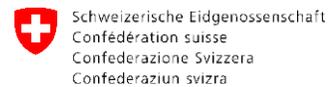


Partager, innover et mieux valoriser la production et les savoir-faire agricoles et alimentaires de la métropole lémanique

Vers des collaborations renforcées entre entreprises agricoles et non-agricoles

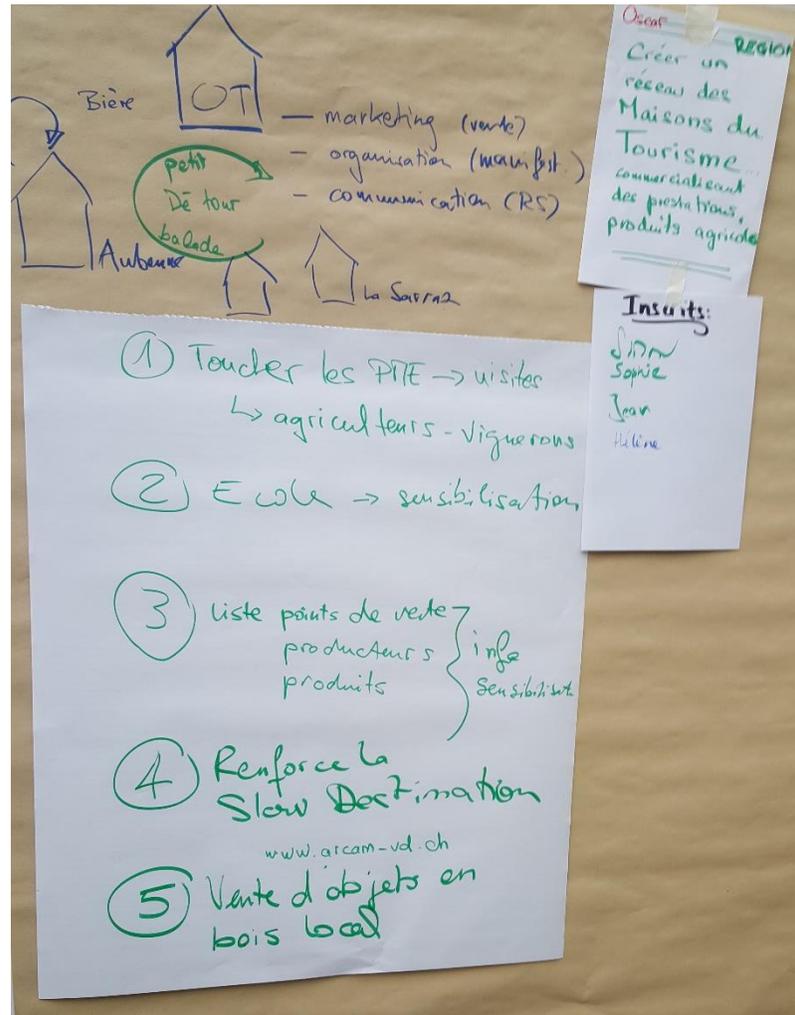


Journée d'échange
17 mai 2018 – photos du forum ouvert



17 mai 2018

Créer un réseau des maisons du tourisme commercialisant des prestations & produits agricoles



Participants:

- Oscar Cherbuin
- Sophie Réviron
- Hélène Bougouin
- Simon Noble
- Jean-Christophe Fallet



Afterwork itinérant chez des agriculteurs et artisans

CAAFU
c'est B. maître
en place

Ⓢ After-work itinérant
c/o agr. et artisans (agr + forêt)

• Objectifs / critères Ⓢ

- Clubs ou associations ?
- Thématique ? avec invités
- Timing : GE - traffic !
pas tous les mois
- Public - cibles

Ⓢ n "Impact Club" agr et non-agr.
- zone ^{historique} Lémanique

Moyen (partenaires ou non) Ⓢ

- App inscription + CTF + co-voiturage
- Réseau ^{partenaires} "experts"
- Intégré dans réseaux existants

