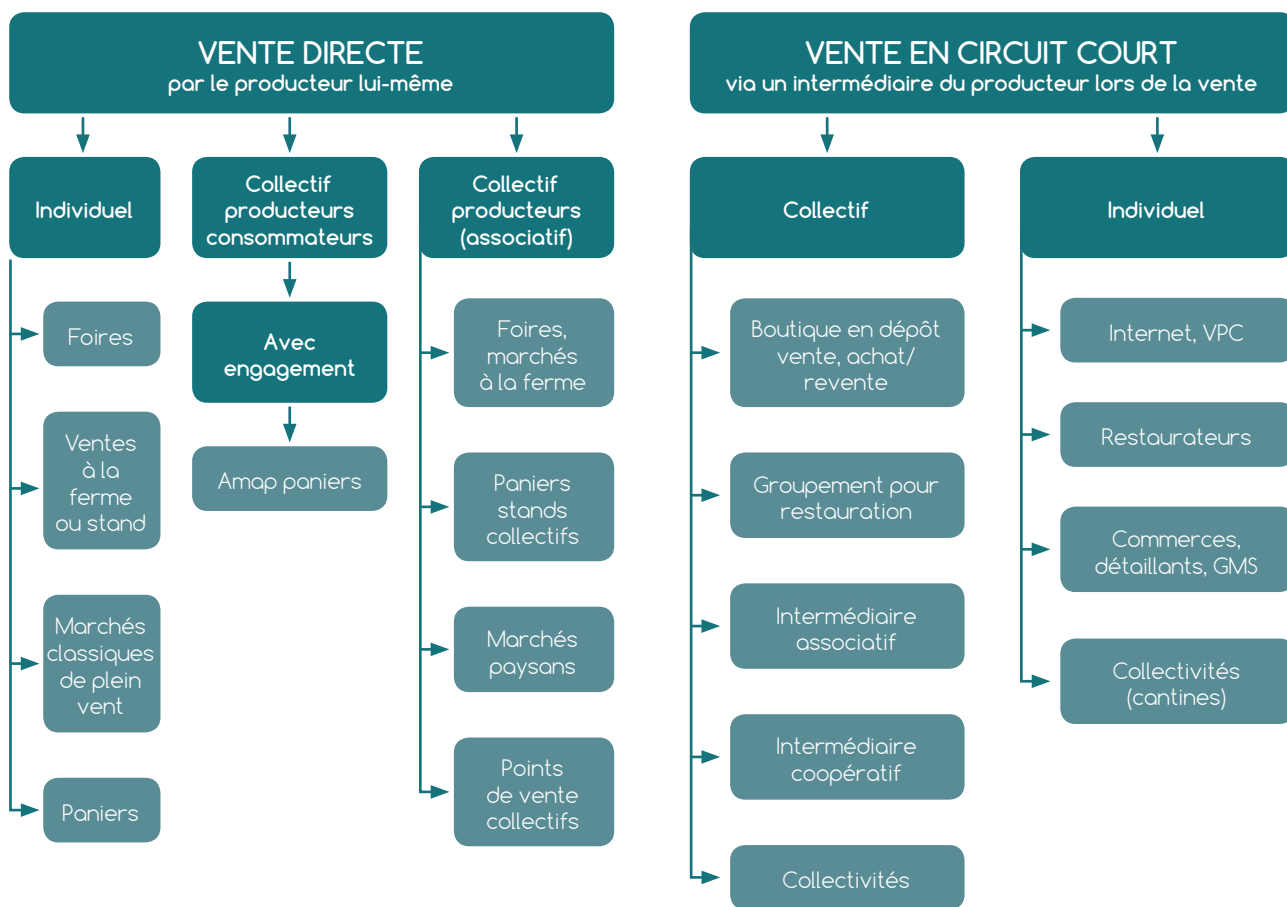
- **1 exploitant sur 5** commercialise tout ou partie de sa production en circuits courts.

### DISTRIBUTION :

- Intérêt croissant des ménages : **10 à 15 % des achats**.
- Restauration collective : fort levier de croissance (mais seulement 5 % des approvisionnements aujourd'hui).
- Artisans de l'agroalimentaire : encore peu actifs.
- Distribution : faible part des approvisionnements (moins de 5 %) mais intérêt pour des partenariats locaux avec des producteurs.

## Diversité des circuits courts de commercialisation en agriculture

Source : Chaffotte L., Chiffolleau Y., 2007. Cahier de l'Observatoire CROC, n°1





## FOCUS SUR LES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX (PAT)

Introduits par la Loi d'Avenir pour l'Alimentation, l'Agriculture et la Forêt d'octobre 2014, les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) visent à « rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs, et à développer l'agriculture sur les territoires et la qualité de l'alimentation ».

Un PAT est entendu comme un projet global visant à renforcer l'agriculture locale, l'identité culturelle du terroir, la cohésion sociale et la santé des populations pour une articulation renforcée entre « bien produire » et « bien manger » (agro-écologie, alimentation issue du territoire de proximité, éducation à l'alimentation, agritourisme, etc.).

*Le ministère de l'Agriculture a lancé cette année un appel à candidature afin d'atteindre 100 PAT d'ici fin 2017. Une marque nationale sera déployée.*

En savoir plus : [draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr](http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr)

### Un exemple de PAT en Région Auvergne-Rhône-Alpes \* : LE GRAND PARC MIRIBEL JONAGE, UN LABORATOIRE DE MICRO-FILIÈRES AGRICOLES DURABLES

Résumé :

- Démarche : le Grand Parc Miribel Jonage, situé en zone péri-urbaine à 15 km de Lyon, met en place une politique incitative afin de faire évoluer les pratiques agricoles. Il favorise l'innovation et la création de nouvelles filières. Cette politique a pour objectif de concilier les multiples enjeux du parc.
- Rôle de la collectivité : gestion foncière, accompagnement au changement de pratiques, accompagnement vers la vente directe, création de débouchés économiques.
- Pratiques agricoles et bénéfiques environnementaux : agriculture biologique, certification environnementale, conventions d'occupation précaire du domaine public, gestion pastorale des prairies, introduction de plantes mellifères.

