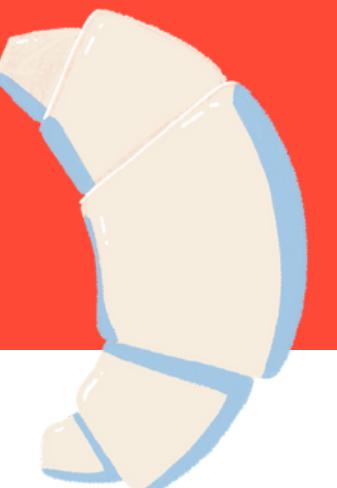




MOUVEMENT POUR
UNE ALIMENTATION
COOPÉRATIVE,
HUMAINE ET ÉCOLOGIQUE



Cofinancé par
l'Union européenne



LA GENÈSE DU PROJET



LES CONSTATS :

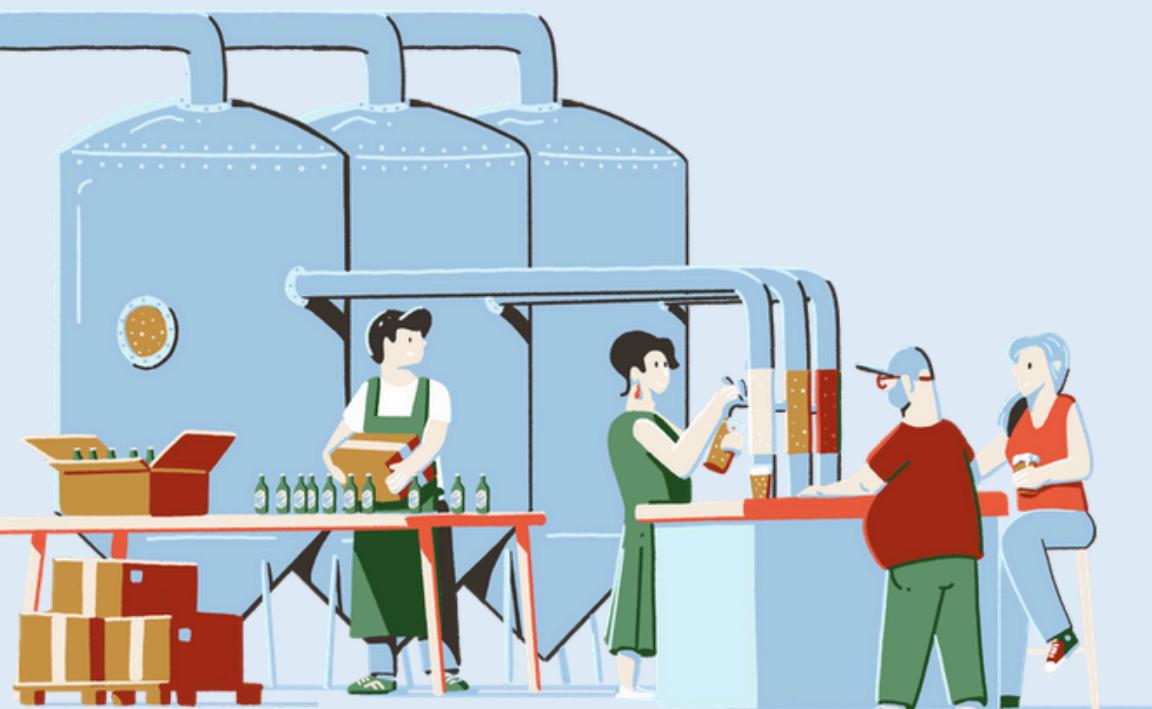
LE MARCHÉ

Baisse globale de la consommation de produit bios et locaux dans les commerces spécialisés depuis 2021 (marché qui se stabilise en 2023)

L'ENTREPREUNARIAT EN ALIMENTATION DURABLE

Niveau de création restant stable sur 2022/2023 / 2024, plutôt sur des petite entreprises (1 ou 2 salariés).

Nouveaux profils de créateur dans les métiers de bouche depuis le COVID
cadres ou professions intellectuelles désireux de retrouver une activité manuelle. Des personnes sensibilisées à l'alimentation durable et souhaitant donner un sens à leur activité



DES ACTIVITÉS NON ÉLIGIBLES AU SEIN DES CAE GÉNÉRALISTES

Les CAE généralistes, dont l'Ouvre-Boîtes ont toujours accueilli des porteurs de projets dans le secteur du culinaire, mais se confronte à des freins qui pourraient être levés par un outil dédié, tout en se basant sur son expérience.