Initiative le Temps
eg Green Apéro GE

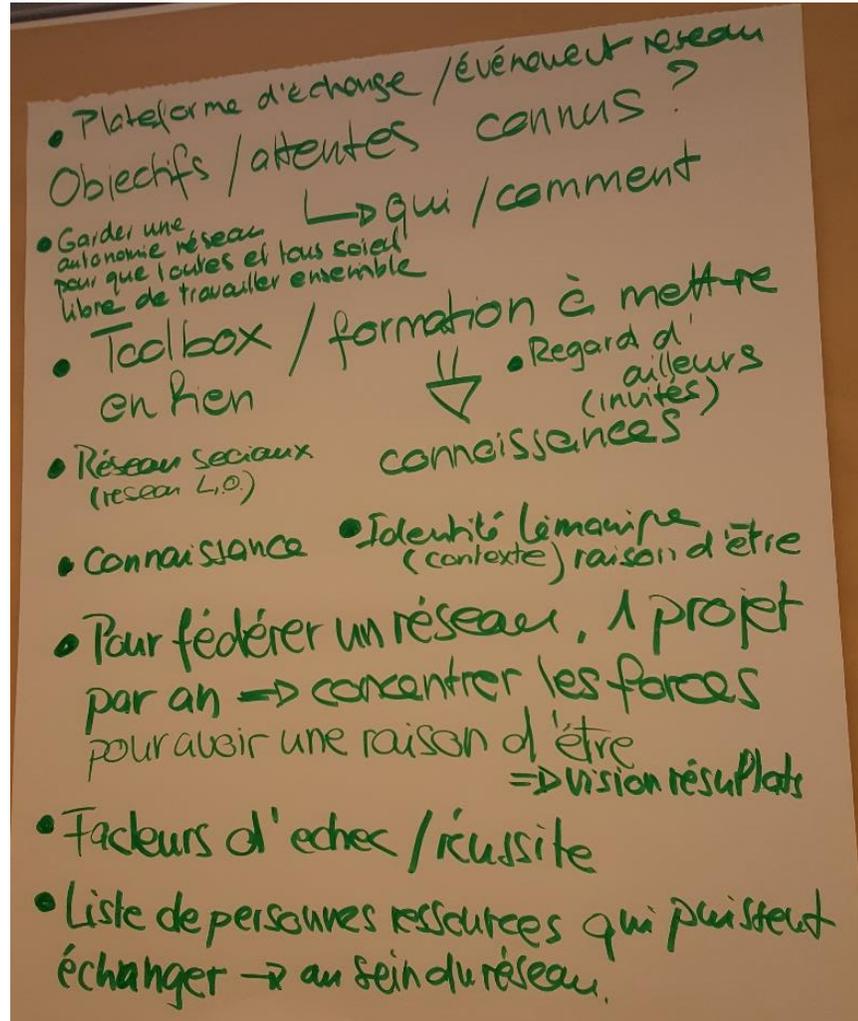
Agri + art.
- Se présenter
- Apéro dimanche
- Sur place
- Probl. spéc.

Participants:

- Anna Crole-Rees
- Alizée Ehrnrooth
- Flora Madic
- Christiane Maillefer
- Urs Zaugg
- Agathe Lambert
- Aissa Boubou
- François-Philippe Devenoge



Créer un réseau autour de la consommation alimentaire locale dans la métropole lémanique

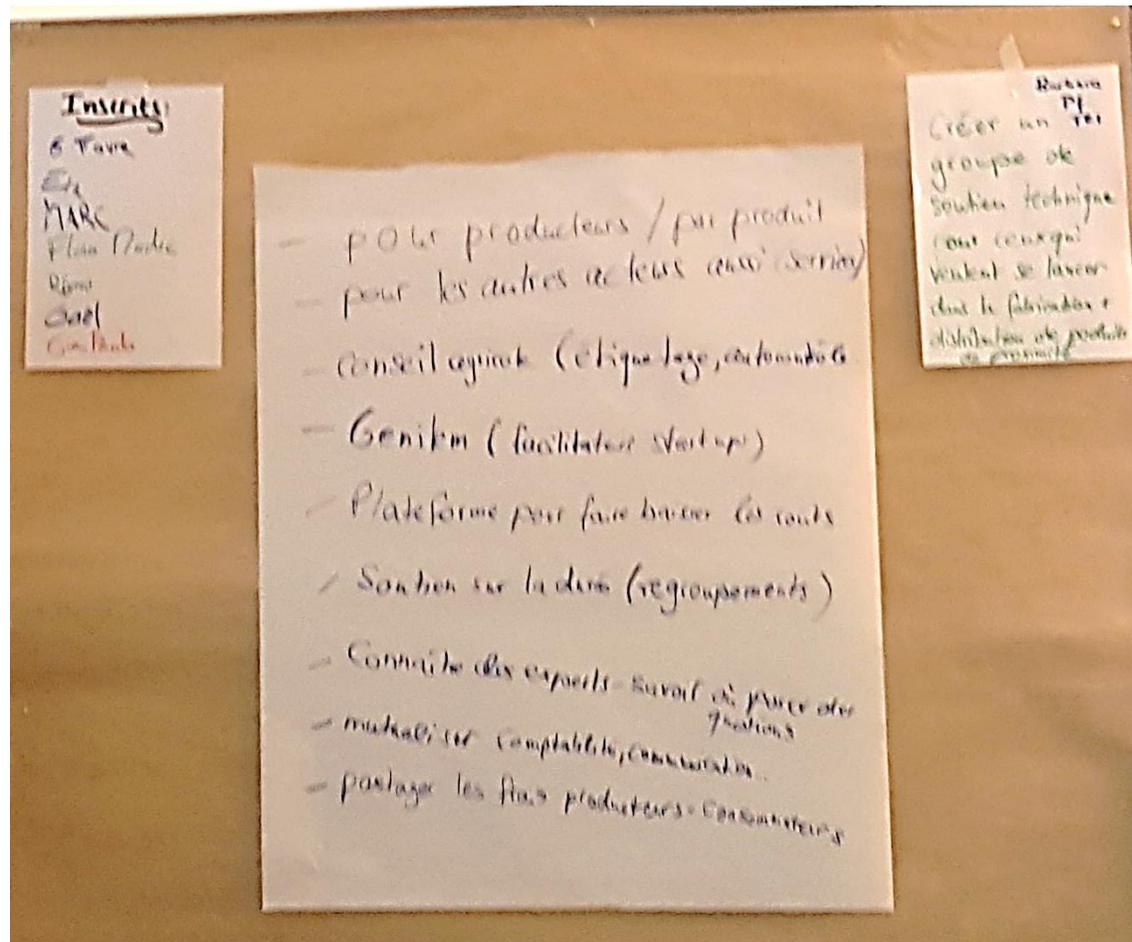


Participants:

- Nicolas Bezençon
- Pius Odermatt
- Laura Didion
- Hélène Bougouin
- Jean-Christophe Fallet
- ?



