



## Tiers-lieu C'est Bio l'Anjou



Adresse 56 av. d'Angers | 49190 ROCHEFORT-SUR-LOIRE  
Téléphone 06 03 47 18 53

Mail [cestbiolanjou@gmail.com](mailto:cestbiolanjou@gmail.com)

Facebook [cestbiolanjou](https://www.facebook.com/cestbiolanjou)

**UNE CUISINE COLLABORATIVE PRÊTE À  
VOUS ACCUEILLIR À ROCHEFORT-SUR-LOIRE**



*Interview de Christelle Casté,  
Coordinatrice du tiers-lieu*

### Quel est le point de départ de votre démarche ?

Plusieurs réflexions m'ont amenée à développer cette idée de lieu collaboratif.

Tout d'abord consciente de la crise écologique, je souhaitais prendre part activement à la transition nécessaire en imaginant un projet autour de l'alimentation biologique, en revenant dans ma région d'origine après 20 ans d'absence, j'ai réalisé par ailleurs que le laboratoire de cuisine professionnel de mes parents situé à Rochefort-sur-Loire pouvait être détourné et ré-organisé. Poursuivre l'ancrage familiale de l'alimentation sur le territoire depuis 5 générations mais en inventant un autre modèle qui prendra soin du futur de nos enfants, voilà le pari que j'ai voulu relever en prenant en location ce bâtiment. La dimension humaine de tout projet me tient à cœur, c'est pourquoi l'organisation du tiers-lieu est collaborative avec vision d'entraide et inclusive, d'où la mention d'entreprise ESS (économie sociale et solidaire) avec l'agrément ESUS d'utilité publique auquel je tiens beaucoup. Mon vécu professionnel antérieur m'a amenée à coopérer avec des viticulteurs, menant des projets sur le territoire national, continuant d'acquérir les compétences organisationnelles et de gestion de projet et de PME.

### En quoi consiste précisément ce lieu collaboratif ?

Situé à Rochefort-sur-Loire, ce lieu collaboratif autour de l'agriculture et de l'alimentation biologiques a ouvert ses portes en septembre dernier. Le principe est de réunir sur un même lieu des métiers différents, des valeurs communes autour de la thématique alimentaire.

Nous partageons les charges et mutualisons le matériel. Décloisonner, fédérer, faire se rencontrer les éleveurs et les cuisiniers par exemple et favoriser l'échange entre tous afin d'imaginer les possibles à beaucoup de sens et fait avancer les

uns les autres. Nous souhaitons être le maillon d'une chaîne de la transition ; sortir de l'agro-industrie et du transport est urgent alors on réinvente le local, l'agriculture paysanne et les circuits courts en proposant de consommer autrement dans le respect du climat, de la biodiversité, du bien-être animal, et de la santé. Même si nous savons que les efforts doivent être portés par l'ensemble des acteurs de l'économie, -dont les multinationales-, proposer une autre façon de consommer qui a de l'impact sur toute la chaîne, en expliquant de façon pédagogique la nécessité du «vivre ensemble» et le rôle de la production m'apparaît fondamental.

«C'est bio l'Anjou» soutient les professionnels bio -éleveurs, formateurs, producteurs, artisans, cuisiniers- dans le développement de leur activité en circuits courts, en les accueillant sur le lieu. L'idée centrale est de favoriser l'autonomie par la mutualisation du site et des outils. Le site comporte un atelier de découpe de 50m<sup>2</sup>, une cuisine équipée de 100m<sup>2</sup>, 5 chambres froides, une salle de formation pouvant accueillir 20 personnes et des espaces collectifs.

À ce jour, 5 éleveurs découpent leur viande et la conditionnent, notamment grâce à une machine sous vide performante (sachets et bocaux). Ainsi ils reprennent la main sur la valeur ajoutée de leur production dans une démarche de vente directe. Parmi les producteurs, on peut citer Mathieu Béliard, éleveur de moutons, Baptiste Boré, éleveur de bœufs, Nicolas Gauthier éleveur de vaches jersaises, ainsi que des éleveurs de porcs.

Des formations sur l'alimentation durable, dispensées par Thierry Marion et Gilles Daveau autour des cuisines évolutive et



*Réunion du collectif au jardin*

alternative destinées aux cuisiniers de collectivités, ont lieu sur le site, via notre partenariat avec l'ACEP 49 (Association regroupant des Centres hospitaliers et EHPAD du Maine-et-Loire) en coopération avec François le Guilcher. Des formations de transformation laitière pour les BTS de la ferme des Trinotières, dispensées par Pierre Legrand dans le cadre de notre partenariat avec Marie Teinturier d'Agrilia se déroulent également dans nos locaux.

Des artisans transformateurs bio se sont également installés à demeure : La Brasserie Sterne et Mousse d'Antoine Moisy, qui propose des bières cuisinées et des limonades artisanales bio, en vente directe sur le site, dans les magasins bio, épiceries fines et tables gastronomiques du territoire. Les herbes biologiques qui entrent dans la composition de ses produits sont également produits en Anjou, entre autre, par Jérôme Allain le «Cultivateur en herbes» à St Germain des Prés.

Présent également sur le lieu, un pôle d'approvisionnement en produits bio du Maine-et-Loire vers les cantines du secteur, accompagné de formations pour les élus et les cuisiniers. L'idée n'est pas de faire de l'approvisionnement événementiel mais d'assurer la livraison de produits de base chaque semaine pour une introduction durable.

Muriel Lajouanie, auto-entrepreneuse dans le domaine de l'alimentation, présente sur le site et polyvalente travaille ponctuellement sur un poste administratif, à la brasserie ou au conditionnement avec les éleveurs.

**Votre projet s'inscrit dans une démarche globale écologique et sociale, pouvez-vous nous en dire plus ?  
Et pouvez-vous accueillir de nouveaux porteurs de projets ?**

Il nous semble urgent d'agir sur plusieurs domaines, en effet ! L'énergie que nous utilisons est fournie par Enercoop, énergies renouvelables, un jardin certifié bio fournit les herbes aromatiques pour les préparations culinaires, notre banque est coopérative, les cantines sont livrées par les transports Bonzo, en véhicules non émetteurs de CO2 ; nous travaillons



Transformation lait bio pour BTS



**SI VOUS AVEZ  
BESOIN D'UNE  
CUISINE  
PROFESSIONNELLE,  
ETES PRÊTS À  
PARTAGER, ET À  
VOUS INSTALLER  
SUR LE TERRITOIRE,  
RENCONTRONS-  
NOUS !**

sur le zéro déchet avec la communauté de communes. L'économie circulaire est de mise puisque les déchets de la brasserie servent à nourrir les animaux des éleveurs du collectif. Les utilisateurs réguliers du lieu prennent part à la gouvernance grâce aux réunions mensuelles collectives profitant d'une animation facilitée par Séverine Huchin de Mu.

Si vous avez besoin d'une cuisine professionnelle, êtes prêts à partager, et à vous installer sur le territoire, rencontrez-nous !

Ce projet collectif reste ouvert et nous le co-construisons chaque jour ensemble.

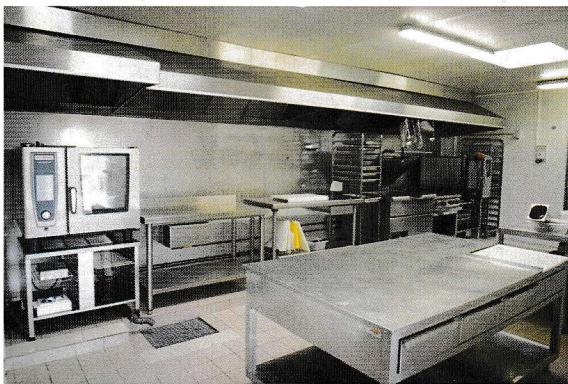
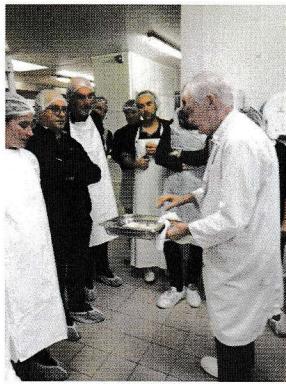
L'évolution se fait au gré des personnes qui rejoignent le tiers lieu, tout reste ouvert et possible autour de nos valeurs communes. ■



Brasserie artisanale



**ÉVÈNEMENT | Jeudi 3 octobre en partenariat avec la CRESS et l'IRESA journée de l'économie circulaire | sous le chapiteau à Rochefort-sur-Loire de 8h à 17h**



## **C'est Bio l'Anjou, création d'un pôle de coopération d'alimentation territoriale**

**Objectif du programme Leader :** Soutenir l'économie de proximité

### **Les points forts du projet :**

- Crédation d'un réseau de services mutualisés destinés aux producteurs en circuits courts et d'un lieu de commercialisation de produits bio locaux pour la restauration collective
- Démarche de développement durable dans un souci de dynamiser l'économie du territoire et de créer de l'emploi dans le respect de l'environnement et de la santé des consommateurs

Pour Christelle Gasté, gérante de la SAS C'est Bio l'Anjou, l'idée de créer un pôle de coopération d'alimentation territoriale est née de ses deux souhaits :

- Proposer un nouveau modèle de consommation en proposant une alternative à l'agro-industrie et au transport, en favorisant l'agriculture paysanne et les circuits courts, dans le respect du climat, de la biodiversité, du bien-être animal et de la santé
- Fédérer les producteurs locaux autour de valeurs communes, quelque soient leurs différences professionnelles.

«C'est bio l'Anjou» soutient les professionnels bio - éleveurs, formateurs, producteurs, artisans, cuisiniers - dans le développement de leur activité en circuits courts, en les accueillant sur le lieu afin de favoriser l'autonomie par la mutualisation du site et des outils. Le site comporte un atelier de découpe de 50m<sup>2</sup>, une cuisine équipée de 100m<sup>2</sup>, 5 chambres froides, une salle de formation pouvant accueillir 20 personnes et des espaces collectifs. Cela permet aux producteurs de maîtriser la valeur ajoutée de leur production dans une démarche de vente directe.