\*Source – RTES : <http://rtes.fr/Projets-Alimentaires-Territoriaux>

## LE PHÉNOMÈNE DU « BIO »

Les produits bio attirent aujourd'hui tous les consommateurs : 89 % des Français ont mangé un produit bio au moins une fois par mois en 2015, 65 % en mangent régulièrement. Leurs motivations ne varient que légèrement. Dans l'ordre :

1. La santé (63 %)
2. L'environnement (58 %)
3. La qualité et le goût (56 %)

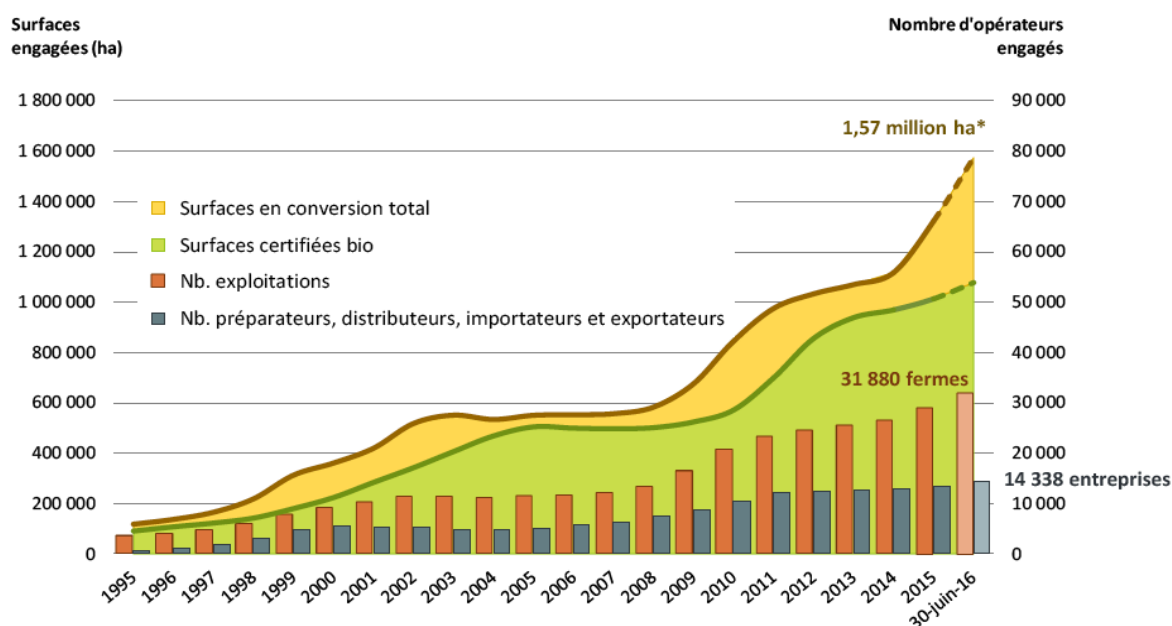
Cette tendance s'amplifie depuis quelques années. La croissance du marché français a été de 20 % au 1<sup>er</sup> semestre 2016

comparé au 1<sup>er</sup> semestre 2015 (+14,7 % en 2015). Même s'il se chiffre à 7,1 milliards d'euros fin 2016, le marché bio reste marginal avec ses 4 % par rapport à la totalité du marché de l'industrie agro-alimentaire (170 milliards d'euros en 2015).

Les grandes surfaces dominent la distribution avec les magasins spécialisés qui les talonnent. Ces deux circuits ne réalisent pas moins que 80 % de la distribution des produits issus de l'agriculture biologique.

## Évolution depuis 1995 du nombre d'opérateurs et des surfaces engagées en bio

Source : Agence BIO/OC



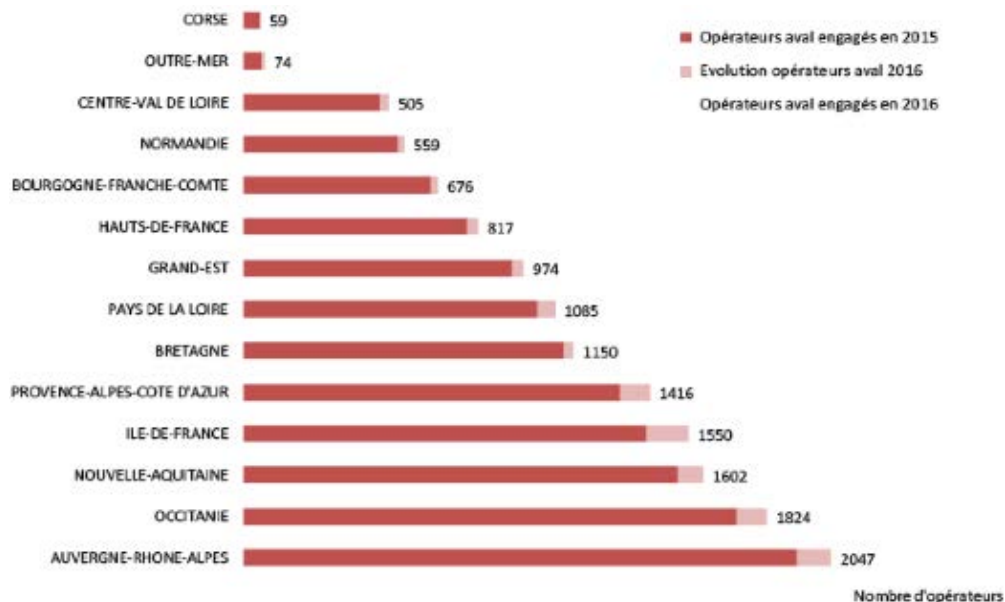
Cet intérêt accru du consommateur engendre une restructuration de la filière. 21 nouvelles fermes bio démarrent chaque jour en France. Les opérateurs se multiplient et augmentent rapidement.