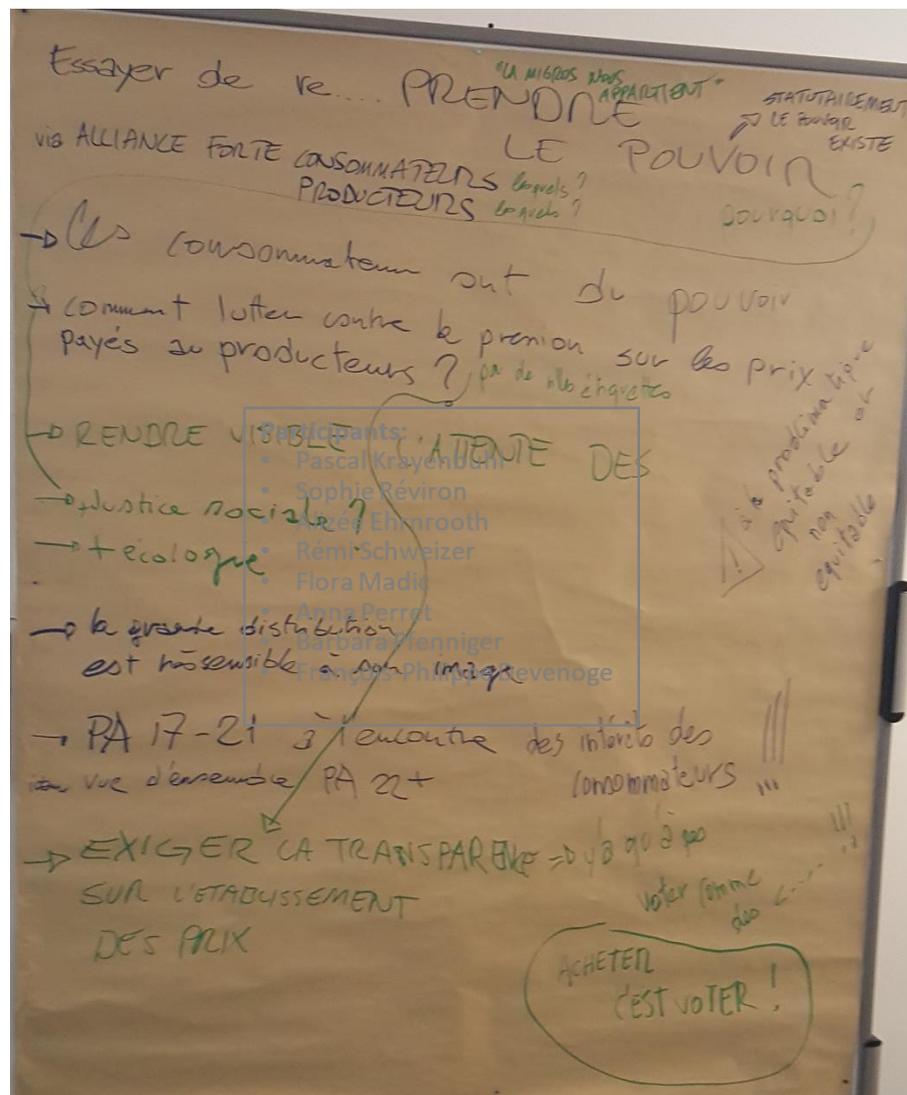
Créer un groupe de soutien technique pour ceux qui veulent se lancer dans la fabrication & distribution de produits de proximité



- Participants:**
- Barbara Pfenninger
 - Marc Borboen
 - Flora Madic
 - Geneviève Favre
 - Erica Mazerolle
 - Rémi Schweizer
 - Gaël Gillabert
 - ?



Essayer de prendre le pouvoir sur la grande distribution



Participants:

- Berthe Darras
- Jasmine Lorenzini
- Valentina Hemmeler-Maiga
- Guillaume Raymondon
- Pius Odermatt
- Ellen Birch
- Martine Chuard
- Jean-Marc Sermet



Mise en lien de structures existantes

Pascal Krayenbühl

Mise en lien de structures existantes.
Forum, conférences, ...

- Qui peut le faire? Agric
- Aide de l'Etat (PDR, connaît tout les cantons)
Santé
Kanton
autonome
- Structure commune "interprofession" d'échanges
collégial / Réseau
=> (IMes, savoir-faire, ...)
? Disponibilité des acteurs ?
- Ecosystème innovation...
- Mise réseau (Lirtes...)
- Intérêt de s'articuler dans ce qui existe (éviter l'épuration)
- Innovation mise en lien de l'existant
- Idée Contrat-cadre (Standard)
- Logistique...

