



Association de producteurs créée en mai 2006.

Basée à Vaulx-en-Verlin.

Concept et valeurs:

- 1) mettre en avant des hommes, leur travail,
- 2) maintenir un tissu économique et une activité agricole sur le département du Rhône,
- 3) réduire les temps de transport et de stockage des produits alimentaires pour garantir leur fraîcheur et leur goût,
- 4) redécouvrir la diversité et la saisonnalité des produits locaux.
- 5) garantir un prix vital à la production (PVP)

Nous voulons ainsi recréer le lien direct entre producteur-consommateur !



Regroupe pas moins de 60 exploitations du Rhône.

5 filières:

- Fruit,**
- Légume,**
- Fromage,**
- Vin ,**
- Viande.**

Nous nous sommes également dotés d'une plate-forme de préparation et livraison de commandes.



Nos actions :

- En 2007: **2 espaces de vente de « Productions locales : Saveurs du coin »** se sont développés au sein des magasins **Auchan** de Dardilly et de Caluire.

- Depuis 2009:
 - **un magasin de producteurs situé à Bron** qui puisse vous offrir toute la gamme de produits frais (fruits, légumes, viande, charcuterie, fromage, vin, miel,...).
 - **un système de livraison de paniers** proposé auprès des salariés d'entreprise intéressés par la démarche
 - **Approvisionnement de cantines scolaires et restauration collective.**



Quelle agriculture:

- ➔ **Des produits locaux:** département du Rhône ou des cantons limitrophes.
- ➔ Pas tous en Agriculture Biologique mais imposons, par des cahiers des charges, les principes d'une **Agriculture Raisonnée**.
- ➔ **Cahiers des charges consultables en ligne**
- ➔ **La majorité de nos éleveurs sont des producteurs fermiers :**
 - l'alimentation donnée au troupeau est produite en majorité sur l'exploitation,*
 - les compléments alimentaires sont garantis sans OGM*
 - la transformation (fromagère, charcuterie...) est réalisée par le producteur*
 - les produits sont sans colorant, ni conservateur.*
 - les produits sont ainsi naturels.*



Notre fonctionnement :



Nos produits

Nos points de vente

Livraison de paniers

Carte des producteurs

Quelle agriculture ?

Rhône Alpes

42 69 01 74 38 73 07 26

Saône et Loire

Ain

Villefranche sur Saône

Rhône

Rillieux-la-Pape

LYON

Loire

Chazelle sur Lyon

Isère

Condrieu

Arboriculteurs

Marâchers

Famille GUICHARD-FAVRIN
 Famille HERARD père et fils
 Guillaume GONTEL
 Sébastien PARET
 Famille COULON père et fils
 Maurice VERMOREL
 Famille HUG et Famille RICHE
 Jean-Marie DIGONNET
 Michel RAY
 Patrick PEGUET
 Alain et Stéphane CARRICHON
 Denis HERITIER
 Jean Paul DUMAS



Notre fonctionnement dédié à l'approvisionnement des collèges :

Depuis 2011 , une organisation complète a été mise en place pour assurer la réussite de la mission : fournir un approvisionnement en produits issus des circuits courts du Rhône pour la constitutions des repas des enfants des collèges publics .

Les moyens mis en place :

- 1. Définition de l'assortiment distribué auprès des cantines dans les 5 filières
 - Fruits , légumes , fromages , produits laitiers, viande.**
- 2. Sélection de nouveaux producteurs pour assurer l'approvisionnement en fromage et viande (coopérative Amplepuis) y compris l'assortiment NOS BELLES RECOLTES (légumes frais épluchés prêts à cuire sous vide sans conservateurs)*
- 3. Construction d'une chambre froide pour le stockage des viandes et des fromages*
- 4. Formation des chefs cuisine des collèges à de nouvelles méthodes de découpe et de cuisson.*



Organisation interne

- Diffusion de l'assortiment disponible chaque semaine
- Enregistrement des commandes des collègues
- Regroupement des commandes
- Transmission des besoins aux producteurs concernés.
- Préparation et livraisons des marchandises par les producteurs.
- Réception des livraisons par SDC et Contrôle de la qualité
- Préparation des commandes des collègues par SDC par picking à partir des livraisons des producteurs
- Conditionnement dans des caisses normalisées réutilisables
- Sélection du transporteur
- Edition des bons de livraison et facturation
- Expédition des commandes



Constat après un an

1. 10 collègues sur 34 ont utilisé l'approvisionnement par les circuits courts

Difficultés

1. la perspective de la privatisation des cantines publiques a réduit la motivation des responsables . Le conseil général a pris la décision de privatiser 12 collèges le mois dernier.
2. Le cout du menu « producteur local » supérieur au cout du menu « grossiste » oblige les intendants à gérer le nombre de repas mis en place pour tenir leur budget.
3. Les enfants ne mangent pas naturellement des aliments inconnus , ils préfèrent pâtes , riz, frites ! Bien plus sécurisants....d'où un niveau de déchets importants.
4. La résultat économique de l'exploitation de ce secteur est négatif pour la société SAVEURS DU COIN



PERSPECTIVES

Depuis 14 mois , SAVEURS DU COIN travaille à construire une démarche pour fournir des produits issus de la production agricole locale aux cantines des collèges publics en mettant à disposition ses moyens humains ,commerciaux et logistiques .

Cependant les premiers résultats montrent que le volume d'affaires est insuffisant pour assurer une réalité économique positive à l'exploitation de ce secteur pour SAVEURS DU COIN

le soutien des collectivités locales est indispensable pour garantir la réussite de cette belle démarche compte tenu de l'importance des enjeux autant économiques ,qu' éducatifs qu'éthiques , liés à cette démarche ,

Plusieurs questions se posent pour nous :

- comment les collectivités locales (communes, agglomération notamment) veulent elles contribuer à cette démarche ?
- faut il étendre la démarche aux écoles et lycées du département, aux maisons de retraites , aux centres de loisirs, ... ?
- faut il accroître le budget « menu circuits courts » ?



Avec le soutien financier de :

GRANDLYON
communauté urbaine

RhôneAlpes
Région

RHÔNE
LE DÉPARTEMENT