**Témoignage-métier GNIAC**

# Philippe MONET – LEZSAISONS

Une image contenant mur, homme, personne, intérieur

Description générée avec un niveau de confiance très élevé

23 mars 2018

**« Défendre des valeurs solidaires dans une logique coopérative dans un écosystème d’acteurs locaux et responsables »**

**Thématiques abordées : présentation du projet Lezsaisons et ses enjeux**

**Philippe Monet** a lancé le [PTCE Innovales](http://innovales.fr/) dédié à stimuler les projets économiques à fort impact social et environnemental, en plaçant les coopérations entre entreprises, institutions, associations et citoyens au cœur de son action. Il s’agissait de booster l’entrepreneuriat et l’innovation sociale, en soutenant les filières en transition et en faisant émerger de nouveaux modèles économiques.

Fort de cette expérience et pour lui donner un aspect très concret, Philippe a co-fondé avec 3 autres associés, [le pôle alimentaire Lezsaisons](http://caprural.org/telechargements/send/33-autres-ressources/1405-lezsaisons-construire-un-ecosysteme-alimentaire-de-la-fourche-a-la-fourchette-sur-les-pays-de-savoie) à Saint-Pierre de Faucigny (SAS en fonctionnement coopératif, esprit de « management libéré, valeurs coopératives et [philosophie des « entreprises à mission »](https://prophil.eu/fr/pole-recherche/entreprises-a-mission/)), en plein pays de Savoie, dont l’ambition est la **création d’un système alimentaire local dans l’esprit PTCE** pour, notamment, proposer des produits locaux de qualité à la Restauration Hors Domicile. Ce pôle regroupera des partenaires d’origines multiples (privés, publics et associatifs) et vise à fournir à la population du territoire, dans toute sa diversité, une alimentation saine et de qualité d’origine locale. Il a également pour but de consolider et de diversifier le tissu agricole et alimentaire local pour un équilibre durable de ce territoire spécialisé dans l’élevage laitier. Le but est d’assurer et de développer l’approvisionnement local en produits frais, de saison et bio les acteurs de la restauration hors domicile, soit 18.000 repas dans un premier temps, au travers notamment d’un investissement de 7 millions d’euros (somme apportée par les quatre associés et complétée par des fonds privés au sein d’un pool bancaire et de la BPI) dans une légumerie qui pourra traiter plus de 3000 tonnes de légumes destinés aux cantines des écoles, collèges et lycées de la région, mais aussi pour approvisionner en produits dits de « 5ème gamme » (cuits prêts à l’emploi et sans additifs) pour les distributeurs ou industriels locaux.

Concrètement, les produits issus des maraîchers locaux seront transformés sur place (simplement pelés, découpés et conditionnés) ou valorisés en liquides (confitures, fonds de sauce, potages… etc.) avant d’être livrés via la plateforme logistique installée sur le site. Celle-ci a aussi vocation à servir à d’autres partenaires, producteurs et transporteurs, dans un esprit de mutualisation des moyens, d’optimisation des tournées et d’économie d’énergie.

L’idée centrale de ce projet est de valoriser la filière agricole locale en faisant travailler les producteurs locaux et en misant sur la sensibilisation aux enjeux santé-nature-environnement. Ce projet est en lien avec des partenaires et des élus locaux des collectivités du territoire qui ont accompagné le projet depuis son origine.

Plus précisément, la légumerie qui vise plusieurs objectifs et **s’inscrit dans un vaste projet de territoire impliquant une multitude d’acteurs locaux :**

* **Consolider et diversifier les filières agricoles et alimentaires locales** pour un équilibre durable et économique du territoire,
* **Construire un écosystème alimentaire « de la fourche à la fourchette » en créant un système alimentaire local regroupant en synergie des partenaires de nature variée (public, privé, associatif)** – une quarantaine d’acteurs à ce jour- **afin de fournir des produits locaux, de qualité, de saison, savoureux et sains, en y associant la société civile, des chercheurs-ingénieurs, etc.**

Son activité sera complétée par un atelier de transformation spécifique, un laboratoire culinaire R & D et son incubateur technique de 80m2 pour des start-up/associations travaillant sur des projets agro-alimentaires (7 porteurs de projets/an), une plateforme territoriale logistique pour conditionner, stocker et livrer les produits régionaux, une activité de négoce, et enfin, pour les particuliers, un magasin de producteurs/transformateurs ouvert à tous. Des séminaires d’entreprises et une trentaine d’ateliers culinaires et de cours d’éducation alimentaire sont également prévus (en tout (accueil de 2000 personnes/an).

Le site sera opérationnel en été 2018 et une phase active de recrutement de 26 salariés (dont 30% en issus de l’insertion et reconnus RTQH) est en cours.  Il est même prévu que la plateforme logistique utilise du biogaz produit notamment à partir des légumes transformés sur le site.

Ainsi, le territoire « Pays de Savoie » disposera d’un lieu unique pour la mise en lien des différentes activités et la création de synergies entre acteurs, lieu qui jouera un rôle dans la dynamique agricole locale (notamment via un travail avec la jeune association Terres d’Histoires et d’Avenirs pour le développement, à cinq ans, de 100 ha de maraîchage et l’accompagnement d’installations, lieu d’expérimentations sur la filière bio locale.

L’enjeu à présent est bien entendu de mener à terme ce formidable projet, en étant dans une logique de totale ouverture sur l’extérieur, afin de créer des passerelles avec d’autres acteurs complémentaires ou nouveau : esprit « décloisonnement GNIAC » à l’œuvre ! Gniacqueurs Rhône-Alpes, ce projet vous est ouvert, n’hésitez-pas à le soutenir !