



Groupement  
Régional  
Alimentaire  
de Proximité

# Revue de presse & liens média sur GRAP



Groupement  
Régional  
Alimentaire  
de Proximité

# À Lyon, la filière bio se structure en GRAP

Bénévent Tossier, à Lyon, le 30/05/2016 à 5h01

<http://www.la-croix.com/Economie/Economie-solidaire/A-Lyon-la-filiere-bio-se-structure-en-GRAP-2016-05-30-1200763769>

ÉPARGNER VIA SA BANQUE OU SA MUTUELLE D'ASSURANCE – Avec sept salariés au service d'une vingtaine d'entités économiques, le Groupement régional alimentaire de proximité fortifie la filière biologique dans la région rhônalpine.

Malgré une taille lui ouvrant les portes du secteur bancaire classique, le réseau reste attaché à son partenaire historique, La Nef.



Bidons et jerricans de produits ménagers s'alignent dans la vitrine de Trois P'tits Pois. Cette épicerie de quartier du 7<sup>e</sup> arrondissement de Lyon privilégie les circuits courts. « *Cela implique de passer par des*



Groupement  
Régional  
Alimentaire  
de Proximité

*producteurs et transformateurs locaux, décrypte Manuel Doucet, l'un des épiciers. Mais aussi de limiter le nombre d'intermédiaires. »*

Conséquence, l'épicerie certifiée agriculture biologique réalise plus de la moitié de son chiffre d'affaires avec des produits vendus en vrac, du savon liquide aux lentilles. Ce mode de commercialisation permet également d'offrir un tarif plus accessible aux clients. Mais aux Trois Ptits Pois, les prix sont d'autant plus serrés que l'épicerie dépend d'un ensemble plus vaste : [le Groupement régional alimentaire de proximité](#) (GRAP).

### **Mutualiser les achats mais aussi la comptabilité**

Implantées dans un rayon de 150 kilomètres autour de Lyon, une dizaine d'épiceries mutualisent ainsi leurs achats. « *On gagne jusqu'à 15 % sur le prix catalogue* », glisse Kevin Guillermin, chargé des questions financières et juridiques au sein de GRAP, qui compte également parmi ses membres des boulangers ou des restaurateurs. Ainsi qu'une chocolatière. « *Elle voulait être certifiée bio*, explique Kevin Guillermin. *Mais si elle pouvait négocier son cacao à prix de gros, les graines de sésame ou les cerneaux de noix bio lui revenaient bien trop cher.* »

Le groupement permet également de mutualiser un certain nombre de services. « *On brasse de très nombreuses factures, souvent mal fichues*, explique Manuel Doucet. *S'appuyer sur un pôle comptable dédié nous permet d'être plus sereins.* » L'épicerie Trois Ptits Pois utilise aussi le logiciel de gestion des stocks développé par le service informatique de GRAP, « *joignable tout le temps* ». Un vrai soulagement pour la petite structure, qui profite d'autres fonctions supports assurées par cette société coopérative d'intérêt collectif, de l'édition des fiches de paye aux déclarations fiscales.

### **Sept salariés pour une vingtaine d'entités membres**

Avec ses sept salariés se mettant au service d'une vingtaine d'entités économiques membres, employant quelque quarante-cinq personnes, GRAP fortifie la filière biologique rhônalpine, fragilisée par la concurrence croissante des hypermarchés. Mieux, elle entend créer une communauté de destin



Groupement  
Régional  
Alimentaire  
de Proximité

entre ses membres, en favorisant les projets communs. Les liens se nouent d'autant plus naturellement que les trois quarts des membres sont des filiales de GRAP.

Le groupement connaît une croissance à trois chiffres depuis sa création en 2013, et une dizaine de sociétés sont candidates pour le rejoindre. Son chiffre d'affaires – 2,4 millions d'euros en 2014 et même 4 millions d'euros en intégrant les membres associés – permettrait à GRAP de se tourner vers des partenaires bancaires classiques. Mais la société a décidé de rester fidèle à [la Nef](#), coopérative d'épargne financière solidaire qui l'accompagne depuis sa naissance.

#### « Un acteur qui nous ressemble »

Du lancement d'une épicerie en Savoie à la création d'une halle de producteurs bio à Oullins, la Nef a toujours répondu présent. *« Même si nous payons des taux d'intérêt 1 % plus cher, nous avons stratégiquement intérêt à travailler avec eux, estime Kevin Guillermin. Parce que c'est un acteur qui nous ressemble, et que le jour où il nous faudra financer un projet plus compliqué, cela n'intéressera pas les acteurs classiques. »*

Mieux, GRAP soutient à son tour les projets de la Nef, qui est devenue banque de plein exercice à la mi-avril, avec le droit d'ouvrir des livrets d'épargne et des comptes courants pour les entreprises.

*« Nous avons aussitôt signé un chèque de 50 000 euros pour le placer sur le livret d'épargne Nef, rapporte Kevin Guillermin. Soit environ un quart de notre trésorerie totale. »*

Bénévent Tossier, à Lyon



Groupement  
Régional  
Alimentaire  
de Proximité

# BASTAMAG : Loin de l'agrobusiness, une coopérative favorise l'alimentation solidaire et l'économie locale

par [Sophie Chapelle](#) 5 janvier 2015

<http://www.bastamag.net/GRAP-un-projet-cooperatif-pour>



Structurer une filière de l'alimentation locale et biologique, depuis la transformation jusqu'à la distribution des aliments. C'est tout l'enjeu du Groupement régional alimentaire de proximité (Grap), une coopérative lyonnaise autour de laquelle gravitent des épiceries, des magasins de producteurs, des restaurants, des boulangers... Ensemble, ils mutualisent des moyens, s'entraident, se forment, le tout dans un état d'esprit d'économie solidaire. Et lancent de nouveaux projets avec la volonté que la consommation responsable change d'échelle. Reportage auprès de professionnels engagés.

