

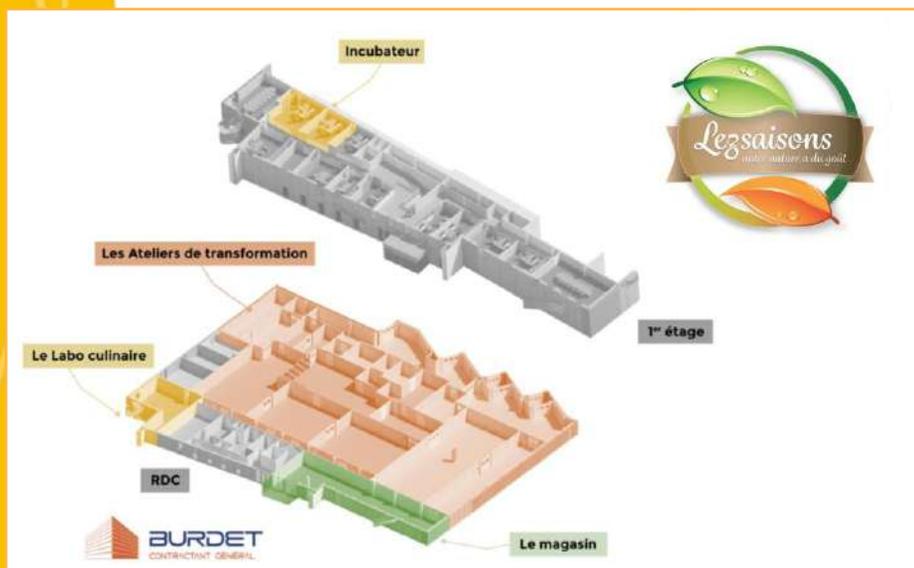


## AUTOUR DU COMPLEXE LEZSAISONS



### TRAJECTOIRE ET STRUCTURE

- Le projet central est celui d'une légumerie de 750m<sup>2</sup>, au sein d'un bâtiment éco-responsable, équipé de panneaux solaires, systèmes de récupération des eaux de pluie, traitement des déchets par la méthanisation, bardage en bois, etc.
- Ce bâtiment mutualise aussi d'autres composantes associées et complémentaires :
  - un **atelier de transformation** destiné à la restauration hors domicile et consacré aux produits de 5<sup>ème</sup> gamme. Il permet de cuisiner des produits spécifiques tels que les fonds de sauce, les confitures, les soupes, les « bouquets de légumes » ou encore les compotes ...
  - un **entrepôt de stockage** avec une chambre froide intégrée. En effet, l'entrepôt est consacré pour les 2/3 aux produits frais. Cette chambre froide sert aussi d'outil partagé entre les producteurs.
  - un **laboratoire créatif et culinaire** pour développer de nouvelles recettes et former les professionnels.
  - une **plateforme logistique** pour servir de hub territorial pour les produits locaux. Elle dispose de sa propre flotte privée de véhicules avec 4 quais d'embarquement / déchargement. Il s'agit d'un outil particulièrement efficace pour approvisionner les endroits reculés comme les stations de sports d'hiver en limitant l'impact carbone dans les vallées déjà très affectées par la pollution.
- le **négoce de produits locaux et bio** à destination des professionnels de la restauration collective et commerciale. L'objectif de volume est fixé à 4000 tonnes à l'horizon des 4 ans.
- un **magasin de producteurs** destiné au grand public
- un **incubateur d'entreprises agroalimentaires** en partenariat avec des experts du milieu.
- La légumerie traite des fruits et légumes selon le processus suivant : lavage, épluchage et découpe pour proposer des produits frais « prêts à cuire » destinés aux professionnels de la restauration collective. Elle sert donc les cuisines centrales de la Société de Restauration Collective et aussi les cuisines en gestion directe réparties sur le territoire. Le volume estimé est de 1 200 tonnes par an. Cela correspond à environ 130 références produits :
  - 25% sont écoulées auprès des deux cuisines centrales et des autres cuisines satellites déjà clientes
  - 75% auprès des cuisines en gestion directe (lycées, collèges ...) ou auprès des autres circuits (magasin de producteurs, GMS ...).
- L'objectif est d'étendre le service aux autres opérateurs du territoire et notamment à tous les établissements gérant en direct leur restauration collective en leur permettant l'introduction de produits de qualité dans toutes les cantines avec des coûts mutualisés accessibles.