Participants:

- Pascal Krayenbühl
- Alizée Ehrnrooth
- Rémi Schweizer
- Flora Madic
- Anna Perret
- Barbara Pfenniger
- François-Philippe Devenoge
- Laura Didion



Créer une coopérative pour le lait équitable

Coopérative pour
"le lait équitable"
→ Objectif: q le producteur
soit rémunéré 1 fr. - /l lait
→ Création coopérative
→ W avec 1 transformateur
→ Discussion avec la grande
distribution

Participants:

- Berthe Darras
- Jasmine Lorenzini
- Oscar Cherbuin
- Sophie Réviron
- Alexandre Badoux
- Fanny Coustaline ou Parisot?
- Anna Crole-Rees
- Yves Loerincik



Offrir une seconde vie aux produits invendus ou non-livrés

Filières) invendus ou non livrés

- Épicerie en vrac
- "participative" **"offrir une seconde vie"**

pourrait être un peu moins cher car n'aurait pas été vendu sinon

diffusion? → ou acheté par l'État pour filières
visibilité? "Spécifiques" → épicerie sociales
foyer migrant.e.s
accompagnement sensibilisation
"Soupes populaires" REpondre à un besoin jeté à la poubelle

Partage: prend de tout y compris transformés des invendus de la grande distribution

Interdiction de jeter via législation

⇒ Axe central: éviter le gaspillage

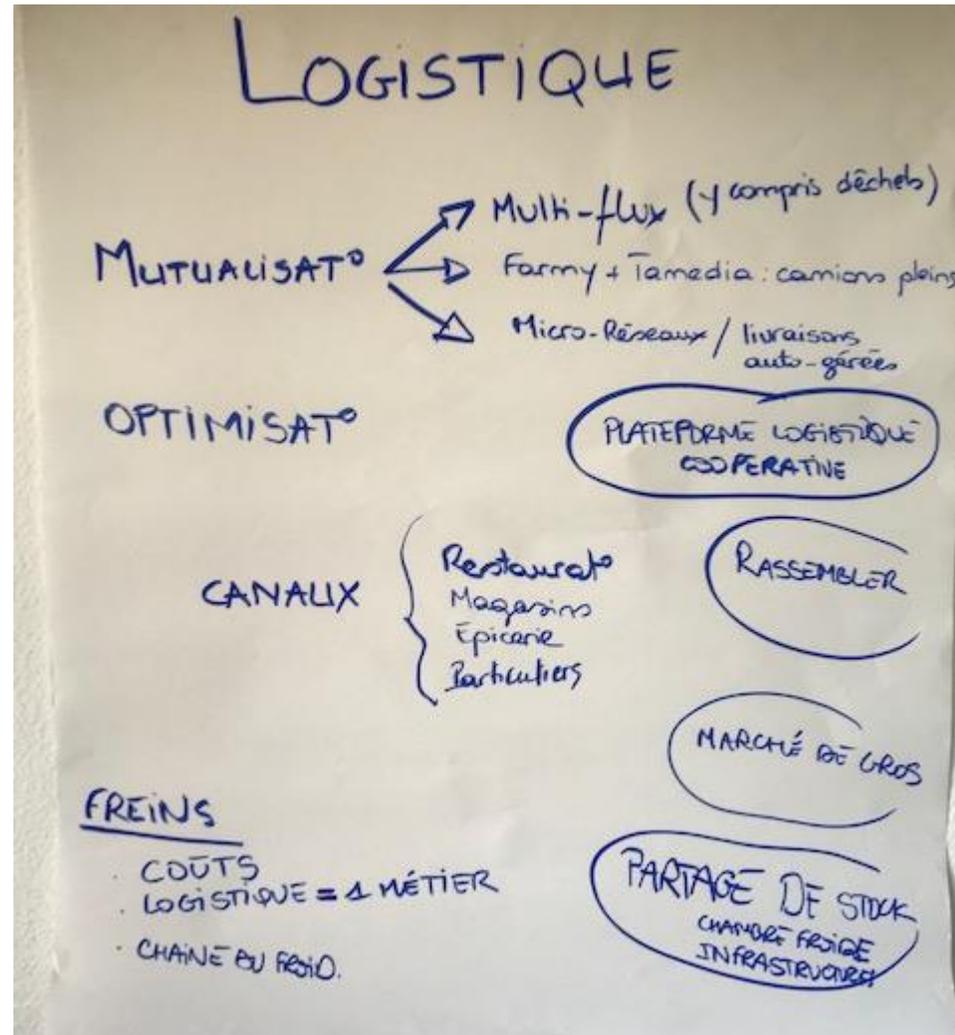
→ CUMULUS EPICERIE
tu achètes pour 20.- t'as 4.- offert de la soupe

Participants:

- Berthe Darras
- Jasmine Lorenzini
- Oscar Cherbuin
- Sophie Réviron
- Alexandre Badoux
- Fanny Coustaline ou Parisot?
- Anna Crole-Rees
- Yves Loerincik



Comment mieux organiser la logistique des produits?



Participants:

- Alexandre Badoux
- Samuel Monachon
- Mickaël Gaume
- Eva Flückiger
- Gaël Gillibert
- Jasmine Lorenzini
- Yves Loerincik
- Geneviève Favre
- Emmanuel Ansaldo
- Aïssa Boubou
- Isabelle Chaudet



Partager, innover et mieux valoriser la production et les savoir-faire agricoles et alimentaires de la métropole lémanique



Les gares comme lieux de convergence entre agriculture locale et consommateurs urbains ?

