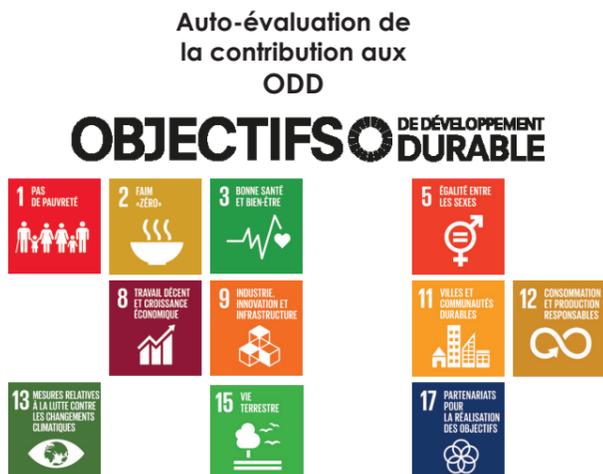


Résultats : la mise en place d'un outil de transformation de produits agricoles, piloté par des agriculteurs en circuit-courts, avec un fonctionnement basé sur le local, la saisonnalité et le bio est novateur car cela répond à plusieurs enjeux. La problématique de l'autonomie alimentaire sur un territoire. En effet, la possibilité de transformer des produits agricoles permet de les conserver plus longtemps, et donc de les consommer sur une plus longue durée. Au lieu de jeter des tomates, le coulis de tomates fera le bonheur des pizzaiolos amateurs pendant tout l'hiver... De plus, nous prévoyons une offre (conserves et produits frais) pour la restauration collective, afin que nos enfants apprennent l'importance de la saisonnalité et du consommé local. L'augmentation de revenu pour les producteurs locaux. Vendre ou transformer ce qui est habituellement perdu permet une meilleure résilience face aux aléas climatiques car il devient possible de valoriser leur production plus longtemps...

Quoi : Le projet consiste en la création d'un atelier de transformation de matière végétale et animale et ayant les objectifs suivants : - diminution des pertes de fruits et légumes de producteurs et particuliers locaux - renforcement de la résilience des producteurs à travers une nouvelle source de revenu - accès à des produits transformés locaux pour les particuliers et les collectivités -Relocaliser l'alimentation du quotidien, et en diminuer l'impact carbone en évitant l'ajout d'ingrédients « exotiques » De façon plus générale, ce laboratoire se veut être un levier de la dynamique agricole et alimentaire locale. Le laboratoire sera labellisé Bio mais pourra aussi effectuer des transformations au profit de producteurs en agriculture conventionnelle ou de particuliers non certifiés selon un planning établi.

Comment : En tant que maraîchers, nous avons depuis quelques années des problématiques de surplus de production. Si parfois une partie peut être donnée à des associations telles que les Restos du Cœur, cela n'est pas valorisé pour nous et entraîne donc une perte de revenus. De plus, tout ne peut être donné car pas forcément utilisable tel quel. La création d'un tiers-lieu d'agro écologie sur la commune de Castillon de Castets, avec un séchoir à tabac disponible pour la mise en place d'une telle structure a été le déclic qu'il fallait pour fédérer suffisamment de personnes pour lancer le projet.

Où : Castets et Castillon



Nous sommes 9 associés : une cuisinière professionnelle ayant une habilitation à la conduite d'autoclave et spécialisée dans la cuisine simple et locale, 1 personne avec un réseau local (élus et administrations) permettant la mise en relation simplifiée, 2 agriculteurs Bio installés depuis quasiment 10 ans et 5 jeunes agriculteurs Bio (entre 0 et 3 ans d'installation). Il est à noter que les porteurs de projet sont majoritairement des femmes (7 sur 9), en accord avec la dynamique actuelle de la filière agricole. Nous avons des contacts avec d'autres producteurs ou des particuliers intéressés par les prestations qui seront proposées par cet outil de transformation. Le laboratoire sera situé dans le cadre d'un tiers-lieu agro écologique, avec des étudiants et des maraîchers en formation qui passeront régulièrement sur le site et pourront profiter des possibilités de transformation mise en place.



Investissement personnel: 18000
 Subventions publiques : 250000
 Partenariats privés : 262800
 Autres: 20000 (financement participatif)

Total: 550800€

Remarques :

La SARL est créée entre les 9 associés. La demande d'autorisation de travaux va être déposée d'ici la mi-Août et des demandes de subventions sont en cours de rédaction pour être déposées auprès des fonds Leader, du CD33 et dans le cadre du Plan d'Alimentation Territoriale du Sud-Gironde. Le début des travaux est prévu fin 2021, pour une ouverture en début de printemps 2022.