La Région Auvergne-Rhône-Alpes est la deuxième région (après l'Occitanie) productrice d'aliments issus de l'agriculture

biologique et la première région en nombre d'opérateurs « aval » (transformation et distribution). Se fixant un objectif de 30 % d'agriculteurs supplémentaires produisant bio d'ici 2021, la Région Auvergne-Rhône-Alpes a lancé un plan régional de développement de l'agriculture biologique ambitieux sur 5 ans.

## Nombre d'opérateurs aval bio et évolution de fin 2015 à fin juin 2016

Source : Agence BIO/OC



## (RÉ)ACTIONS PUBLIQUES

Les évolutions présentées ci-dessus et les enjeux qui y sont liés amènent les organes de gouvernance à tout niveau à réagir, afin de tenter de réguler les politiques alimentaires et

de faciliter l'accès de tous à une meilleure nutrition. Ces réactions publiques amènent à leur tour des opportunités de développement :

### Nations Unies

- FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) / Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
- 2010 : « [Rapport final Biodiversité et régimes alimentaires durables. Unis contre la faim](#) », Symposium scientifique international

### Europe

- Plan d'action « une alimentation durable pour tous », URBACT European programme for sustainable urban development, URBACT II : Sustainable food in urban communities (Lyon : une des 11 villes Européennes pilotes de 2013 à 2015)

### France

- La loi n°2004-806 du 9 août 2004 : Plan National Nutrition Santé (PNNS) :
- Programme national : « Bien manger, c'est l'affaire de tous ! »

### Métropole de Lyon

- Etude « Le système alimentaire de l'aire métropolitaine lyonnaise », par l'Observatoire des espaces agricoles et naturels en février 2016

## ALIMENTATION DURABLE ET CIRCUITS-COURTS, LES OPPORTUNITÉS...

Notre région s'avère précurseur et particulièrement dynamique pour le marché bio. L'alimentation durable et les circuits-courts y sont également portés et stimulés par le développement de nombreuses actions citoyennes (AMAP, jardins partagés, épiceries sociales et solidaires, etc.), qui font progressivement émerger ces thématiques à l'agenda des collectivités en

matière de production agricole (développement des circuits-courts), de consommation (restauration collective, paniers solidaires, lutte contre le gaspillage, achats durables), de développement durable (Plan Climat, Plan vert, Agenda 21), d'Économie Sociale et Solidaire, de santé, d'action sociale.

Ces structures innovent et œuvrent pour sensibiliser, produire, transformer, distribuer, former, faire savourer.

Un certain nombre se rencontrent dans des réseaux comme [Le Bol](#) (Pôle de coopération pour l'alimentation en région lyonnaise). Ces réseaux permettent la mutualisation, la co-construction, l'échange, la coopération entre acteurs. De nouveaux projets émergent tous les jours. Les enseignes de l'ESS sont particulièrement bien placées pour jouer un rôle important dans cette dynamique de développement de nouveaux systèmes alimentaires. Elles y sont inscrites notamment par leur travail dans l'insertion, par leur action citoyenne et innovante sur la thématique.

Maintenant, il convient de s'organiser, de monter en puissance, afin de légitimement continuer à relocaliser l'alimentation au niveau régional et à la proposer au plus grand nombre.

Une nécessité de professionnalisation peut parfois justifier de l'accompagnement, la coopération est un « must », l'hybridation doit s'étudier... pour que les modèles économiques soient trouvés et pérennisés.

La distribution agroalimentaire domine largement, mais le consommateur s'intéresse – à nouveau – à l'histoire de sa nourriture :

- l'origine (lieu, producteur, variété, etc.),
- le mode de production ou comment cultiver soi-même,
- l'impact environnemental,
- comment préparer / cuisiner,
- faire ensemble : lien social et convivialité.

Une alternative, plus adaptée, qui plus est innovante, sociale et solidaire, s'impose alors. Il convient de repérer quelques niches.

## L'ESS DANS LE SECTEUR (EN FRANCE)

### PRODUCTION :

- **2 600 coopératives agricoles** et **11 545 Cuma** (Coopératives d'utilisation de matériel agricole).
- **75 %** des agriculteurs adhèrent à au moins une coopérative.

### DISTRIBUTION :

- Coopératives de distribution (ex : Système U, Atol, Optic 2000) et magasins spécialisés (ex : Biocoop).
- Mix production / distribution.
- Coopératives locales ou SICA sous statut ESS tenant compte des impacts sociaux et environnementaux.
- **+ de 1 600 AMAP** réalisant un chiffre d'affaire de **36 millions d'euros** (ex : Jardins de Cocagne).
- L'ESS est également présente dans l'artisanat de bouche (ex : boulangeries solidaires), les ateliers de transformation (ex : légumeries) et chez les traiteurs.

## SE FOURNIR

En tant qu'entreprise de l'ESS, nous travaillons à améliorer nos pratiques que ce soit sur le plan humain ou environnemental. Dans le cadre de l'alimentation, une première étape peut être de **revisiter ses approvisionnements afin d'évoluer vers une**

**alimentation durable** pour soi et ses équipes : la restauration collective, la distribution intra-entreprise de paniers, des animations de sensibilisation... Autant de moyens à motiver et à fidéliser ses salariés ainsi que ses usagers ou clients.

