

Économie Sociale et Solidaire



Une autre conception de l'entreprise

Mondialisation, crise, pouvoir d'achat... On ressent souvent l'économie comme une fatalité. Et pourtant ce sont nos choix de consommation qui, ensemble, la déterminent. Et si nos achats favorisaient une économie différente : locale, sociale et solidaire ?

La Ville de Lorient, consciente de l'importance et de l'utilité de l'économie sociale et solidaire, s'implique et soutient son développement.

Les principes des entreprises de l'économie sociale et solidaire

Les statuts

Ils privilégient l'association de personnes et la propriété collective d'une entreprise, qui ne peut pas être revendue. Coopératives (SCOP, SCIC et CAE), mutuelles, associations, sont les principales formes d'entreprises de l'ESS.

Ce qui les distingue : l'absence d'actionnaires à rémunérer, une gouvernance qui respecte et associe les parties prenantes (utilisateurs, salariés, fournisseurs, collectivités...)

L'objet social

Comme toute entreprise, elles produisent des biens ou des services mais en y attachant des valeurs de solidarité, d'entraide, de partage, de redistribution...

La finalité n'étant pas l'enrichissement personnel, elles peuvent proposer des services à des prix abordables, ou des activités nouvelles que les entreprises classiques délaissent pour cause de profit incertain.

La gestion démocratique

Les décisions stratégiques se prennent en assemblée générale selon le principe « une personne = une voix ».

Se nourrir





Se nourrir

avec l'économie sociale et solidaire

1

Production

Les principes ?

- Produire local (moins de transport) et bio si possible ou du moins raisonné : priorité aux produits de saison !
Penser social, santé, environnement... et humain avant tout.

Les acteurs ?

- Deux exemples dans le domaine de la production de fruits et de légumes :

- Optim Service

Association basée à Ploemeur. Oeuvre pour l'insertion sociale et professionnelle. Produit depuis 2005 des légumes bio au domaine de St-Urchaut à Pont-Scorff et au Jardin de la Croizetière à Riantec.

- ESAT* de l'Armor à l'Argoat

Situé à Caudan. Cultive des légumes bio de saison. Une partie de la production est acheminée à l'ESAT Alter Ego d'Hennebont pour transformation.

Circuit de distribution

- Optim Service : vente hebdomadaire sous forme de paniers à des adhérents de l'association.
- ESAT de l'Armor à l'Argoat : vente aux particuliers sur place, selon horaires d'ouverture, et vente de paniers de légumes à des abonnés.

* « Etablissement et service d'aide par le travail », permet à des personnes handicapées d'acquérir de l'autonomie en exerçant une activité dans un milieu protégé et d'être ainsi des acteurs de la vie économique



Économie Sociale
et Solidaire



Se nourrir

avec l'économie sociale et solidaire

2

Transformation

Les principes ?

- Collaborer avec d'autres entreprises de l'ESS pour s'approvisionner
- Tirer le meilleur des produits locaux pour les transformer en soupes, plats cuisinés végétariens, sauces tomates, compotes, confitures et même... caramel au beurre salé !

Les acteurs ?

- Un exemple dans le domaine de la transformation de fruits et de légumes :

L'ESAT Alter Ego :

basé à Hennebont cet établissement élabore des conserves de légumes et de fruits cuisinés, principalement en provenance de l'ESAT de l'Armor à l'Argoat de Caudan.

Circuits de distribution

- Les magasins bios sur la région grand ouest, dont les Biocoop.
- Vente de produits aux CCAS de la région pour les colis-cadeaux de fin d'année aux personnes âgées.

Économie Sociale
et Solidaire





Se nourrir

avec l'économie sociale et solidaire

3

Conditionnement

Les principes ?

- Respect des plus hautes normes applicables au secteur alimentaire
- Former des personnes éloignées du monde de l'emploi, leur permettre d'avoir une vie professionnelle.

Les acteurs ?

- L'ESAT Kerhoas Services :
épluchage, coupe, lavage, emballage... L'équipe assure le conditionnement de légumes frais, achetés chez des grossistes locaux.

Circuits de distribution

- Cuisines centrales des collectivités voisines
- Centre de Kerpape
- Traiteurs et restaurateurs locaux.

Économie Sociale
et Solidaire





Se nourrir

avec l'économie sociale et solidaire

4

Vente directe en circuit court

Les principes ?

- Privilégier les circuits courts et les contacts directs avec un ou plusieurs producteurs locaux.
- Les Amap, associations pour le maintien d'une agriculture paysanne, mettent en place des partenariats de proximité.
- Un groupe de consommateurs s'engage à l'avance à acheter l'essentiel de sa production à un agriculteur, un éleveur, un pêcheur...
- Adhérents de l'Amap pour une saison ou une année, les membres de l'association reçoivent chaque semaine leur panier garni ou vont le chercher dans un lieu déterminé.

Les acteurs ?

- L'Amap de Lorient et Ker Amap et Compagnie proposent des paniers de légumes et d'autres produits de la ferme.
- L'Espar (Lorient ensemble pour le soutien à une pêche artisanale responsable) s'est spécialisée dans les paniers de la mer, poissons et crustacés.

Économie Sociale
et Solidaire





Se nourrir

avec l'économie sociale et solidaire

5

Vente en magasin

Les principes ?

- Alternative aux chaînes classiques de supermarchés, les Biocoop fonctionnent sur le mode associatif coopératif : le magasin est la propriété des adhérents
- En vendant uniquement des produits bios ou en conversion, le réseau Biocoop milite pour un environnement plus sain.
- Les prix, pas forcément plus chers qu'ailleurs, ont le mérite d'assurer une juste rémunération des producteurs.

Les acteurs ?

Les 7 Épis :

- Coopérative de consommateurs. Chaque client peut choisir de devenir coopérateur (ou adhérent) en achetant une part sociale de l'entreprise et d'être ainsi garant du bon fonctionnement de la structure. Avec deux magasins sur l'agglomération, un à Lorient et un à Lanester, les 7 Épis proposent alimentation biologique et écoproduits en partenariat avec des groupements de producteurs.



Économie Sociale
et Solidaire



Se nourrir

avec l'économie sociale et solidaire

6

Restauration

Les principes ?

- Cuisiner des produits de qualité, s'engager socialement, créer des emplois, respecter les valeurs du développement durable...

Les acteurs ?

Croc'Epis

- Les 7 épis ont ouvert un restaurant qui respecte les mêmes principes que le magasin : bio, équitable, et socialement responsable.

Terres !

- Géré par l'association d'insertion La Main, le restaurant Terres ! permet de goûter les cuisines du monde préparées par des femmes venues des quatre coins de la planète.
- Pour elles, la cuisine est un passeport pour l'insertion : un emploi et du lien social. Les cuisinières s'échangent leurs recettes traditionnelles, les partagent, tout en apprenant des recettes françaises ou bretonnes.

Économie Sociale
et Solidaire



Croc'Epis