

Bretagne rurale et urbaine
pour un développement
durable

Breizh ar maezloù ha maezkérel
evit an diorren padus



► **Bouvron (44)**

Avec le magasin paysan "Au fil des saisons", le bio fait son entrée dans le centre-bourg !

Grâce au soutien de la commune, le magasin paysan "Au fil des saisons" relève le pari de répondre simultanément à des attentes diverses et complémentaires : commerce de proximité, lien direct entre le champ et l'assiette, alimentation de qualité et produite localement.

Depuis plusieurs années, l'équipe municipale de Bouvron a souhaité redynamiser le centre bourg et soutenir les commerces, source d'emploi local et de lien social.

Les objectifs : soutenir le dynamisme du bourg et l'économie locale

Selon le maire Marcel Verger, il s'agit de « redonner du dynamisme à notre centre, lieu de vie où l'on peut discuter, rêver, se restaurer, acheter... et en faire un vrai 'carrefour citoyen' ». Les élus imaginent leur bourg « avec des logements à l'étage, et en rez-de-chaussée des activités économiques, des commerces, des lieux d'échanges ».

Dès 2008, la réflexion a été engagée avec le habitants sur le devenir de la place centrale avec un urbaniste sociologue. En parallèle, la commune a pris la décision innovante d'acquérir un ancien bâtiment, initialement pour en faire une « pépinière » de jeunes pousses d'entreprises.

Cette démarche a incité un groupement de producteurs locaux à solliciter la commune afin de pouvoir également bénéficier d'un local pour un démarrage d'activité. Les cinq producteurs implantés à Bouvron ou à proximité, et qui proposaient leurs produits en vente directe à la ferme, souhaitaient se rapprocher du bourg afin de s'ouvrir à d'autres publics.

Cette sollicitation était particuliè-



Une large gamme de produits frais, bio, locaux est proposée par le magasin paysan

rement en phase avec la politique du Conseil Municipal et la mise en route de l'Agenda 21, dont l'un des objectifs visait à produire local avec des circuits courts et si possible bio. La mairie a donc décidé de donner un coup de pouce aux producteurs en mettant à leur disposition le local inoccupé de l'ancien presbytère, d'une surface de 71 m², en accord avec la Paroisse.

Le montage du projet

La commune a mis en place une convention d'occupation précaire et a accordé un an de loyer gratuit aux producteurs pour les aider à lancer leur activité. A l'issue de cette première année au cours de laquelle le magasin s'est bien développé, le paiement d'un loyer de 450 € mensuels, correspondant aux loyers pratiqués sur la commune, a été convenu.

Une cantine 100% bio et locale !

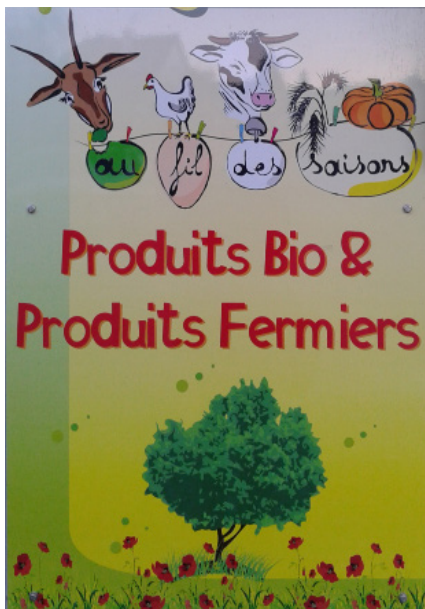
Depuis 2008, le restaurant scolaire est passé au 100% bio et local. C'est l'association "Les Petits Palais" qui gère le restaurant et cuisine les 240 repas quotidiens. Elle emploie 6 salariés : 1 cuisinier à temps plein, 1 agent polyvalent à 85% et 3 salariés à temps partiel pour le service. Tout est confectionné sur place, sans boîtes, surgelés ni plats préparés. La cantine est approvisionnée par les commerces et paysans bio locaux (légumes, pains, produits laitiers...) et la Biocoop pour les compléments en produits frais et secs. Pour la viande, la commune s'appuie sur l'atelier de découpe coopératif « La Terre à l'Assiette » qui regroupe des éleveurs locaux en production bio ou durable. ■

De leur côté, les producteurs avaient monté un Groupement d'Intérêt Economique (GIE), structure qui permet l'achat et la vente directe des produits sans passer par un intermédiaire. Ils ont par ailleurs réalisé quelques travaux en préalable à l'ouverture du magasin : abattage d'une cloison, électricité, peinture, réalisation d'un enduit terre... Et en septembre 2010, le magasin paysan "Au fil des saisons" a ouvert ses portes au coeur du bourg, derrière la mairie et en face de l'église.