Ici, pas de concurrence. Ni de célébration du *self made man*. On préfère la coopération et la solidarité : mutualiser un comptable, partager un logiciel informatique, se prêter un véhicule, plutôt que de se réjouir des difficultés d'autrui. Ici, c'est le « Grap ». Entendez « groupement régional alimentaire de proximité ». « *Un groupement des gens qui entreprennent dans le secteur de l'alimentation biologique et locale en région Rhône-Alpes, dans un esprit social et*



Groupement  
Régional  
Alimentaire  
de Proximité

*solidaire* », explique Kévin Guillermin, l'un de ses fondateurs. Le Grap est constitué en société coopérative d'intérêt collectif (Scic). « *Plutôt que d'enchaîner les heures, seul, on se met à plusieurs pour se sentir moins isolé, pour mutualiser les services, les moyens, se dégager du temps, et ne pas s'éparpiller.* »



La coopérative regroupe déjà treize activités économiques – cinq épiceries bios, deux boulangers, deux restaurants, un magasin de producteurs, une structure de paniers bios, un agent commercial en vins naturels, une importatrice de produits méditerranéens. Leur point commun ? Un état d'esprit solidaire et coopératif, et une volonté de s'approvisionner en produits locaux et biologiques, via des filières courtes de préférence. Le groupement fédère toutes les activités du secteur de l'alimentation, à l'exception de la production agricole. Chacun paie une contribution en fonction de la richesse créée, pour accéder aux services proposés par le Grap. « *Cela représente environ 15 % de la valeur ajoutée* », précise Kévin Guillermin.

## **S'entraider et mutualiser, mais pas seulement**

A quoi cette contribution sert-elle ? Les membres du Grap bénéficient de trois types de services. D'abord en gestion, en comptabilité ou en administration (contrats de travail, déclarations Urssaf, émission des fiches de paie...) ; ensuite une mutualisation des services informatiques (centralisation des commandes, bases de données...) ; enfin, un pôle se concentre sur l'accompagnement de l'activité (formations, stratégie, médiation). Depuis son lancement en janvier 2013, cette société coopérative d'intérêt collectif emploie quatre équivalent temps plein.



Groupement  
Régional  
Alimentaire  
de Proximité

« Au delà des services que l'on propose, nous cherchons un effet vertueux, que les professionnels s'entraident », complète Kévin Guillermin. Prêt de véhicules entre adhérents, mutualisation de lieux de stockage... « Il y a notamment un agent commercial en vin et bio. Les épiceries du groupement le consultent pour savoir comment élaborer leurs gammes de vin, illustre Kévin. Favoriser cette solidarité a du sens et les activités ont tout à y gagner. » Le périmètre de Grap est volontairement régional – 150 kilomètres autour de Lyon environ – afin de favoriser la synergie entre les différentes activités de la coopérative.

### « Un supermarché en super mieux »

Marie qui gère le magasin Prairial, une épicerie coopérative bio installée à Vaulx-en-Velin, dans la banlieue lyonnaise, est régulièrement en contact avec les autres épiceries adhérentes. « On se file les bonnes infos, on fait aussi un point toutes les six semaines pour améliorer les référencements de nos produits et le rapport qualité-prix, illustre-t-elle. Par exemple, nous commandons tous chez le même grossiste ce qui allège les coûts pour tout le monde. Et puis le fait d'aller le visiter ensemble nous donne plus de poids et de crédibilité. » Sans l'appui du Grap, il n'est pas sûr que le magasin bio, une ancienne coopérative de consommateurs créée il y a 40 ans, aurait pu se développer. « Même si nous sommes très motivés, ce n'est pas possible de tout apprendre du jour au lendemain. » L'accompagnement comptable ou juridique a été d'une grande aide. Avec ses associés, Marie a le projet de faire du magasin un lieu de vie et d'échanges, et pas seulement de consommation.

L'enjeu est aussi d'expérimenter de nouveaux projets. C'est le cas avec la super Halle de Oullins, une initiative à laquelle participe le Grap sur le plan financier, juridique et commercial. Ouvert depuis février 2014 dans le sud-est du Rhône, ce supermarché rassemble dans un même lieu un magasin de producteurs en vente directe, une épicerie de produits biologiques et un espace traiteur et restauration. « Comme un supermarché en super mieux ! », lame le slogan affiché par la halle hors-norme.





Groupement  
Régional  
Alimentaire  
de Proximité

## Même sans expérience, c'est possible

« *La super Halle, c'est un projet monté sur 18 mois au cours desquels tout est allé très vite, explique sa coordinatrice Johanne Ruysen. Par ses compétences techniques, le Grap a mesuré les risques et réalisé un business plan. Il était là pour canaliser, réorienter, poser les bonnes questions... En bref, nous aider à lever le nez du guidon.* » Avec la volonté, malgré le changement d'échelle, de préserver la qualité des aliments tout en donnant la possibilité aux producteurs de libérer du temps.

Se lancer dans un projet d'activité économique, « *c'est une démarche solitaire, cela peut être anxiogène* », prévient Kévin Guillermin. « *Tout l'enjeu c'est de trouver des cadres qui fassent que l'entrepreneuriat soit possible et accessible.* » Deux jeunes de 22 et 25 ans ont été accompagnés pour reprendre une épicerie en Haute-Loire. « *Le commerce, ça ne s'improvise pas*, souligne Patricia, co-gérante de l'épicerie Cœur d'Artichaud. *La méthodologie proposée par le Grap rassure les nouveaux entrepreneurs. Cela permet de se connaître aussi, de se dépasser parfois, de s'adapter, de changer aussi et puis d'avoir une meilleure estime de soi tout en participant à un changement de mentalités* ». A la Halle de Oullins, deux gérantes ont été recrutées « *sans avoir d'expérience dans le milieu* ».

## Un effet levier pour l'économie sociale

Autre défi : que chacun puisse continuer ensuite à se former. « *Imaginez une personne motivée qui monte son épicerie et qui se retrouve à tenir une caisse. Quelles perspectives lui offrir ensuite en termes de mobilités professionnelles ?* », pointe Kevin Guillermin. C'est la raison pour laquelle le Grap propose des formations en hygiène et sécurité alimentaire, en gestion financière et en œnologie.