## FOURNIR

Avec les valeurs cultivées en ESS qui sont l'inclusion, le lien, la collaboration, la mixité culturelle, l'intergénérationnel, les initiatives entrepreneuriales et participatives dans les quartiers et villages peuvent être multiples :

### PRODUIRE

- Faciliter l'implantation d'agriculteurs : permettre l'accès au foncier à des futurs agriculteurs souhaitant s'installer en agriculture biologique (Terre de Liens, voir portrait d'acteurs ci-après), développer les espaces tests agricoles (voir [réseau national RENETA](#)) ainsi que les jardins maraîchers d'insertion,
- Cultiver partout où c'est possible via par exemple l'agriculture urbaine (potagers sur les toits de la [Marmite Urbaine](#), les jardins partagés),

- Recréer du lien entre producteur et consommateur : développer des modèles mixtes mêlant points de production et de distribution : AMAPs, magasins de producteurs,
- Offrir une valeur complémentaire par les services rendus notamment par l'éco tourisme (restaurant sur site de production, gîtes et chambres d'hôtes, [woofing...](#)),
- Développement des semences paysannes ([SCOP Jardin'envie](#)).

### TRANSFORMER / CUISINER / METTRE EN CONSERVE

L'objectif est la valorisation des productions agricoles locales à travers leur transformation : conserves, charcuterie artisanale, viande à la découpe, plats cuisinés... Les valeurs ajoutées sont nombreuses : valoriser les produits et savoir-faire locaux, meilleure conservation et notamment possibilité de distribution

lors des périodes hivernales, réduction du gaspillage, métier support pour les structures en insertion.

Il nous semble être un segment de croissance potentiellement important pour l'ESS notamment pour l'insertion.

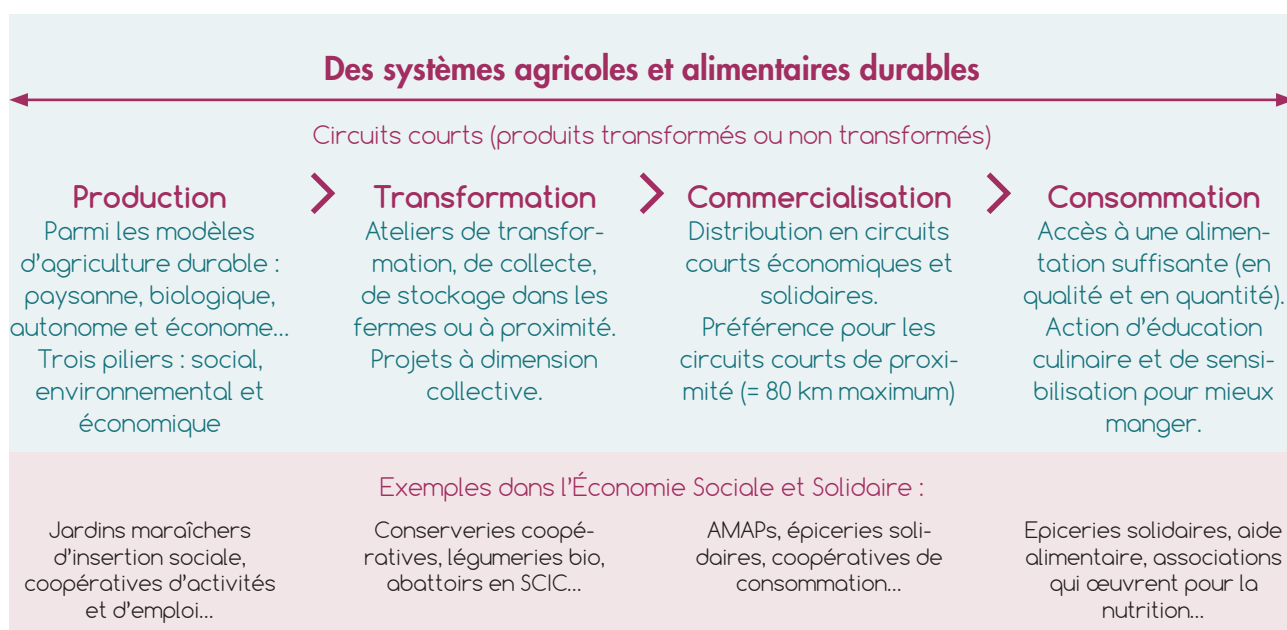
- Favoriser la création d'ateliers de transformation alimentaire mutualisés, notamment entre producteurs.
- Développement de légumeries notamment pour approvisionner la restauration collective.
- Activité de traiteur et restaurant.

### COMMERCIALISER

Les structures de l'ESS innovent dans les canaux de distribution (développement de la vente sur Internet, supermarchés coopératifs), dans les services et implication des consommateurs (lien social, accès à une alimentation de qualité pour tous) tout en préservant une proximité avec les producteurs.

- AMAPs, Jardins de Cocagne,

- Epicerie Sociales & Solidaires ([GESRA](#)),
- Développement de la vente en vrac (épicerie spécialisée ou achats groupés du type VRAC – voir portrait en fin de document),
- Les [magasins de producteurs](#) (notamment [Super Halle d'Oullins](#)),
- Supermarchés coopératifs tels que les projets La [Coop des Dômes](#) à Clermont-Ferrand, [Demain](#) sur Lyon, [Alpar](#) à Annecy, [l'Elefàn](#) à Grenoble,
- Traiteurs ([le six trois](#), Clermont-Ferrand, 63 - [les jardins du Prado](#), Bressieux, 38 - [cuisine itinérante](#), [Soline](#), [Cannelle & Piment](#), [la marmite urbaine](#), [Prestal](#), Lyon Métropole, 69) et bars-restaurants ([le six trois](#), Clermont-Ferrand, 63 – Au clair de Lune, Grenoble, 38 – [le Moulin à Salades](#), [le court-circuit](#), [le bieristan](#), [De l'autre côté du pont](#), [le Volterre](#), [Soline](#), la [cuisine itinérante](#), Lyon Métropole, 69), privilégiant les circuits courts & alimentation durable.