Compte-rendu de l'atelier du 11 décembre 2018, Genève

OBJECTIFS DE L'ÉVÈNEMENT

- ❖ Prendre connaissance des **initiatives/projets existants** et des **potentiels de synergies** entre gares et commercialisation de produits agricoles dans la métropole lémanique
- ❖ Comprendre les **enjeux et les potentiels d'innovation** en termes de marché, de logistique et de nouvelles technologies pour la commercialisation et la distribution des produits
- ❖ **Partager les expériences** et points de vue entre transporteurs, agriculteurs, entrepreneurs, logisticiens et coachs d'initiatives
- ❖ **Identifier des opportunités** viables dans ce contexte, y compris des solutions logistiques pour transporter les produits agricoles aux zones de retrait en gare.

RAPPEL DU PROGRAMME

- ❖ 12h30 - Accueil, lunch (organisé par AGRIDEA)
- ❖ 13h30 Bienvenue, Objectifs, Programme (Magali Estève et Astrid Gerz AGRIDEA)
- ❖ 13h40 Gares et commercialisation de produits : **quelle vision de la Direction Générale de l'Agriculture ?** (Emmanuel Ansaldi, Direction Générale de l'Agriculture de Genève).
- ❖ 14h00 Aperçu de **projets de logistique urbaine durable** à Genève (Aurélie Stamm, SOFIES)
- ❖ 14h20 Quelles expériences et pistes d'avenir pour la **commercialisation des produits alimentaires** locaux en lien avec la mobilité ? (Témoignages & table ronde)
 - GfellerBio, Urs Gfeller, maraîcher bio, Sédeilles (FR)
 - Espace Terroir, Guillaume Lambert, Fondateur et Directeur
 - Sandrine Doppler, Food Consult
 - Sandrine Doppler, Food Innovation et Transition Expert
 - CFF: Gérance Région Ouest, Pierre-André Menoud, Adjoint du chef de région
- ❖ 15h30 Pause
- ❖ 16h00 Workshops en groupes : **Design des modèles d'affaires pour la commercialisation des produits locaux dans les gares** (Anne Verniquet, SOFIES)
- ❖ 16h45 Partage des **résultats** des travaux (Magali Estève et Astrid Gerz AGRIDEA)

ANALYSE SWOT (FORCES-FAIBLESSES-OPPORTUNITÉS-MENACES)

Forces

Boom de la vente sur les marchés / Vente directe / ACP

Larges gammes de légumes permettent répartir les risques

Points relais et partenariats, par exemple avec 5 à sec (mais attention aux problèmes d'image)

Livraisons/ Vente en ligne

La vente directe permet de faire plus de marge

Gares: « hubs de mobilité (exemple du marché de Zürich)

Anticiper les problèmes

Opportunités

Plateforme logistique

Automates à colis, év. Multi-acteurs

Politique agro-alimentaire dans plan directeur (Conditions cadres)

Marché de gros

Créer un service dédié au retrait de paquets

Digitalisation → service rapide

« Blablacar » pour colis

Casiers? Flop à Zürich

Container/approvisionnement la nuit

Pilote à Genève aéroport?

Faiblesses

Marge des points de relais faible par rapport aux coûts d'exploitation

Gestion logistique et administrative des paniers

Partenariats: rupture de contrats, vacances, fermeture inattendue

Intermédiaires de livraison, conditionnement (internaliser)

Difficultés à valoriser les produits locaux car les consommateurs ne comprennent pas pourquoi ils sont plus chers

Poids des paniers

Conservation des aliments

Menaces

Pouvoir vendre des volumes suffisants pour dégager de la marge

Personnel pour livraison

Rapidité de retrait: les gens ont un train à prendre

Prix de la location du m2 dans les gares

Clients pressés

Clients plus critiques en Suisse Romande

Les consommateurs ne sont pas prêts à utiliser des casiers

Notoriété de la livraison (ex: Qoqa)

Partager, innover et mieux valoriser la production et les savoir-faire agricoles et alimentaires de la métropole lémanique



Compte-rendu de la rencontre du 16 mai 2019

Epicerie participatives : de l'idée à la pratique

Une trentaine de personnes se sont retrouvées à Lausanne pour confronter leurs expériences – ou leurs projets - d'épicerie participative. Le potentiel de nouvelles relations commerciales est considérable, mais il y a de nombreux défis à affronter pour faire fonctionner une épicerie. Alors continuons à partager les expériences, disent les participant-es à l'issue de cette première soirée extrêmement riche en échanges.

Les initiatives de consommation citoyenne bourgeonnent en Suisse Romande : en parallèle aux innombrables initiatives de commerce en ligne, une vingtaine d'épiceries participatives se trouvent à divers stades de leur genèse dans les villes romandes selon des chiffres provisoires. Toutes désirent offrir des aliments locaux, mais en fait où et comment se fournir en produits agricoles ? Y a-t-il des aides financières pour de tels projets ? Quel plan d'affaire et quelle forme d'organisation sont recommandés pour améliorer les chances de réussite ? Quels lois et règlements sont à respecter ?



