

FORMULAIRE DE CANDIDATURE

Date de limite de candidature : 15 octobre 2021

Nom du projet	C'est Bio l'Anjou : tiers-lieu culinaire ou pôle de coopération d'alimentation territoriale
Nom du Porteur de projet	C'est Bio l'Anjou, Mme Christelle GASTE
Structure Juridique du Porteur de projet	SAS, inscrite au RCS avec la mention Economie sociale et solidaire, agréée ESUS (Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale)
Nom du GAL	GAL Loire Angers et Layon

THEMATIQUES DU PROJET

Faire des territoires ruraux des créateurs de nouvelles formes de services aux publics (thèmes des projets : maintien / création services de bases à la population, revitalisation des centre-bourgs)		
Faire des territoires ruraux des territoires ouverts (thèmes des projets : coopération transnationale, interterritoriale)		
Faire des territoires ruraux des vitrines d'une ruralité dynamique et attractive (thèmes des projets : marketing territorial, valorisation du patrimoine, culture, tourisme)		
Faire des territoires ruraux des moteurs de développement économique (thèmes des projets : développement économique, commerce et artisanat, numérique)		
Faire des territoires ruraux des espaces d'excellence en matière écologique, agricole et énergétique (thèmes des projets : patrimoine naturel, transition écologique, agriécologie)		
Faire des territoires ruraux des vitrines des produits locaux (thèmes des projets : circuits courts, valorisation d'un produit local)	\boxtimes	

ELEMENTS BUDGETAIRES

Montant total du projet	47 590 €
Montant FEADER	32 000 €
Nom des cofinanceurs	Communauté de Communes Loire Layon Aubance

INTRODUCTION DU PROJET (150 mots maximum)

C'est Bio l'Anjou est un **collectif de professionnels bio engagés pour une organisation des circuits courts du territoire.** Il rassemble des acteurs locaux de l'alimentation durable : paysans éleveurs bio, producteurs, cuisiniers, formateurs, héliciculteurs, brasseurs.

Ce tiers-lieu culinaire met à disposition des professionnels un outil et une offre de services. Ce lieu de 700m² propose un atelier de découpe, un laboratoire professionnel aux normes, une cuisine pédagogique mise à disposition pour des formations, un bureau partagé, une salle de réunion, ainsi qu'une conserverie pour transformer les surplus de légumes bio.

La raison d'être du lieu a été travaillée et partagée par tous ses membres, avec l'idée que les valeurs humaines et écologiques seraient les fondements du projet. Il a été voulu par ses créateurs comme un lieu partagé d'entraide, de mutualisation, de lien social.

Il participe à la relocalisation de l'économie et crée du lien en milieu rural.

PRESENTATION RESUMEE DU PROJET (300 mots maximum)

C'est Bio l'Anjou est situé à Rochefort-sur-Loire, au sud d'Angers, sur le territoire de la Communauté de communes Loire Layon Aubance.

Objectifs:

- Dynamiser l'économie du territoire en participant à la structuration de la filière de l'agriculture bio et en aidant à l'installation d'autres structures locales,
- Faire vivre une structure coopérative en lien avec les acteurs du territoire et créer de l'emplois,
- Faciliter la mise en relation de l'offre des produits bio et locaux avec les restaurants scolaires pour améliorer la qualité de l'assiette de tous les convives,

Résultats:

Création d'un tiers-lieu, pépinière d'entreprises dédiée à la cuisine et à l'alimentation durable et d'une plateforme logistique pour approvisionner la restauration collective.

Il est ouvert à tous les acteurs du territoire (producteurs, transformateurs, cuisiniers, distributeurs) œuvrant pour une relocalisation de l'économie agricole.

Il comprend : une cuisine collective, un atelier climatisé de découpe et de conditionnement, un cellier en rez-de-jardin, des lieux de stockage secs et froids, 6 chambres froides, une chambre négative, des bureaux partagés et une salle de formation.

Il fonctionne en gouvernance partagée. Chaque utilisateur vient selon ses besoins, à demeure ou ponctuellement. Chacun s'engage à une activité bio et à l'obligation de réfléchir à ses déchets afin qu'ils deviennent ressources pour d'autres.

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

4 PME créées dont 2 dirigées par des femmes.

Leader est intervenu en aide au démarrage. L'accompagnement a permis de mettre en lien le porteur de projet avec la communauté de communes, le réseau des entreprises de l'ESS. Mais également de recentrer un projet au départ « tentaculaire ».

LE CARACTERE EXEMPLAIRE / INNOVANT DU PROJET (200 mots

maximum)

Le système économique est à bout de souffle. Face à une extinction du vivant, une chute de la biodiversité, ce modèle absurde encourage la croissance infinie sur une terre aux ressources limitées, il est donc urgent de repenser la société en douceur.

Ces systèmes qui dysfonctionnent, l'agriculture, la distribution, le transport, l'école, il faut les repenser et c'est ce que nous tentons de faire : reconstruire un modèle solidaire, résilient, coopératif proposant une alimentation saine, bio, de proximité faite par des paysans qui respectent le vivant et la nature sans la polluer, transformée par des artisans autonomes.

Ce projet est exemplaire en ce sens qu'il répond à tous les « principes » Leader : partenariat, développement durable, inédit, rayonnement, transversalité...

Il participe à la stratégie territoriale (Projet alimentaire territorial de l'intercommunalité, Programme Leader – Soutien à l'économie de proximité).

Christelle Gasté, à l'origine du projet, est attachée à la transmission et intervient régulièrement pour partager son expérience. Ce modèle d'activité est possible et viable. Après 3 années d'existence, le projet se développe et le retour d'expérience est riche d'enseignement.

PHOTOS / ILLUSTRATIONS DE VOTRE PROJET





