

Ecoquartier des Vergers, à Meyrin, Genève  
Locaux de la CODHA,  
Coopérative d'habitation

# À LOUER

TROIS ATELIERS DE TRANSFORMATION  
ALIMENTAIRE ARTISANALE

**DESTINÉS À UN :**

ARTISAN-BOUCHER  
ARTISAN-LAITIER

# 1. L'écoquartier des Vergers



Le projet de l'écoquartier des Vergers à Meyrin est un projet ambitieux : 1'350 logements répartis dans 30 bâtiments permettront d'héberger 2'850 habitants d'ici début 2019. La Ville octroie ses droits de superficie à des coopératives d'habitation dites participatives. Une soixantaine d'arcades et de surfaces d'ateliers accueilleront des activités commerciales, artisanales et socioculturelles.

La Ville et ses partenaires souhaitent développer un quartier exemplaire, qui favorise les synergies commerciales, le lien social et la préservation des ressources naturelles en s'appuyant sur la participation des habitants et des acteurs du quartier. Une charte des activités socio-économiques aux Vergers a été élaborée par les maîtres d'ouvrage dans la perspective d'une occupation diversifiée des rez-de-chaussée et d'une économie locale durable et solidaire.

La coopération est sans nul doute la pierre angulaire du projet des Vergers. Par la présence des coopératives d'habitation et d'activités agroalimentaires qui privilégient les circuits courts, les Vergers sont résolument tournés vers le renforcement d'une économie de proximité qui remette au centre l'artisanat, l'écologie et la solidarité entre acteurs locaux.

## 2. Vers des activités agroalimentaires durables et maîtrisées

La particularité du quartier est de se doter d'une approche transparente, collaborative et durable des activités agroalimentaires. Au cœur de la démarche, se situe la création d'un Supermarché Paysan Participatif (ci-après « SPP ») au statut de coopérative, associé à d'autres acteurs locaux. Celui-ci permettra de recréer des filières alimentaires artisanales et locales complètes, de la production à la distribution en passant par la transformation.

Cette relocalisation vise une meilleure maîtrise des flux de matières : coûts, quantités et qualité. Elle implique la création de trois ateliers de transformation alimentaire, à gérer par un artisan professionnel : un.e laitier.ère, un.e boulanger.ère et un.e boucher.ère, à côté desquels s'ajoutent des activités de maraîchage.

Le rôle-clé de la coopérative du SPP est de réunir et de faire travailler ensemble paysans, transformateurs et mangeurs locaux (habitants et restaurateurs) et de se réapproprier les filières alimentaires en circuits courts, de la fourche à la fourchette. Il s'agit de fournir des produits de qualité et écologiques, en s'appuyant sur la transparence des fournitures et sur la négociation de prix équitables pour les producteurs et attractifs pour les consommateurs.

Ce contexte d'économie collaborative offre des synergies commerciales intéressantes, entre artisans-transformateurs, paysans, supermarché participatif et autres acteurs alimentaires locaux. L'Auberge des Voisins, par exemple, est partenaire du projet et valorisera la production paysanne, artisanale et de saison pour la préparation des repas, destinés aux visiteurs.



### 3. Contexte professionnel spécifique

Quand bien même les artisans boucher, laitier et boulanger sont indépendants et travaillent à leur compte, ils s'intègrent dans le réseau collaboratif et solidaire des paysans participatifs et des mangeurs locaux, habitants du quartier et de la région. Une société coopérative « Filières alimentaires aux Vergers » a été créée afin de développer et défendre l'artisanat durable et garantir de bonnes relations professionnelles.

Dans ce contexte, les artisans définissent leur stratégie commerciale (produits et prix) en tenant compte de la paysannerie locale et des besoins des mangeurs, lesquels s'engagent à les soutenir en consommant prioritairement leurs produits. Le dialogue et la qualité des relations doivent primer sur la concurrence et les prix.

Les ateliers de transformation proposés permettent de réhabiliter, dans le quartier, les métiers artisanaux de boulanger, laitier et boucher. L'un des rôles de l'artisan sera aussi d'expliquer sa pratique professionnelle aux consommateurs. Il argumentera sur les avantages de ses produits en termes de santé, de nutrition, de maintien des métiers de bouche et d'une agriculture paysanne, respectueuse des animaux et de l'environnement.

### 4. Responsabilités communes

Afin de garantir la pérennité de la démarche artisanale, la coopérative « Filières alimentaires aux Vergers » fonctionnera comme interlocutrice. Elle sera propriétaire des outils fixes de production, installés dans les ateliers de transformation : four, pétrin, chambres froides, etc.

Les membres en seront les artisans-transformateurs, les paysans participatifs, un délégué du SPP et des représentants des mangeurs locaux. La coopérative aura pour fonctions spécifiques :

- de faciliter l'installation des artisans dans les ateliers par la mise à disposition d'un équipement fixe et fonctionnel ;
- d'être l'interlocuteur principal du propriétaire des locaux : la CODHA, coopérative d'habitation aux Vergers et partenaire de la démarche ;
- de gérer les prêts avec les bailleurs pour l'aménagement complémentaire en équipement mobile, par l'octroi de crédits alloués aux artisans, en fonction de besoins financiers avérés ;
- de fournir le cadre de négociation de prix équitables et accessibles au marché ;
- d'assurer que la filière alimentaire reste aux mains de l'artisanat : paysans et métiers de bouche ;
- de fournir aux artisans le cadre d'une économie co-responsable et solidaire.



