

# Recherche d'approvisionnements



## Alvéoles, c'est quoi ?

C'est une **coopérative d'intérêt collectif** qui démarre dans le bâtiment du Relais des Skieurs à La Pesse (Haut Jura, 1 160 m d'altitude) un **bistrot & popote** (restaurant proposant un menu du jour servi au bar), un **lieu culturel** et des **jardins potagers** expérimentaux et pédagogiques. 3 activités qui doivent s'équilibrer et se nourrir mutuellement, pour un développement durable du lieu et de son territoire, pour ses habitants comme pour nos visiteurs.



## Une cuisine en prise directe avec les produits locaux

Un **menu unique pour chaque service** (mais ajustable à l'appétit de chacun) : l'idée est venue d'une recherche de simplicité et de résilience, avec l'envie de proposer une expérience différente à notre table. Gourmande et abordable, parce que nous sommes convaincus que bien manger ne coûte pas beaucoup plus cher, pour peu que l'on accepte de regarder au-delà des emballages et des étiquettes, de questionner ses habitudes et de varier les plaisirs.

Cette formule, ancrée dans le quotidien, les saisons et les opportunités, sera le reflet des productions locales l'occasion de contribuer à leur développement.

## Notre modèle économique

Nous sommes une coopérative d'intérêt collectif : l'argent est un moyen, pas une finalité, notre lucrativité est limitée et nos bénéfices sont pour leur majorité mis en réserve impartageables pour conforter la société.

Dans la restauration, le coût des matières achetées représente souvent un peu moins de 30 % du chiffre d'affaires, le reste étant partagé entre la masse salariale et les coûts de structure. Le Relais des Skieurs est un local coûteux en énergies, mais le sens donné à notre travail et notre sobriété nous permet de prévoir de consacrer 35 % aux achats de matières alimentaires. Pour un copieux repas à 17 € TTC, nous avons donc un budget de 5,64€ HT d'achats à dépenser judicieusement !



## Notre politique d'approvisionnement

Nous voulons un approvisionnement local (sobriété en carbone et en énergies fossiles), issu de pratiques biologiques, contribuant à la qualité de nos écosystèmes et de nos paysages, ainsi qu'à notre économie, en tendant vers le zéro déchets et le bien-être animal.

Sans producteurs, nous ne pouvons rien servir. Nous voulons contribuer à leur installation (à terme, engagements d'achats), à leur développement (une rémunération juste pour leur travail), à la sécurisation de leur revenu (valorisation d'éventuels excédents). Nous voulons soutenir et valoriser les démarches d'expérimentation et de transition qu'engagent ces producteurs.

Nous ne nous arrêtons pas aux labels : nous regrettons que des paysans aux pratiques vertueuses doivent se plier à un cahier des charges bureaucratique et inspirés du monde industriel, alors que l'agroindustrie n'est pas pénalisée quand elle détruit des écosystèmes. Nous nous attachons plus à la démarche, et voulons comprendre et partager les choix faits par les producteurs, même si c'est plus complexe que de s'en tenir à afficher un sigle apparemment rassurant.

## Nos besoins

---

Nous n'avons pas d'exigence de volume ou de fréquence de livraison : notre modèle est fait pour s'accommoder des variations saisonnières et des imprévus.



Nous faisons notre possible pour faciliter le traitement de nos commandes, pour nous inscrire dans des circuits de livraison existants, et si le producteur est intéressé, pour développer sa visibilité et à terme ses ventes (possibilité de groupements d'achats pour les sociétaires). Nous sommes à l'écoute de tout besoin de débouché nouveau ou occasionnel.

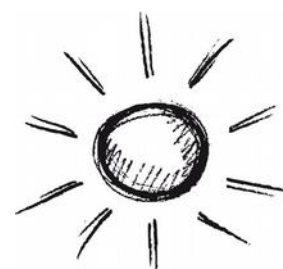
Nous avons besoin de traçabilité et de factures. Nous avons généralement besoin de 3 à 4 semaines de délai de paiement pour maintenir notre trésorerie à flot, mais serons attentifs aux besoins des producteurs en la matière.

## En pratique, nous cherchons...

---

Nous avons déjà trouvé plusieurs sources d'approvisionnement, mais restons à l'écoute de toutes opportunités pour :

- Des légumes et des fruits de saison et du coin, sans intrants ou traitements pétrochimiques
- Des viandes (notamment porc et volailles) provenant d'élevages en plein air, respectueux des bêtes et des écosystèmes
- Des vins et alcools respectant les sols et les écosystèmes
- Des céréales de variétés anciennes et/ou d'altitude
- Des semences paysannes pour nos potagers



## Parlons-en !

---

Vous avez quelque chose à nous proposer, ou vous connaissez un producteur qui serait intéressé pour nous fournir ? Vous envisagez une installation dans la région et cherchez des débouchés ?