Cette première soirée d'échange a réuni les porteurs et porteuses de projets d'épiceries participatives le 16 mai 2019, à la Maison du Paysan à Lausanne. De manière générale, la rencontre visait à ce que les participant-es puissent dégager des solutions pratiques à leurs questions et préoccupations quotidiennes par l'échange.

La soirée a débuté avec un petit mot de bienvenue et une présentation du programme et des objectifs de la soirée. Les participants ont ensuite été invités à se présenter à leurs voisins, en petits groupes, et à répondre à la question « Pourquoi suis-je ici ce soir ? ».

M. Antoine Jasnault a ensuite présenté « Le Grenier » le nouveau projet de la Coopérative de la Brouette dont le but est d'approvisionner la restauration collective en produits régionaux (rayon de 70km), de saison et si possible bio. A cause de son prix, le bio est encore peu présent dans la restauration collective mais la demande augmente, surtout chez les jeunes restaurateurs, soucieux de la qualité des aliments souligne M. Jasnault. La présentation est suivie de questions des participants, qui profitent de l'occasion pour se renseigner sur le fonctionnement de la Coopérative et de l'épicerie La Brouette.

Gouvernance

Comment prendre les décisions, lorsqu'un collectif réunit plusieurs dizaines de personnes? La "gouvernance horizontale" peut s'aider de la méthode la "gestion par consentement" qui permet de formuler ensemble, assez efficacement, une solution de consensus.

Livraisons

La rationalisation des livraisons (l'approvisionnement depuis les producteurs vers les diverses épicerie) est également un point d'intérêt. En effet, de manière cohérente avec le souci de consommation durable, nous voulons limiter les émissions de CO² et également limiter les pertes de temps (et de matière). Plusieurs pistes sont proposées : développer une coopérative de distribution, géoréférencer les déplacements, mais aussi travailler avec des grossistes existants et rencontrer des coopératives romandes.

Fournisseurs

A qui acheter les produits? Pour des épicerie, il faut veiller à une équité entre les producteurs, en termes de volumes achetés, d'exigence de qualité et de prix offerts. Pour cela, un tournus des fournisseurs peut être pratique, dans la semaine ou l'année. La proximité est un critère assez objectif pour les choix des productrices ; pour cela un rayon est à définir, par exemples les 70 km appliqués par la Commune de Lausanne, mais parfois il est raisonnable de rester ouvert à l'ensemble du territoire suisse. Ou alors on peut décider que seuls les producteurs membres de l'association peuvent lui vendre des produits. Certaines épicerie ont imposé un prix décent supérieur à ce que demandait le fournisseur, pour être au niveau du prix demandé par un autre producteur.



Photo : les thèmes à échanger sont définis en commun.

Moyens de paiement

Une réflexion a également eu lieu sur les moyens de paiement. Ils dépendent de qui est client: ainsi certaines épicerie vendent uniquement à leurs membres. On peut alors limiter les moyens de paiements, voire renoncer à une caisse physique. Un groupe se penche sur les vacances.

Gestion des membres

La gestion et motivation des membres est abordée à l'exemple d'une épicerie coopérative comptant 117 membres. Elle rémunère 4 employé-es, pour un poste équivalent plein-temps. Un planning des présences (3 heures par mois) est réalisé par excel, avec framaform. Le logiciel odoo open source est utilisé pour la gestion des stocks. Les gros acheteurs peuvent être exemptés de certaines obligations. Des activités sociales annexes renforcent la cohésion et la motivation. Des avertissements et sanctions sont définis en cas de non-respect des règles.

Valeurs

Autre thème abordé : faut-il définir une charte des valeurs ? Elle permet par exemple de préciser la priorité aux produits locaux. Cette charte est peut-être plus utile en milieu urbain. Cependant la définition de la charte peut être antagoniste avec l'inclusivité de la démarche, qui a l'avantage d'une plus grande mixité sociale des membres.

Concurrence

Au vu de la multiplication des épicerie, faut-il craindre qu'elles se concurrentent excessivement? C'est un point à surveiller. En soi, l'accroissement des offres est positif, rendant plus visible ce mode de consommer. La multiplication des épicerie a aussi l'avantage d'offrir des synergies, par exemple pour l'approvisionnement.

Communication interne

La communication interne est un défi, quels canaux sont efficaces? Whatsapp, utile mais envahissant, n'est à utiliser que pour les communications importantes. Slack et Discord sont des canaux auxquels on peut décider d'adhérer de participer. Les newsletters par mail peuvent transmettre des infos importantes, mais elles ne sont pas toujours lues. Quant aux assemblées générales, elles sont indispensables pour les décisions, jusqu'à une fois par mois.



Photo: "et vous-comment gérez-vous la communication interne? "

Marges

Discussion des marges: parfois les marges demandées ne requièrent pas de négociation. En général les producteurs proposent un rabais, avec des rabais de quantités. Un choix à faire: si on maintient une marge basse en accord avec nos principes, le produit au détail sera moins cher chez nous que chez le/la producteur/trice!