Source *Avisé - Systèmes agricoles et alimentaires durables*, janvier 2017

## FOCUS SUR LES OPPORTUNITÉS POUR L'ESS DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE :

La restauration collective est particulièrement dynamique depuis quelques années et fait évoluer ses menus davantage vers une alimentation durable. Elle le fera encore plus dans les années à venir, car la loi lui imposera bientôt de prévoir un taux de 40 % (conformes aux saisons, de bonne qualité et, surtout, issus de circuits courts) dont la moitié en bio. Ce marché représente un véritable gisement qui boostera toute la filière.

Dans les collèges et lycées de la région, la restauration collective sert tous les jours scolaires 220 000 repas, ce qui représente plus de 33 millions de repas par an pour un budget d'environ 68 millions d'euros.

Sachant que la restauration collective englobe également les écoles primaires, les résidences pour personnes âgées, les hôpitaux, etc. et qu'elle se développe de plus en plus dans les entreprises, sa potentialité est immense.

*En novembre 2016, l'Assemblée Nationale a voté une loi pour assurer 40 % d'alimentation durable en restauration collective d'ici 2020. Par durable, le texte entend des aliments conformes aux saisons, de bonne qualité et, surtout, issus de circuits courts. La moitié devra être en bio.*





## LA RÉGION DANS MON ASSIETTE

Rapprocher les agriculteurs des cantines scolaires, tel est l'objectif de la Région qui fournit chaque année 27 millions de repas aux lycéens. Avec l'opération « La région dans mon assiette », elle veut multiplier par quatre ses approvisionnements en produits locaux. Un label unique en France dédié aux restaurants scolaires au service de la qualité. Un plan d'action ambitieux qui vise à renouer des liens avec les producteurs locaux.

## ZOOM SUR DES PROJETS INNOVANTS DE NOTRE RÉGION !

Ces quelques exemples de success stories témoignent que l'innovation sociale a toute sa place pour réaliser le potentiel de développement des nouvelles filières de l'agro-alimentation durable. Afin de revisiter les fonctionnements que les grands commerçants nous dictent depuis quelques décennies et

d'oser les réorienter vers les véritables besoins des citoyens-consommateurs. Pas de concurrence entre acteurs mais de la coopération. Plutôt de la participation citoyenne que de l'assistanat déresponsabilisant. De la co-construction à la place du déploiement. Les enseignes de l'ESS savent faire !

### ILS APPUIENT



#### TERRE DE LIENS / ESPACES TEST AGRICOLES

#### ACTIVITÉ :

Terre de Liens est un réseau national qui vise à enrayer la disparition des terres agricoles, à alléger le parcours des agriculteurs qui cherchent à s'installer et à développer l'agriculture biologique et paysanne en achetant du foncier agricole. Le réseau les loue ensuite à des agriculteurs pour favoriser la biodiversité et le respect des sols.

#### HISTOIRE :

Création en 2003

#### DESCRIPTIF :

- Un réseau associatif mobilisé partout en France : il accueille et accompagne les paysans pour leur accès à la terre, informe et rassemble le public autour des enjeux fonciers et agricoles et ancre le projet Terre de Liens dans une dynamique citoyenne et locale.
- La Foncière, entreprise d'investissement solidaire ouverte aux citoyens, permet à chacun de placer son épargne dans un projet à haute valeur sociale et écologique. Le capital accumulé sert à acheter des fermes pour y implanter des activités agri-rurales diversifiées. La Foncière loue ces fermes à des paysans engagés dans une agriculture de proximité, biologique et à taille humaine.

- La Fondation, reconnue d'utilité publique, est habilitée à recevoir des legs et donations de fermes. Elle achète aussi des terres qui risquent de perdre leur usage agricole. Dans tous les cas, la Fondation garantit sur ces terres des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement à très long terme. Terre de Liens participe ainsi à la relève agricole et facilite la transmission intergénérationnelle en installant de nouveaux paysans.

#### IMPACTS POSITIFS :

- Maintien d'une agriculture paysanne durable,
- Epargne solidaire,
- Accompagnement des porteurs de projet agricoles : Terre de Liens accompagne les porteurs de projet et développe depuis peu des Espaces Test Agricole. A la façon d'une couveuse d'entreprises ou d'une Coopérative d'Activités et d'Emplois, les ETA permettent à des porteurs de projet (souvent non issus du milieu agricole) de tester en réel leur projet mais également de continuer à se former sur le terrain.

#### EN CHIFFRES :

- 61 salarié(e)s répartis sur toute la France,
- 376 fermiers et fermières actifs sur des fermes Terre de Liens dont 206 liés par un bail rural,
- 11 990 actionnaires citoyens solidaires,
- 3 000 hectares,
- 55 millions d'euros de capital pour la Foncière Terre de Liens,
- 1,9 million d'euros de fonds propres pour la Fondation Terre de Liens, sous forme de terres ou bâti agricole.

**SITE INTERNET :** [terredeliens.org](http://terredeliens.org)



## **GRAP** **(Groupement Régional** **Alimentaire de Proximité)**

### **ACTIVITÉ :**

Sous statut SCIC, le GRAP est un groupe coopératif qui fédère des activités et des projets liés à l'alimentaire biologique et local dans un rayon de 150 km autour de Lyon.

