

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

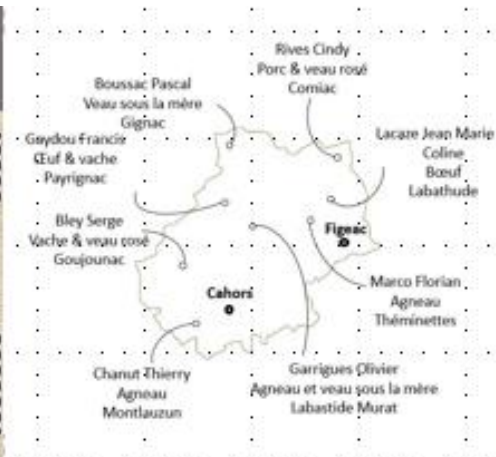
Une alimentation à base de fourrages et céréales bio majoritairement produits sur la ferme

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.

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

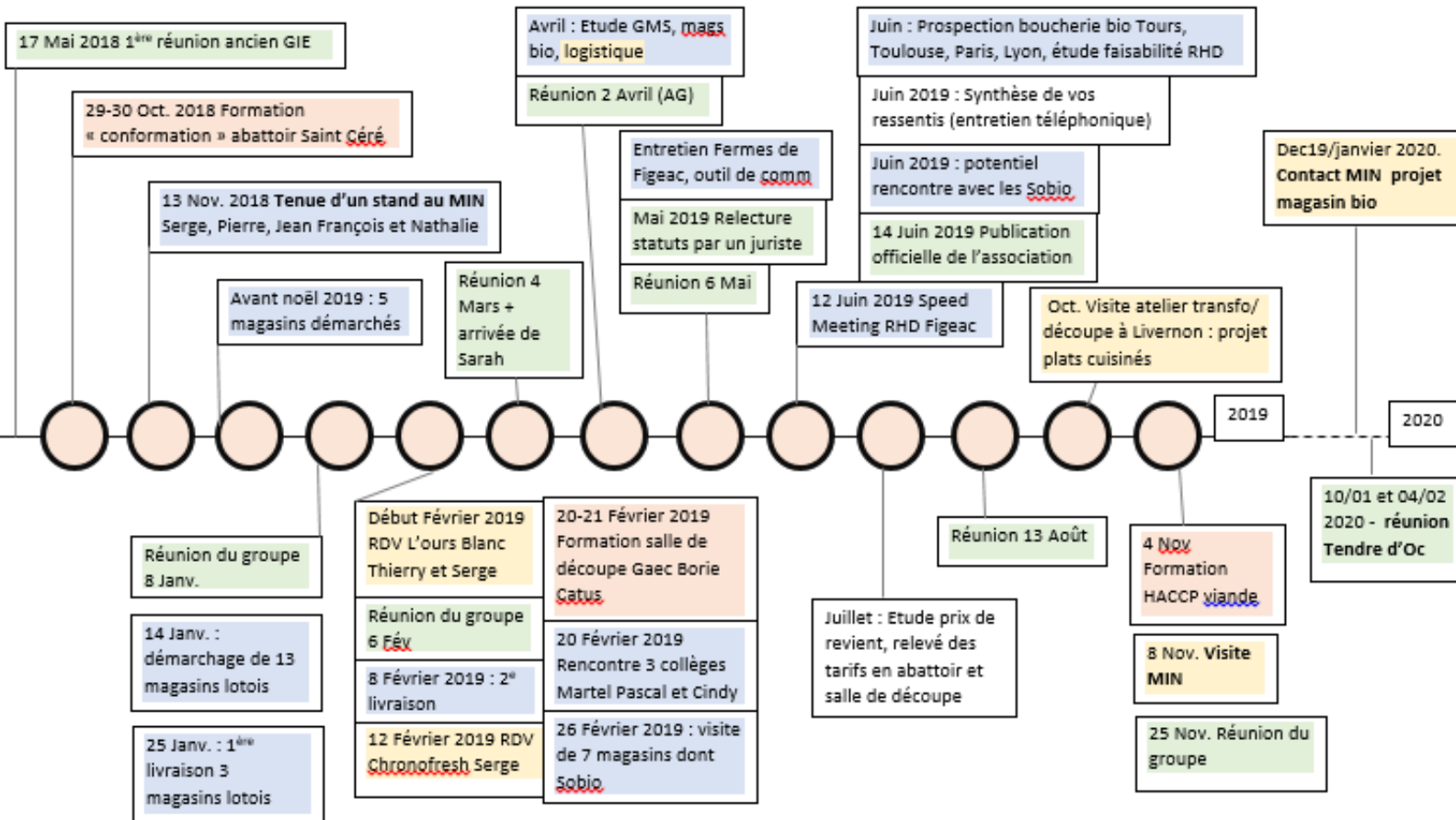
06 12 51 10 86
paysansbioduquercy@mail.com