D'autres formations pourraient suivre, à condition de surmonter certains obstacles, comme des frais de fonctionnement assez lourds au départ. Si son équipe parvient désormais à se rémunérer, l'objectif pour le groupement est d'être à l'équilibre d'ici fin 2016. Le GRAP perçoit notamment des financements publics pour développer le projet [1]. « *Soutenir le Grap revient à aider plusieurs activités, c'est un projet levier*, défend Kevin Guillermin. *Nous voulons faire la démonstration de notre propre modèle avant d'envisager de l'essayer dans d'autres secteurs.* »

Texte et photo de une : [@Sophie Chapelle](#)



Groupement  
Régional  
Alimentaire  
de Proximité

## Reportage radio RCF sur la Super Halle d'Oullins et le GRAP

<http://rcf.fr/vie-quotidienne/solidarite/super-halle-doullins-le-circuit-court>

## Film « Il se passe quelque chose »

(Film de la confédération paysanne sur l'alimentation où il est question de GRAP et la Super Halle à partir de 24:00)

<https://www.youtube.com/watch?v=Qo0YAVyCeJI>

## 50 entreprises de l'ESS qui ont de l'audace (CN CRES, 2015)

<http://www.lemois-ess.org/media/client/gridfichier/bookdes50.pdf>

Le GRAP est un regroupement d'entrepreneurs dans l'alimentaire bio-local qui se sont réunis pour mutualiser des services, créer des synergies et une solidarité pour pérenniser leurs activités respectives dans un périmètre d'action de 150 kms à vol d'oiseau autour de Lyon. Le GRAP est une initiative innovante dans la mesure où il s'agit d'une hybridation entre le modèle de Coopérative d'activités et d'emploi d'une part, et de groupe coopératif d'autre part.

## Le Progrès : Un réseau d'économie solidaire, le GRAP

(Le Progrès du 11/05/15, encadré accolé à un article sur l'épicerie Cœur d'Artichaut à Tence, 43)



Groupement  
Régional  
Alimentaire  
de Proximité

Cœur d'artichaut est intégré au sein du Groupement régional alimentaire de proximité : le GRAP. Cette société coopérative d'intérêt collectif propose ses services aux structures alimentaires [hors production agricole] situées dans un rayon de 150 kilomètres autour de Lyon. Cinq épiceries bio, deux boulangers, deux restaurants, un magasin de producteurs, une structure de paniers bio, un agent commercial en vins naturels, une importatrice de produits méditerranéens sont fédérés dans le GRAP. Ils s'entraident dans un état d'esprit d'économie solidaire. Ils mutualisent des moyens, ainsi en gestion, comptabilité, paperasses en tous genres (contrats de travail, déclarations Urssaf, émission des fiches de paie) et pour les services informatiques Enfin, un pôle se concentre sur l'accompagnement de l'activité, avec des visites régulières dans chaque affaire.

## **AVISE : Encourager une agriculture et une alimentation durables**

Publié le 25 Février 2016

<http://www.avise.org/actualites/encourager-une-agriculture-et-une-alimentation-durables>

Alors que les prix agricoles ne cessent de baisser, de nombreux agriculteurs prennent le chemin de l'agriculture bio et les systèmes de circuits-courts locaux se multiplient. Les Conseils régionaux ont toutes les cartes en main pour encourager ces modes de production et de consommation plus durables.

Maintien de l'agriculture paysanne, accès solidaire à la terre, chantier d'insertion de maraichage, distribution de paniers locaux, jardins partagés ou solidaires, épiceries sociales et solidaires,... De nombreuses initiatives locales innovantes contribuent au développement de modes de production et de consommation plus respectueux de l'environnement, des agriculteurs et des consommateurs. Comment favoriser leur développement en région ?

[...]

### **Structuration de la filière**

En Rhône-Alpes, créé à l'initiative de plusieurs acteurs de la filière alimentaire en 2012, le [Groupement régional alimentaire de proximité \(GRAP\)](#) fédère une vingtaine d'activités du secteur, de la transformation à la distribution (restauration, épicerie bio, boulangerie...).



Groupement  
Régional  
Alimentaire  
de Proximité

*« Le groupement a pour objectif de structurer et consolider les nombreuses initiatives engagées dans la relocalisation alimentaire. Nous nous concentrons sur les projets faisant la promotion de l'agriculture biologique, paysanne ou encore de l'agroécologie et favorisant les circuits courts et locaux », explique Kévin Guillermin, gérant. « Notre Société coopérative d'intérêt collectif (Scic) s'inspire du mode de fonctionnement des coopératives d'activités : nos membres sont accompagnés dans la création et le développement de leurs projets et deviennent salariés ».*

Après 4 ans d'existence, le GRAP a créé plus de 35 emplois (dont 7 en charge des fonctions support et de l'accompagnement des porteurs de projets) et a réalisé un chiffre d'affaires consolidé de plus de 4 millions d'euros en 2015. Engagés aux côtés de la SCIC, le Conseil régional de Rhône-Alpes a soutenu le projet à hauteur de 50 000 € à travers le dispositif Idéclic Solidaire Projets et Grand Lyon Métropole verse une subvention annuelle à la coopérative (20 000 € en 2015). [...]

Pauline Bian-Gazeau



Groupement  
Régional  
Alimentaire  
de Proximité



Handbook

# CREATING SPACE FOR SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS IN URBAN COMMUNITIES

Practical approaches and examples for cities



Based on experiences from  
URBACT II Thematic network  
Sustainable Food in Urban Communities (2012-2015)

Connecting cities  
Building successes





## SUPER HALLE, LYON

The Super Halle is an innovative concept of a grocery shop based on sustainable food. It combines in one place: an organic shop, a producer shop (fresh produce direct their farms), a restaurant and a food supply/distribution hub. Those businesses, run by 4 independent companies or cooperatives, are supporting each other. The restaurant and organic shop are supplied by the producers, who also do shifts at the shared cash desk. The organic shop doesn't sell what is available at the producer shop, instead offering complementary foodstuffs. This multifunctional system, based on innovative cooperation and coordination schemes, provides an interesting new business model and a unique shopping experience for their customers.





Groupement  
Régional  
Alimentaire  
de Proximité

## La Nef : Témoignage d’Emprunteur

<https://www.lanef.com/temoignage-3/>



*Comment avez-vous connu la Nef ?*

Beaucoup de membres de GRAP sont clients de la Nef à titre personnel.