L'Ouvre-Boîtes ne contractualise pas de bail commercial. L'Ouvre-Boîtes ne peut constituer de fonds de commerce. La convention collective n'est pas adaptée à l'activité

LA RENCONTRE : GRAP À LYON

65 ACTIVITÉS DONT :

- 34 épiceries
- 7 bars / restaurants / traiteurs / foodtrucks
- 12 traiteurs
- 18 activités de transformations artisanales (chocolaterie, boulangerie, torréfacteur, micro brasseries...)
- 1 activité de vente de vin aux professionnels
- 1 atelier de fabrication de repas pour les crèches
- X activité de prestation d'accompagnement sur des projets alimentaires

217 personnes
(hors CDD et extras)

65% de femmes

23 M€ de CA en 2023

**MA
CHE**

Un groupement coopératif incluant une CAE (sous forme de SCIC) dédié aux activités de métiers de bouche dont l'objectif est de structurer la filière de l'alimentation durable sur la Région.

LE PROJET DE GROUPEMENT COOPÉRATIF MACHE



MACHE est un collectif de professionnels de l'alimentaire durable. Parce qu'actuellement on ne va plus très loin tout seul, le collectif permet d'inscrire les activités dans la durée.

Nous faisons le choix de : la mutualisation plutôt que de la concurrence, du collectif plutôt que de l'isolement, de la solidarité économique plutôt que de la débrouille individuelle.

Nous mettons en commun des outils, des services, des compétences et de l'accompagnement pour sécuriser les professionnels, les activités et leur permettre de rayonner.

Un projet politique et économique, pour créer, développer et faire vivre le commerce de proximité au service d'une alimentation locale, durable et accessible.



LE MODÈLE CAE POUSSÉ VERS UN GROUPEMENT COOPÉRATIF

ACTIVITÉS INTÉGRÉES DANS (CAE)

- Des entrepreneurs en contrat d'accompagnement CAPE ou salariés en CESA
- Projet souhaitant bénéficier de tous les services de la CAE
- Modèle pour les activités présentant des investissements limités au démarrage

MODÈLE ÉCONOMIQUE



ACCOMPAGNEMENT : POUVOIRS PUBLICS

SERVICES MUTUALISÉS : CONTRIBUTION SUR CA

(7% de 0 à 50K€ de CA - 3% de 50 à 150K€ - 2% entre 150 et 300K€ - 1% au delà de 300K€)



ACTIVITÉS ASSOCIÉES À (HORS CAE)

- Structures juridiques collectives (SCOP, SCIC, associations, SARL, SAS...) ayant vocation à devenir des coopératives
- La SCIC MACHE est associée du projet
- Le projet est bénéficiaire et sociétaire de la SCIC
- Projet souhaitant être indépendant mais inscrit dans une dynamique collective
- Projets souhaitant bénéficier de services mutualisés et d'un investissement plus concéquent



UN GROUPE COOPÉRATIF PERMETTANT DE MUTUALISER :

- De l'accompagnement
- Des services de gestion comptables et RH
- Des formations, des ateliers partagés, des échanges de pratique
- Des financements et des investissements
- Mise en réseau avec des producteurs, artisans, associations, etc.
- Espace de production partagé (cuisine pro, laboratoire, etc.)

PUBLICS CIBLES :

- Porteurs de projets alimentaires, de transformation ou de conseil engagés pour l'alimentation durable
- Porteurs de projets en recherche de mutualisation
- Structures collectives qui s'implantent localement

EXEMPLE DE PROJET ACCUEILLI : "COLLECTIF RACINES"

Une cantine bio, coopérative et populaire



Le collectif

4 personnes aux parcours variés (restauration, maraîchage, ESS, animation) s'unissent pour créer une cantine de quartier bio, végétarienne et accessible, ancrée dans l'économie sociale et solidaire.

Le projet

- Cuisine de saison, à prix libre ou modéré
- Approvisionnement local auprès de producteurs soutenus par la Métropole
- Ateliers cuisine, repas partagés, événements ouverts
- Gouvernance partagée (coopérative ou association)

Accompagnement MACHE

- Accès à la cuisine partagée pour tester et se professionnaliser
- Appui à la gestion collective, au modèle économique et aux réglementations spécifiques
- Mise en réseau avec producteurs, structures d'insertion, partenaires du quartier
- Expérimentation de formats solidaires (repas suspendus, partenariats associatifs)
- Formation pour la montée en compétence en fonction des profils et l'aide à l'entrepreneuriat

Enjeux territoriaux

Un exemple concret de tiers-lieu alimentaire ancré localement, au croisement de l'alimentation durable, de la cohésion sociale et de l'ESS, en écho direct avec le PAT de Nantes Métropole.