**Maître d'ouvrage : SAS C'est Bio l'Anjou**

**Calendrier de réalisation : 2018 - 2020**

**Localisation : Rochefort-sur-Loire**

**Budget : 45 000 €**

**Subvention européenne : 32 000 €**

**Autres financeurs : Communauté de communes Loire Layon Aubance**

### **Le projet en action**

- Ouverture en septembre 2018.
- Médiation commerciale et logistique entre les producteurs bio locaux et la restauration collective
- Coordination du lieu et du partage de ses espaces
- Partenariats : formation BTS, ACEP49, cantines scolaires, artisans transformateurs bio...
- Démarche écologique et sociale : alimentation en énergies renouvelables, banque coopérative, travail sur le zéro déchet avec la CCLLA, économie circulaire.
- Projet qui s'inscrit dans le PAT de la CCLLA

### **Perspectives**

- Développement d'une solidarité entre producteurs, associations et services de restauration.
- Lauréat Prix Initiatives France
- Ce projet a pour ambition de s'étendre et de donner des perspectives de coopération à d'autres territoires dans le domaine de l'alimentation en territoire rural.

### **Contacts**

SAS C'est Bio l'Anjou - 06 03 47 18 53 (Mme Christelle Gasté)

GAL Loire Angers et Layon, Pôle métropolitain Loire Angers,

leader@pmla.fr, 02 41 05 50 97



CE PROJET EST COFINANCIÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

**L'EUROPE S'ENGAGE EN PAYS DE LA LOIRE**

## **Mois de l'ESS 2020, portrait #20 : découvrez les activités de C'est Bio l'Anjou !**

C'est Bio l'Anjou est un collectif de professionnels bio engagés pour une organisation des circuits courts du territoire, faisant le lien entre les paysans producteurs, les transformateurs, les cuisiniers, les acteurs locaux, les bénéficiaires.

Ce tiers-lieu de 800 m<sup>2</sup> , dédié à la cuisine et à l'alimentation durable, joyeuse et responsable réunit une cuisine collective, un atelier de découpe, une brasserie bio, une conserverie, une cuisine pédagogique mise à disposition pour des formations, un laboratoire professionnel aux normes, un bureau partagé, une salle de réunion.

### **De la fourche à la fourchette**

Ce tiers-lieu culinaire, ouvert en septembre 2018, a été voulu par ses créateurs comme un lieu partagé d'entraide, de mutualisation, de lien social, ouvert à tous. La raison d'être du lieu a été travaillée et partagée par tous ses membres, avec l'idée que les valeurs humaines et écologiques seraient les fondements du projet.

C'est Bio l'Anjou rassemble des acteurs de l'alimentation durable du territoire : paysans éleveurs bio, producteurs, cuisiniers, formateurs, héliciculteurs, brasseurs. Une conserverie propose également des prestations pour transformer les surplus de légumes bio. Enfin, le tiers-lieu met à disposition gracieusement des espaces pour la distribution des paniers bio de l'EPI rochefortais et un jardin partagé, ainsi qu'une salle de réunion pour les moments d'échange et réunions participatives des habitants et des associations locales.

### **En quelques chiffres**

- 10 éleveurs pour l'atelier de découpe collectif
- 4 résidents permanents
- 70 jeunes formés en transformation laitière
- 220 cuisiniers de maisons de retraite formés aux cuisines nourricières
- 6 conventions avec des centres de formation
- 1 distribution hebdomadaire de paniers bio aux habitants
- 1 salle ouverte à toutes les associations
- 1 jardin bio à disposition de tous pour créer du lien social (pique-nique...)

### **Un projet ancré sur le territoire**

Le tiers-lieu C'est Bio l'Anjou est installé à Rochefort-sur-Loire en Maine-et-Loire. Le projet, favorisant l'économie locale et les circuits-courts est soutenu par la Communauté de communes Loire Layon Aubance. Ce lieu participe fortement à la vitalité de l'économie locale et crée du lien en milieu rural.

C'est Bio l'Anjou fonctionne selon un modèle économique solidaire et responsable. La structure a obtenu l'agrément ESUS (Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale) et travaille sur une transformation en SCIC, Société Coopérative d'Intérêt Collectif. Elle a mis au cœur de son

projet l'économie circulaire et tend vers le zéro déchet. Dans la même optique, elle se fournit en énergie via la coopérative Enercoop, fournisseur d'électricité d'origine renouvelable.

La structure fonctionne en gouvernance partagée, le travail s'organise via des commissions à l'occasion des réunions collectives mensuelles et les décisions sont prises collectivement.

Chaque utilisateur vient selon ses besoins, à demeure, mensuellement, ponctuellement, à la journée et chacun s'engage à une activité bio et à l'obligation de réfléchir à ses déchets afin qu'ils deviennent ressources pour d'autres. Ainsi, le brasseur donne ses drêches aux éleveurs qui s'en servent comme alimentation pour leurs animaux.

C'est Bio l'Anjou a adopté une Charte zéro déchet engagée et échange sur les questions d'économie circulaire et de réutilisation avec le tiers lieu culturel créatif voisin, le Roch Lab.



## Economie circulaire

### **Ils partagent leur cuisine et leurs convictions**

A l'occasion d'un déplacement dans le Maine-et-Loire, jeudi 4 mars, Joël Giraud, secrétaire d'Etat en charge de la ruralité, a visité le tiers-lieu culinaire "C'est Bio l'Anjou" à Rochefort-sur-Loire. Zoom sur ce lieu atypique.

⌚ Publié le 11 mars 2021 - Par H.R.



Le collectif de "C'est Bio l'Anjou" ne voit pas le lieu comme un simple espace de travail. C'est un lieu qui

favorise l'entraide et le partage de compétences.

© AA

En un lieu, une multitude d'initiatives. C'est ce qui fait la spécificité de "C'est Bio l'Anjou" à Rochefort-sur-Loire. Le but partagé ? Favoriser une alimentation bio et locale. Ce tiers-lieu culinaire a été créé par Christelle Gasté

en septembre 2018. Face à la crise écologique, cette Rochefortaise d'origine souhaitait y apporter une réponse.

« ***Agir sur l'alimentation me semblait un bon moyen*** », explique la coordonnatrice des lieux.

C'est ainsi qu'elle décide de mettre à disposition des professionnels de l'alimentation le laboratoire de ses parents charcutiers-traiteurs. Une exigence : travailler avec des produits bio. "C'est Bio l'Anjou" s'adresse aux artisans, aux producteurs locaux et aux centres de formation culinaire ayant besoin d'organiser des ateliers pratiques.

Bureaux, cuisine partagée, cuisine pédagogique, cuisine privative, atelier de découpe... Sur le site de 800 m<sup>2</sup>, il y en a pour tous les goûts.

### Un tremplin

Depuis l'ouverture du lieu, une dizaine d'éleveurs ont utilisé les locaux. Parmi eux, il y a Baptiste Boré. Il est éleveur en viande bovine et en porc à La Pommeraye. Il utilise les locaux de "C'est Bio l'Anjou" pour la découpe de sa viande bovine. « ***Depuis 2 ans et demi, je prépare tous mes produits ici.*** » En contrepartie, il paie des frais pour couvrir les charges d'utilisation des locaux. « Ce lieu m'a permis de tester de nouveaux produits », explique l'agriculteur qui travaille exclusivement en circuit court. « ***J'éleve des vaches de race aubrac croisées rouge des prés. Il n'y a pas de valorisation de mes produits sur le marché. C'est pour cette raison que je privilégie la vente directe.*** » Aujourd'hui, Baptiste Boré crée son propre laboratoire sur sa ferme. Il espère l'utiliser à partir de septembre 2021, à l'installation de sa conjointe. Pour l'éleveur de porc David Terrien, cet espace collaboratif lui a permis de limiter les investissements à son installation. Il y transforme sa production annuelle de porcs charcutiers. « ***C'est grâce à ce type d'initiative que l'élevage peut être maintenu sur notre territoire*** », apprécie l'éleveur.

### Un espace d'échange

Antoine Moisy occupe les lieux à temps plein. Il y tient sa brasserie artisanale, Sterne et mousse. « ***Ici, ce ne sont pas que mes locaux. C'est un lieu de collaboration. On crée du lien entre chaque production.*** »

L'économie circulaire y est favorisée. Ce tiers-lieu permet aussi la mutualisation des moyens. Par exemple, le brasseur prévoit d'acheter du matériel en commun avec un autre "bio résident", Cyril Boisnier, producteur de rhum. « ***Au niveau logistique, on prévoit les livraisons en commun. Quand on travaille avec un client, on parle des produits de nos collègues...*** », constate le brasseur.

Autre résidente permanente : Aïna Ranjoro. Elle monte actuellement sa conserverie artisanale et bio « ***pour valoriser les produits du terroir d'Anjou et l'exotisme de Madagascar*** ». Elle a rejoint le collectif en janvier 2021. La jeune femme a aussi l'intention de mettre à profit ses connaissances auprès des éleveurs et producteurs pour leur proposer des prestations.

## De la formation

Le tiers-lieu travaille en partenariat avec des organismes de formation comme Agrilia qui utilisent la cuisine pédagogique et la salle de formation pour dispenser des cours et des ateliers pratiques à des groupes. «

***Nous proposons aussi des solutions logistiques aux cantines pour leur approvisionnement en produits bio et locaux ainsi que de nombreuses formations.*** » Dans le cadre du mouvement des cuisines nourricières, un réseau engagé dans la transition alimentaire, « il y a 2 ans, 300 cuisiniers se sont formés à une alimentation durable dans nos locaux. » Le lieu tend vers le zéro déchet et favorise l'économie circulaire. « ***On réfléchit à ce que les déchets de l'un soient une ressource pour l'autre*** », souligne la coordinatrice.

***« Par exemple, les drêches - résidus du brassage des céréales - sont utilisées pour l'alimentation des porcs de Baptiste Boré »***, précise Antoine Moisy.

