

# Groupe Commerce participatif

## Compte-rendu de la réunion du 3 octobre 2019

Étaient présents :

Patricia Blanc, Camille Louste, Gislaine Devillard, Sylvie Jacob le Forestier, Clairette Letourneau, Hervé Letourneau, Jérôme Minec, Guy Oury, Patrick Thomas, Françoise Villet.

Excusée : Odile Ménard

### Rappel de la démarche Semoy en transition de la ville

---

Semoy en transition, c'est une communauté de Semeyens et Semeyennes qui s'engagent, étape par étape, vers la « descente énergétique » dans les domaines de l'alimentation, du transport et de l'énergie.

La municipalité reste facilitatrice de la démarche.

Le groupe de travail Liaisons douces a commencé. Le thème du jardin potager n'a pas eu de participants.

Suite au budget participatif, de nouveaux groupes vont pouvoir émerger.

### Tour de table avec les constats/idées de chacun et chacune

---

L'espace commerce est vacant. Cet espace a un réel potentiel.

Le centre-ville se meurt → Redynamiser la vie au centre bourg.

#### Quel que soit le mode choisi :

- axer producteurs locaux, circuit court. Étendre selon les denrées au Loiret.
- Marché (couvert ?) des producteurs locaux ?, en bio si possible. Voir la forme.
- Démarche zéro déchet, produits en vrac.
- Ne plus aller à Leclerc ou compléter seulement / Trouver ce qui ne trouve pas dans les supermarchés.
- Bio, culture raisonnée, qu'il y ait une plus-value.
- Bio éventuellement mais pas uniquement.
- Questionnement sur les producteurs bios et conventionnels autour de nous : Bio nature, M. Barnoux, M. Landré, Le Champ Renard. Que faire pour que projet réussisse ?
- La présentation de tous les produits doit être dynamique, étalage extérieur ? Les produits locaux doivent être frais, intéressant au niveau au prix. Ne pas trop se diversifier.
- Il faut aussi intéresser les gens de passage.
- Le projet devra répondre aux besoins de la population.

#### Transmission / ateliers

- Encourager les gens sans imposer dans un 1<sup>er</sup> temps, accompagner dans le zéro déchet.
- Ateliers de cuisine. Ateliers pour faire des bocaux, confiture, yaourt, etc. S'il y avait un magasin, dédier une partie de ce magasin aux ateliers.

#### Deux exemples de commerces participatifs dans la métropole :

- La Gabare 1455 Rue de la Bergeresse, 45160 Olivet : <https://www.la-gabare-orleans.coop/>
- La coopérette, 10 Avenue François Rabelais, 45800 Saint-Jean-de-Braye : <https://lacooperette.fr/>. Panier de légumes, fruit secs, en vrac. Objets, vêtements.

#### Local de la supérette

Le bail commercial de la supérette est en cours de rachat par la commune qui est propriétaire des murs.

Ce local commercial peut être dédié à toute autre activité.

D'autre part, selon le projet choisi, il pourra aussi être à un autre endroit de la commune si cela le nécessite. Il n'y a pas de contrainte de local et le groupe est libre de proposer un ou plusieurs projets. En partenariat avec d'autres entités ou 2 projets qui seraient complémentaires, etc.

## Discussion sur les habitudes de chacun en termes d'achats

Sans jugement sur le mode de consommation de chacun, le but est de faire un tour d'horizon, non exhaustif, des entités utilisées.

### Fruits et légumes

À Semoy :

- Pommes ramassées chez M. Bouilly ou M. Landré. La haute Gazonnière à Semoy.
- Le Champ Renard, <https://www.facebook.com/LeChampRenard>, maraicher bio de Semoy, 2 jours d'ouverture + 1 dimanche par mois sur la place.
- Bio nature, <https://bio-naturesante.com/> : peu d'achat.

