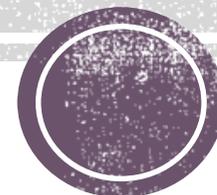


# Projet de création d'un espace de vente collectif bio du Quercy au Min de Toulouse



Paysans Bio du Quercy



• Bio 46 •

# Paysans Bio du Quercy

- Statuts
- Règlement intérieur
- Outils communs en ligne
- Outils commun de communication
- Boîte mail
- Etude coût logistique/ débouchés en 2019

**C'est quoi l'élevage bio ?**

**Elevage de races locales & rustiques**

**Pâturage obligatoire**

**Une alimentation à base de fourrages et céréales bio majoritairement produits sur la ferme**

**Pas d'OGM, ni d'engrais de synthèse, ni de pesticides de synthèse**

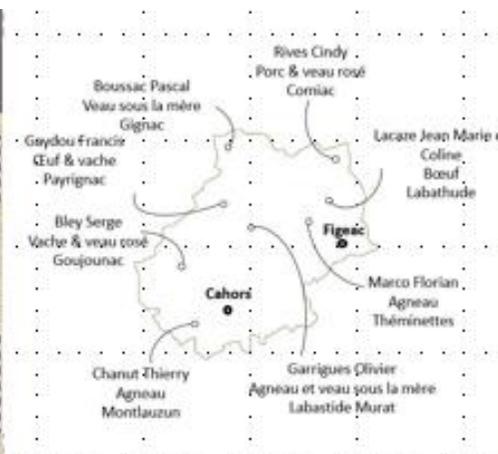
**Le bien-être animal : Paillage, alimentation saine, respect des cycles naturels**

**Utilisation de l'homéopathie, de l'aromathérapie et de la phytothérapie pour soigner les animaux**

**Pour des viandes tendres, qui se tiennent à la cuisson et riches en oméga 3.**



Des logos certificateurs



**Comment nous contacter :**

**06.12.51.10.86**  
paysansbioduquercy@mailo.com

**Paysans Bio du Quercy**



vous proposent des **Viandes authentiques de qualité bouchère** en direct de nos élevages du Quercy

**06 12 51 10 86**  
paysansbioduquercy@mail.com




# Paysans Bio du Quercy

- Association loi 1901 – réflexion asso fiscalisée
- Pas de mixité
- Fermes lotoises + communes limitrophes
- AG début avril environ
- 1 règlement intérieur en cours





# Suite à la visite, naissance d'un projet .. aux contours clairs



Délai de réalisation : 8 mois – 1 an

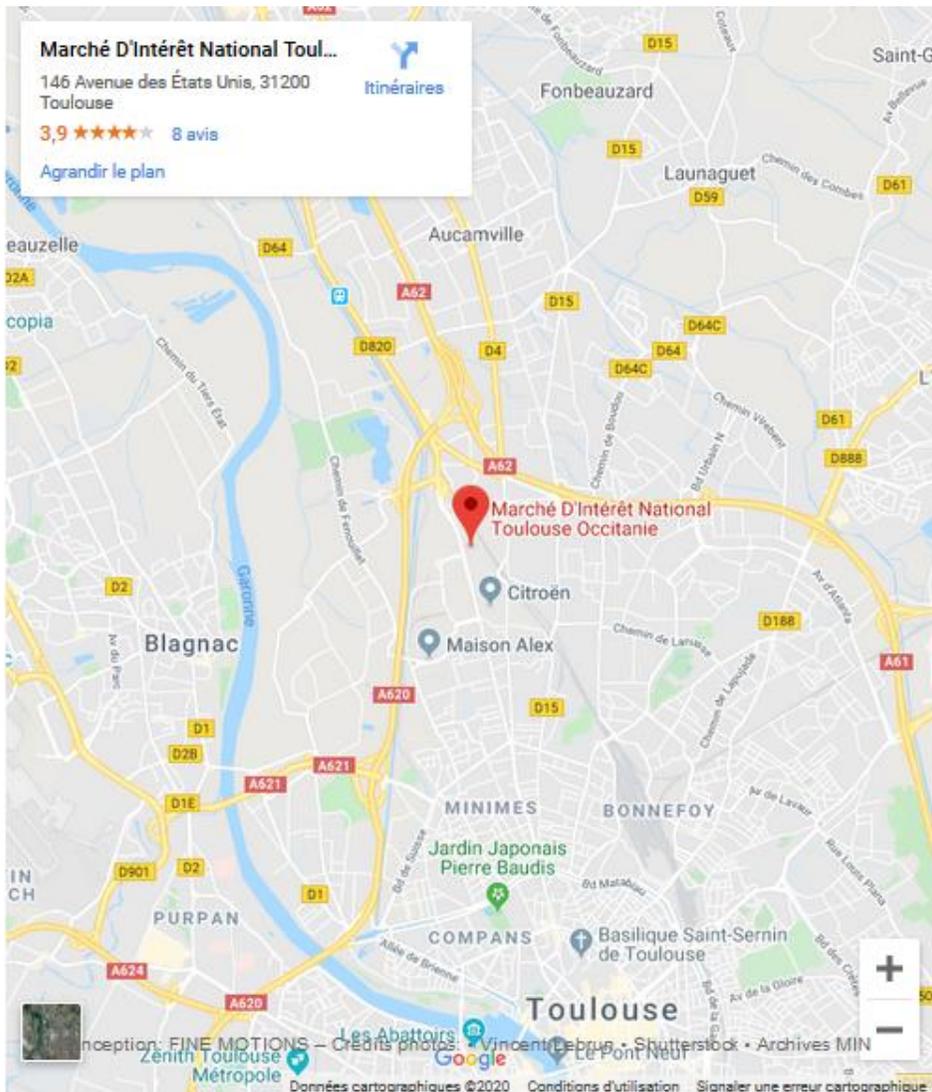
« Quercy » : limites ?