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





Oct 2018 : stand au MIN

Nov 2019 : visite du MIN

1,2 T / 18 000 € de CA en 2019

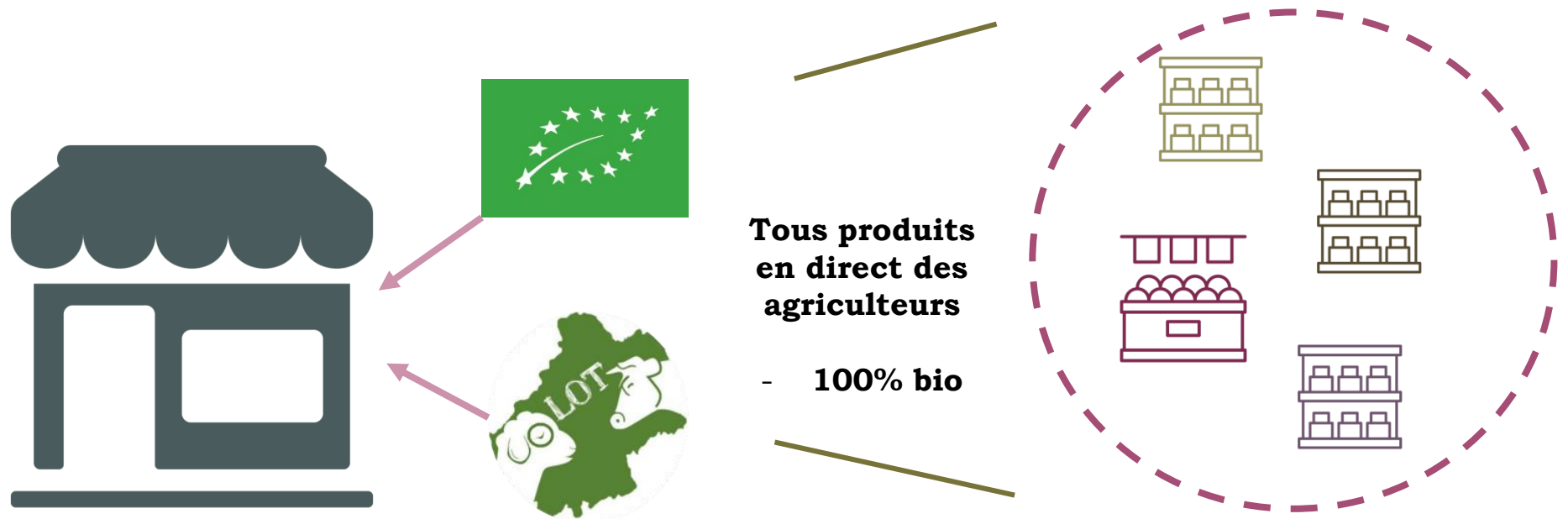
- RHD : collègues, Figeac, Ratier
- Magasins bio

En cours :

- Relance / suivi
- Recherche de nouveaux débouchés
- Filière Tendre d'Oc, viandes bio d'Occitanie
- Plats cuisinés