**HISTOIRE :** Création en 2012

### **DESCRIPTIF :**

- Il propose des services mutualisés : comptabilité, fiscalité, paie, aide juridique, informatique de gestion (ERP open source), financement,
- Il accompagne les structures entrepreneurs membres du collectif dans leurs projets : formation, suivi, stratégie, médiation,
- 2 statuts possibles pour les membres : projet intégré (transformation en établissement secondaire de GRAP) ou projet associé (personnalité morale autonome mais participation à la dynamique GRAP).

### **IMPACTS POSITIFS :**

- Création d'entreprises et d'emplois ancrés sur les territoires,
- Mutualisation de services et solidarité entre les acteurs du groupement,
- Fortifie la filière biologique dans la région.

### **EN CHIFFRES :**

- Composé d'une équipe permanente de 10 salariés, en 2016, le GRAP a permis, au travers de ces structures, de créer 55 emplois salariés (40 ETP), dont plus de 80 % étaient précédemment chômeurs et / ou bénéficiaires des minimas sociaux.
- 25 activités : épiceries, supérettes, restaurants/traiteurs, boulangeries bio, camion épicerie, chocolaterie.

### **COOPÉRATIONS :**

De par son fonctionnement, le GRAP est une « école de la coopération » pour les structures qui se développent en son sein ou qui sont associées. Par ailleurs, le GRAP noue de multiples partenariats avec les acteurs de la filière notamment au sein du PTCE le Bol. L'objectif du GRAP est bien de créer un effet vertueux d'entraide entre professionnels.

**INITIATIVE :** Olivier Bidaut et Kevin Guillermin

**SITE INTERNET :** [www.grap.coop](http://www.grap.coop)

## **ILS PRODUISENT & DISTRIBUENT !**



Cueillette des haricots et paniers de légumes au Biau Jardin à Gerzat (63)



## **LE BIAU JARDIN : bio, local, social** **et solidaire**

### **ACTIVITÉ :**

Le Biau Jardin est une Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) qui produit en maraîchage bio et distribue ses légumes et produits bio via les paniers, sa boutique et le demi-gros.

### **HISTOIRE :**

Création en 1997. Transformation en SCIC en 2007.

### **DESCRIPTIF :**

- Maraîchage biologique certifié « AB » et « Nature et Progrès »,
- Livraison de paniers de légumes bio hebdomadaires sur l'agglomération clermontoise (avec des parts supplémentaires de fruits, pain et œufs bio),
- Boutique de produits certifiés bio, prioritairement locaux, Nature et Progrès, en commerce équitable local et Nord/Sud.

## IMPACTS POSITIFS :

- Développement de l'agriculture biologique : certification « AB » et « Nature et Progrès »,
- Développement de la production locale : le Biau Jardin produit des légumes bio sur ses terres à Gerzat (63), compose des paniers de légumes bio locaux, avec des parts supplémentaires bio en priorité de producteurs d'Auvergne qui sont livrés dans plus de 30 dépôts dans l'agglomération clermontoise (lieux associatifs, magasins bio, centres sociaux...). La boutique bio du Biau Jardin dispose de produits bio de plus de 50 producteurs d'Auvergne.
- Développement social : le Biau Jardin est une société coopérative (SCIC) agréée Entreprise d'Insertion qui embauche des personnes en difficulté par rapport à l'emploi pour les accompagner dans la construction de leur projet professionnel. Réalisation de paniers de légumes étudiants, sensibilisation citoyenne, etc.
- Développement solidaire : le Biau Jardin soutient toutes les initiatives locales et donne ses surplus de récoltes à des associations caritatives. Les abonnés aux paniers de légumes bio contribuent à l'emploi des personnes en insertion. Les produits bio du Biau Jardin (paniers et boutique) se veulent équitables et solidaires.

## EN CHIFFRES :

- Maraîchage biologique sur 10 ha/14 ha de surface agricole utile,
- Plus de 30 dépôts dans l'agglomération clermontoise,
- 10 permanents aux postes clés dont 3 chefs d'équipe et 11 postes d'insertion à plein temps.

## COOPÉRATIONS :

- Coopération avec le tissu associatif et les entreprises locales pour la distribution des paniers,
- Coopération avec d'autres maraîchers pour compléter l'offre de produits bio vendus (paniers + magasin),
- Associé et fournisseur de la SCIC Auvergne Bio Distribution qui assure la logistique pour fournir des produits bio aux cantines scolaires, restaurants d'entreprises en Auvergne.

**INITIATIVE :** Association de chômeurs de Clermont-Ferrand à l'initiative du projet.

**SITE INTERNET :** [www.lebiaujardin.org](http://www.lebiaujardin.org)



## LES JARDINS DE LUCIE

### ACTIVITÉ :

Association qui anime une ferme maraîchère bio, à vocation d'insertion sociale et professionnelle, à Communay (69).

### HISTOIRE :

Créée en 2000, l'association accompagne 26 salariés en parcours d'insertion et compte plus de 400 adhérents. Nouveauté: un laboratoire de transformation « de la graine à l'assiette » pour les productions du jardin et celles des producteurs environnants.

### DESSCRIPTIF :

- Jardin membre du Réseau Cocagne,
- Production certifiée bio de légumes,
- Commercialisation de paniers auprès d'un réseau d'adhérents-consommateurs,
- Développement d'un laboratoire de transformation : transformation des légumes soupes, chutneys, bocaux, caviars mais aussi vente de légumes sous vide et épluchés à la restauration collective,
- Accompagnement de salariés en parcours d'insertion.

