

La Coopérative des Ateliers Paysans présente

Les groupements d'achat de la CAP

dès février 2022

Des Produits laitiers, carnés et boulangés à retirer une fois par mois dans un lieu de votre choix à Genève. Issus des trois ateliers de transformation de la CAP, tous les produits sont certifiés BIO et issus de filières en circuits courts, des fermes du canton.

+ BOULANGERIE DES VERGERS + Pains au levain naturel, tresses, brioches. Farines genevoises de la filière TourneRêve, moulues à la meule de pierre, production biologique.

+ BOUCHERIE DES VERGERS + Viande de bœuf, cochon, agneau et veau. Bêtes issues d'élevages biologiques de fermes genevoises (selon arrivage et commandes, écart possible annoncé à l'avance). Possibilité d'achat en colis ou à la pièce.

+ FROMAGERIE DES VERGERS + Yogourts nature et parfumés, serrés, lait, tommes et fromages à Raclette. Produits fabriqués et affinés à Meyrin. Lait BIO en provenance du Sépey (VD).

Lieux de distribution | une fois par mois, de 16h à 19h

MOTTATTOM – Avenue Giuseppe-Motta 20, 1202 Genève

Distribution les mardis

Première distribution : mardi 1^{er} février 2022

FERME DE FÉMÉ – 33 route de fémé, 1257 Bardonnex

Distribution les mercredis

Première distribution : mercredi 3 février 2022

FERME DE LA PLANCHE – 4 Av. J.-D. Maillard, 1217 Meyrin

Distribution les lundis

Première distribution : lundi 7 février 2022

CULTURES LOCALES – 548, rte du Mandement, 1283 Dardagny

Distribution les jeudis

Première distribution : jeudi 3 mars 2022

Commande

Les commandes se font à l'aide du bulletin de commande, rempli et renvoyé au plus tard deux semaines (14 jours) avant distribution.

Téléchargez le bulletin sur notre site : cap-artisans.ch/groupements-dachat

Paiement

Les paiements se font sur place, lors de la réception. Par TWINT, Lémans électroniques (code QR) ou carte bancaire.

ON Y CROIT !

Décembre 2021

La Coopérative des Ateliers Paysans (CAP) gère les trois ateliers d'artisans mis en place dans le cadre du projet alimentaire du quartier des Vergers à Meyrin*. Trois artisans sont aujourd'hui à pied d'œuvre dans des locaux opérationnels et leurs productions enrichissent les rayons de *La Fève – Supermarché Participatif Paysan*, et au-delà. La CAP entre à présent dans une phase de consolidation du projet et c'est un moment important : le temps lui est compté.

En effet, la coopérative a aujourd'hui un déficit cumulé lourd. Le risque économique porté par la structure, qui s'engage auprès des trois artisans salariés, est conséquent. A cela se rajoutent les aléas d'un démarrage forcément lent : les débits actuels sont encore bien trop modestes pour que les ateliers tournent comme il faut. Tout en continuant à consolider le travail avec les collectivités publiques, les restaurants et de nouveaux points de vente, la CAP a décidé également de mettre en place des systèmes de vente directe aux particuliers et groupes de particuliers (cf. descriptif au dos).

L'idée initiale était que la coopérative ne joue qu'un rôle limité dans le fonctionnement des ateliers. Dans ce scénario, ceux-ci auraient été gérés entièrement par des artisans indépendants et la CAP n'aurait assumé qu'une fonction de bailleur et de gérante de l'actif mobilier (machines, outillage lourd, etc.). Mais ce scénario ne collait pas à la réalité. Il s'est avéré impossible de recruter des artisans en mesure d'assumer seuls la mise en place d'un atelier dans le cadre posé par la CAP : agriculture paysanne, relations de filières, cadre coopératif. D'autre part, le démarrage du projet est beaucoup plus lent qu'espéré, de sorte que le risque économique pour des indépendants devenait pratiquement insoutenable. La lenteur du démarrage s'explique par la série de déconvenues que le projet alimentaire de quartier a connues dès son commencement : perte de l'arcade initialement prévue (finalement attribuée à *Migros Voi*), attribution d'un site puis recours contre celle-ci.

Pourquoi continuer ? Ce projet est unique en terme de reprise en mains de notre souveraineté alimentaire, il regroupe des paysan·nes pour planifier des productions, ce regroupement s'agrandira plus les ateliers grandiront et il crée au moins trois postes de travail pour des artisan·es de métiers de bouche. Nous sommes persuadés que ces ateliers ont raison d'être – pour le projet alimentaire de Meyrin et dans le contexte global actuel. Au cœur de la crise environnementale de notre époque, il est impossible de dissocier les questions liées à l'alimentation de celles liées au climat. Les circuits courts alimentaires ont un lien direct avec l'empreinte écologique des habitantes et des habitants. C'est pour ça qu'on est là, c'est pour ça qu'on se bat – encore et encore.

Un très grand merci à vous

** De la fourche à la fourchette, le projet alimentaire des Vergers œuvre à la remise en place de filières alimentaires. Quatre coopératives ancrées dans le quartier portent le projet : la Ferme des Vergers, la CAP, la Fève – Supermarché Participatif Paysan et l'Auberge des Vergers.*