*Pourquoi avoir choisi la Nef comme partenaire financier ?*

Nous sommes dans une recherche de la plus grande cohérence possible dans notre action : impact écologique de notre activité économique, redistribution des richesses créées, éthique dans les relations économiques. Cela s’incarne dans notre métier alimentaire (priorité aux produits biologiques et/ou locaux, diminution des emballages, réduction du nombre d’intermédiaires) mais aussi dans le choix de nos partenaires financiers. De ce point de vue, le choix de travailler avec la Nef s’est fait de manière naturelle

*Qu’est-ce que vous attendez de la Nef ?*

Nous attendons de la Nef qu’elle soit présente à nos côtés sur le long terme pour financer notre développement (stock, investissements...), dans les bons moments comme dans les moments difficiles !! Par ailleurs nous attendons de la Nef qu’elle fasse preuve de créativité et d’innovation pour



Groupement  
Régional  
Alimentaire  
de Proximité

apporter des réponses à des besoins qui ne sont actuellement pas satisfaits par les acteurs du financement classique (ex. mobilisation de fonds propres, financement de l'ingénierie de développement).

*Comment se traduit votre engagement ?*

L'engagement de GRAP se traduit de multiples manières :

- Les statuts : GRAP est une Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC), ce qui veut dire que les membres de GRAP se construisent au fil du temps un patrimoine collectif et non individuel
- Le métier : les membres de GRAP, qu'ils gèrent des activités de négoce ou de transformation, ne travaillent qu'à partir de produits majoritairement bio et/ou locaux, privilégient le vrac pour réduire les déchets, refusent les OGM et les produits de synthèse
- L'échelle des salaires : l'échelle entre le plus bas et le plus haut salaire est actuellement égale à 1,5 ; la charte de GRAP prévoit qu'elle ne peut pas dépasser 4

## La lettre de l'Addear du Rhône, automne 2013

### ■ CIRCUITS COURTS

## La « Super Halle d'Oullins » ouvrira mi-janvier

**L'ADDEAR accompagne le groupe de producteurs qui avait été recalé par le Grand Lyon pour le projet de reprise de la « Halle de la Martinière ». C'est finalement à Oullins que cette halle multi-fonctions verra le jour.**

**P**remier point de vente collectif accessible en métro de France ? La « Super Halle d'Oullins » (c'est son nom) est aujourd'hui engagée dans les dernières phases de sa construc-



16 fermes sont engagées dans le Point de Vente Collectif.

### La Super Halle d'Oullins en chiffre

- 1 point de vente collectif (PVC), 1 épicerie en circuits courts, 1 espace traiteur-restauration
- surface de vente : 300m<sup>2</sup> à 500m de la sortie du métro
- nombre de fermes engagées : 16 (dont 2 installations dans l'année et 7 fermes installées depuis moins de 5 ans)
- investissement : 490 000€ (dont 100 000€ de subventions, 245 000€ de prêt bancaire)
- épargne citoyenne (titres participatifs) : 30 000€ (appel en cours)
- CA prévisionnel première année (2014) : 500 000€ pour le PVC et 400 000€ pour l'épicerie

tion. Ce futur magasin de proximité qui se veut unique dans sa forme, réunit au sein d'une SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif) créée le 7 août dernier, un magasin de producteurs, une épicerie et un traiteur-restauteur. Aujourd'hui 16 fermes du Rhône, en agriculture paysanne et/ou biologique, sont engagées comme associées dans le projet qui à l'avenir leur permettra de développer ou de créer leur activité. L'activité épicerie est portée par GRAP (Groupement Régional Alimentaire de Proximité) et le

restaurateur est Philippe Guillaud Bataille, propriétaire du Café de la Soie à la Croix Rousse. Le tout est accompagné conjointement par l'ADDEAR du Rhône et l'association « la Jardinière ».

A ce jour les statuts sont en règle et le bail commercial du local est propriété de la SCIC. Différents chantiers sont à l'œuvre comme l'étude et le début des travaux, la communication, le bouclage du plan de financement, le règlement intérieur ou encore la collaboration des producteurs entre la partie PVC et épicerie. Nous recherchons encore des producteurs qui souhaiteraient s'associer dans les productions suivantes : viandes bovines et porcines, fruits et petits fruits transformés, apiculture. Actuellement nous faisons des réunions publiques afin de faire connaître le projet aux habitants d'Oullins et nous menons une opération de collecte de Titres Participatifs.

Le projet avance et nous espérons tenir les délais pour l'ouverture prévue en janvier 2014, le groupe apprend à travailler ensemble aussi bien entre producteurs que dans le travail de collaboration entre les différents associés.

**Pierre Biot,**  
futur paysan, membre du projet

### Les titres participatifs (collecte jusqu'au 31 octobre)

Fixés à 100€ la part, les titres participatifs sont à la fois un moyen de soutien et d'épargne solidaire (investissement bloqué sur 7 ans minimum, rémunéré à hauteur de 3%).

Renseignements :

- Kevin Guillermin 06 69 25 06 01  
kevin.guillermin@grap.coop  
- Gaëlle Desorme 04 78 38 29 20  
addear.69@wanadoo.fr



facebook.com/superhalle



Groupement  
Régional  
Alimentaire  
de Proximité

# Ces petits commerces qui résistent

À Novalaise, les clients jouent à la marchande dans L'Épicerie du coing

À Mâcot-la-Plagne, l'émulation sur le multiservice

**P**ourquoi acheter un kilo de sucre quand on n'a besoin que de 500 grammes ? À Novalaise, L'Épicerie du coing a redonné le goût de jouer à la marchande. Et ça marche. Les clients prennent la petite pelle pour remplir un sac en papier et vont peser leurs achats au comptoir. Autant d'emballages inutiles évités.

« Ils peuvent aussi arriver avec leur propre récipient pour acheter de l'huile d'olive, du thé ou des épices », explique Christine Muscat, qui s'est lancée dans l'aventure en mars dernier avec Marie Salomé, Fabien Girardier et Thomas Lefrancq. Une coopérative lancée grâce à une souscription qui a permis de recueillir plus de 40 000 €.