. Des réunions mensuelles « ***Ici, les dimensions solidaire, écologique et humaine sont essentielles*** », précise Christelle Gasté. ***Le modèle est basé sur une gouvernance partagée*** » sont tenues tous les mois par les utilisateurs réguliers.

**ACTUALITÉS ET TERRITOIRES (/ACTUALITES-ET-TERRITOIRES)**

**DIVERS (/ELEVAGE/DIVERS)**

**ENVIRONNEMENT (/ENVIRONNEMENT)**

François LACROIX  
francois.lacroix@courrier-ouest.com

C'est David Terrien, éleveur de porcs à Rablay-sur-Layon, qui a « inauguré » la salle de découpe pour C'est Bio l'Anjou il y a quelques jours. Nouvel éleveur de brebis à la ferme du Grand Ry, toute proche, Mathieu Béliard investira prochainement les lieux. Rutilante face à la cuisine, la salle de découpe a longtemps servi à l'entreprise de traiteur Amadélis Réception qui a déménagé au printemps à l'Hostellerie du Bon Pasteur, à Angers. Elle est désormais au service des professionnels, collaborateurs ou coopérateurs de la coopérative d'alimentation territoriale que vient de créer Christelle Gasté à Rochefort-sur-Loire. « Monter un atelier de transformation aux normes dans ma ferme serait un investisse-

ment trop important. Cette structure me permet de valoriser au mieux mes produits », confie Mathieu Béliard. Maraîcher en bio durant dix ans, l'agriculteur vient de se lancer dans l'élevage d'agneaux, en bio également.

 **Un partage du matériel et des idées** »  
ANTOINE MOISY. Brasseur

Cinq éleveurs sont déjà membres de C'est Bio l'Anjou qui a reçu des demandes de maraîchers, de cuisiniers de food truck et qui espère la venue de traiteurs. La société compte aussi la brasserie Sterne et Mousse dont les premières bières (bio) devraient couler début 2019 (lire ci-dessous). Sur plus de 700 m<sup>2</sup>, C'est Bio l'An-

jou a inventé le co-working culinaire. Un tiers lieu - le concept est tendance - de l'économie sociale et solidaire dédié à l'alimentation bio et aux circuits courts. « Une cuisine partagée », préfère dire son instigatrice. Formée au lycée viticole de Montreuil-Bellay, Christelle Gasté, 46 ans, a longtemps travaillé dans le négoce du Champagne avant de rêver à ce que les cantines scolaires de l'Anjou travaillent au maximum en bio et en local. Ce qui rejoint d'ailleurs le dispositif Mon Restau Responsable déployé en Maine-et-Loire par la Fondation pour la nature et l'homme que préside Audrey Pulvar. Une plateforme logistique et d'approvisionnement des cantines voisines est l'une des activités du tiers lieu. Mais, C'est Bio l'Anjou propose surtout une cuisine collective, un ate-

## Sterne et Mousse bientôt dans les verres

**La brasserie Sterne et Mousse est l'une des composantes de C'est Bio l'Anjou.**

Anjou, terre de bières ! Suite. A chaque été, ou presque, une nouvelle brasserie angevine. C'était la Florencière de Fabien Kubecki l'an passé, du côté de Saint-Aubin-de-Luigné. C'est Sterne et Mousse aujourd'hui à Rochefort-sur-Loire, même si la production a pris du retard. Au pays du vin, la brasserie artisanale est tendance. Pionnière il y a quatorze ans à La Ménitré, La Piautre de Vincent Lelièvre n'est plus toute seule sur le marché qui compte une douzaine de brasseries et micro-brasseries.

« Quand on s'est installé en 2004, il y avait cent brasseries artisanales en France et il y en a environ 1 000 aujourd'hui », expliquait le patron de La Piautre.

### Cuisiner autre chose

Antoine Moisy, 29 ans, travaille depuis plus de deux ans sur son projet de brasserie artisanale. Originaire de La Bohalle, le jeune homme a une formation de cuisinier. Il a notamment travaillé chez le chef étoilé angevin Pascal Favre d'Anne avant d'exercer ses talents à Copenhague et en Australie. De retour en Anjou, il a eu envie de cuisiner « autre chose ». Ainsi est née Sterne et Mousse, « une

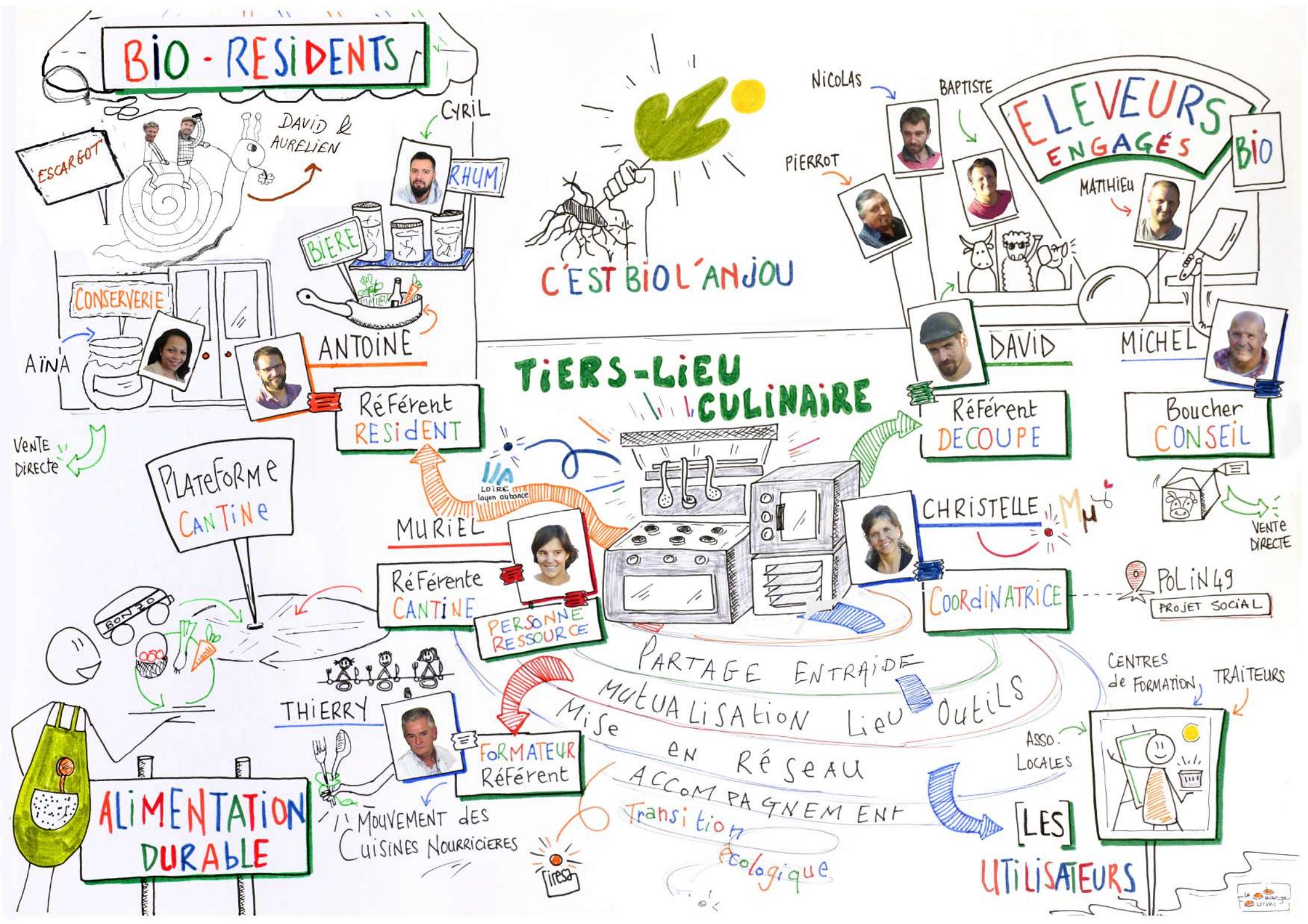
bière cuisinée ». « La base classique est là. Mais ma spécificité, c'est vraiment une bière différente, une bière de dégustation qui pourra également être dégustée lors des repas », confie le néo-brasseur.

Amoureux de la Loire et de ses habitants ailés, Antoine Moisy a déjà conçu une pale ale à l'ortie, une triple au romarin, une bière de blé au jus de sureau, une porter aux noix ou encore une IPA à la carotte. Les premières gorgées de bière sont programmées début 2019.

F. L

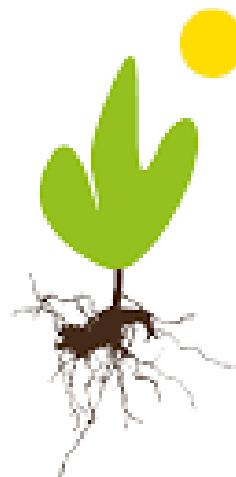


Antoine Moisy.



# C'EST BIO TIERS LIEU

## LE CAHIER DE L'ORGANISATION COLLECTIVE



Le livret que vous tenez entre vos mains est construit comme un livret pratique reposant les bases de l'organisation collective de C'est bio - Tiers-Lieu.

Il parlera surement davantage à ceux et celles qui ont participé aux ateliers mais pour ceux et celles qui arrivent dans le projet, il peut être une entrée en matière intéressante qui permet de poser des questions et de s'approprier peu à peu le projet et les outils communs.

C'est ici un travail qui pose les bases et qui va continuer tout au long de votre vie de groupe. N'oubliez pas que les fondements, cadres et rôles sont ceux établis par vous à un moment précis, il est intéressant de les questionner tous les ans et/ou au besoin. De nouveaux outils et méthodes vous seront sûrement aussi nécessaires.

Ce travail est issus d'un accompagnement du collectif sur plusieurs mois par deux accompagnatrices. Il est associé à une pratique du collectif des méthodes collaboratives et des outils de prises de décision, utilisées tout au long du processus.