# Min de Toulouse



## 50 min du péage de Cahors Sud



# Min de Toulouse

- 18 Ha
- 302 producteurs / 147 entreprises
- 3 600 acheteurs / 407 M€ de CA
- 227 000 tonnes de produits alimentaires commercialisées, dont 75% de F&L

## Acheteurs principaux :

- commerces de proximités,
- restaurants,
- marchés de plein vent
- ou grandes surfaces de 9 départements

sont livrés **quotidiennement** en produits frais issus du M.I.N. de Toulouse.



# Carreau des producteurs – carreau bio



3 marchés par semaine : mercredi, vendredi, samedi



# Pavillon gastronomie

**Bât. 24 = pavillon gastronomie**  
**Local 4**  
**6 traiteurs, affineur Xavier...**



## Plan du site



**Scop**  
**Sublim'Arôm** –  
100 m<sup>2</sup>  
**Revente**  
**produits bio**



# Pause



Paysans Bio du Quercy



• Bio 46 •

# Tour de table



## Excusés (5)

- Cindy Rives – porc noir, veau rosé et vache, agneaux
  - Isabelle Auriat, château Les Hauts d’Aglan à Soturac
  - Sandric Sainte Marie – apiculture
  - Eric Crassat – vignes
  - Jean-Baptiste Hannebicque et Agathe – Jumenterie du Pec Blanc à Rudelle –lait de jument et savon
- 

## Présents (13)

- Christelle & Olivier Fryon – agneaux, bientôt veau et porc noir
  - Delphine Lasvènes – pruneaux d’Agen, vin de noix, liqueurs, truffes, noix, pâtes de fruits, liqueurs, confitures
  - Francis Gaydou : œufs, , bovin , asperge, pomme de terre
  - Serge Bley : veau rosé et vaches limousines, pâté, viande séchée ; bientôt porc
  - Pascal Boussac : veau sous la mère limousin
  - Thierry Chanut : agneaux caussenards
  - Coline Lacaze : produits de la châtaigne, bovin
  - Pierre Tabel : porc noir, farine
  - Jean-Baptiste Mouly : légumes diversifiés, agneaux
  - Eric Darques Rose – safran la Nadalle à Duravel – safran
  - Jean-François Larribe – œufs, volailles de chair, bovin
  - Michel Magne – brasserie La Bouriane
  - Etienne Conquet – melons et ail
  - Collet Olga et Didier – caprin – bientôt yaourts
  - Geneviève et Michel PHILIPPE – noix
- 

## Autres contacts pris (5) :

- Zac Meakin – brasserie Merchien – vin et bière
- Elodie et Julien Plazanet – bovin viande, noix, châtaignes, légumes
- Cabrioles de Balajou – fromages de chèvres
- Ludovic Bonnet – lait de vache, yaourts
- Benjamin Zimra – huiles essentielles et produits cosmétiques, tisanes



- Vos motivations
- Vos productions
- Vos expériences passées ou actuels de projet collectif/ de magasin de producteurs
- Comment souhaitez vous vous investir ? Votre vision de ce projet qui émerge ?