DES NÉGOCIANT EN VIN NATUREL



DES TORRÉFACTEURS



LES TRAITEURS



DES TRANSFORMATEURS
(CHOCOLATIERS)



DES BOULANGERS/PÂTISSIERS

ET MACHE

LES OBJECTIFS

MACHE, levier pour la transition alimentaire du territoire:

Favorise l'accès à une alimentation saine, locale, durable pour tou.te.s

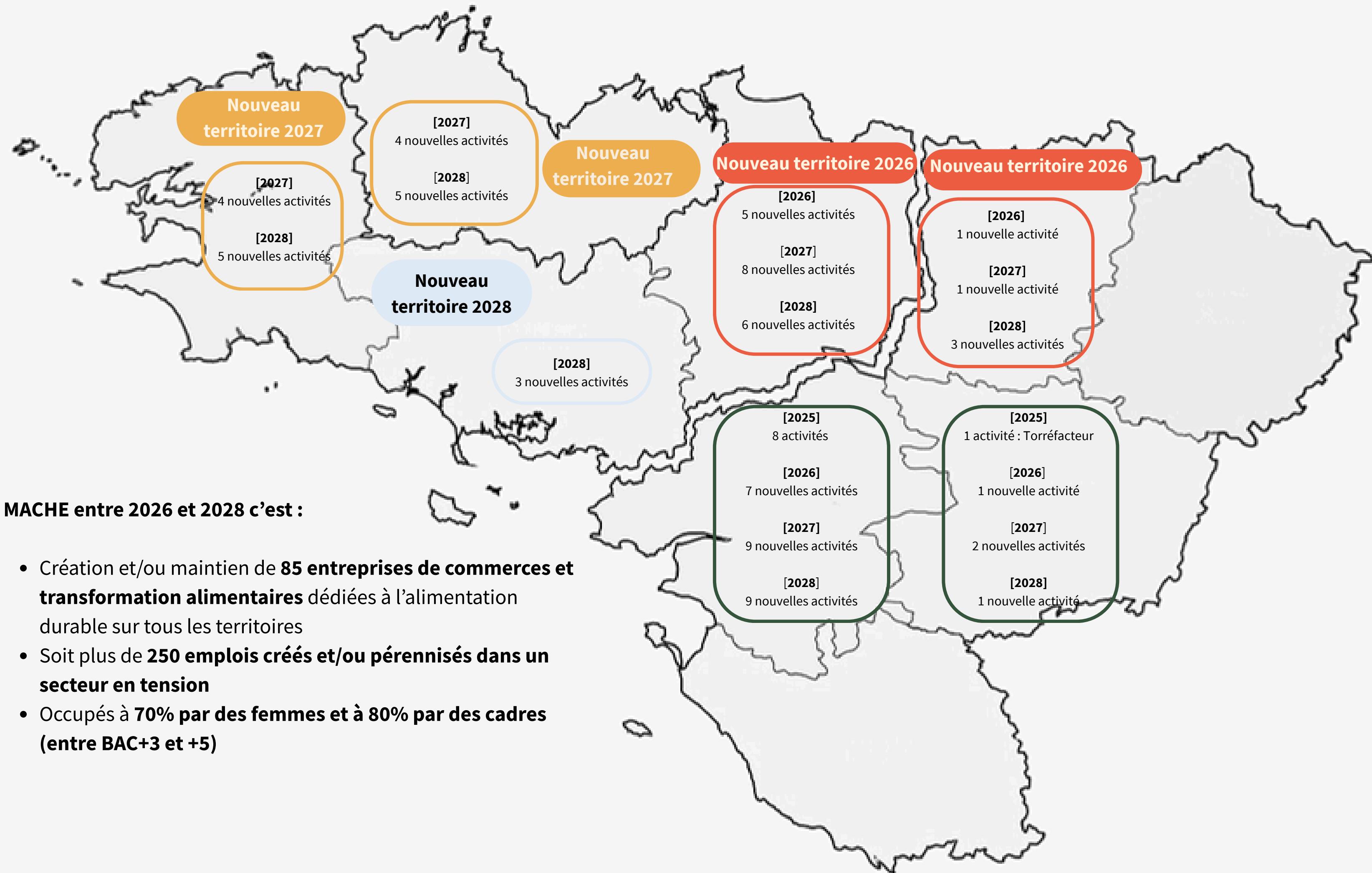
Crée et consolide l'emploi majoritairement cadre et féminin, notamment dans des territoires fragiles sur des métiers en tension

Contribue à l'émergence de micro-filières locales (ex. pain, conserverie, traiteurs durables)

Offre un cadre d'expérimentation et d'incubation pour de nouveaux métiers alimentaires

Travaille avec des producteurs, acteurs de l'ESS, structures d'insertion et acteurs publics





MACHE entre 2026 et 2028 c'est :

- Crédit et/ou maintien de **85 entreprises de commerces et transformation alimentaires** dédiées à l'alimentation durable sur tous les territoires
- Soit plus de **250 emplois créés et/ou pérennisés dans un secteur en tension**
- Occupés à **70% par des femmes et à 80% par des cadres (entre BAC+3 et +5)**



MOUVEMENT POUR UNE ALIMENTATION, COOPÉRATIVE, HUMAIN ET ÉCOLOGIQUE

WWW.MACHE.COOP

CONTACT:

ELISE BELARD 07.81.42.87.56