- 7,5 millions d'euros ont été investis pour couvrir :
  - l'achat du terrain
  - la construction du bâtiment : 2 100 m<sup>2</sup> au sol pour 3 000 m<sup>2</sup> de surface totale
  - le matériel

Cette somme a été apportée par les trois associés et complétée par des fonds privés (pool bancaire).

- Après plusieurs mois de formation, en octobre 2018 les membres de l'équipe de production Lezsaisons ont signé leur CDI. Grâce à Pôle Emploi, à la Région Auvergne-Rhône-Alpes et à Opcalim une formation spécifique a pu être conduite auprès notamment de l'École Nationale des Industries du Lait et de la Viande (ENILV) du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles (CTCPA).

■ **ORGANISATION DE LA COMMERCIALISATION**

■ **La production**

- Le secteur de production comprend deux activités : **la légumerie** et **la cuisine**. Les produits locaux en circuits courts ont plusieurs avantages : ils permettent des aspects d'économie territorialisée et facilitent la traçabilité, mais garantissent également la fraîcheur des produits. Ces deux entités permettent de proposer des produits de 4<sup>ème</sup> gamme, des fruits et légumes locaux et de saisons lavés, épluchés, découpés et prêts à l'emploi, et des produits de 5<sup>ème</sup> gamme comme des compotes, des soupes, des confitures et des fonds de sauce dont le manque se fait souvent sentir en Restauration Hors Domicile (RHD).

- L'objectif principal de la légumerie est de pouvoir travailler des produits de qualité et les proposer transformés aux gestionnaires des établissements de restauration collective ou à des particuliers. La cuisine a été pensée pour valoriser les surplus de production et garantir une meilleure conservation des produits locaux et de saison.



Atelier de transformation de la légumerie LezSaisons



Membres de l'équipe de production LezSaisons lors du lancement de la légumerie en octobre 2018, @LezSaisons.fr

■ **Logistique**

- La société Lezsaisons propose une **plateforme logistique** pour la société Leztroy, mais aussi une plateforme pour le territoire permettant de conditionner, stocker et livrer les produits alimentaires des Pays de Savoie. Cette plateforme logistique est équipée pour permettre à tous les types de fournisseurs de venir livrer la structure. Une flotte de camions pourrait également être mutualisée et effectuer des tournées de livraison permettant de limiter les déplacements et donc la pollution de la vallée.



### ■ Innovation

- L'innovation est au cœur du secteur agro-alimentaire. Il constitue un levier essentiel pour la croissance d'une entreprise. La société Lezsaisons souhaite donc se positionner comme un acteur favorisant l'innovation sur les territoires de Pays de Savoie avec leur **laboratoire culinaire et de Recherche & Développement**. Ce laboratoire peut être utilisé par des chefs cuisiniers ou des ingénieurs en R&D pour mettre en place de nouvelles recettes. Ce lieu permet également d'accueillir des formations pour des professionnels qui se forment à la restauration collective ou pour des amateurs lors d'ateliers culinaires.

### ■ Vente

- Le dernier axe d'activité de l'entreprise est la vente des produits avec une **boutique de producteurs locaux** ouverte au grand public afin de proposer les produits transformés dans les ateliers de la société : des fruits et légumes frais et prêts à cuire ainsi que des produits de 5<sup>ème</sup> gamme.
- Des produits du terroir seront aussi proposés : produits laitiers, viande locales... Une interface en ligne professionnelle voit aussi le jour, alimentée par des produits de l'entreprise Lezsaisons et des produits du terroir fournis par des entreprises et producteurs locaux. Ces interfaces de vente veulent proposer 450 références : 300 de produits frais (viande, fromage, yaourt, produits de 4<sup>ème</sup> gamme) et 150 de produits secs (épicerie, produits de 5<sup>ème</sup> gamme).

### ■ Contractualisation

- La société Lezsaisons a pour objectif de transformer, à terme, 4000 tonnes de fruits et légumes par an.
- Face à un tel volume, la relation avec les fournisseurs évolue, notamment avec les producteurs locaux. En effet, ces dernières années la société Leztroy a construit des partenariats progressifs avec ses fournisseurs, permettant à certains producteurs d'évoluer au rythme de l'entreprise.
- C'est dans un contexte de confiance et de connaissance l'un de l'autre que la société Leztroy gère ses approvisionnements sans demander aucune garantie écrite de la part des fournisseurs. Cependant face à l'investissement réalisé, l'évolution prévoit des volumes plus important. Pour y répondre, le nombre de fournisseurs va devoir augmenter ainsi que les volumes d'achats auprès de chaque producteur déjà impliqué. Afin de sécuriser ses achats, la société Lezsaisons met en place des contrats avec chacun de ses fournisseurs et organise des groupements d'agriculteurs locaux.
- La question de la contractualisation est encore très récente dans la société et l'expérience de la société Leztroy ne pourra pas aider dans la rédaction de ces dits contrats : quelles clauses, quelle durée de validité... Des rencontres individuelles avec quelques agriculteurs du territoire ont été organisées afin de se rendre compte des enjeux autour de cette problématique.