Financements

Quels sont les financements mobilisables? Il y a la part sociale, apportée par les membres d'une coopératif. Le financement participatif s'y ajoute, par exemple par crowdfunding. Des communes apportent également un soutien (parfois sous forme de crédit), mais parfois elles sont réticentes car veulent éviter de favoriser une initiative. Et il y a des concours de projet (appels à projet) dans certains cantons. Des donateurs privés, tels des fondations et des mécènes, peuvent aussi être mobilisés. Un dossier de sponsoring est en général requis pour convaincre les partenaires/donateurs, qui souvent demandent la forme d'association. Conseil: soigner les liens avec la Commune.

Plateformes pour "trouver les produits"

Actuellement, le meilleur moyen de trouver des pistes d'approvisionnement en produit bio est de consulter les pages internet des associations bio cantonales (organisations membres de Bio Suisse) ou de prendre directement contact avec elles. Sur leurs sites, on y trouve une liste ou une carte interactive qui regroupe tous les producteurs et productrices labélisés Bourgeon du canton. On peut également trouver ces informations sur les plateformes knospehof.ch et easy-cert.com, qui bien que plus difficiles d'utilisation, permettent de faire une recherche de produits à d'autres échelles.

Pour les produits non bio, le site de l'association Marché Paysan (marchepaysan.ch) rassemble les producteurs et productrices qui font de la vente directe. Il est possible de faire une recherche par région à l'aide de la carte interactive ou par produits.

Financement : quels outils sont à disposition ?

M. Nicolas Oppliger a présenté sa solution de crowdfunding "Yes We Farm" dédiée aux projets en relation avec l'alimentation. La solution, payante, requiert des contreparties attrayantes pour les contributeurs. Jusqu'ici elle affiche un taux de succès de 100%, y compris pour quelques projets d'épicerie.

Présentation du site de RegioSuisse par Magali Estève

Et la suite ?

Après cette première soirée, comment continuer? Plusieurs activités sont proposées par les participant-es :

- site internet présentant tous les magasins participatifs suisses sur une carte : développer un nouveau site ou compléter ce qui existe. Pour la France: https://framacarte.org/en/map/supermarches-cooperatifs-participatifs_6392#7/48.673/8.822
- chaque épicerie devrait donner la liste des autres épicerie participatives sur son site internet
- organiser une conférence ou table-ronde avec La Fève ou Le Nid et d'autres épicerie
- participer à la prochaine rencontre de l'Intercoop français (date pour 2019 pas encore communiquée). Comptes-rendus des éditions précédentes sur le site <https://rencontres.supermarches-cooperatifs.fr/> et sur <https://lelefan.org/actus/super-marches-cooperatifs-synergies-et-divergences/>
- refaire une telle rencontre, une fois par an, sur des thématiques ciblées, comme par exemple la collaboration avec les grossistes.

Partager, innover et mieux valoriser la production et les savoir-faire agricoles et alimentaires de la métropole lémanique



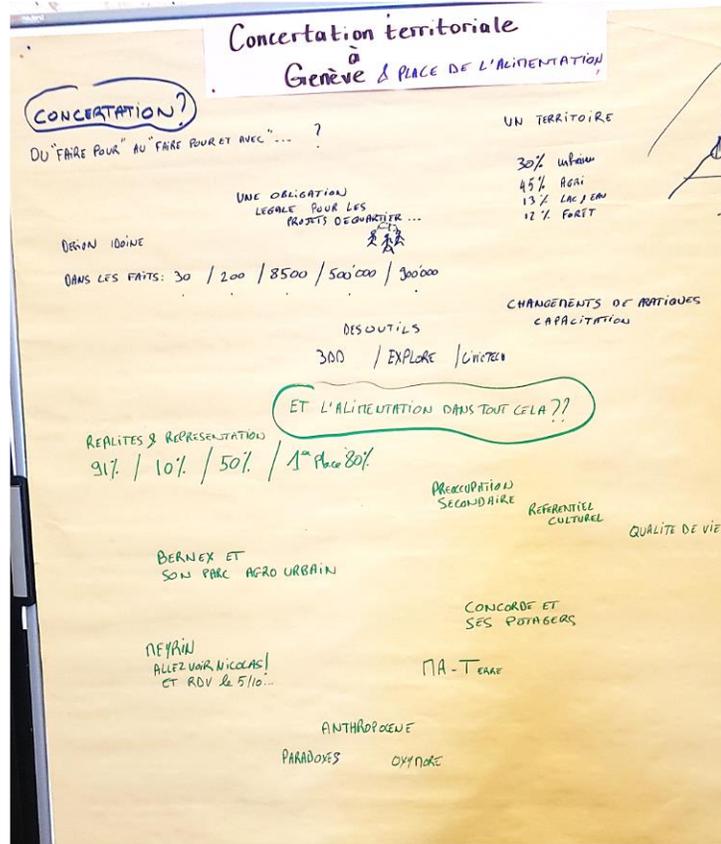
Compte-rendu de l'atelier du 3 septembre 2019

Planifier l'alimentation en ville

Les quartiers : un levier pour booster la consommation alimentaire locale ?