# 1<sup>er</sup> éléments



# Devis mensuel 50 m<sup>2</sup>



	Année 1 - 50%	Année 2 - 30%	Année 3 -15 %	Année 4 Taux plein
Devis mensuel HT	<b>328€</b>	379€	417€	455€
Devis mensuel TTC	<b>393€</b>	455€	501€	546€

-50% en année 1 ; -30% en année 2 ; -15 % en année 3 ; taux plein en année 4

Comprend :

- Location de 50 m<sup>2</sup> : espace stockage/chambre froide compris dans les 50m<sup>2</sup> ?
- Emprise au sol
- **Redevance services**
- Nettoyage pavillon gastronomie
- Parties communes
- Entretien froid



# Services au Min



## SERVICES DISPONIBLES SUR LE SITE

- Site accessible 24h/24 pour les concessionnaires
- Gardiennage du site la nuit et les week-ends
- Accueil 6h-12h / 14h-16h
- Parkings
- Gestion des déchets
- Domiciliation
- 4 Restaurants
- Bureaux – Salles de réunion
- Transports – Logisticiens
- Maintenance matériel de manutention
- Maintenance bâtiments – Services techniques MIN
- Dépôt d'espèce (billets/pièces) Banque Populaire (situé à l'entrée principale)

## Des entreprises sur place pour

:

- Montage et entretien de la chambre froide
- Aménagement magasin et bureau

## Bientôt :

- Vente en ligne
- Atelier de découpe et de transformation



# Construire le projet en collectif





## **Permanence producteurs ET salarié**

Gérer les mêmes productions

Prévisionnel économique – financement du magasin (%)

Structure juridique à faire évoluer





## MISE EN OEUVRE

### Quelles sources de financements ?

- Fonds propres
- Subventions
- Prêts
- Financement participatif
- Fondation, fonds d'investissement...

## MONTAGE ET FINANCEMENT

- Organiser les travaux > Déclaration ou permis de construire
- Élaborer un plan de communication
- Dépôt des statuts et création de la structure juridique
- Veiller au respect des règles sanitaires et réglementaires
- Organiser le recrutement (si salarié-e-s)

## DÉMARRAGE D'ACTIVITÉ

- Prévoir un fond d'amorçage
- Organiser une phase test



## CLÔTURE DU PROJET

Tous les essais ne sont pas transformés. Par exemple, deux projets de légumeries bio ont été clôturés sur le département d'Ille-et-Vilaine en 2018. Les résultats de l'étude de faisabilité ne permettaient pas de viabiliser les projets.

**Plan d'aménagement** : chambre froide, vitrines froid, espace, bureau, zones de stockage

**Financement** : fonds roulements/ fonds propres ; subventions et appels d'offre ; mécénat / financement participatif...

**Communication**





Created by ProSymbols  
from Noun Project

# Accompagnement possible

Idée : **Association tarnaise agriculture de groupe (ATAG)**

L'A.T.A.G. est une association créée par des agriculteurs en 1993 afin de

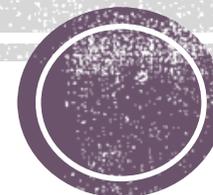
- ✓ **promouvoir l'agriculture de groupe**
- ✓ **accompagner des projets collectifs** (en famille, entre tiers, en couple).

Nous intervenons dans les domaines de l'**organisation du travail**, de la **communication** et des **relations humaines** à toutes les étapes de la vie d'un groupe. Nous réalisons :

- des accompagnements personnalisés (entretiens individuels ou collectifs, médiation, conseils...),
- des formations programmées (présentées dans ce catalogue),
- et des formations-actions sur mesure à la demande de sociétés ou d'autres groupes agricoles (magasins de producteurs, groupements d'employeurs etc.)



# Vos 1<sup>e</sup> impressions et idées



## Réflexion personnelle

- Mes objectifs
- Mon investissement / temps disponible
- Échéances personnelles

**Je me positionne**

**Je confirme mon engagement**

**Je clarifie mes objectifs**

**Je participe aux recherches**



## Réflexion sur le projet

- Valeurs et objectifs
- Fonctionnement/ règlement
- Financement/prévisionnel
- Produits/ planification/volumes

## Mise en place de groupes de travail ?

- Aménagement de l'espace et lien MIN
- Forme juridique/charte/règlement intérieur
- Organisation permanence/salariat
- Prévisionnel/financements
- Produits/volumes/ « commercial »
- Communication

→ Prochaine date –  
sondage collectif ?

## Quelle communication ?

- Réunion
- Point téléphonique
- Listing mail

## Besoins en formation

- Gestion main d'œuvre / CER / orlane
- Accompagnement ATAG ?