*Édition 2022 - version 1.*



## **AU SOMMAIRE**

- Les fondements - P2
- Répartition des missions - P8
- Les instances - P18
- Bases et principes de la gouvernance financière - P21
- Protocoles - P24
- Facilitation de la dynamique collective - P25
- Plan d'action - P30
- Mot de la fin et inspirations pour les oreilles - P31

# LES FONDEMENTS

C'est bio tiers lieu : la raison d'être - P.3

C'est bio tiers lieu, dans l'écosystème de C'est bio l'Anjou - P.4

Quelques mots sur l'histoire du Tiers Lieu - P.5

Un cadre éthique - P.6

Un cadre de communication interne - P.7



# C'EST BIO TIERS LIEU : LA RAISON D'ÊTRE

Notre tiers lieu rassemble des artisans et des producteurs engagés en agriculture biologique.

Notre raison d'être est d'inventer un nouveau modèle alimentaire local, respectueux de la terre en faciliter le développement économique de chacun. Nous pratiquons la coopération, la mise en réseau et l'économie circulaire.

C'est bio l'Anjou - Tiers Lieu propose :

- un espace de travail équipé à utiliser ponctuellement ou de manière permanente
  - de l'incubation et du conseil
  - une communauté de soutien
- une marque différenciante de nos produits



# C'EST BIO TIERS LIEU DANS L'ECOSYSTEME DE C'EST BIO L'ANJOU

## **C'est bio l'Anjou, sa raison d'être :**

C'est bio l'Anjou est une entreprise de l'économie sociale et solidaire dédiée à l'alimentation durable.

Nous partageons les valeurs de l'écologie globale, de l'agriculture biologique ainsi que des valeurs humaines.  
« Nous sommes des citoyens du monde attachés à notre territoire ».

Pour C'est bio l'Anjou, accompagner la transition alimentaire, c'est :

- Conseiller et mettre en relation des producteurs locaux
- Gérer une plateforme logistique d'approvisionnement des cantines (écoles, EPHAD, etc ...)
  - Accompagner les collectivités locales
  - Être appui aux centres de formations
- Promouvoir et développer un tiers lieu culinaire



Accompagnement des collectivités locales, centres de formations, etc ...

## **C'est bio accompagnement**

Mise en place d'une plateforme logistiques et cantines.

## **C'est bio plateforme**



Promotion et tiers lieu culinaire

## **C'est bio Tiers Lieu**

D'autres axes en développement

## **C'est bio ...**



# QUELQUES MOTS SUR L'HISTOIRE DU TIERS-LIEU

L'histoire a démarré d'une volonté d'être actrice face à la crise climatique. Quoi faire à ma petite échelle, sur mon micro environnement pour agir ?

- Le sujet de l'alimentation apparaît comme une évidence, révoltée par la malbouffe depuis longtemps, constatant les méfaits de celle-ci sur l'agriculture, la qualité de l'air, de l'eau, la biodiversité et la santé.
- De plus l'alimentation fédère et nous concerne tous quelque soient notre culture, notre milieu social, nos origines ou notre âge.
- L'envie en découle pour moi de poursuivre l'ancrage familial de 5 générations de femmes dans l'alimentation sur le territoire, tout en inventant un nouveau modèle m'amène à prendre en location le laboratoire qui appartient à mes parents.

La proposition à travers ce projet est donc de créer sur ce lieu de "faire ensemble", de mutualisation, d'accompagnement dans le développement des circuits courts, de mailler un réseau local de producteurs, artisans, éleveurs, d'œuvrer pour une alimentation durable sur le secteur tout azimut et ouvert à tous.

Le tiers-lieu est une des activités de C'est bio l'Anjou.

C'est bio l'Anjou est une entreprise de l'économie sociale et solidaire agréé ESUS (entreprise solidaire d'utilité sociale) bien qu'entreprise commerciale.

Aujourd'hui les 14 utilisateurs réguliers du tiers-lieu dont 6 artisans résidents se partagent les charges globales du lieu. J'en suis la fondatrice et coordinatrice, la gouvernance est partagée avec tous les résidents permanents\* et avec notre personne ressource pour en faire un lieu auto-géré. [\*Antoine Aïna, Cyril, David, Muriel, Pierre]



Christelle Gasté, fondatrice de C'est bio l'Anjou

# UN CADRE ÉTHIQUE

## JE JOUE COLLECTIF

- J'entre sur le lieu dans une attitude positive.
- J'inscris sur mes emballages que mon lieu d'activité est "c'est bio tiers-lieu" pour communiquer sur notre collectif.
- Si j'ai un besoin j ai le réflexe de vérifier si un autre membre du collectif a le même besoin
- Nous co construisons le modèle en avançant, chacun peut faire des propositions d'amélioration
- Je participe au conseil collectif mensuel (coc)



## JE JOUE LOCAL

- Je travaille avec les entreprises locales et les partenaires du village en priorité
- J'ai conscience que la communauté de communes nous soutient et nous a permis d'obtenir du matériel utilisable par tous

## JE JOUE POUR LA PLANÈTE

- J'utilise des produits d'entretiens respectueux de l'environnement et je prends les décisions en me questionnant sur le moins impactant environnemental
- Je connais la provenance de mes matières premières et je suis en accord avec les valeurs éthiques de leur production
- Notre fournisseur d'énergie finance les énergies renouvelables

# UN CADRE DE COMMUNICATION

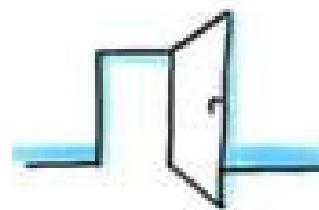
## INTERNE

J'AI LE DROIT ...

- D'être traité avec respect
- D'avoir et d'exprimer mes opinions et sentiments
- D'être écouté et pris.e au sérieux
- De demander ce dont j'ai besoin
- De ne pas être d'accord et de changer d'avis
- De demander la confidentialité sur certains points



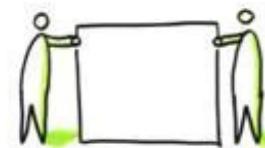
3 CLÉS POUR COMMUNIQUER



Suspendre mes jugements



Parler au "je"



Parler au "centre"

... LES AUTRES AUSSI !



C'est bio - Tiers-lieu - printemps 2022

# RÉPARTITION DES MISSIONS POUR ASSURER LE FONCTIONNEMENT DU TIERS LIEU

Les acteurs / actrices - P.9

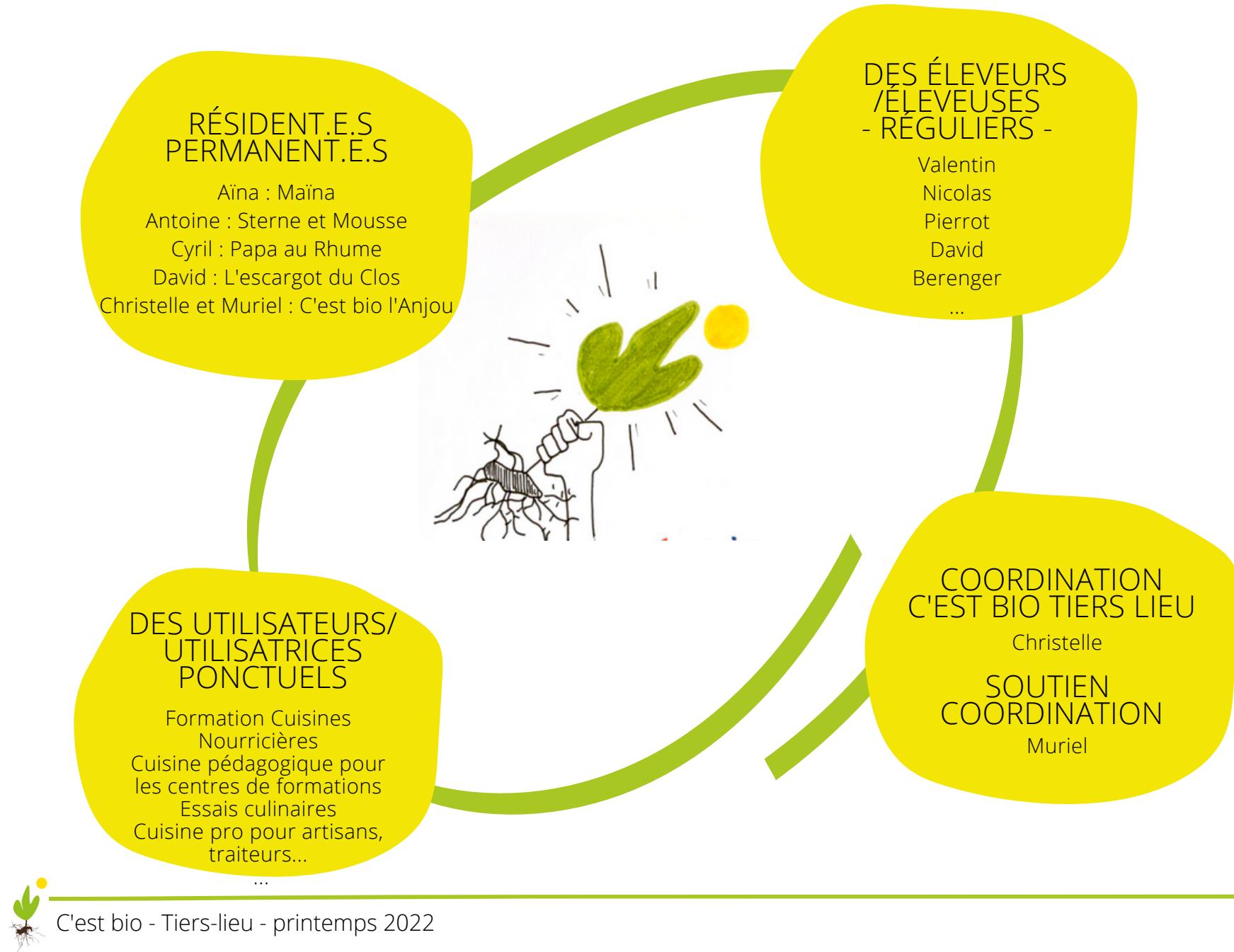
Répartition des responsabilités et des tâches - P.10

Co-missions - P.12

Cadre de communication externe - P.17



# LES ACTEURS / ACTRICES



# RÉPARTITION DES RESPONSABILITÉS ET DES TÂCHES

## COORDINATRICE

| Christelle |

## SOUTIEN COORDINATION

| Muriel |

## COLLECTIF

| les résident.e.s |

1. Stratégie de développement et financement du tiers lieu

La coordinatrice définit la stratégie de développement (évolution des services, de l'organisation ou du type d'usagers accueillis, extension/essaimage sur d'autres territoires) et de financement du tiers lieu (politique tarifaire, veille et recherche de financements externes etc...)