### ■ VALEURS DÉFENDUES

- La société Lezsaisons souhaite défendre les mêmes valeurs que la société Leztroy dans sa stratégie d'approvisionnement. C'est pourquoi l'objectif est de mettre en place une stratégie d'approvisionnement qualitative favorisant au maximum les produits locaux, de saison et labellisés.

### ■ QUALIFICATION DES PRODUITS

- Il est intéressant de noter que cette stratégie d'approvisionnement est généralisée à l'ensemble de l'entreprise et que des critères de sélection des produits sont appliqués à tous les produits achetés, notamment pour l'activité de négoce de Lezsaisons, par le biais d'une grille d'analyse de 8 critères :
  - **caractère local** : le produit est produit et transformé localement (la notion de « local » est définie selon plusieurs échelles)
  - **saisonnalité** : l'achat d'un produit est cohérent avec sa saisonnalité, ce critère est le seul des huit critères à être obligatoire
  - **labellisations de qualité** : le produit est labellisé (Agriculture Biologique, AOP, AOC, IGP...)
  - **spécificité de la recette** : le produit est transformé selon une recette spécifique à un terroir, une région... (ex : Diot de Savoie)
  - **spécificité GEMRCN** : le produit respecte les normes nutritionnelles dictées par le Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition. (ex : calibrage spécifique de saucisse pour correspondre à des enfants de maternelle, primaire...)
  - **exclusivité** : le produit est créé exclusivement pour la société Lezsaisons
  - **emballage** : le produit est dans un emballage éco responsable et/ou adapté à la restauration collective
- Chaque produit est analysé par le biais de cette grille avant d'être proposé dans la mercuriale Lezsaisons. Si plus de deux critères ne sont pas respectés le produit ne sera pas proposé dans les deux interfaces de vente.
- Un travail de sélection des fournisseurs a déjà été engagé par la société Leztroy au cours des dix dernières années, permettant de mettre en place des partenariats solides, notamment avec des producteurs de produits laitiers et de viandes de bœuf local, des fournisseurs d'emballages, de produits d'hygiène respectueux de l'environnement ou des produits d'épicerie labellisés bio ou produits localement (par l'entreprise savoyarde Alpina Savoie par exemple).
- L'expérience et le soutien de la société Leztroy est une aide pour la mise en place de la stratégie d'approvisionnement de Lezsaisons. En effet l'histoire commune entre Leztroy et ses fournisseurs permet à la société Lezsaisons de construire, à son tour, des partenariats plus facilement avec ses fournisseurs. C'est grâce à cette connaissance des fournisseurs que la mise en place de produits exclusifs pourra être faite dès l'ouverture de la structure.

## ■ GOUVERNANCE

- La société Lezsaisons n'est pas seulement une légumerie, c'est une entreprise qui souhaite être, au travers de son pôle agro-culinaire, un véritable moteur pour son territoire.
- Les fondateurs de la structure Lezsaisons ont l'ambition de créer une « *dynamique économique originale et éthique* » (P. Monet, 2017), ils souhaitent également pouvoir jouer un rôle dans les politiques publiques du territoire et réussir à s'intégrer dans le territoire afin de pouvoir y évoluer de manière cohérente avec les autres structures qui l'animent.
- Au cours de la création de l'entreprise, de nombreux acteurs des Pays de Savoie ont été contactés afin de les impliquer dans ce processus de développement et ainsi créer un écosystème complet autour de Lezsaisons. Ce projet d'écosystème permet de mettre la société Lezsaisons dans une dynamique de coopération, et de travailler avec différentes structures qui peuvent toutes apporter leurs connaissances et leurs expertises.
- Cet écosystème est composé de toute sortes d'acteurs : privés, publics, associatifs. Ces structures sont classées en fonction de leur domaine d'action :
  - **Social** : les emplois d'insertion en collaboration pour la formation avec l'ENILV et la collaboration avec les ESAT locaux
  - **Économique** : la juste répartition de la valeur avec les producteurs, le développement économique de l'entreprise LEZTROY et de ses partenaires sur le territoire, la relocalisation de la production
  - **Environnement** : le développement d'une agriculture durable et responsable, l'accès au foncier agricole, la promotion d'une alimentation saine et équilibrée ...

