

La Dépayssante

Voici ici une présentation de l'association La Dépayssante ainsi que son projet de création, à Tulle, d'un magasin de produits locaux et vrac, également lieu de restauration.

Ce projet s'inscrit dans une perspective de promotion des circuits courts, de distribution de produits agricoles de qualité, ainsi que de valorisation des ressources culinaires locales.

Qui sommes nous?

Créée début 2019, l'association La Dépayssante est composée d'une trentaine de producteurs.trices locaux et de cuisiniers, installés, vivant et travaillant dans le bassin de Tulle.

L'objet de l'association est de « promouvoir les produits et pratiques paysannes locales ». À cette fin, l'association met déjà en valeur les produits agricoles locaux de ses membres à travers 3 types d'activités :

- La restauration au cours d'évènements auto-organisés ;
- La restauration sur commandes (traiteur) ;
- La distribution de paniers de produits locaux, bio (ou assimilés), frais et de saison.

En 2020, alors que l'activité de restauration était suspendue pour cause de mesures sanitaires, la seule vente de paniers a atteint un chiffre d'affaire d'environ 90 000 €.

L'association s'appuie sur l'implication bénévole de ses membres, ce qui limite les coûts de fonctionnement, donc les répercussions financières pour les producteurs.trices et cuisiniers : 5 % du montant des ventes sont laissés à l'association.

Historique de l'association

Les activités de l'association ont commencé début 2019 autour d'une dizaine de producteurs.trices et cuisiniers. Nous sommes une trentaine 2 ans plus tard.

• **Depuis janvier 2019 : repas publics.** Nous nous sommes regroupés autour de l'idée d'organiser des repas ouverts au public, cuisinés par les membres de l'association sous la houlette des cuisiniers. Ces repas sont confectionnés à partir des ingrédients locaux issus des fermes des producteurs.trices, membres de l'association. Ces repas sont organisés tous les deux mois environ en différents lieux (fermes des membres de l'association, salle municipale à Tulle, parc de la Mairie à Tulle...), et nous y servons entre 80 et 100 couverts par évènements, à un prix allant de 10 à 15 € en fonction de la formule.

• **Depuis le printemps 2019 : traiteur.** Nous avons rapidement été sollicités par différents organismes privés et publics pour des repas « bio et locaux » en différentes occasions (journées de formation, évènements étudiants, apéritifs de bienvenue, ...). Nous avons ainsi travaillé pour Tulle Agglo, le Conservatoire des espaces naturels du Limousin, l'Agence régionale pour la biodiversité, l'Office du Tourisme, Le laboratoire Géolab (Limoges), l'antenne de l'Université de Limoges à Brive-la-Gaillarde (pour un repas de 600 couverts), des anniversaires, des mariages...

• **Janvier 2020 : Magasin de produits locaux/restauration.** Nous avons envisagé l'acquisition

par l'association d'un local pour y installer un point de vente des produits des producteurs.trices ainsi qu'un lieu de restauration. Nous avons alors :

- Repéré les locaux vides à Tulle puis visité ceux que nous avons sélectionnés : l'ancien Vival dans le Trech, l'ancienne mercerie (quartier Gare), local au 28 quai Baluze...
- Rencontré Tulle Agglo et Agrobio19 en Février 2020 pour ce projet ;
- Rencontré la ville de Tulle (notamment Mme Tour).

Les locaux visités ne répondant pas à nos critères de prix, de surface (150 m² minimum) et de localisation, nous avons suspendu le projet.

• **Mars 2020 : système de distribution de paniers de produits locaux.** Les mesures sanitaires liées à la pandémie ont temporairement menacé la vente sur les marchés locaux pour les producteurs.trices. Nous avons réagi dès avril 2020 en mettant en place un système de distribution de paniers de produits locaux pour les producteurs.trices membres de l'association (80 paniers par semaine mi-avril 2020). Cette initiative a été fédératrice puisque nous sommes passés d'une dizaine à un trentaine de producteurs.trices en moins d'un an, chacun avec ses réseaux professionnels et de clients.

Depuis plus d'un an maintenant, nous distribuons une moyenne de 70 paniers par semaine (panier moyen à un peu plus de 30 €) et notre catalogue comprend en permanence plus d'une centaine de références de produits frais, locaux et de saison. Il s'agit en un an de près de 3000 paniers distribués et de plus de 800 références de produits proposées au catalogue. Ces produits sont disponibles sur 8 points de distribution, généralement des fermes de producteurs.trices, permettant la rencontre entre ceux qui produisent et ceux qui mangent : Tulle, Sainte Fortunade, Seilhac, St Priest de Gimel, St Sylvain, Albussac, St-Martial-Entraygues, Gros Chastang. Nous avons élaboré une charte associative et de nouveaux producteurs.trices nous rejoignent chaque mois (4 au mois d'avril 2021).