### IMPACTS POSITIFS :

- Lutte contre les exclusions et la précarité : accompagnement de femmes et hommes en difficultés sociales et professionnelles vers un retour à l'emploi, au moyen d'une activité valorisante,
- Création de lien et de mixité sociales parmi les salariés, bénévoles, partenaires et les adhérents-consommateurs,
- Développement de l'alimentation durable.

### EN CHIFFRES :

- Les jardins s'étalent aujourd'hui sur 7 ha, produisent 70 variétés de légumes et distribuent 300 paniers par semaine en région lyonnaise,
- Les Jardins de Lucie embauchent chaque année entre 35 et 40 personnes en contrat d'insertion.

### COOPÉRATIONS :

Les liens de coopération sont multiples et variés : collaborations avec le secteur professionnel agricole local (ex. : le Réseau Cocagne, la DIRECTTE, la Nef, les collectivités territoriales) et avec des épiceries bio et circuit-court.

**INITIATIVE :** Muriel Verdone et Khadija Rayass, habitantes de Communay (69).

**SITE INTERNET :** [jardinsdelucie.reseaucocagne.asso.fr](http://jardinsdelucie.reseaucocagne.asso.fr)



Répartition & distribution des produits par les usagers de l'association VRAC ▶

## ILS DISTRIBUENT !



Préparation des baguettes à partir de farine de l'Ain dans l'atelier de Pain & Partage à Lyon



### PAIN ET PARTAGE

#### ACTIVITÉ :

SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif) qui assure la création et l'animation de boulangeries solidaires.

#### HISTOIRE :

L'association Pain et Partage a été créée en 1993. À l'origine basé en Roumanie et à Manille, le projet a été relocalisé à Marseille. En 2013, la SCIC Bou'Sol est créée sous l'impulsion du chantier d'insertion « Pain et Partage ». Grâce à l'appui de 1001 repas (société de restauration collective), Pain et Partage se développe sur Lyon, depuis août 2015 avec un début de production depuis 2016. Aujourd'hui, trois personnes produisent 400 pains par jour à destination de quatre collèges, de deux restaurants collectifs d'entreprises et du Conseil Régional Auvergne-Rhône-Alpes.

#### DESSCRIPTIF :

- Fourniture de pains biologiques à un panel large de clients : associations caritatives, établissements médico-sociaux, entreprises, écoles, groupes de restauration collective,
- Une organisation apprenante et inclusive permettant l'accueil et la professionnalisation de personnes en parcours d'insertion,
- Utilisation de farine sans additifs ni améliorants.

#### IMPACTS POSITIFS :

- Faciliter, par le biais de la fourniture d'un pain bio de qualité, l'accès à une alimentation saine et durable pour le plus grand nombre,
- Structurer des filières biologiques et locales blé-farine-pain au service d'un développement durable et viable,
- Créer des emplois pérennes et inclusifs au sein de la filière, mettre en œuvre des parcours formatifs.

#### EN CHIFFRES :

- 5 boulangeries à Marseille, Montpellier, Calais et Lyon,
- 375 hectares de blé, 60 emplois, 200 clients et 50 000 consommateurs.

#### COOPÉRATIONS :

- Des coopérations avec les acteurs locaux des filières blé/farine/pains favorisant les circuits courts et valorisant les ressources locales,
- Partenariat avec la société de restauration collective 1001 repas pour la distribution,
- L'accompagnement à l'embauche des salariés a été confié à une autre SCIC, le Groupe Eos.

**INITIATIVE :** Benjamin Borel et Samuel Mougin

**SITE INTERNET :** [www.bou-sol.eu](http://www.bou-sol.eu)



## **VRAC (Vers un Réseau d'Achat en Commun)**

### **ACTIVITÉ :**

Association qui propose de l'achat groupé dans les quartiers de la Métropole de Lyon. Le projet de l'association est orienté vers l'accès du plus grand nombre à des produits de qualité issus de l'agriculture paysanne/biologique/équitable à des prix bas, grâce à la réduction des coûts intermédiaires (circuits-courts) et superflus (limitation des emballages).

### **HISTOIRE :**

- Création fin 2013 sur Lyon. Essaimage en cours à Strasbourg et Bordeaux !

### **DESSCRIPTIF :**

- Epicerie produits basiques (sélectionnés par VRAC, au maximum bio et commerce équitable),
- Achats groupés par groupes d'habitants en circuits courts,
- Distribution le plus possible en vrac, localement dans les quartiers,
- Implication et participation des habitants dans toutes les étapes.

### **IMPACTS POSITIFS :**

- L'accès pour tous à une alimentation de qualité et aux prix les plus bas,
- Adressée aux habitants des quartiers populaires,
- Création de lien social entre habitants. Dynamique d'émancipation par l'implication,
- Développement de l'alimentation durable.

### **COOPÉRATIONS :**

- La coopération avec les bailleurs sociaux permet notamment l'accès à des locaux pour la distribution au pied des immeubles,
- VRAC bâtit des partenariats durables avec les fournisseurs et producteurs de ces produits.

### **EN CHIFFRES :**

- Plus de 1000 adhérents et 10 points de distribution dans la Métropole de Lyon fin 2016.

### **INITIATIVE :**

Bailleur Est-Métropole-Habitat (EMH) et Fondation Abbé-Pierre. Développement du projet par Boris Tavernier.

**SITE INTERNET :** [vrac-asso.org](http://vrac-asso.org)



## **AUVERGNE BIO DISTRIBUTION**

### **ACTIVITÉ :**

Une plateforme auvergnate de type coopérative pour faciliter l'introduction progressive et régulière d'une alimentation bio, saine et de proximité en restauration collective.

**HISTOIRE :** Création en 2007

### **DESSCRIPTIF :**

- Une large gamme de produits frais, de qualité, de saison et issus des territoires auvergnats,
- Un service professionnel et performant, de la passation de commande à la livraison,
- Des prix justes, cohérents avec le marché et rémunérateurs pour les producteurs.