Elle assure la veille et la réponse à appel à projet

Les résidents sont informés et consultés sur ces sujets.

2. Gestion administrative et financière

La coordinatrice assure la gestion administrative et financière du tiers lieu

Elle intervient en soutien de la coordinatrice sur la gestion administrative et financière selon les besoins

Les résidents sont informés et consultés sur ces sujets

3. Entretien et bon usage du lieu (intérieur et extérieur) et des équipements

La coordonnatrice est garante de l'entretien et du bon usage des locaux et de l'équipement

Les résidents ont délégation sur un certains nombres de responsabilités et de tâches via à 2 co-missions :  
- ménage (Mr et Mme propre)\*  
- PMS (Sérial Cleaner)\*



	<b>COORDINATRICE</b>   Christelle	<b>SOUTIEN COORDINATION</b>   Muriel	<b>COLLECTIF</b>  les résident.e.s
4. Accueil et accompagnement des résidents/ utilisateurs	<p>La coordinatrice assure</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>la sélection des nouveaux utilisateurs en binôme avec un membre du collectif</li> <li>leur accompagnement une fois qu'ils sont sur site.</li> </ul>		<p>Les résidents ont délégation sur un certains nombres de responsabilités et de tâches via à une co-mission :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- PMS (Serial cleaner)*</li> </ul>
5. Animation du collectif de résidents	<p>La coordinatrice assure l'animation de la commission éleveurs en binôme avec un éleveur référent</p>		<p>Les résidents animent à tour de rôle les réunions</p> <p>Ils veillent via la co-mission gouvernance* au respect du cadre (instances) qu'ils se sont donnés et réinterrogent régulièrement leur fonctionnement collectif</p>
6. Communication et promotion externe	<p>La coordinatrice définit le cadre de communication externe et porte elle même les actions dans ce domaine</p>	<p>Elle intervient en soutien de la coordinatrice ou de la co-mission sur certaines actions selon les besoins</p>	<p>Les résidents se voient déléguer un certain nombre de responsabilités et de tâches via la co-mission « communication externe »* (Bio Events et Co.collectif) dans le respect du cadre posé par la coordinatrice</p>

**\* Les responsabilités et tâches prises en charge par chaque co-mission sont décrites dans des fiches dédiées, décidées collectivement au consentement**

# CO-MISSION

## Sérial Cleaner

**Veille PMS et techniques, intégration des nouveaux et proposition de formation en commun**

**Aïna, David et Pierre**

**mandat 1 an renouvelable**



### Objet

#### Missions

- Faire respecter le PMS de chacun et le PMS commun (fonctionnement global au sein de la cuisine)
- S'assurer de la bonne pratique d'utilisation des équipements et de la sécurité du personnel
- Mettre en place des supports de mode opératoire et des fiches techniques d'utilisation des équipements.
- Former, faire former et briefer les nouveaux arrivants.

#### Périmètre

- Respect de la qualité et de l'hygiène au sein de la cuisine
- Accueil des nouveaux arrivants

#### Responsabilités

- Créer des fiches techniques pour faciliter l'accueil et la formation des nouveaux ainsi que l'utilisation des équipements et le respect du fonctionnement général au sein de la cuisine
- Accompagner et former chaque utilisateur
- Guider en cas de besoins sur les questions techniques et qualité

#### Objectifs

- Avoir une cohérence sur la gestion de l'hygiène au sein du labo
- S'assurer de la sécurité des utilisateurs et des produits fabriqués

### Contenu

#### Activités/tâches à réaliser :

- Création de fiches techniques et des modes opératoires
- Création des fiches checking pour les vérifications et suivis

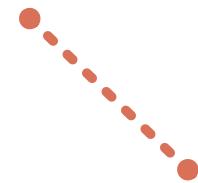
#### Modalités de mise en œuvre

- Validation des fiches par le collectif et rectification si nécessaire par le binôme
- Mise en place au sein de la cuisine via des pochettes fixes et/ou supports amovibles / fiches plastifiées

#### Organisation

- Réunions direct ou indirect (visio ou téléphone) du binôme en prenant en compte de planning de chacun
- Distribution des tâches concernant la création des fiches techniques et de suivi
- Faire valider les fiches par les membres du collectif
- Réunions de corrections avant mise en place des fiches
- Charte éthique et cadre de communication externe

## Sérial Cleaner



### Attentes des membres du collectif

- Donner leur avis et apporter des corrections et suggestions sur les fiches
- D'intégrer le mode de fonctionnement de la cuisine avec la mise en place des fiches techniques. Donc, de connaître dans sa globalité les contenus des fiches et leurs emplacements dans la cuisine afin de pouvoir conseiller un utilisateur ponctuel
- De participer à l'accueil et la formation des nouveaux

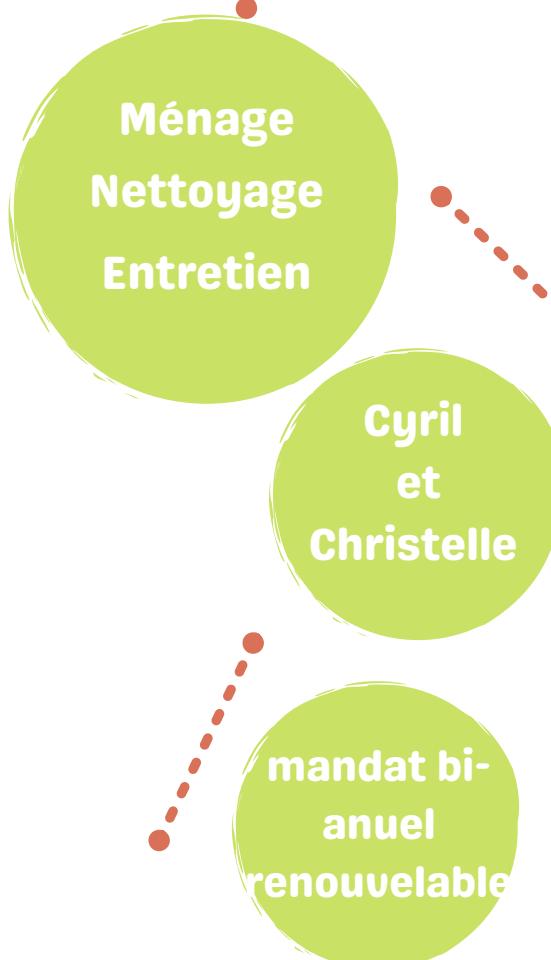
### Cadres de référence

- Guide des bonnes pratiques d'hygiène
- PMS de chaque résident et utilisateur
- PMS de c'est bio l'Anjou
- Notice d'utilisation des équipements
- Charte du tiers lieu



# CO-MISSION

Mr et Mme  
propre



## Objet

- Notre mission est d'organiser les tâches qui ont lien avec l'entretien, le nettoyage, le ménage, les déchets et l'extérieur du tiers-lieu.
- Le périmètre d'action est l'application de cette mission à l'intérieur du labo et aux abords proches.
- Notre responsabilité est de faciliter l'organisation générale :
- Valider en COR les produits d'entretien permettant de respecter les protocoles affichés.
- Gérer les stocks et passer les commandes de produits
- Proposer un planning de personnes de service qui seront responsables à tour de rôle des tâches à effectuer pour le collectif (sortir poubelles, tri déchets) si besoin
- Etre en relation avec la personne de ménage, planning, horaires, communication des protocoles de nettoyage, vérification de son efficacité et de son confort de travail
- Nous répondons à une volonté de fluidité du confort de travail pour tous en prenant cette mission

## Contenu

- Définir les produits retenus après validation en COR
- Définir et afficher les planning de service
- Mettre en place les tableaux d'affichage d'échange (liste courses, autres tâches extérieurs...)
- Informer chacun des modalités de remonter des informations souhaitées en COR
- Passer les commandes
- Assurer le lien d'échange avec l'entreprise d'insertion de ménage
- Gestion de l'accueil/clé/présence de la personne de ménage
- Briefe de fonctionnement de cette commission aux nouveaux arrivants

## Organisation et périmètre de la co-mission

- Temps d'échanges réguliers en binôme et si nécessaire on soumet des questions en COR
- Le binôme décide. S'il a des positions différentes : consultation du collectif avec présence de la coordinatrice
- On attend du collectif :
  - toutes leurs critiques et/ou retour de satisfaction
  - leur intégration et application de l'organisation proposée

## Cadres de référence

- Respect de la charte éthique dans la mise en œuvre de la mission,
- choix de produits bio, locaux, éthiques, économiques.
- Achats raisonnés et économiques.

# CO-MISSION

les coccos !



## Objet

- Organiser le fonctionnement interne

## Responsabilité

- Suivre et garantir la mise en oeuvre des process de fonctionnement et de décisions définis, les faire évoluer selon les besoins
- Communiquer sur les réunions (dates, participants, modalités, compte rendu, fréquence ...)

## A quoi on répond

- aux besoins d'améliorer, fluidifier, rendre efficace, respecter, échanger,...
- définir ce qu'on dit /fait /décide dans chaque instance/réunion (en COR en COC et en COP...)