En petits / moyens commerces :

- Sarl Les Fruits De Montaran, 1502 rue de Montaran, 45770 Saran (M. Bouilly) : légumes limités, pommes poires, fromages, œufs, volailles à commander, conserves ratatouilles, haricots, pâté, miel. Jus de pommes. Pas bio. Ouvert toute la semaine.
- SCEA Etablissements Barnoux, 206 Rue des Fossés, 45400 Fleury-les-Aubrais. Pas bio, et pas forcément de proximité. Dépend des produits : Farine de meunier de St Lyé la forêt, pâtes production locale. Vin bio. Ouvert 3 après-midi + samedi toute la journée. Fermé 1 seul mois.
- Ferme urbaine 9ter, 9<sup>ter</sup> rue du Coin Rond 45000 Orléans, <https://laboutique.9ter.fr/> fruits et légumes bios de la ferme + producteurs locaux. Farine, légumineuse, pâtes, pâtisserie, viande, bière, coton lavable, etc. Pour la plupart bio. Possibilité de commander en ligne et de retirer son panier.
- Sur le retour du travail : La Petite Villette, 1410 Rue de la Bergeresse, 45160 Olivet, <https://www.la-petite-villette.fr/> : marché couvert : boucherie, fromagerie, primeurs, boulangerie.

En chaîne ou grande surface :

- Botanic, Rue de la Fosse Bénate, Tangentielle, Route Nationale 60, 45000 Orléans, <https://www.botanic.com/> : produits bio, vracs. -5% le mercredi.
- Grand frais, 20 Route Nationale, 45770 Saran, <https://www.grandfrais.com/saran/magasin-141.html> : discussion car pas toujours local, prix varient fortement, produits conventionnels.
- Carrefour, Auchan, Leclerc étant le plus proche.

AMAP :

- Solembio, jardins de cocagne (SOLidarité EMploi et BIO), 132 ter Rue des Montées, 45100 Orléans, <http://solembio.org/> : livraison hebdomadaire de légumes bio et de fruits, en panier (plusieurs type possible de 2 à kg dont certains avec 6 œufs), à retirer en des points de dépôt définis sur l'agglomération orléanaise ou au jardin, par ex. à la Maison pour tous Jacques Tati à Lignerolles. Jardin d'insertion. Le contenu du panier est imposé par la production, cela permet de découvrir des légumes (variétés de courges, de tomates, légume moins connu comme le panais, par ex.). Peu de fruits. Possibilités de commander ponctuellement des volailles, des fromages.

### + Divers marchés sur la Métropole.

#### Viandes

- Supermarché, Grand frais, boucherie. Pas de bio ni local.
- Viande bio hors de prix.
- Ferme Domaine Sainte-Marie-des-Gués, Philippe Le Grelle, 45570 Ouzouer-sur-Loire, <http://fermebiossainte Marie.e-monsite.com/> : colis bio de 10kg. Il vend à la ferme urbaine 9ter.
- « La Petite Bergeresse », la ferme de Stéphane Durand, 45510 Vienne-en-Val, <https://www.lespaniersbioduvaldeloire.fr/ProducteursDetail.aspx?id=15> : viande de bœuf, pomme de terre, échalote, maïs doux, céréales, asperge, etc.

- 2 boucheries à Fleury-les-Aubrais : Boucherie des pâturages, <https://www.boucheriedespaturages.com/> et Boucherie des abattoirs, <https://www.boucherie-des-abattoirs.fr/>
- Boucher de Lamballe, Sébastien Desœuvre, <http://www.boucheriedesoevre.com/>
- Boucher du Pont Bordeaux, Régis Bazire, distinction « Feuille d'or », réputé mais cher.
- Volaille locale ?

Pour faire des économies, il est conseillé d'acheter le moins transformé possible (ex : pas de rôti orloff tout fait mais le faire soi-même) + épices pour cuisiner.

### **Crèmerie :**

- Producteur découvert en vacances.
- Amis qui ramènent, ex St Nectaire ou cantal d'Auvergne.
- Fromage de chèvre à St Denis de l'hôtel.
- Lait : laiterie de St Denis de l'hôtel, <http://www.lsdh.fr/> : moins cher. 50 cts le litre. Lait pasteurisé. + Jus de fruit 100 % pur jus.
- Lait ferme éducative à Faye aux loges, GAEC les Maisons Pavées, <https://gaec-maisons-pavees.monsite-orange.fr/>. Mais besoin de contenants.
- Marché de Lamballe.
- Pas de pressure en pharmacie.
- Leclerc, grand frais.
- Carrefour Saran : viande, poisson, fromage : possibilité de venir avec ses boîtes.