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



Délai de réalisation : 8 mois – 1 an

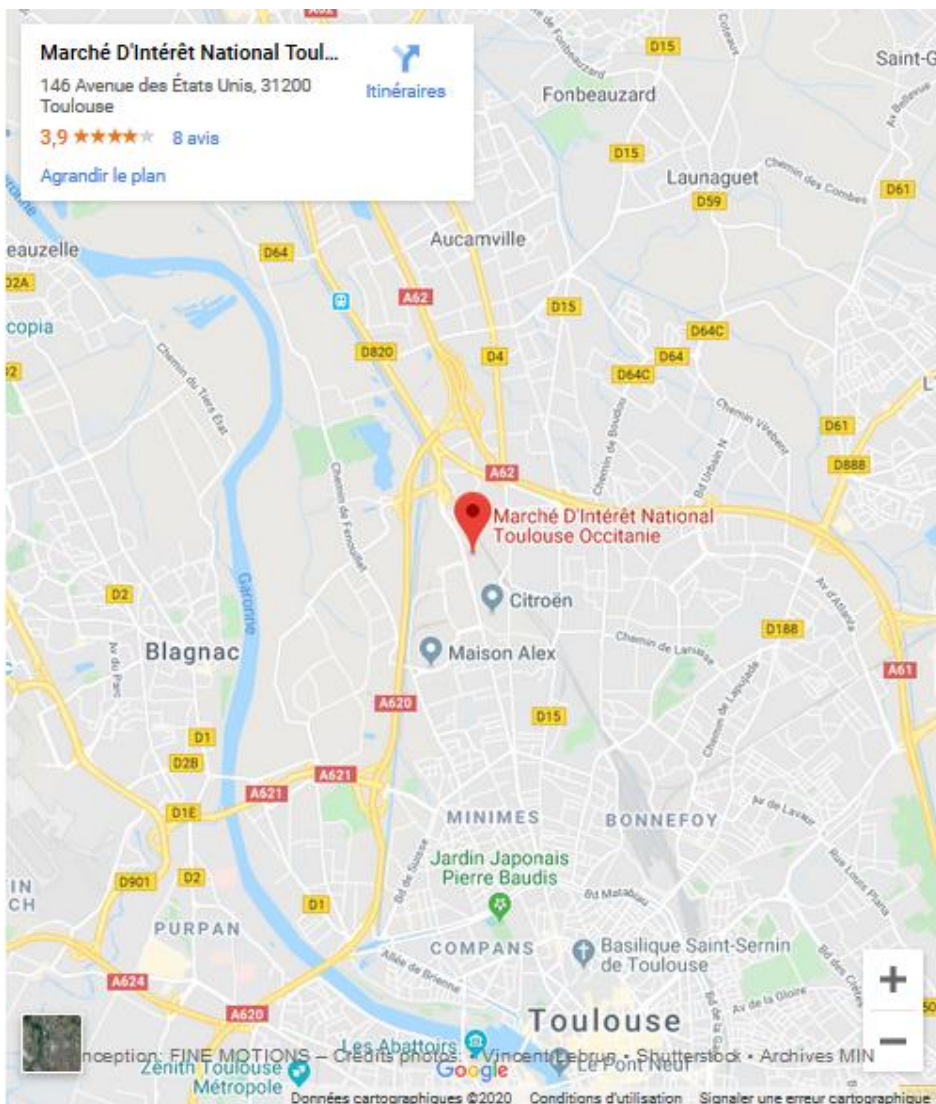
« Quercy » : limites ?



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

E1 Entrée principale (large accessibilité)	II Restaurants (accessibilité professionnelle et publique)
E2 Entrée secondaire (large accessibilité)	P Parking V.I.
A Accueil Administration	Zs Zone livraison
SN Service Nettoyage	! Emplacements à quel ont accès des bâtiments
ST Services Techniques	



Scop
Sublim'Arôm –
100 m²
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^{er} éléments



Devis mensuel 50 m²



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

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

Comprend :

- Location de 50 m² : espace stockage/chambre froide compris dans les 50m² ?
- 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

:

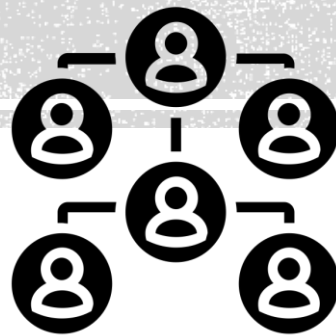
- Montage et entretien de la chambre froide
- Aménagement magasin et bureau

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^e 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 ?