## Développer les échanges autant que le commerce

« L'idée était d'associer les gens à notre projet qui vise à développer les échanges et les services autant qu'à vendre de l'alimentation bio et des produits issus de l'agriculture locale. » Une épicerie en liquidation était à reprendre. L'équipe a sauté sur l'occasion et relevé les manches pour aménager elle-même le commerce. Elle a aménagé un espace de jeux pour enfants et ins-



À Novalaise, l'épicerie coopérative propose alimentation bio et produits locaux, documentation touristique, espace jeux pour les enfants et quelques tables pour boire un coup sur place. Photo DUTHERY GUILLOT

tallé quelques tables pour les clients qui veulent boire un verre sur place. Ou consulter la documentation touristique mise à disposition.

« Le bouche à oreille

fonctionne bien. Nous avons les habitants du coin, les touristes autour du lac d'Alquebelle et pas mal de néo-ruraux qui se sont installés dans le secteur. »

L'équipe ne manque pas

de projets pour développer son activité en douceur. À la mi-septembre, Thomas Lefrancq, ancien ingénieur devenu boulanger, proposera son pain cuit au feu de bois. L'an prochain, les

clients pourront commander sur Internet ([www.epicerieducoing.com](http://www.epicerieducoing.com)). Ils trouveront aussi des points-relais répartis autour du lac.

Jacques LELEU



Le relais Poste est un moyen de s'adapter à la demande en développant la gamme des services. Photo D.U.R.M.

**C**e vendredi matin, les clients affluent. Fabrice David, au comptoir, les voit défiler les uns après les autres. « C'est très aléatoire, explique-t-il. Parfois, c'est le rush en fin de matinée. D'autres fois, les clients se rattrapent en début d'après-midi. » Sa femme et lui, originaires du Maine-et-Loire, ont racheté l'épicerie située dans la rue de la Remise, tout près de l'église, en 2008.

Bien accueillis dans ce village où les commerces se font rares, les gérants ont joué la carte du multiservice. « Il faut se diversifier pour tenir. Si nous ne faisons que l'alimentation ou le tabac, il nous serait impossible de nous en sortir. De plus, en élargissant notre gamme, le client qui entre pour une raison va trouver autre chose qui l'intéresse. » On décide donc de quoi manger - avec de la viande et du fromage locaux - du tabac, des souvenirs, des jeux à gratter... et le relais Poste. « Le

bureau de me. Nous a service à n pondre à u dit nouvea supplément

Entre d cliente hal depuis 15 jours plein ter "agum tation app voyards" dépanne. I sympas ! »

C'est gr cation, « n horaire et fèrent », é face aux

Mais l'arr cherch dan vités d'A ple. « Le tuent le A battre. A nouveau de jeun



# PRODUIRE, VENDRE localement

Lettre d'information de l'ARDEAR Rhône-Alpes sur la relocalisation de l'agriculture



**Septembre 2013 n°8**

*Relocalisation (définition): mot n'existant pas (encore) dans le dictionnaire, au contraire du mot « localisation ». Il peut signifier la priorité donnée au local, le passage à une économie d'échelle plus modeste, au service des besoins humains.*

## SOMMAIRE:

### Circuits courts en mouvement

P. 2-3 : dynamiques des circuits courts sur l'agglomération lyonnaise

P.3-4 : interview : quelle stratégie pour les petites structures de vente ?

P.4 : une initiative locale : le GRAP (Groupement Régional Alimentaire de Proximité)



**ARDEAR RHÔNE-ALPES**  
RÉSEAU DE L'AGRICULTURE PAYSANNE  
58, rue Reaillé 69007 LYON  
04 81 91 99 65  
ardear.villecampagne@orange.fr

## Agenda :

17, 24 septembre et 8 octobre, 19h à Oullins (69) :

Réunions publiques d'information sur le projet de Halle à Oullins (lire ci-contre)

30 septembre à Saint Joseph (42) :

Journée de formation sur la mutualisation de matériel de tri et de nettoyage en meunerie féminiè, avec l'intervention de l'association DiNO'S

1er octobre à Lyon :

Présentation et discussion autour du projet de Pôle Territorial de Coopération Economique (PTCE - lire ci-contre)

22 octobre à Bourg-les-Valences (26) :

Journée d'échanges sur les alternatives à l'abattoir industriel, avec la Confédération Paysanne et des chercheurs de l'INRA.

## Quelques projets du réseau de l'agriculture paysanne, sur les circuits courts alimentaires

### Construire de nouveaux outils

Un groupe de vingt six producteurs, l'ARDEAR du Rhône et le Groupement Régional Alimentaire de Proximité (GRAP - voir article en p.4) conduisent un projet de magasin, qui sera basé à Oullins (Rhône). Le concept est original, puisque cette halle de 500 m<sup>2</sup> proposera à la fois une épicerie sèche et des produits frais proposés en direct par les producteurs comme dans un point de vente collectif. Dans le but d'optimiser la logistique et de mutualiser les coûts au maximum, le magasin comprendra également un espace de restauration, un traiteur, un petit atelier de transformation et un espace de stockage. Il démarrera son activité au printemps 2014 (contact : Gaëlle Desorme, ARDEAR 69 - 04 78 38 29 20).

### Améliorer et pérenniser ce qui existe

Après avoir accompagné les producteurs d'@ deux pas des champs dans une période difficile, l'ARDEAR envisage de travailler avec les producteurs, salariés et consommateurs d'Alter Conso, Coc'Ethic et de l'Arbratégumes, trois systèmes de paniers partageant les mêmes locaux à Décines (Rhône). Ces structures souhaitent, d'une part, adopter un fonctionnement plus collectif pour réduire leurs charges, et, d'autre part, faire évoluer leur modèle économique. Celui repose aujourd'hui uniquement sur la vente de paniers, souscrits dans le cadre de contrats d'abonnements à six mois. L'objectif est bien sûr de pérenniser ces structures et les fermes qu'elles font vivre.