### **Épicerie : farine, sucre, pâtes, conserves.**

- Famille Rochefort St Hilaire St Mesmin : farine sur meule de pierre, pâtes, légumineuses, bio.
- Grande surface pour la plupart. Rayon vrac dans les supermarchés.
- Biocoop à Chécy, à côté du Action.
- La Mesure, ZAC, Centre commercial Belles Rives, Rond-Point de la Guignardièrre, 45430 Chécy, <http://www.lamesure-boutiques.fr/> : épicerie, entretien, hygiène, épices, herbes, en bio ou non.
- Épicerie éco bocal, 8 Place Gambetta, 45000 Orléans, <https://www.lecobocal.fr/> : épicerie vrac, produit alimentation vrac, alimentation Bio à Orléans (les paniers bio d'Orléans) + ateliers zéro déchet par Les Mouvements zéro, <https://lesmouvementszero.com>.

### **Réflexions / discussions :**

- Limite du local et bio en fruits et légumes : pas de banane, ananas, par exemple. En local et de saison : pommes, poires, fraise, framboise, pastèque, melon, kiwi, cerises. Attention à ne pas se couper de certains consommateurs / il faut éduquer et réapprendre à manger local et de saison.
- Il n'y a pas d'arboriculteur bio sur la commune : pas de pommes ou de poires bio. Des terrains sont libres d'exploitation.
- Dans le cadre des jardins familiaux, il était question d'un jardin arboricole d'insertion, il n'y a, pour l'instant, aucune association prête à investir les lieux.
- Dans le cas d'un commerce, il faudrait qu'il soit ouvert tous les jours. Comment ?
- Attention au vrac : turn over des produits, parfois les fruits secs sont rances. Vrac demande beaucoup d'entretien et l'hygiène.
- Proposer du non-alimentaire : hygiène, produit entretien, lessive. Ou ne vendre que les matières 1res et proposer des ateliers pour apprendre à les fabriquer.
- Proposer du tissu : sac, Bee wrap (voir liens utiles), coton réutilisable.
- Proposer un site web de commerce local, une association chercherait ou se ferait livrer les denrées, mise en panier et retrait des paniers par les consommateurs.

- Quel que soit le projet choisi, il faudra interroger la population semeyenne : faire un questionnaire pour connaître leurs modes de consommation ? il est préférable de proposer un ou 2 projets et de poser des questions précises (attention au dépouillement !)

**Pour être de transition, les produits proposés devraient être bios, éthiques, en vrac ou générer le moins de déchets possible et abordable.**

Cependant, il est difficile d'évaluer les besoins réels, devons-nous choisir des produits hautement qualitatifs afin de sensibiliser aux enjeux environnementaux au risque de ne pas vendre ? Devons-nous répondre aux besoins mais proposer à la fois du bio et du conventionnel ? Devons-nous trouver un entre-deux ? Proposer plutôt un marché ? Quels types de produits (frais uniquement ?) ?

**Il est décidé que chacun chemine et visite les lieux cités (ou d'autres).**

**Lors de la prochaine réunion, nous pourrons débattre sur divers projets.**

## Organisation du groupe

---

Plusieurs réunions rapprochées dans un 1<sup>er</sup> temps.

Questionnaire à la population semeyenne.

Réunions de mise en œuvre suivant le ou les projets choisis.

---

**Prochaine réunion : 7 novembre 2019, 20h15, salle Brehna, mairie.**

---

### Liens utiles :

- <http://www.orleans-metropole.fr/1501/agriculture.htm> : le Guide de la vente directe – Producteurs de l'agglomération Orléans Val de Loire de la métropole et la charte agricole Orléans Métropole 2018-2023 sont téléchargeable sur cette page.
- [https://www.larep.fr/pithiviers-45300/actualites/le-guide-des-producteurs-locaux-en-vente-directe-du-pithiverais-sort-en-version-papier\\_13551101/](https://www.larep.fr/pithiviers-45300/actualites/le-guide-des-producteurs-locaux-en-vente-directe-du-pithiverais-sort-en-version-papier_13551101/)
- Bee wrap : c'est un tissu enduit de cire d'abeille qui permet de conserver des restes, des plats, des légumes. La cire d'abeille rigidifie le tissu, qui peut prendre la forme désirée grâce à la chaleur de la main. C'est réutilisable à l'infini tant que l'on en prend soin et éventuellement, que l'on rajoute de la cire d'abeille quand il a trop vieilli. (source: <http://www.bananapancakes.fr/archive/2017/10/03/diy-les-bee-wraps-5985691.html>)