➤ Des produits bio et locaux

Viande, fruits et légumes, fromage de chèvre, de vache, oeufs, pain... Au magasin "Au fil des saisons" les produits frais, fermiers, locaux et biologiques sont mis à l'honneur.

« Nous souhaitons proposer nos produits aux habitants près de chez nous, avec une dimension de service local afin que les gens n'aient pas à se déplacer », précise le producteur Cyril Bouligand. Et on pourrait difficilement faire circuits plus courts ! Les 6 producteurs associés pour la création de ce magasin sont installés à Bouvron, Fay de Bretagne et Campbon ; au maximum les produits auront donc parcouru 10 km pour arriver au magasin !



© BRUDED

Le magasin est ouvert 4 demi-journées par semaine dans le centre-bourg de Bouvron.

CONTACT :

Marcel Verger, maire / Tél. mairie : 02 40 56 32 18 / www.mairie-bouvron.fr

BRUDED est soutenu par :



“ Nous souhaitons redonner du dynamisme à notre centre, lieu de vie où l'on peut discuter, rêver, se restaurer, acheter... et en faire un vrai 'carrefour citoyen' ”



Marcel Verger, maire

➤ La vente directe, comment ça marche ?

Les producteurs viennent eux-mêmes à tour de rôle tenir le commerce pour vendre leur production et celles des collègues. « L'intérêt de ce magasin c'est de pouvoir vendre les produits des autres et de se regrouper, ce qui représente un gain de temps et de travail » précise Cyril Bouligand.

Cette mutualisation a également contribué à créer du lien entre les producteurs, au travers de leurs réunions régulières visant à organiser l'approvisionnement et le fonctionnement du magasin, ouvert quatre demi-journées par semaine.

Concrètement, il n'y pas d'intermédiaire dans la commercialisation, et le consommateur est donc toujours dans un lien direct avec le producteur. Un moyen de favoriser l'emploi local tout en créant du lien.

➤ Un projet partagé avec la commune et ses habitants

Les producteurs le reconnaissent, l'ouverture d'un magasin paysan suppose un investissement important, par rapport à la vente sur un marché. Néanmoins ce projet collectif permet un réel échange entre les producteurs, mais aussi et surtout avec la commune et ses habitants.

Suite à l'ouverture du magasin, une association est née ; son objectif est de mettre en place des manifestations festives pour redynamiser le bourg et créer des liens entre producteurs et consommateurs. Différentes animations ont ainsi été organisées : installation d'une mini-ferme visitée par les maternelles de la commune, organisation régulière de dégusta-

tions avec échanges sur le métier de producteur et l'agriculture de proximité, animations pour les enfants, randonnée gourmande... Une belle manière de contribuer au vivre ensemble dans le bourg !

➤ Un impact positif pour l'économie locale

Les producteurs sont unanimes : le local paysan leur a permis de pérenniser leur activité et désormais, il est indispensable pour une bonne part des fermes.

Si au départ, les clients y faisaient leurs courses d'appoint, les producteurs ont observé une fidélisation de la clientèle et une hausse du panier moyen.

Aujourd'hui, ce ne sont plus 5, mais 6 producteurs qui sont membres du GIE. Face au succès du magasin, la gamme des produits a été diversifiée. Une vingtaine de producteurs locaux y déposent désormais vins, cidres, jus de fruits, pommes, sel de Guérande, miel, confitures, viandes (boeuf, volailles), galettes de blé noir, terrines, yaourts...

Et l'impact économique va au-delà des fermes. Selon Gérard Dréno, adjoint à la mairie de Bouvron, « le magasin "Au fil des saisons" a largement contribué au dynamisme des commerces dans le bourg ». Il attire en effet des clients d'assez loin, qui désormais « font une halte dans le bourg pour leurs achats quotidiens ».

Au départ fréquenté par une clientèle sensible à l'achat local et aux produits bio, le magasin a par ailleurs progressivement touché un nouveau type de public : les anciens de la commune sont désormais nombreux à pousser la porte du magasin paysan ! ■