### Anticiper

Nous allons participer à la construction d'un réseau de structures de la relocalisation agricole et alimentaire qui devrait couvrir le territoire du futur Pôle Métropolitain (Grand Lyon - St

Etienne Métropole - Vienne Agglomération et Communauté d'Agglomération des Portes de l'Isère). Ce réseau, qui regrouperait une trentaine de structures de l'Economie Sociale et Solidaire (ESS), permettra d'aller chercher des financements pour mener des actions collectives de mutualisation, de formation, d'expérimentation et de développement. Nous allons répondre à un appel à projet national pour faire de ce réseau un « Pôle Territorial de Coopération Economique » (PTCE), dispositif qui sera mis en valeur dans la nouvelle loi-cadre de l'ESS et qui pourrait bénéficier par la suite de financements spécifiques.

François Monat,  
animateur à l'ARDEAR.

TOUTES VOS COURSES  
DANS LA NOUVELLE  
Halle d'Oullins!



réalisé avec le soutien de:





Groupement  
Régional  
Alimentaire  
de Proximité

## Face à la banalisation des circuits courts, quelle stratégie pour les petites structures de vente ?

Regards croisés d'Emilie Lanciano (1) et de Kévin Guillermin (2)

### Quels sont pour vous les principaux enjeux relatifs aux circuits courts alimentaires aujourd'hui ?

**Kévin Guillermin** : cet été, en vacances, je suis entré dans une grande surface, et me suis retrouvé face à un grand panneau, avec les photos de pleins de producteurs des environs. Tout le monde fait du circuit court, du bio, du local, notamment la grande distribution, avec de gros moyens et un gros impact. Face à ça, que faisons-nous, les petites structures ? Soit on considère que cela ne nous concerne pas, soit on considère qu'on est menacés. Je crois que nous sommes menacés, que nous subissons déjà cette concurrence. Comme tout le monde se réclame de valeurs qui étaient au départ uniquement le fait de pionniers, de militants, je crois que nous devons nous poser des questions et y répondre : quelle est notre différence, comment peut-on la valoriser ? Comment aider les consommateurs à se repérer ?

**Emilie Lanciano** : j'arrive aux mêmes conclusions. Je

rajouterai aussi que nombres d'enjeux des circuits courts que nous avons identifiés il y a quelques années existent encore aujourd'hui : relocaliser l'agriculture, préserver les métiers agricoles, installer des agriculteurs y compris en hors-cadre familial, revivifier le lien ville-campagne, transformer la façon dont les gens consomment. D'ailleurs, cela peut se faire sur un mode militant, mais cela passe aussi par une modification des comportements en GMS (3), ce qui est plutôt positif finalement.

**K.G.** : Oui, parmi les gens qui ont adhéré depuis longtemps aux circuits courts, il y a beaucoup « d'intermittents » du bio (4) et des produits locaux, qui vont aussi dans les grandes surfaces. Ils ont été séduits par le côté nouveau des circuits courts, mais, si nous ne sommes pas à la hauteur, ils risquent de se lasser et peut-être d'aller davantage en GMS. Nous devons donc nous poser la question : que veulent les gens ? Que

(1) Emilie Lanciano est maître de conférences en Sciences de Gestion à l'Université de Saint Etienne et membre du laboratoire

COACTIS

(2) Kévin Guillermin est membre fondateur du Groupement Régional Alimentaire de Proximité (GRAP - lire l'encart en page 4)

(3) Grandes et Moyennes Surfaces

(4) lire « Les intermittents du bio, pour une sociologie pragmatique des choix alimentaires émergents », Claire Lamine, 2008, éditions Quae

(Suite en page 4)

## Une initiative locale

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

« Mutualiser tout ce qui ne se voit pas, dans une coopérative filière intégrée »

Le GRAP a été créé début 2013 par Olivier Bidaut et Kévin Guillermin, dans le but d'appuyer les projets de transformation et de distribution de produits biologiques et/ou d'agriculture paysanne. Cette Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) a pour vocation d'héberger juridiquement ces projets et de leur proposer différents types de services : accompagnement, formation, services opérationnels et services supports (comptabilité, outils logistiques). Après moins d'un an d'existence, ce sont déjà

plus d'une dizaine de structures bien établies ou en construction qui ont

intégré le GRAP,

structures basées dans un périmètre d'environ 150 kms autour de Lyon. Différentes formules de participation au GRAP sont possibles, en fonction de ce que souhaitent les structures et des risques financiers qu'elles comportent, l'idée étant d'éviter que la défection d'une structure ne pénalise trop l'ensemble de la SCIC.





(Suite de l'interview croisée d'Emilie Lanciano et de Kévin Guillermin de la p.3)

peut-on leur apporter ?

**Si ce n'est ni le « bio », ni le « local », qu'est-ce qui distingue les propositions « alternatives » ?**

K.G. : pour moi, ça doit désormais être une cohérence globale, une multitude d'indicateurs à combiner : le bio, le local, l'échelle des salaires, la participation des salariés au capital, la redistribution ou pas des dividendes, des critères humains, environnementaux, etc. Pour moi il y a une distinction entre dire « il y a un marché porteur, donc je mets un logo sur mes produits pour être dans le coup » et une démarche plus profonde et plus complexe. De la même façon, je pense qu'on ne doit pas s'arrêter aux statuts juridiques des structures pour juger de leurs pratiques. Toute la difficulté sera de parvenir à expliquer tout ça, pour valoriser nos initiatives auprès du public.

**Faut-il s'inspirer des méthodes des grandes surfaces ?**

K.G. : je ne crois pas. Ce n'est pas en les imitant qu'on arrivera à faire mieux qu'elles. Une meilleure stratégie serait de se différencier sur tous les plans. Ce qui n'empêche pas d'avoir une réflexion sur le service apporté et sa rationalité économique. Qu'on le veuille ou non, il faut que ce service corresponde le mieux possible aux attentes des consommateurs visés.

E.L. : la GMS a repris le circuit court à sa manière, c'est-à-dire en rationalisant l'offre au maximum. Sans chercher à les imiter, on peut néanmoins penser que certaines méthodes de « rationalisation douce » sont bonnes, comme la mutualisation de ressources, la mise en réseau des initiatives, ainsi que le proposerait un « Pôle Territorial de Coopération Économique » (PTCE - voir article p.1)

K.G. : c'est toujours le même cycle : les pionniers innovent, veulent démocratiser leur innovation, mais cela aboutit en partie à leur banalisation. Ils se retrouvent alors acculés, obligés d'aller sur l'innovation suivante, sans forcément avoir pris le temps de capitaliser pour bien la construire. C'est aussi ce que pourrait favoriser un PTCE.