## Contenu

- Organiser les réunions, définir/actualiser les outils et supports, organiser les infos à passer
- Faire un bilan deux fois par an (journée travaux ?)
- Être force de proposition sur des évolutions qui apparaissent souhaitables

## Organisation et périmètre de la co-mission

Temps d'organisation par téléphone ou physique

## Cadres de référence

- Le cahier de l'organisation collective printemps 2022

# CO-MISSION

## Bio Events & Collectif - (BEC)

Gestion des  
évenements et  
évolution de la  
plaquette  
+ com interne

Muriel  
Cyril  
Antoine

mandat 1 an  
renouvelable

### Objet

- Organiser le fonctionnement interne

### Responsabilité

Proposition faites par la co-mission et validée par le collectif

### Contenu

#### Le Marché :

- Quels exposants : (liste calquée sur l'année précédente + suggestions du collectif)
- Restauration sur place : Collectif (contacts effectués par BE&C)
- Moyen de communication : effectués par BE&C, planning de communication création des support à poster sur les réseaux sociaux + mailing

#### Journées du collectifs :

- Proposition de dates par Bio Events lors de réunion collective
- Création d'une liste de tâches à effectuer ce jour : collectes des idées par BE&C le jeudi M-1
- Fournitures/Matériel à prévoir anticipé par BE&C (sollicitation des membres du collectif pour outils et/ou matériel disponible par chacun)
- Achats fournitures par BE&C

#### Plaquette :

- Suivi des stocks par BE&Co (tous les trimestres)
- Recensement des différentes modifications (tous les 6 mois ou lors de départs ou d'arrivés de membres du collectif)
- Conception/Devis impression et création par BE&C
- Récolte des modifications à appliquer 2 mois en amont de la nouvelle édition avec date butoir pour réception de celles-ci

#### Communication interne :

- Veiller à l'animation par chaque membre, du groupes What's app
- Réaliser un résumé des différentes Collaborations entre producteurs (ex : Cyril: Baba au rhum/Aïna baie de gojie/ Antoine : bière au raisin) / Questionnement sur le support

### Cadres de référence

- Charte éthique et cadre de communication externe



# UN CADRE DE COMMUNICATION

## EXTERNE

Nous sommes un tiers-lieu inspirant comme modèle nouveau, c'est pourquoi il est important de témoigner et de communiquer pour parler d'un modèle possible du monde de demain.

Faire partie du collectif C'est bio l'Anjou sous entend que toute communication n'envoie pas seulement un message commercial mais aussi un message global sur l'écologie (environnemental et social).

La raison d'être de C'est bio - Tiers-lieu à travers ses 2 piliers de valeurs humaines et écologiques transpirera dans les projets et attitudes de chacun. C'est pourquoi nous avons choisi ensemble quelques règles que je vous rappelle via ce cadre de communication que nous sommes tenus de respecter.

### COMMUNICATION DES RESIDENTS

#### Appartenance à C'est bio - Tiers-lieu

- Spécifier l'appartenance à C'est bio-Tiers-lieu en citant le nom mais pas forcément le logo. (attention aux majuscules tiret etc.):
  - Sur ses étiquettes. Les faire valider avant impression
  - Sur les docs de communication de chacun (flyer, site internet...)
  - En signature de mail de chacun
- Sur les salons et marchés les plaquettes du tiers-lieu seront exposées

> A l'entrée dans le tiers-lieu et pendant les 6 premiers mois d'installation, les documents de communication cité ci-dessus seront montrés à la coordinatrice avec ou sans la commission communication. Au besoin, suite a un échange, une modification pourra être demandé.  
> La commission communication pourra à tout moment relever un oubli et en informer la personne concernée.

#### Ethique

Au delà du message, la communication sera réfléchie et mise en œuvre (dans la mesure du possible) à partir des 2 piliers : l'écologie de l'humain à travers par exemple :

- le choix de matériaux (papier recyclé, verre consigné ...)
- des prestataires locaux dans une démarche vertueuse (Rochefort-sur-Loire d'abord, la communauté de commune ou le bassin de vie, le Maine et Loire ou la Région ensuite)
- la posture professionnelle ouverte sur l'extérieur et dans une démarche d'entraide et de réseau avec les acteurs du territoire ...



# COMMUNICATION DU TIERS-LIEU

## ○ **Contenu des support de communication C'est bio - Tiers-lieu**

- Les documents réalisés doivent faire transparaître la raison d'être du tiers-lieu, en citant :
  - Sur la dimension humaine : le collectif et son fonctionnement en gouvernance partagée et des exemples concrets de mutualisation entre les acteurs/actrices du lieu.
  - Sur la dimension écologique : des exemples récents sur l'économie circulaire dans le lieu.
- Seront nommés :
  - Les résidents et autres utilisateurs du tiers-lieu (nom de structure et activité, logo selon support)
  - Les partenaires institutionnels, financier ou de projet (la coordinatrice vous donnera les informations nécessaires sur ce point selon le support et le moment de l'édition)
- La localisation du tiers-lieu et les contacts et moyens de rester informé devront apparaître

La commission communication se charge de faire des propositions qui seront validées collectivement.

## ○ **Élaboration et conception des supports**

- Réaliser les conceptions et impressions de documents publicitaires avec des prestataires locaux qui agissent pour diminuer leur impact carbone

## ○ **Communication au nom du collectif**

- Tous les résidents qui communiquent au nom du tiers-lieu et mandaté par lui pour un événement, une demande de devis, une prise de contact, signe : son nom, pour le collectif C'est bio - Tiers-lieu.
- Par téléphone, la même précision devra être faites.



# LES INSTANCES POUR ASSURER LE FONCTIONNEMENT DU COLLECTIF

Les instances - P.19

Leurs rôles et modalités - P.20



# LES INSTANCES



## CONSEIL COLLECTIF **COC**

AVEC : les résidents permanents, éleveurs, (utilisateurs occasionnels), la coordination  
MODALITÉS : Mensuel - 1 lundi par mois selon calendrier défini : 14h/15h30

## CONSEIL DES ÉLEVEURS /ÉLEVUSES **COE**

AVEC : les éleveurs et coordinatrice (Christelle)  
MODALITÉS : rencontres selon les besoins préparé par un binôme un représentant des éleveurs et la coordinatrice

## ORGANISATION INTERNE

- **Une coordination générale** du tiers lieu (Christelle + Muriel en soutien)
- **Des commissions thématiques** (fonctionnement défini par les fiches de délégations)

## TEMPS FORTS

- **Chantiers participatifs** [gouvernance et travaux] et repas partagé - 2 par an (le samedi) - COP
- **marché de producteur et portes ouvertes** - 2 par an (le vendredi)





## CONSEIL COLLECTIF

**Qui :** résidents permanents, éleveurs, utilisateurs occasionnels ?

**Quoi :** - infos vie du lieu / infos des commissions

- décisions sur propositions des commissions
- décisions stratégiques sur les orientations, les entrées/sorties ...
- décision sur le fonctionnement collectif
- sujets transversaux
- temps convivial

**Quand :** Mensuel - 1 lundi par mois selon calendrier 14h/15h30

**Modalités :** en présence / ordre du jour sur panneau au cours du mois

**Relevé de décision et infos :** à définir (pour trace collective, suivi et pour les absent.e.s)



## CONSEIL DES RÉSIDENT.E.S PERMANENT.E.S

**Qui :** les résidents permanents + personne appui (Muriel)

**Quoi :**

- infos vie du lieu
- infos des entreprises de chacun.e et des collaborations engagées et à venir entre résident.e.s
- décisions opérationnelles concernant les résident.e.s permanent.e.s ou décisions urgentes  
(Point de vigilance : penser à consulter les éleveurs et/ou les informer selon le type de décision, voir à décaler la prise de décision au coc).

**Quand :** Hebdo - les jeudis de 13h30 à 14h max

**Modalités :** 30 min | en présence ou à distance

**Relevé de décision :** sur le fil whatsapp à la fin de la réunion éventuellement



## CONSEIL DES ÉLEVREURS /ÉLEVÉUSES

**Qui :** les éleveurs et coordinatrice (Christelle)

**Quoi :** sujet concernant la bulle de découpe, le fonctionnement général avec les éleveurs, les achats

...

**Modalités :** travail en binôme avec un représentant des éleveurs (Valentin) et Christelle puis rencontres collectives selon les besoins à la demande de Christelle ou des éleveurs.

**Relevé de décisions et infos :** à définir



# BASES ET PRINCIPES DE GOUVERNANCE FINANCIÈRE

Les bases de calcul du modèle économique - P.22

Les modalités de révision - P.23



# LES BASES DE CALCUL DU MODÈLE ÉCONOMIQUE

Que l'on aime, ou pas, les chiffres, il est important que chacun·e ait un niveau de compréhension similaire car c'est une manière de prévenir bien des difficultés de fonctionnement collectif. Les difficultés du « faire ensemble » viennent souvent de problèmes liés à l'argent et insuffisamment explicités entre membres du collectif.

Une première étape de mise à plat de l'économie du lieu a permis de poser et partager un modèle et une matrice. Cette première base de compréhension devra se prolonger lors de séances coopératives dédiées entre la coordinatrice et les résidents (au semestre ou à l'année).

## Calcul des charges à se répartir

A partir d'une balance de charges réaliste, l'objectif est d'aboutir à la somme que chaque résident·e doit assumer pour permettre une couverture de l'ensemble des coûts auxquels C'est Bio l'Anjou doit faire face.

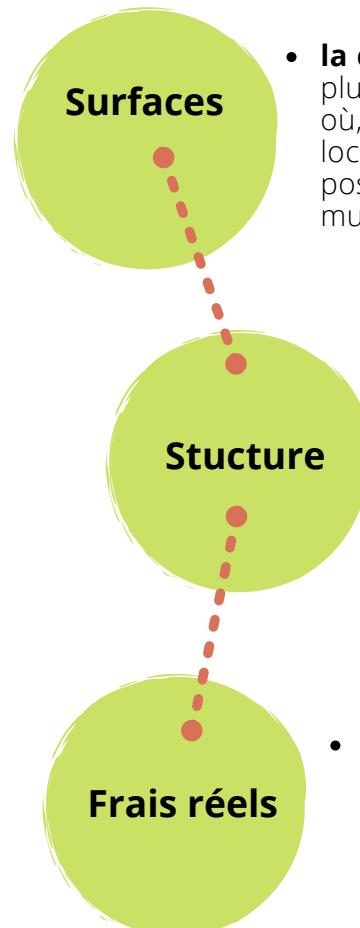
Avant cela, deux hypothèses de travail sont à poser :

- Une particularité de C'est Bio l'Anjou est que la comptabilité du tiers-lieu est mêlée à celle de l'activité de service de la coordinatrice, qui est aussi une des résidente utilisatrice du lieu. Il est donc nécessaire d'extraire de la comptabilité globale, les charges spécifiques à C'est Bio l'Anjou Service pour ne garder que celles qu'auront à se partager les résident·e·s. Une transparence complète à ce niveau est importante pour tou-te·s.
- Jusqu'en 2021, les frais d'animation/coordination du lieu sont compensés par une aide publique. Ils ne pèsent donc pas sur la quote-part de chacun·e. Il sera important de conduire une analyse prospective incluant ces frais.