### **IMPACTS POSITIFS :**

- Développement de l'agriculture biologique locale,
- Développement d'une alimentation bio, saine et locale dans la restauration collective,
- Mutualisation des frais de commande et de transport.

### **EN CHIFFRES :**

- 38 associés distingués dans 4 catégories (salariés, producteurs, transformateurs, collectivités),
- Plus de 1 145 500 € de C.A. (90 % avec des opérateurs publics et 10 % avec des opérateurs privés).

### **COOPÉRATIONS :**

Regroupement des producteurs et des transformateurs de la Région Auvergne qui produisent ou transforment céréales, viande, produits laitiers, fruits et légumes.

### **INITIATIVE :**

- Groupement de producteurs du Puy-de-Dôme,
- Conseil Départemental du Puy-de-Dôme.

**SITE INTERNET :** [auvergnebiodistribution.fr](http://auvergnebiodistribution.fr)



## **TERROIRS DE HAUTE-LOIRE**

### **ACTIVITÉ :**

Terroirs de Haute-Loire est une Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) regroupant des agriculteurs, des artisans, des organisations professionnelles et les bénéficiaires de ses services qui désirent aller plus loin que le simple acte d'achats. Elle a pour mission de faire connaître les produits agricoles et alimentaires de la région.

**HISTOIRE :** Création en janvier 2013

### **DESSCRIPTIF :**

Vente en circuits courts des produits des agriculteurs et des artisans des métiers de bouche du territoire.

### IMPACTS POSITIFS :

- Développement de l'agriculture et du commerce de bouche local,
- Développement du circuit court.

### EN CHIFFRES :

- 30 producteurs sont regroupés sur la plateforme proposant près de 300 produits.

### COOPÉRATIONS :

- Coopération avec les producteurs et consommateurs locaux,
- Chambre d'Agriculture.

**INITIATIVE :** Chambre d'Agriculture.

**SITE INTERNET :** [www.terroirsdehauteloire.coop](http://www.terroirsdehauteloire.coop)



## CUISINE ITINÉRANTE

### ACTIVITÉ :

La SCOP Cuisine itinérante œuvre à la réhabilitation d'une alimentation responsable dans nos modes de consommation. Elle développe un panel de lieux de consommation responsable du traiteur à la boulangerie en passant par le bar à tapas. Elle maintient un partenariat étroit avec les producteurs de la région lyonnaise pour présenter une cuisine inventive et équilibrée

**HISTOIRE :** Création en 2015

### DESRIPTIF :

- Une démarche pour « démocratiser » et promouvoir l'alimentation durable à base de produits locaux en circuit court et de saison,
- Des activités diverses : traiteur, food truck, catering, boulangerie, pâtisserie, bar à tapas et épicerie.

## WEBOGRAPHIE

- Le labo de l'ESS, Circuits courts économiques et solidaires : [www.lalabo-ess.org](http://www.lalabo-ess.org)
- Fondation Daniel & Nina Carasso : [www.fondationcarasso.org/fr](http://www.fondationcarasso.org/fr)
- AVISE, dossier spécial alimentation durable : [www.avise.org](http://www.avise.org)
- CAP Rural, dossier agriruralité : [www.caprural.org](http://www.caprural.org)
- ADEME, Les avis de l'ADEME, Alimentation - Les circuits courts de proximité : [www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/avis-ademe\\_circuits-courts\\_201706.pdf](http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/avis-ademe_circuits-courts_201706.pdf)
- La coopération agricole : [www.lacooperationagricole.coop](http://www.lacooperationagricole.coop)
- Mouvement inter-régional des AMAP : [miramap.org](http://miramap.org)
- Ministère de l'Agriculture : [agriculture.gouv.fr](http://agriculture.gouv.fr)
- DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes, projets alimentaires territoriaux : [draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr](http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr)

### IMPACTS POSITIFS :

- Mise en avant et sensibilisation de l'alimentation durable, de l'agriculture biologique locale et des produits artisanaux,
- Lien avec les fournisseurs : relation de respect et de développement, parfaite maîtrise de la provenance et de la traçabilité des matières premières.

### EN CHIFFRES :

- Après seulement 2 ans d'existence, la cuisine itinérante salarie 12 personnes à temps plein,
- Environ 70 % des produits sont issus de l'agriculture biologique ou bio-dynamique, 80 % en agriculture locale et plus de 90 % en circuit court.
- Fin 2017, la SCOP comptera 4 lieux de distribution sur Lyon.

### COOPÉRATIONS :

- Coopération avec les producteurs et consommateurs locaux.
- Partenariats poussés avec VRAC, Too Good To Go, Aremacs asso, Côté Nature, les Compostiers, le Bol, ARDAB, ARDEAR, la Confédération Paysanne, nos producteurs, la Gonette.
- La Cuisine itinérante s'inscrit dans les lieux multiactivités de l'entrepreneuriat social et solidaire, comme à l'Hévéc avec sa boulangerie, et fin 2017, dans les nouvelles Halles de la Martinière avec un bar.

**INITIATIVE :** Axel Hernandez

**SITE INTERNET :** [www.cuisineitinérante.com](http://www.cuisineitinérante.com)

### NOTE RÉALISÉE PAR :

**Ruud HARTMANN**

Consultant Innovation & Economie Circulaire  
[ruud.hartmanns@gmail.com](mailto:ruud.hartmanns@gmail.com)

**CRESS AURA**

Pauline Petot & Romain Truchi  
[ppetot@cress-aura.org](mailto:ppetot@cress-aura.org) | [rtruchi@cress-aura.org](mailto:rtruchi@cress-aura.org)