## VOS ENGAGEMENTS

Dans le cadre de vos activités productives en tant qu'artisans-transformateurs, vous vous engagez à :

- devenir membre de la coopérative « Filières artisanales » ;
- participer aux délibérations de la coopérative et prendre part activement aux décisions ;
- travailler dans la transparence, la traçabilité et le respect de critères éthiques (origine des matières premières, processus de transformation, etc.) afin de vendre des produits authentiques et respectueux de l'environnement ;
- vous coordonner et coopérer avec les gérants du SPP relativement aux quantités à y livrer ;
- vous occuper de la vente sur place un jour par semaine et rencontrer les clients du supermarché ;
- organiser des portes-ouvertes pour des démonstrations de fabrication, des ateliers de dégustation ou des cours de cuisine ;
- participer à certains événements organisés dans le quartier.



## VOS AVANTAGES

Comme artisans, vous bénéficiez des conditions favorables suivantes :

- vous vous installez dans des locaux fonctionnels et neufs, disposant d'une infrastructure de base adéquate ;
- vous êtes intégrés dans un réseau existant de fournisseurs et de clients ;
- vous pouvez estimer la demande à moyen terme et planifier votre production ;
- vous bénéficiez de la communication réalisée par le SPP et des événements locaux ;
- vous faites partie d'un contexte d'acteurs engagés, sensibles au maintien d'une économie solidaire, artisanale et écologique.



## 5. Critères de fabrication et proposition de fonctionnement par atelier

### LAITERIE ARTISANALE

Surface R224 : 71 m<sup>2</sup>

<b>PRODUITS</b>	Le laitier produit principalement des produits frais : lait pasteurisé entier et écrémé en bouteille, crème, beurre, yogourts, fromages frais, faisselle, mozzarella. Il vend une bonne partie de sa production au SPP, le reste est librement vendu à Meyrin ou dans la région.
<b>FOURNITURES</b>	Le lait doit être le plus naturel possible (lait cru et pasteurisé non homogénéisé). Il arrive dans une boule réfrigérée sur roue tractée, puis est envoyé par tuyaux dans l'atelier.
<b>EQUIPEMENT FIXE</b>	Chambres froides (lait et produits finis) – lieux de stockage (nettoyage, déchets) – système d'aération – système d'évacuation (séparatif – neutralisation).
<b>QUANTITÉ À TRANSFORMER</b>	6'000 à 8'000 l par mois.
<b>MODES DE PRODUCTION</b>	Le petit lait est valorisé par les éleveurs de porcs et de volaille (50 l à 100 l par jour). Conditionnement des produits : l'emballage est adapté, les bouteilles et les pots en verre sont recyclables et lavés si possible dans la laiterie.
<b>LIVRAISON</b>	La vente des produits se fait principalement par le biais du SPP. L'artisan est présent un jour par semaine au stand des fromages, pour la vente et le conseil.

### BOUCHERIE ARTISANALE

Surface R226 : 55 m<sup>2</sup>

<b>PRODUITS</b>	Les animaux proviennent des élevages régionaux participatifs. L'artisan vend une bonne partie de sa production au SPP, le reste est librement vendu à Meyrin ou dans la région.
<b>FOURNITURES</b>	Le boucher ramène de l'abattoir, avec une camionnette frigorifique, les carcasses de bétail coupées en quarts.
<b>EQUIPEMENT FIXE</b>	Chambres froides (produits bruts, produits finis) – lieux de stockage (nettoyage, déchets) – saloir – fumoir – pousoir à saucisses.
<b>QUANTITÉ À TRANSFORMER</b>	1'500 – 2'300 kg par mois.
<b>MODES DE PRODUCTION</b>	L'artisan travaille à partir des quartiers des bêtes. Il désosse, découpe et transforme dans l'atelier. L'objectif visé est d'utiliser et de vendre tous les morceaux de l'animal.
<b>LIVRAISON</b>	Il conseille la clientèle pour la préparation des morceaux. Il propose des recettes aux clients pour les parties spécifiques.

# 6. Procédure de candidature

## Critères d'évaluation des dossiers :

- Expérience professionnelle dans la transformation artisanale
- Pratique liée à des modes de production écologique
- Compétences pédagogiques en transmission du savoir-faire
- Expérience dans un réseau associatif ou collaboratif

## Documents à remettre par courriel :

- Formulaire d'inscription
- CV
- Bilan des trois dernières années
- Attestation de non-poursuites



## Contact pour questions :

M. Reto Cadotsch  
+41 (0) 79 296 62 89

## Contact CODHA

Mme Rosanna Ulmi  
+41 (0) 79 634 55 82

## Délai pour les candidatures :

Vendredi 29 juin 2018

## Dossier à envoyer à :

M. Alexandre Burnand : alexandre.burnand@apres-ge.ch

## Sélection et audition des candidats :

Juillet à septembre 2018