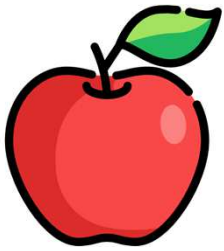


CONSOMMATION

Défi 15 :

Le local et moi : plus de secret !



Comment rendre accessible les produits locaux auprès de tous ? Comment adapter l'offre à la demande ? Comment accompagner le citoyen vers le bien manger, le partage et la mutualisation de jardins ? Comment apprendre à cuisiner des produits locaux pour manger sainement ?

Nom du solutionneur : LES FOURMIS SARTHOISES

Nature de la solution : Créer un supermarché participatif et coopératif.

Sujet à booster : Favoriser l'accessibilité au plus grand nombre

SOLUTIONS TROUVEES :

SOLUTION 1 : LES FOURMIS AUX FOURNEAUX !



Principe :

Des ateliers de démonstration et dégustation de recettes simples (fiches conseils, tutos etc)



Les 1ers pas du projet :

- 1^{ère} réunion de l'équipe projet : lieu / matériel, calendrier, intervenants
- 1^{ère} action : Démonstration d'un chef



Cible :

Adhérents et futurs adhérents



Acteurs clés :

- Les 19 bonnes tables, coordinateur



Impact de la solution :

Retrouver le goût de cuisiner !



CONSOMMATION

Défi 15 :

Le local et moi : plus de secret !



SOLUTION 2 : LES FOURMIS VOLANTES



Principe :

Développer un circuit des fourmis en camion pour développer l'offre de la coopérative sur tout le territoire sarthois.



Les 1ers pas du projet :

- QQQQCP
- Gestion de projet
- Proposer une expérimentation



Cible :

- Les personnes âgées ou sans moyens de locomotion
- Les ruraux
- Les familles
- Les sorties d'école



Acteurs clés

- L'équipe fourmis
- Un noyau d'adhérents motivés
- Mutualiser avec un marchand ambulant



Impact de la solution :

Construire ensemble le projet de magasin d'approvisionnement local accessible partout et pour tous en Sarthe.

SOLUTION 3 : LOCAL CHANGE



Principe :

Créer des animations pour accompagner les changements des habitudes alimentaires



Les 1ers pas du projet :

- Commission « animation » (calendrier, idée d'animation, volontaires)
- Atelier cuisine avec enfants et parents adhérents



Cible :

- Foyers modestes
- Familles
- Etudiants



Impact de la solution :

Un maximum (80%) des foyers cuisine des produits locaux et de saison



Acteurs clés :

Centres sociaux, adhérents cuisiniers, universités, associations étudiantes



1. Notre rêve :

- Accessible en prix
- Cantine à l'intérieur du magasin produits de saison et bio
- Recoupes par soi-même
- Baisse de 20 pourcent de l'obésité en Sarthe
- Le supermarché le plus fréquenté en Sarthe
- Atelier de conserves avec les invendus
- Restaurant participatif
- Producteurs ensemble, réseaux et accessibles
- Antennes dans d'autres communes sarthoises
- Visite des producteurs
- 1000 adhérents en 2022
- Fermeture des gros supermarchés
- Surface cultivée directement à côté du magasin
- Livraison à domicile pour les personnes qui ne peuvent pas se déplacer
- Avoir un magasin dans chaque quartier
- Bio et local 100 pour 100 des cantines
- Atelier compost
- Faire des tournées à thème dans le centre-ville en fonction des périodes

2. La valeur ajoutée du projet :

- Échange de recettes
- Lieu d'échange
- Bonne visibilité
- Lieu coopératif et participatif
- Tarif adapté
- Réduction des déchets
- Sentiment d'appartenance à un groupe
- Convivialité
- Mieux se nourrir
- Prendre plaisir à travailler
- Adhérents de différents milieux sociaux
- Réelle relation client bonne qualité
- Trouver des produits qui ont du goût, mieux se nourrir

3. Les clés du succès du projet :

- Organisation claire et bienveillante
- Facile d'accès
- Partage des tâches équitables
- Contribution selon les compétences, et les producteurs
- Rigueur
- Avoir des adhérents
- Produits de qualité
- Entraide
- Diversité des produits
- Pluralité d'usage
- Bonne communication
- Écoute et tolérance entre les membres de l'association
- Rigueur dans la gestion
- Établir des règles
- Facile d'accès
- Engagement de chacun

4. Les acteurs clés

- Les commerçants
- Les étudiants
- Les entreprises
- Les centres sociaux
- Les restaurateurs
- Des partenariats avec un plan B, conciergerie
- Les habitants
- Les seniors
- Lien avec la Biocoop
- Les producteurs
- Les enfants à l'école
- La CCI

5. La force mobilisatrice

- Lien avec les secteurs secondaires
- Prix
- Cultiver leur réseau avec les entreprises locales
- Bonne communication
- Un petit plus différent des autres
- Expliquer le fonctionnement sur une planche illustrée
- Pas de communication de masse
- Impression d'être utile à tout le monde
- Laisser une empreinte positive sur la planète
- Les acteurs inspirants
- Faire un repas avec un chef
- Un fil d'actualité sympa pour la communication
- Beaucoup de liens dans l'association
- Local
- Accueillant
- Visuel

6. Nos idées géniales de solutions :

- Faire une grande soirée de dégustation avec un chef
- Faire une application
- Proposer ou offrir des ateliers cuisine avec des produits locaux
- Faire des tournées de vélo sur les commandes
- Faire une recette livrée avec le panier
- Mettre en place une application planning en ligne pour faciliter son engagement
- Faire participer les producteurs qui viendront parler de leur métier
- Pouvoir commander son menu du jour matin midi soir en fonction des produits du jour.