Une matrice économique a été établie. Elle est la propriété du collectif C'est Bio l'Anjou qui peut s'en saisir pour conduire régulièrement une mise à jour de son analytique de répartition des charges.



## Trois clefs de répartition des charges sont utilisées :



- **La clé de répartition « Surfaces » :** c'est la plus utilisée dans un contexte de tiers-lieu où, justement, l'objectif est de partager des locaux. Mais c'est aussi la plus compliquée à poser car on se trouve dans un contexte « multi-acteurs / multi-espaces ».
- **La clé de répartition « Structure » :** par exemple pour les petits équipements, les honoraires de comptabilité, le coût de l'animation du lieu, on peut considérer que le partage se fait de façon égalitaire entre structures, tant que les chiffres d'affaires restent du même ordre de grandeur
- **La clé de répartition « Frais réels » :** pour certaines charges – fluides par exemple – de montants non négligeables et qui vont dépendre spécifiquement de l'activité mise en œuvre.

# ZOOM SUR LA CLÉ DE RÉPARTITION "SURFACE"

**Le calcul de la clef de répartition « Surface »** s'est basé, une fois le point fait sur les différents espaces et leurs surfaces, en la schématisation des usages par les résident·e·s,

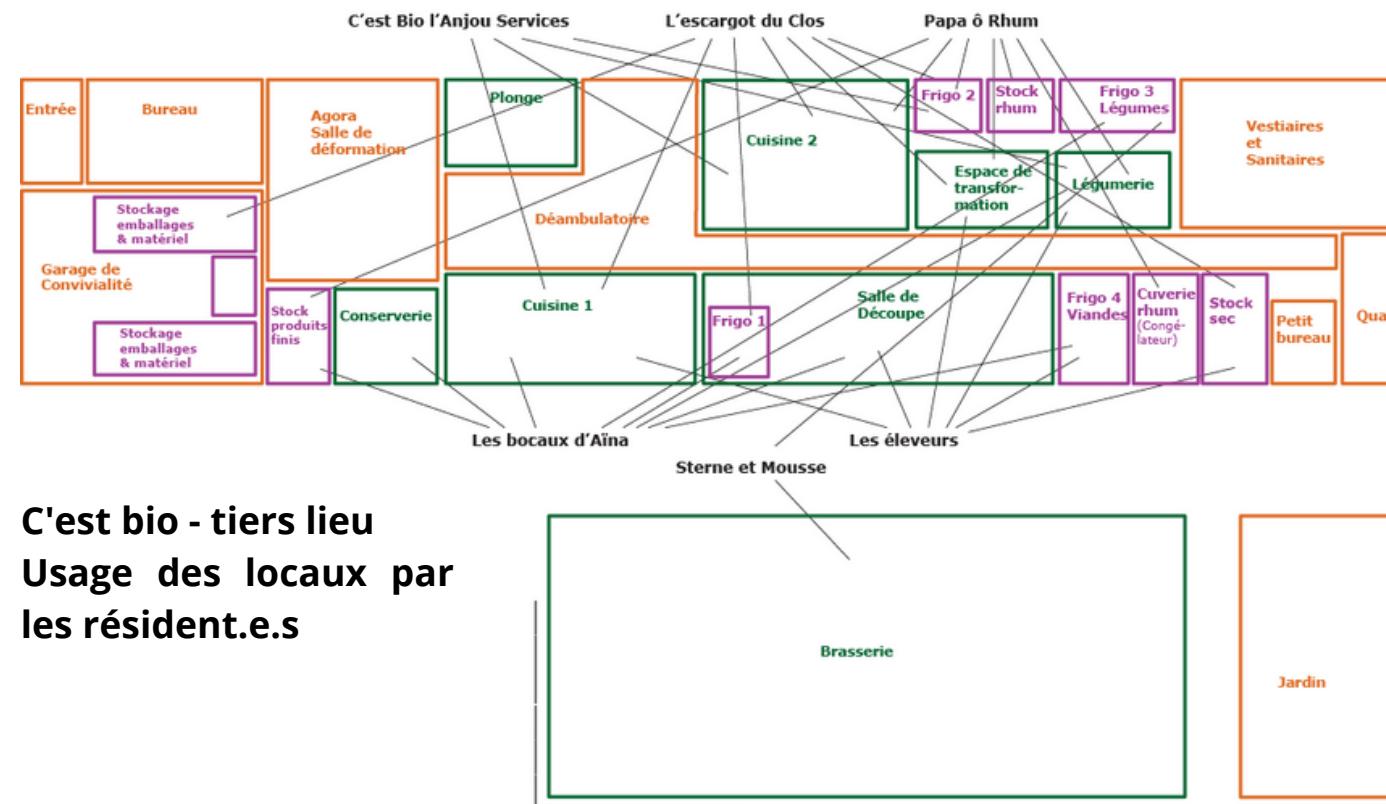
- A la fois en termes qualitatifs : qui utilise quoi (schéma ci-dessous)
- Et quantitatifs : estimation du degré d'usage d'un espace par les utilisateurs (tableau suivant)

Cette maîtrise d'usage du tiers-lieu pourra / devra être questionnée au moins une fois par an, pour permettre au modèle économique de partage des charges de suivre les évolutions des activités dans la réalité (balayage plus rapide que la première fois, qui nécessite un investissement de temps est plus important).

## Cas particulier des éleveurs

Le collège des éleveurs a été considéré comme un « résident ». Une fois connue la globalité du montant affecté à chaque résident·e, donc celui du « collège » éleveur, il est plus facile d'étudier les modalités de tarification à la journée d'utilisation de la salle de découpe et de la cuisine.

Un module spécifique de la matrice permet de tester des hypothèses de prix de journée pour les utilisateurs occasionnels en fonction du prix proposé aux éleveurs réguliers.



## C'est bio - tiers lieu Usage des locaux par les résident.e.s

## Quel degré d'usage des espaces par chaque utilisateur ?

Tableau précis par année à consulter dans le classeur.

NB : dans le cas particulier du sous-sol de 180m<sup>2</sup>, affecté à la brasserie, il est convenu d'un commun accord de ramener la surface utile à 60m<sup>2</sup> pour ne pas distordre la clé d'affectation en défaveur du brasseur.



# PROTOCOLES

Communication interne dur la gestion du lieu P.24



# COMMUNICATION INTERNE SUR LA GESTION DU LIEU

## ○ URGENCE TECHNIQUE

- En cas de problèmes techniques sur le labo, la coordinatrice doit être informée immédiatement. Si elle n'est pas joignable, chaque résident peut gérer la panne en appelant les artisans dont le contact figure sur la liste dans le labo.. L'information sera relayée sur le groupe watsapp pour garder trace et par la même en informer tous les résidents.

## ○ TRAVAUX SUR LE SITE

- Concernant les demandes de travaux en tout genre pour C'est bio – Tiers-lieu il est de rigueur de demander 2 devis à chaque fois. Si pour une raison x ou y on ne demandait qu'un devis, tout le collectif de résidents aura été consulté et d'accord à l'unanimité
- Concernant les artisans, réparateurs ou personne d'entretien, vous serez toujours prévenu sur le groupe WhatsApp en amont de la visite d'un réparateur ou d'un contrôleur de nos contrats de maintenance.

NB : Si ce n'est pas le cas, ne pas faire entrer la personne sans demander à la coordinatrice si c'est bien ok prévu budgétiser etc. Si on recevait une facture suite à un de ces passages qui n'aurait pas été prévues, le résident sera lui-même facturé de la prestation non commandée.

## ○ COURRIERS ET COLIS

- Si des colis sont réceptionnés ou déposés au bureau, merci d'indiquer sur le colis qui a déposé et pour quel destinataire pour éviter les pertes de temps des uns des autres.