**Mutualiser, c'est déjà la stratégie du GRAP ?**

K.G. : oui. Au GRAP, pour gagner en efficacité, on propose de mutualiser tout ce qui ne se voit pas : la compta, les fiches de paie, etc. Le reste est laissé à la liberté, à la personnalité de chaque structure. Nous faisons le pari que cette mutualisation par l'arrière-boutique permettra de garder l'âme des projets alternatifs et leur diversité.

**Justement, comment ne pas reproduire les égarements de la coopération agricole, à force de regroupements, de « rationalisation » ?**

E.L. : un premier garde-fou est de maintenir le côté plurisectoriel des circuits courts, pour préserver la place de chacun, agriculteurs, consommateurs, transformateurs, distributeurs, sur le marché.

K.G. : cette question est difficile. Je crois que le devenir des organisations repose pour beaucoup sur les personnes. Je ne crois pas trop au fait d'écrire des choses dans le marbre pour se protéger. Je pense plutôt que l'objectif de transformation sociale et de démocratie est à cultiver en permanence, qu'il faut s'organiser structurellement pour cela, en faisant de l'éducation populaire.

E.L. : Il faut aussi que l'environnement institutionnel s'adapte et intègre cette problématique dans ses pratiques. Que les services des institutions soient développés de façon cohérente.

**Y a-t-il d'autres réponses à envisager ?**

K.G. : Il faut réfléchir à des façons de mesurer réellement l'impact de nos initiatives et de les améliorer. Y compris sur des choses impalpables comme la convivialité : la convivialité, ce n'est pas juste mettre une table avec du café, ça doit aller beaucoup plus loin.

E.L. : les dynamiques collectives et de réseau me paraissent importantes. Rendre le foncier accessible est indispensable également. De plus, dans les circuits courts, le consommateur peut intervenir dans la relation marchande. Je trouve que la formule AMAP est révolutionnaire, mais qu'elle résiste mal aux contraintes externes. Il faut qu'on trouve une autre place pour le consommateur. On tâtonne encore. De ce point de vue là, les démarches d'habitats coopératifs sont intéressantes, car elles permettent de combiner différentes fonctions.

K.G. : oui, il y a de vraies synergies possibles entre toutes ces initiatives. Parfois, on a tendance à s'attrister du fait que les gens demandent à participer, mais que dans les faits, ils s'impliquent peu. Il faut accepter cela, tout en conservant une ambition d'éducation populaire. Le fait d'être confronté à une démarche où tu te retrouves de l'autre côté de la table est toujours intéressant : par exemple, quand je répare mon vélo au Recycleur (1), je suis dans une autre relation avec le professionnel du vélo. C'est probablement dans cet ordre d'idée qu'il y a des choses à puiser.\*

(1) Le Recycleur est un atelier de réparation de vélo associatif, basé à Lyon



## OULLINS Quand la campagne s'invite à la ville, le projet d'une halle de producteurs

**Consommation.** Producteurs locaux, épicier, traiteur et cuisinier devraient se retrouver sous le même toit à la mi-janvier 2014. Dans un magasin de vente à la Saulaie, dédié aux produits issus de l'agriculture paysanne.

C'est un projet séduisant. Et inédit sous cette forme. Profitant du fait que les consommateurs désirent de plus en plus savoir ce qu'ils achètent et ce qu'ils mangent, des producteurs locaux venus des Monts du Lyonnais principalement ont eu l'idée de se réunir dans un même lieu pour proposer un peu plus qu'un magasin de vente directe de leurs produits.

En effet, les propositions de vente en circuits courts fleurissent partout. Il suffit de voir le succès des Amap<sup>(1)</sup> et du système de distribution paniers de fruits et légumes frais. Un accès aux produits bio, sinon sains et

sans intermédiaire, qui séduit. À la difficulté près que c'est souvent un peu plus cher (mais meilleur) et que le consommateur doit faire ses courses dans plusieurs lieux pour couvrir tous ses besoins. Pour ne plus morceler les courses, la Halle d'Oullins, nom encore provisoire, va proposer une offre complète. « En plus des produits issus de l'agriculture paysanne, il y aura aussi des produits secs vendus en vrac, mais aussi du chocolat, du café, des produits d'entretien, des boissons, de la papeterie... pour que le client trouve tout en un même lieu », explique Ronan Calard, le chargé de projet.



■ C'est ici, au 105 avenue Jean-Jaurès que le projet doit prendre vie.  
Photo Emilie Chaumet

Structurée en société coopérative d'intérêt collectif (SCIC), la Halle d'Oullins va regrouper 25 fermes mais aussi 3 000 références dans son magasin de 300 m<sup>2</sup>. Il y aura en plus une épicerie, un espace traiteur/restauration. Les travaux doivent commencer cet automne pour une

ouverture à la mi-janvier. ■  
**Emilie Chaumet**

Pour en savoir plus, réunion d'informations mardi 24 septembre salle Collovaire et le mardi 8 octobre à la salle du caveau. Les deux réunions ont lieu 7, rue Parmentier à 19 heures.

<sup>(1)</sup> Amap : association pour le maintien d'une agriculture paysanne.

« Ma production, c'est 100 % en direct »

**Nicolas Aymard** producteur de légumes à Chaussain



« J'ai fait une reconversion professionnelle il y a un an et demi. Je me suis lancé, avec ma femme Véronique, comme producteur. On ne fait que de la vente au panier, avec trois systèmes, un à Lyon, un dans le Sud-Ouest lyonnais et le dernier avec le centre social des Barolles à Saint-Genis-Laval. Au total, ce sont environ 230 paniers par semaine, la totalité de ma production. C'est ma volonté. La Halle d'Oullins est un débouché qui m'intéresse beaucoup, j'aime le principe de plusieurs petites structures agricoles qui s'associent. »



« Un débouché important et local »

**André Roussel** producteur et transformateur de légumes à Grézieu-le-Marché

« Avec Christine nous produisons des légumes. Notre spécificité c'est la transformation. On fait de la ratatouille, du caviar d'aubergines, des cardons, des soupes et du coulis de tomates... Je vends 100 % de ma production en vente directe, via les marchés et les paniers AMAP. On avait envie de rentrer comme associés dans un magasin de producteurs. Le projet d'Oullins sera pour nous un débouché important et local. »

**30 000**

C'est en euros la somme manquante à ce jour pour faire vivre le projet dont le budget total est de 500 000 €. Pour recueillir cette somme, les producteurs font appel à l'épargne solidaire et émettent des titres participatifs. D'une valeur de 100 € chacun. Avis aux amateurs.