## LIEN AU TERRITOIRE

- Cette politique de développement durable ne peut s'envisager qu'à travers un système de gouvernance partagé qui associe les producteurs, les entreprises partenaires, les pouvoirs publics, les organismes de formation et la société civile.
- La coopération avec ces différents acteurs est particulièrement bien illustrée puisque nous pouvons identifier d'ores et déjà près de 40 partenaires autour du projet.
- Le partenariat avec les pouvoirs publics s'illustre quant à lui à travers différentes initiatives. Avec l'Arc Genevois, l'Assemblée régionale de coopération du Genevois français qui est le syndicat mixte qui représente les collectivités locales françaises partenaires du Grand Genève et qui est l'un des plus importants syndicats mixtes de Rhône-Alpes. Le partenariat s'oriente vers le soutien à une alimentation et une agriculture durable et vers l'accompagnement à la relocalisation de la production. Les récentes crises du monde agricole ainsi que les manifestations qui en ont résulté contribuent à la prise de conscience et à la volonté d'agir au sein du syndicat mixte.

- Avec l'Assemblée des Pays de Savoie qui regroupe depuis 2001 les départements de la Savoie et de la Haute-Savoie, les échanges avec les cuisines gérées en direct portent sur les bonnes pratiques d'achat et de cuisine pour favoriser l'approvisionnement en produits locaux et / ou bio.
- Avec les intercommunalités, les échanges portent sur la problématique de la pression foncière qui est très forte en Pays de Savoie. Les partenaires, travaillent actuellement sur un projet très innovant d'exploitation de l'immobilier d'entreprise pour mettre en culture maraîchère des terrains jusque-là inexploités, comme les pourtours des entreprises situés dans les parcs d'entreprises ou les zones d'activités qui sont habituellement tondues.

## ■ FOCUS : L'ASSOCIATION « TERRES D'HISTOIRES ET D'AVENIRS »

- « *En Pays de Savoie, 0.45% de la surface agricole est dédié au maraîchage, 10% des légumes consommés sont produits sur le territoire* » (Chambre d'Agriculture Auvergne-Rhône Alpes, Crédit agricole des Savoie, 2016). C'est au regard de ces chiffres, que la volonté d'accompagner un changement des modes de consommation a émergé dans l'esprit de quelques acteurs du territoire. C'est ce collectif d'acteurs (entreprises privées, associations ou particuliers) qui est à l'origine de l'association « Terres d'Histoires et d'Avenir » créée le 25 octobre 2016.
- *Les missions de l'association*
  - Cette association a la volonté de fédérer un maximum d'acteurs et de créer un écosystème sur le territoire. Le but est de mobiliser des compétences diverses en termes de conseil, formation, et d'accompagnement. Ses actions se déroulent essentiellement sur les départements de la Savoie, de la Haute-Savoie et une partie de l'Ain. Le leitmotiv de « *Terre d'Histoires et d'Avenir* » est de « *Développer un écosystème alimentaire au sens écologique, économique et sociale et privilégiant « l'Intérêt Général »* » (Statut de l'association, 2017).
  - Pour cela plusieurs sous-objectifs ont été définis par les membres de l'association. On retrouve par exemple : « *Défendre, pour tous, une alimentation saine, équitable et durable* », « *Créer des emplois non dé-localisables en facilitant l'insertion sociale, la formation, la reconversion et l'installation* », ou encore « *Sauvegarder le patrimoine agricole, foncier et culturel de nos territoires* ».

### Préserver le foncier agricole

- L'une des premières actions envisagées par « Terres d'Histoires et d'Avenir » est de mobiliser du terrain afin de pallier au manque de foncier agricole sur le territoire, et tout particulièrement celui à vocation maraîchère.