3 septembre 2019, Morges

INFO-MARCHÉ (I)



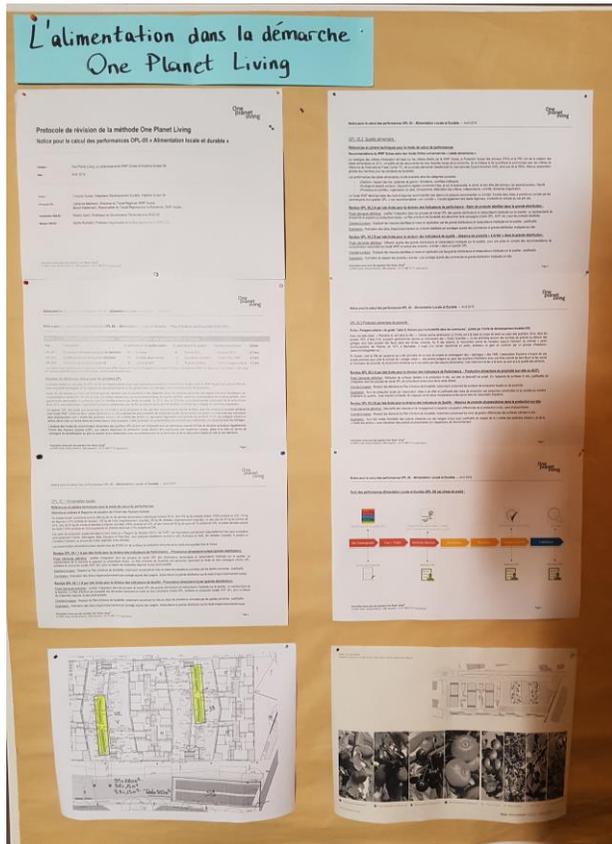
Concertation territoriale à Genève: démarches en cours et place de l'alimentation.

Frédéric Josselin, Chef du service concertation communication, Office de l'urbanisme



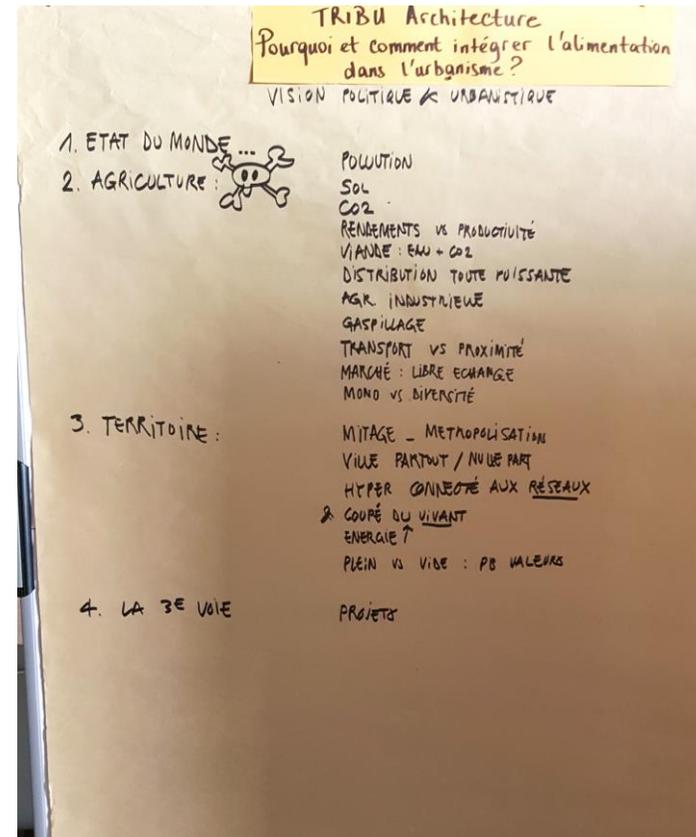
Quartier Les Vergers à Meyrin: démarche et retour d'expérience sur la question alimentaire.

Nicolas Lucchini, Ville de Meyrin



L'alimentation dans la démarche One Planet Living, expériences et défis

Catherine Martinson, Co-présidente de One Planet Living



Pourquoi et comment intégrer l'alimentation dans l'urbanisme: vision et projets en cours

Laurent Guidetti, Tribu-Architecture

ANALYSE SWOT (FORCES-FAIBLESSES-OPPORTUNITÉS-MENACES)

Forces

Intérêt grandissant pour le local

Volonté d'améliorer les dialogues « ville-agriculture »

Agriculteurs proposent des produits de qualité

Approches participatives plus courantes

De plus en plus de bonnes pratiques

Eco-quartiers

Mutualisation des surfaces privées et publiques

Nouveaux modèles économiques (supermarchés participatives)

Politique agro-alimentaire dans plan directeur (Conditions cadres)

Opportunités

Création de « systèmes alimentaires territoriaux »

Implication des grands distributeurs

Intégrer des acteurs divers dans la planification

Intégrer des potagers urbains dans les plans de quartier

Incitations avec droits de superficie

Créer des liens entre habitants, commerçants et producteurs

Faiblesses

Terrains privés ou publics mal valorisés

Méconnaissance de l'agriculture

Conflits d'usage

Alimentation encore secondaire dans les processus de concertation

Décalage entre volonté et force d'achat

Affectation des surfaces après la planification de quartier

Pression sur les producteurs

Densification

Enjeux économiques pour petits commerces

Difficile d'impliquer les acteurs de la distribution actuelle

Menaces

Compétition avec les grands distributeurs

Disparition des producteurs

Conflits d'usage

Consommateurs ont peu de temps

Manque de transformateurs locaux