« Ce point de vente, c'est quasi vital pour la suite de mon activité »

**Marie-Christine André** productrice d'escargots à Décines

« J'éleve, puis ramasse et cuisine des escargots depuis neuf ans. Aujourd'hui, je vends en direct, chez moi principalement. Je suis très impatiente du magasin de producteurs d'Oullins. J'ai beaucoup d'espoir que ça fonctionne. Le concept me plaît bien et c'est un nouveau débouché nécessaire à mon activité. Financièrement, j'en ai besoin pour continuer. Et pour moi, il est hors de question de mettre mes produits dans une grande ou une moyenne surface. »



Groupement  
Régional  
Alimentaire  
de Proximité

Le Monde.fr

« Le Monde » et Finansol lancent les Grands prix de la finance solidaire 2015



## Méthodologie, prix, jury et dotations

Finansol a reçu près de 80 dossiers d'associations, de SCOP (sociétés coopératives de production) et d'entreprises solidaires. La rédaction du *Monde argent & placements* et Finansol ont alors effectué un premier tri en prenant en compte l'impact sociétal et environnemental de chaque projet, sa solidité financière et son caractère innovant.

**Prix coup de cœur** : les internautes peuvent voter du 1er octobre jusqu'au 15 octobre. Chaque internaute identifié par son adresse IP ne peut voter qu'une seule fois. La Société éditrice du Monde se réserve le droit de décompter du résultat final toute participation multiple.

**Pour les quatre autres catégories**, le jury des Grands Prix de la finance solidaire départage les candidats.

Les gagnants seront connus le 2 novembre lors de la remise des prix au siège du journal *Le Monde*. Tous les lauréats recevront une dotation de 5 000 euros.

**Les nominés :**

### ■ Prix Activités Écologiques

Terre et Humanisme

GRAP (Groupement Régional Alimentaire de Proximité)

GECCO

Énergie Partagée

## GRAP (Rhône) Trophée Entrepreneuriat

La stratégie de cette coopérative est de rassembler différents projets pour mutualiser des services comme la comptabilité, les achats, la gestion des stocks... Avec une aide au démarrage.

À l'origine du projet: Olivier Bidaut, 38 ans, et Julien Weste, 31 ans, fondateurs de 3 p'tits pois l'épicerie bio et solidaire installée rue Chevreul dans le 7<sup>e</sup> arrondissement. Après avoir répondu à l'appel d'offres lancé fin 2011 par la ville de Lyon pour reprendre les Halles La Martinière, ils se rendent compte qu'ils pourraient avoir un rôle fédérateur. "On n'a pas été retenu puisqu'on a terminé en 2<sup>e</sup> position. Mais on a eu l'occasion de travailler ensemble et de solliciter d'autres acteurs du bio ou de l'ESS", se rappelle Kevin Guillermin qui les rejoint à cette époque. De même que d'autres porteurs de projets. "Du coup, on a travaillé à marche forcée pour être prêts en novembre 2012 avec un projet vraiment collectif."

Comme souvent, ces porteurs de projets cumulent des expériences variées. Olivier Bidaut a la réputation d'avoir un profil "très opérationnel" d'entrepreneur. Après avoir eu un camion pizza et une agence de com, il a tenu un bureau d'études dans le petit éolien. Julien Weste est quant à lui ingénieur INSA de formation avec une spécialisation dans la logistique. Alors que Kevin Guillermin a fait une école de commerce, l'Essec Paris, mais voulait s'investir dans l'ESS. Après avoir travaillé au Crédit Coopératif, il se lance. "Je souhaitais travailler dans une entreprise où les salariés sont associés aux grandes décisions et récoltent les fruits de leur travail. Une entreprise où on se préoccupe aussi de l'impact écologique de son activité."

### Autonomie

La mutualisation prend différentes formes à Grap. Il y a des activités intégrées avec trois épicerie: 3 p'tits pois à Lyon, Cœur d'Artichaut à Tence en Haute-Loire vers Yssingeaux, Novaïaise vers le lac d'Aiguebelette, l'épicerie du Coing en Savoie, Petits Zestes qui importe des produits méditerranéens,

deux boulangeries bio dont la Fourmières, également vers lac Aiguebelette, et une autre à Lentilly, le restaurant Le Petit Coordonnier à Vienne...

"Mais on est prêts à travailler avec des structures qui ne sont pas coopératives si elles respectent certains principes: le bio, les circuits courts, la participation des salariés au capital...", précise Kevin Guillermin. D'ailleurs, le projet le plus visible en 2014 qui sera la Halle d'Oullins avec une boutique de producteurs en vente directe mais aussi une épicerie et un traiteur, sera géré par une SARL classique respectant ces principes. Grap ressemble à certaines coopératives d'activités existantes. "On s'en inspire pour l'autonomie des entrepreneurs



partie prenante à Grap et la mutualisation de certains services mais on s'en distingue en prenant des risques financiers au niveau des prêts pour le démarrage après vérification de la viabilité du projet", résume Kevin Guillermin. En dix-huit mois, c'est plus de 13 activités qui ont rejoint cette grappe d'entreprises sociales et solidaires. À terme, elles devraient être une vingtaine. "Cela s'est fait de manière intuitive, résume Kevin Guillermin, mais on va formaliser une charte autour d'une approche humaine, éthique et technique."

## Une grappe d'entrepreneurs



"Je souhaitais travailler dans une entreprise où les salariés sont associés aux grandes décisions et récoltent les fruits de leur travail. Une entreprise où on se préoccupe aussi de l'impact écologique de son activité"