

Un restaurant-épicerie « made in pas loin »

Créer une épicerie-restaurant sous forme coopérative, approvisionnée par circuits courts. C'est le pari que se lancent Nadia Boukir et Frédéric Mercier, deux Nantais. Cela fait maintenant un an et demi qu'ils travaillent sur le projet. « *Depuis plusieurs années, je réfléchis aux questions liées à l'alimentation. J'ai auparavant travaillé dans le développement local, ce qui m'a amenée également à prendre conscience des problématiques liées à l'aménagement du territoire et à l'agriculture* », explique Nadia. Suite à sa rencontre avec Frédéric, qui partage sa vision, vient l'idée de créer un lieu qui ferait la part belle aux productions locales. « *Il y a vraiment des choses à mettre en place pour reconstruire la filière directe entre agriculteurs et consommateurs* », estiment les deux associés qui privilégient des producteurs pratiquant une agriculture durable. « *Nous ne choisissons pas forcément ceux qui sont labellisés, nous nous attachons davantage à la démarche* », précisent-ils. « *Nous allons vérifier sur le terrain, dans les exploitations, notamment que certains critères économiques soient respectés, comme par exemple une bonne rémunération pour le personnel* », détaillent-ils. Tous sont situés sur le territoire, le moins loin possible suivant les produits. « *Et nous souhaitons privilégier le regroupement, car, outre les émissions de CO2 réduites, cela nous permet d'économiser en terme de transport et de logistique, et de pouvoir proposer des prix accessibles au plus grand nombre* ».

« Un véritable lieu de vie »

Le « Made in pas loin » proposera aussi des « produits suspendus ». Derrière ce mot un peu étonnant se cache un concept très simple, qui commence à essaimer dans toute la France : des clients, en plus de leurs produits achetés ou

consommés (café, baguette, sandwichs ou autre), en achètent un deuxième qu'ils mettent en « attente » auprès du commerçant. Celui-ci l'offrira alors à une personne qui viendra en faire la demande. Un travail est également en cours avec les services sociaux, pour pouvoir permettre au public en difficulté de venir s'approvisionner à l'épicerie. Des ateliers et rencontres autour de la cuisine sont également prévus, afin que le restaurant-épicerie soit « un véritable lieu de vie », selon Nadia. « L'idée est de mettre l'endroit à disposition d'associations, ou de groupes du quartier, qui bien souvent ont des projets mais pas de lieu pour se réunir », explique-t-elle. « *On espère vraiment pouvoir créer une dynamique, que les citoyens aient envie de s'investir* », renchérit Frédéric. La participation citoyenne est également encouragée par une opération de crowdfunding. Via la plateforme de financement participatif kisskissbankbank, les internautes [sont invités à donner de l'argent afin de financer l'équipement de la cuisine](#) du restaurant. Une autre manière d'impliquer les consommateurs...

Plus d'infos

<http://www.kisskissbankbank.com/fr/projects/made-in-pas-loin-2>

https://www.facebook.com/madeinpasloin?ref=br_rs