## ○ PROJETS ET MUTUALISATION

- La coordinatrice doit être informée des projets et co-projets des uns avec les autres, afin de témoigner vers l'extérieur, de relayer et d'inspirer. La commission com déterminera le mode de communication de cette information et sa régularité



# FACILITATION DE LA DYNAMIQUE COLLECTIVE

Processus de décision - P.26

La régulation des tentions - P.27

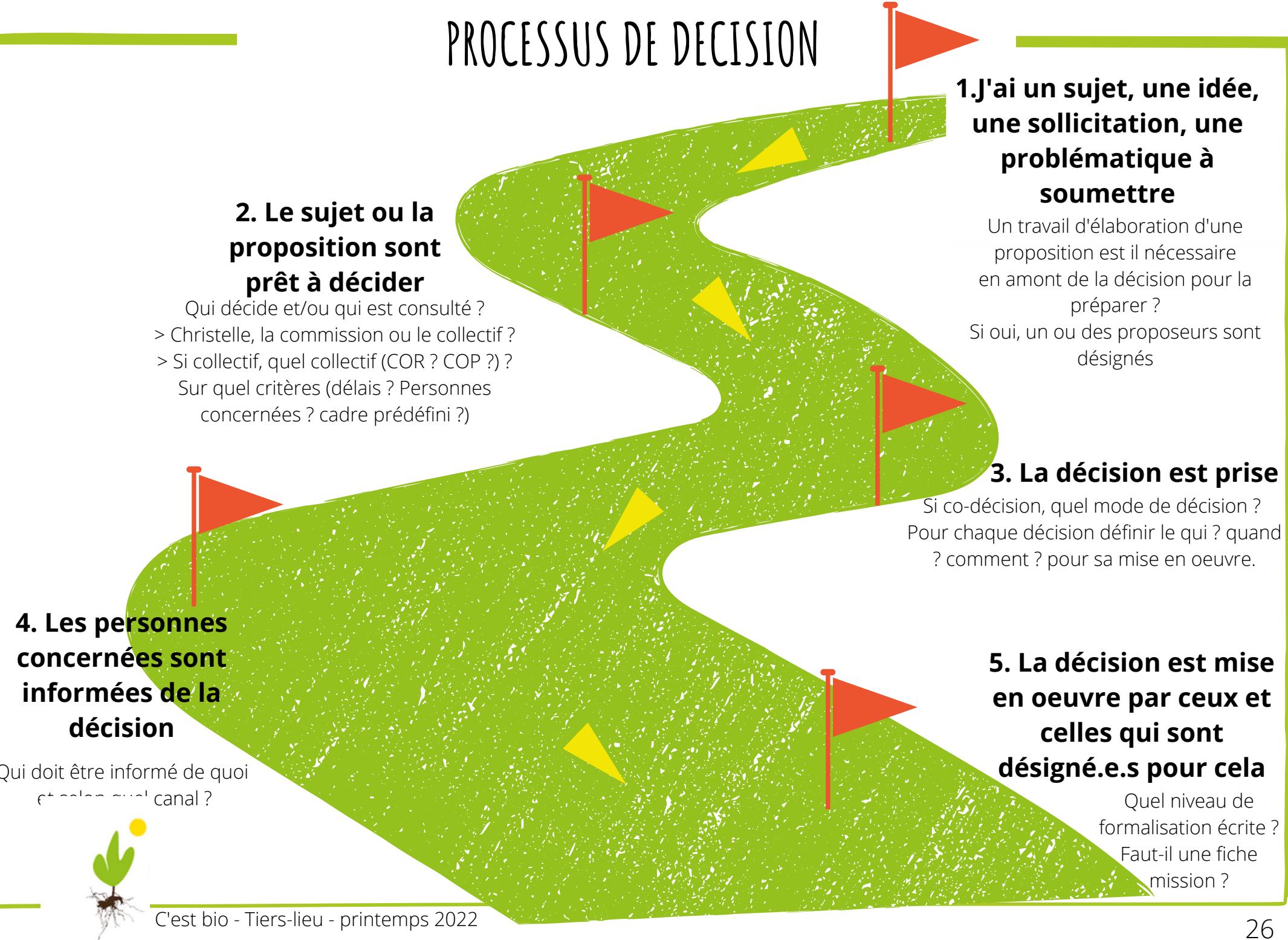
- N°1 les cadres

- Processus de régulation

- Le rôle méta



# PROCESSUS DE DECISION



# OUTILS DE REGULATIONS

La raison d'être

La charte éthique

Les contrats

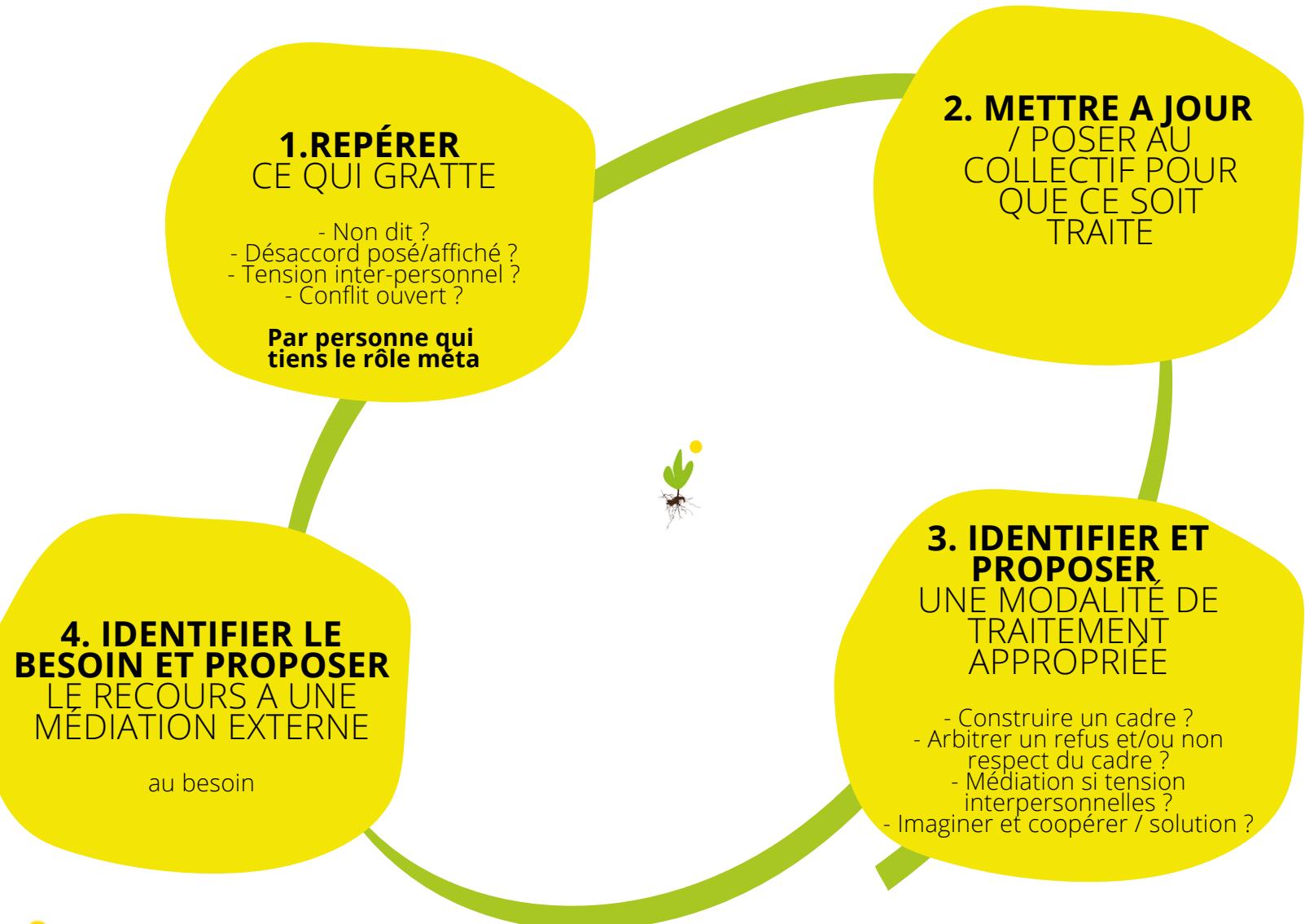


La répartition des rôles /  
modalités définies de prises de  
décisions / animation de  
collectifs)

Cadre de communication  
interpersonnel

Cadre de communication  
externe

# PROCESSUS RÉGULATION DES TENSIONS



# LE RÔLE META

## META

### MISSIONS

- 1. Permettre au groupe de regarder son activité/son fonctionnement avec recul** : de les observer et réfléchir sur le processus à l'œuvre (individuel et collectif)
  - en cours de séances : demander une pause, relever un désaccord, un évitement, un piétinement
  - en fin de séance : retour sur la dynamique de groupe, l'efficacité, l'écoute, l'implication, les apprentissages ...
  - en début de séance au besoin pour le suivi d'une tension ou d'un désaccord à la séance précédente.

- 2. Proposer des modalités pour rééquilibrer le processus du groupe**  
(cf : fiche régulation des tensions)

- 3. Écouter les "ce qui gratte" individuels**  
à la demande

*[en lien avec le processus de gestion des tensions défini ci-dessous]*

### QUALITÉS ET COMPÉTENCES ATTENDUES

- empathie
- capacité d'écoute
- observateur/observatrice
- diplomate
- psychologue
- vécu/expérience collectifs (en général)
- capacité d'analyse
- bienveillance (respect de chacun.e dans la prise de position / action)
- capacité de décider / s'affirmer / d'intervenir
- impartialité

### MODALITÉ CHOIX FONCTION

- 1 personne
- Élue par élection sans candidat
- pour un mandat de 6 mois renouvelable
- Disponibilité : 1 réunion X par mois + disponibilité mentale.

#### PERSONNE ÉLUE : CYRIL

fin mandat : décembre 2022



# PLAN D'ACTION - 6 À 12 MOIS

Les éléments restant à travailler/finaliser dans les 6 à 12 mois à venir  
> avancement suivi par la co-mission gouvernance et partagé 2 à 3 fois par an

- Veiller à ce que vivent les co-missions, la fonction de méta et les différens supports et outils proposés pour l'animation et la décision
- Finaliser les échanges sur les modalités d'arbitrage en cas de non respect du cadre ou de co-construction d'un cadre dont l'absence est source de tension/conflict
- Distribuer le classeur fourni à l'issue de l'accompagnement
- Statuer sur un changement éventuel du nom des instances (COC, COR, COP ...)
- Formaliser le cadre de communication externe et le valider
- Faire un bilan 2 fois par an et ajuster. Proposer le cas échéant de nouvelles manières de faire, de nouveaux outils, de l'information, des rencontres inspirantes etc ...
- Actualiser au fil de l'édition des nouveaux supports le nom C'est bio Tiers Lieu



## A VOUS D'ÉCRIRE LA SUITE

- Bon chemin à vous -  
Catherine et Séverine

Livret issus de l'accompagnement conjoint de :



Contacts : Aviso - [catherine.chaze@cooperative-aviso.com](mailto:catherine.chaze@cooperative-aviso.com) | Mu severine.huchin@mu-lesite.net

### POUR VOS OREILLES

#### DES PODCASTS INSPIRANTS :

- T'as de beaux lieux !
- La compagnie des Tiers Lieux
- La Voix des Oasis (sur les habitats et écovillages, beaucoup de détails sur le fonctionnement du collectif)