• **Mars/Avril 2021 : magasin de produits locaux/restauration.** La visite du local « Ô Tarenta » à Tulle, rue Jean Jaurès, a remis notre projet au cœur de l'actualité de notre association car

- il correspond à nos possibilités financières d'acquisition ;
- sa superficie permet d'y développer une double activité fédératrice de restauration/magasin, ainsi que d'y aménager un bureau ;
- sa localisation correspond à la fois à nos besoins (voir ci-dessous) et à la volonté affirmée de la ville de Tulle et de l'agglo de redynamiser cette rue par l'installation de projets contribuant à la dynamique économique.

Avec un nombre important de producteurs.trices, une expérience positive, des résultats très satisfaisants depuis la création de l'association et une organisation interne éprouvée, nous sommes en mesure d'envisager ce projet de magasin/restauration avec pragmatisme comme une étape dans le développement de notre association pour la promotion des produits agricoles locaux.

Quel est notre projet?

Il s'agit d'acquérir un local de 180 m² placé à l'entrée de la rue Jean Jaurès à Tulle, au pied de la cité administrative.

L'objectif de cet achat est de :

- Créer un magasin de produits locaux et vrac ;
- Développer une activité de restauration du midi à partir des produits des producteurs.trices membres de l'association ;
- Développer notre activité de vente de paniers de produits locaux ;

- Permettre un espace de rencontre public/producteurs.trices, et de promotion de la vente en circuits courts des produits agricoles (conférences, débats, projections...)
- Créer un espace administratif pour gérer les activités de l'association.

Pourquoi ce lieu ?

Ce projet de développement ne pourra se concrétiser sainement que s'il est fondé sur des choix pertinents au vu de nos besoins. Le local et sa localisation sont des éléments majeurs à considérer au préalable. Cette implantation rue Jean Jaurès présente à la fois un intérêt pour les consommateurs locaux et de nombreux atouts pour les producteurs.trices :

L'activité

- Ce concept de magasin de produits locaux-vrac/restauration locale et bio, en direct producteur.trices, n'a pas d'équivalent à Tulle ;
- Cette activité répondra à une demande croissante en faveur d'une alimentation saine, produite et commercialisée localement en circuits courts (voir le baromètre 2018 de la consommation et de la perception des produits biologiques en France de l'Agence Bio). Il s'agit d'un secteur d'activité en pleine expansion.

Les atouts de cette implantation

- La proximité de la Cité administrative et des collèges/lycée, dans une rue piétonne, représente une source de clientèle déjà présente dans les environs proches, pour la cuisine du midi comme pour le magasin ;
- La présence d'un grand parking contiguë à cette rue piétonne est un avantage important (récupération des commandes ...) ;
- La superficie du local est tout à fait adaptée à nos besoins (150 m² minimum) : espace cuisine + stockage, espace restauration, espace épicerie/accueil du public ;
- La présence d'autres commerces de restauration dans la rue Jean Jaurès permet de créer une zone d'attractivité par synergie de l'offre et démontre la compatibilité d'un projet de restauration avec l'habitat environnant.

Les soutiens

- Notre projet contribuera à la revitalisation sur centre-ville. Nous avons en effet compris les mesures du projet « cœur de ville » comme une volonté des collectivités (Mairie de Tulle, Agglo) de soutenir les initiatives de redynamisation du centre ville et, s'agissant de la rue Jean Jaurès, de stimuler la reprise d'activité et l'attractivité. À ce titre, nous avons engagé des échanges avec la Mairie de Tulle et avec Tulle Agglo afin d'évaluer quel type de soutien pourraient apporter les collectivités à ce projet.
- L'association La Dépaysante est déjà présente sur le territoire et connue des institutions avec laquelle elle a déjà travaillé ;
- Les clients habitués des paniers trouveront en permanence une gamme diversifiée de produits locaux en centre ville ;
- Enfin, ce projet reçoit une large adhésion de notre réseau de producteurs.trices/cuisiniers dont beaucoup sont prêts à s'investir. De plus, l'association est ouverte à l'intégration de nouveaux producteurs.trices et autres adhérents, comme l'indique notre charte d'adhésion.

Savoir faire

- Les membres actifs de l'association sont des professionnels (producteurs.trices, cuisiniers), présents sur le marché local et insérés dans divers réseaux ;
- L'association est actuellement accompagnée bénévolement par une personne diplômée d'expertise comptable.

Financement

- Notre prospection financière au sein de notre réseau nous permet d'ores et déjà d'autofinancer notre projet d'achat à près de 40 %.

Nous sommes convaincus que notre initiative saura trouver un écho favorable dans le projet de la ville de Tulle et de Tulle agglo de redynamiser le « cœur de ville » par l'installation de projets de développement économique.

Nous nous tenons bien sûr à votre disposition pour vous présenter de vive voix nos intentions.

La Dépaysante

www.ladepaysante.fr

ladepaysante@ladepaysante.fr

Contact : Nicolas LEBAR 06 70 68 53 86