- Pour le foncier, l'idée est de demander aux mairies la mise à disposition d'une part des espaces verts, naturels dans les centres urbains qui ne sont aujourd'hui pas valorisés.
- D'autre part, de démarcher les particuliers et les entreprises possédant des réserves foncières afin que ces dernières, dans une stratégie RSE, mettent également à disposition ces terrains. Pour cela l'association souhaite recenser les terres qui permettent une activité agricole. A la suite de ce recensement, des conventions pourront être signées avec des acteurs publics et privés afin de pouvoir disposer du foncier.
- L'ensemble de ces démarches ont pour objectif de développer l'agriculture tout en valorisant des terrains à ce jour non utilisés. La mobilisation du foncier a aussi pour but la création de pôles agricoles de proximité.
- Ces pôles de proximité pourront voir le jour si suffisamment de surfaces se libèrent dans un périmètre restreint. Ils permettront une dynamique collective pour la mise en valeur des terrains.
- Des mutations pourront être faites pour le matériel agricole. L'exemple de l'entreprise Alpes Contrôle, montre le succès de ce type de démarche puisque 1500 m<sup>2</sup> d'espaces vert présents sur le siège de l'entreprise, ont été consacrés à la mise en place d'un jardin potager. Plus de 130 espèces sont cultivées sur ce terrain avec des méthodes de permaculture. Cela permet de valoriser l'espace mais aussi de sensibiliser les employés au travail agricole, au goût des fruits et légumes produits sainement ou encore à la saisonnalité.

#### Innover ensemble autour d'espaces d'expérimentation

- Les actions de « Terres d'Histoires et d'Avenirs » ne s'arrêtent pas à la recherche de foncier. De nombreuses actions vont aussi être menées pour soutenir les agriculteurs qui souhaitent se lancer dans un système de production maraîcher. Une des vocations de « Terres d'Histoires et d'Avenirs » est de soutenir tous les systèmes de production, qui respectent l'environnement. Cela peut aller du système maraîcher 100% naturel, au système légumier avec une surface exploitée plus importante et des légumes plein champ produits avec de la mécanisation.

- L'idée est ensuite de proposer à des maraîchers de cultiver cette superficie supplémentaire mise à disposition en échange de la production selon un plan de culture et un cahier des charges défini, pour l'approvisionnement de Lezsaïsons.
- Afin d'accompagner les agriculteurs à l'installation ou à la diversification de leurs systèmes d'exploitation, plusieurs actions peuvent être envisagées :
  - Développement technique (mutualiser, expérimenter, conserver)
  - Mobiliser de l'épargne et des dons pour les investissements
  - Faciliter l'accès à des semences, des plants et du matériel agricole
  - Réflexion sur la problématique des bâtiments agricoles
- Dans le but de soutenir les agriculteurs dans leur production, « Terres d'Histoires et d'Avenirs » souhaite fédérer et mobiliser différentes structures expertes dans la technique agricole. Ainsi, les agriculteurs peuvent être soutenus tant en termes de conseils, de formations et d'accompagnement.

#### Sensibiliser le consommateur

- La troisième proposition d'actions est à destination de tous les acteurs du système alimentaire : du producteur au consommateur. L'objectif de cet axe est d'accompagner tous ces acteurs dans une réflexion pour une mutation du système alimentaire. Pour ce faire, « Terres d'Histoires et d'Avenirs » va organiser, animer des rencontres permettant des échanges vers cette réflexion grâce aux partages d'idées. Des actions de sensibilisation contre le gaspillage alimentaire pourront être faites, en facilitant la transformation de ces déchets en ressources : en compost par exemple. L'objectif est de relier les collectivités, les particuliers et le monde agricole pour réfléchir ensemble et agir plus efficacement pour cette optimisation des déchets. Le cœur du projet de « Terres d'Histoires et d'Avenirs » est de réussir à mobiliser et impliquer une multitude d'acteurs : habitants, associations, entreprises ou collectivités, dans la sauvegarde du patrimoine agricole, alimentaire et culturel.
- Pour finir l'association « Terres d'Histoires et d'Avenirs » a la volonté de communiquer sur ses actions et leurs résultats au plus grand nombre. Ainsi le grand public sera également alerté sur les thématiques au centre des préoccupations de « Terres d'Histoires et d'Avenirs » que sont : la disparition des terres agricoles, les circuits alimentaires et proximité, le gaspillage alimentaire et la saisonnalité des productions agricoles.

Plus d'informations sur  
le programme PSDR et le projet :

[www.psd.fr](http://www.psd.fr)

[www.psd-ra.fr](http://www.psd-ra.fr)

<http://www.isara.fr/Recherche/Alimentation/Thematiques/SYAM>

Les projets du programme Pour et Sur le Développement Régional (PSDR4 Rhône-Alpes) bénéficient d'un financement de l'INRA, de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, de l'Irstea et de l'Union européenne via le FEADER dans le cadre du Partenariat Européen pour l'Innovation (PEI-AGRI).

