

Synergie

ATELIER 3

Jeudi 7 Octobre 2021

Salle des fêtes de Lantenay
18h30 - 21h00



Générateur
BFC



Synthèse

AU DÉPART :

14 participants
3 animateurs

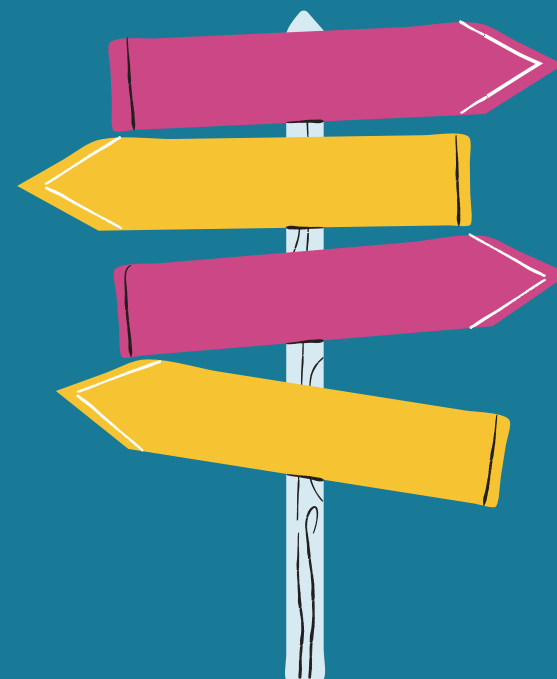


3 idées
à travailler



A L'ARRIVÉE :

3 projets
approfondis en
collectif



La sélection des idées :

**Vote des membres de la
Commission Développement
économique**

**Vote des participants
des ateliers 1 et 2**

**Vote des membres du
Bureau communautaire**

**Vote de passants à l'occasion
d'un Soir de marché**

3 idées retenues à travailler :

La recyclerie



Le marché ambulant



La cant'Ouche



Objectifs de l'atelier



Travailler collectivement pour approfondir les 3 idées issues des ateliers précédents



S'inspirer d'initiatives similaires existantes sur d'autres territoires



Passer des idées à des **activités économiques concrètes** à déployer sur le territoire de la CCOM

Rappel des enjeux de l'atelier #1: Agriculture et alimentation de proximité

**Favoriser
l'installation agricole**

**Sensibiliser les
habitants et développer
l'auto-production**

**Soutenir une
agriculture
respectueuse de
l'environnement**

**Favoriser
l'approvisionnement
local et bio de la
restauration collective**

**Développer la
commercialisation en
circuits courts**

**Créer et mutualiser
des outils de
transformation**

Des initiatives inspirantes

**Cuisine centrale
de Dijon**

**Restaurant municipal
de Lons-le-Saunier**

**Cuisine des
Saveurs à Nevers**

La cuisine centrale / "La Cant'Ouche"

Rappel du besoin



- Produire **localement** et d'une manière plus **respectueuse de l'environnement**
- Donner accès à des repas plus **sains et qualitatifs**



Les activités clés

- **Préparation de repas** en favorisant les produits locaux et bio
- **Distribution** des repas sur le territoire de la CCOM

Les acteurs à associer

- Les **producteurs** et **restaurateurs**
- Les **EHPAD** et **entreprises** locales
- Les **collectivités** locales (CCOM, Pays Auxois-Morvan, Département,...)
- Les **habitants** et les **associations** locales

La cuisine centrale / "La Cant'Ouche"

Les bénéficiaires

- Les **scolaires**
- Les **personnes âgées**
- Les entreprises **publiques**
- Des salariés du **privé** : artisans,...

Le lieu présent

- Un lieu **central**
- Un lieu **réaménagé** ou mutualisé

Le fonctionnement économique

- Des **coûts** d'achats, de logistique et de personnel
- Des **ventes** de repas et possibilités de subventions + financement participatif

Les inconnues restantes

La présence suffisante de maraîchers locaux ?

L'ampleur du projet : besoin d'étudier des initiatives similaires



Rappel des enjeux de l'atelier #1: Commerces et services de proximité

Mieux recenser les initiatives existantes

Rendre visible et accessible l'offre culturelle

Rendre plus accessibles les services publics

Créer plus de commerces alimentaires locaux

Mutliplier les lieux de sociabilité et de convivialité

Développer l'économie circulaire

Des initiatives inspirantes

**Le marché itinérant
des Baronnie
(Hautes-Pyrénées)**

**Le marché de
producteur du Pays
Vignonais (Gard)**

**Bien manger pour
bien vivre dans
l'Aillantais (Yonne)**

Le marché ambulant / "Halle à l'Ouche"



Rappel du besoin

- Faciliter l'**accès** à une offre complète de produits **locaux**
- Faire émerger un espace de **vie** et de **convivialité**



Les activités clés

- Marché de **producteurs, restaurateurs** et **commerçants** de la CCOM
- Des activités de **convivialité** : repas sur place, concerts, sensibilisation,...
- Le **soir ou les week-ends**, 2 à 3 fois par mois

Les acteurs à associer

- Les **producteurs** et **commerçants**
- Les collectivités territoriales et le PAT
- Les **associations** locales

Le marché ambulant / "Halle à l'Ouche"

Les bénéficiaires

- Les **habitants et les familles** de la CCOM

Le lieu présent

- Un marché finalement plutôt **fixe**
- Installation d'une **halle**
- Un lieu **central**
- Des **déplacements ponctuels** du marché dans la CCOM

Le fonctionnement économique

- Des **coûts** d'investissement, d'occupation du lieu, de logistique,
- La **ventes** de produits, possibilités de subventions
- Financement participatif



Les inconnues restantes

L'existence d'un besoin chez les producteurs ?
Une diversité suffisante de l'offre locale ?

Des opportunités : le Projet Alimentaire Territorial (CCOM)



Des initiatives inspirantes

**La Recyclade
(Dijon)**

**Le Recyclerie
d'Arinthod (Jura)**

**Au bonheur des
chutes (Auxerre)**

La recyclerie / "Citron vert"



Rappel du besoin

- Lutter contre le **gaspillage** et protéger l'**environnement**
- Renforcer le **lien social** et la **transmission** des savoirs
- Améliorer le **pouvoir d'achat** et créer de l'**emploi** local

Les activités clés

- La **vente** de produits de seconde main
- La **location** de matériel
- Des **ateliers participatifs** : réparation, couture ,...
- Un lieu de **convivialité** / café

Les acteurs à associer

- Acteurs du **réemploi**
- **Déchetteries**
- **Ecoles, entreprises** locales
- Structures de **services à la personne**
- Les **collectivités** territoriales et l'ADEME

La recyclerie / "Citron vert"

Les bénéficiaires

- Tous les **habitants** de la CCOM

Le lieu pressenti

- Un lieu **accessible** : près de A38, Sainte-Marie-sur-Ouche ? Sombornon ?
- Besoin d'un **grand espace** pour stockage et vente

Le fonctionnement économique

- Des **coûts** d'achats, de loyer, de personnel
- La **ventes et prestations**, possibilités de subvention/mécénat
- Financement participatif

Les inconnues restantes

Une activité qui nécessite des bénévoles engagés
La complémentarité avec les structures existantes

