



ETUDE DE FAISABILITE
Fanny Darbois et Marjolaine Combes
FDC Conseil

Janvier 2022

La Mairie de Marseillan soutient l'émergence de ce lieu. Il est pensé en lien avec La Palanquée, tiers-lieu citoyen du Bassin de Thau, qui inspire et accompagne les initiatives économiques, écologiques et solidaires.



*Fanny Darbois et Marjolaine Combes tiennent à remercier
Sylvie Marti, élue de Marseillan à l'origine du projet,
pour son implication active et solide dans la réalisation de l'étude.*

*Et également les habitants de Marseillan, en particulier
Marie Christol, Virginie Delafontaine, Marcelle Paraire, Christine Roqua,
et Claudia Azais également élue,
qui ont participé activement à cette démarche.*

SOMMAIRE

SIGLES	5
1. HISTORIQUE ET CONDUITE DE L'ETUDE DE FAISABILITE.	7
1.1. Contexte de l'étude	7
1.2. Pilotage et méthode de travail	8
1.2.1. Méthode de travail	8
1.2.2. Les actions menées.....	9
2. ENJEUX ALIMENTAIRES DU TERRITOIRE	11
2.1. Valoriser la gastronomie de Marseillan et du Bassin et Thau fruit d'un patrimoine culturel et naturel riche à préserver.....	11
2.2. Faire évoluer les pratiques des consommateurs, des professionnels et des collectivités.....	12
2.3. Lutter contre la précarité alimentaire et favoriser le lien social	15
2.4. Contribuer à la formation, l'insertion, l'installation des jeunes et à la création d'activités au sein de filières alimentaires locales innovantes et de qualité.....	16
2.5. Favoriser des collaborations entre acteurs du territoire et avec d'autres territoires	18
3. OBJECTIFS ET CIBLES DU FOOD LAB.....	22
3.1. Objectifs.....	22
3.2. Un collectif d'habitants, porteur du projet.....	22
3.3. Les cibles finales du food lab	23
3.3.1. Les professionnels	24
3.3.2. Les habitants.....	26
3.3.3. Publics en situation de précarité	29
3.3.4. Futurs professionnels	31
4. LES SERVICES ET ACTIVITES DU FOOD LAB	33
4.1. Un programme d'ateliers de sensibilisation et de formations	34
4.2. Café-cantine.....	35
4.3. Un programme d'événements et de rencontres	35
4.4. Coworking et évènementiel.....	36
4.5. Cuisine professionnelle (food box)	37
4.6. Émergence de solutions innovantes.....	38
5. LE LIEU DU FOOD LAB	40
5.1. Choix du lieu définitif.....	40
5.2. Mise à disposition d'un lieu éphémère	40
6. MODELE ÉCONOMIQUE ET BESOINS D'INVESTISSEMENT	41

6.1.	Dépenses de fonctionnement	41
6.2.	Dépenses de rénovation et d'équipements	41
6.3.	Ressources	42
7.	RECOMMANDATIONS.....	43
7.1.	Acter le lieu et la maîtrise d'ouvrage de sa rénovation	43
7.2.	Clarifier les relations partenariales et la portée territoriale du lieu	43
7.2.1.	Le collectif d'habitants.....	43
7.2.2.	La ville de Marseillan.	43
7.2.3.	La Palanquée.....	43
7.2.4.	CPIE Bassin de Thau	44
7.2.5.	Autres acteurs du territoire	44
7.3.	Définir la gouvernance et le statut juridique.....	45
7.4.	Choisir le nom et construire l'identité graphique.....	45
7.5.	Lancer la phase de préfiguration et initier les premières actions.	46
7.5.1.	Créer l'association de préfiguration	46
7.5.2.	Mener les premières actions en lançant le recrutement de l'animateur	46
7.5.3.	Valider la mission de préfiguration.....	46
8.	BIBLIOGRAPHIE	48
9.	ANNEXES.....	48
9.1.	COPIL de l'étude : ordre du jour et participants	49
9.2.	Rencontres du collectif d'habitants	51
9.3.	Phase de diagnostic – entretiens individuels.....	53
9.4.	Atelier de co-construction du food Lab du 20 septembre.....	55
9.5.	Réunions de travail thématiques	57
9.6.	Fiche de poste, chargé d'animation du food lab, lieu sur l'alimentation durable Marseillan.....	60

SIGLES

ADEME, Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie
AG, assemblée générale
ANCA, Aliments, Nutrition & Comportement Alimentaire
ANDES, Association Nationale de Développement des Épiceries Solidaires
AOP, Appellation d'Origine Protégée
APIJE, Association Pour l'Insertion par l'Économique
ARS, Agence Régionale de Santé
BGE, Boutique de Gestion
BtoB Business to Business
CA, chiffre d'affaires
CAF, Caisse d'Allocations familiales
CAHM, Communauté d'Agde Hérault Méditerranée
CAPDIFE, CAP pour l'Insertion par le Développement de la Formation et de l'Emploi
CCAS, centre Communal d'Action Sociale
CCI, Chambre de Commerce et d'Industrie
CDI, Contrat à durée Indéterminée
CFA, Centre de Formation des Apprentis
CIVAM, Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural
CMA, Chambre de Métiers et de l'Artisanat
CODES 34, Comité de l'Hérault d'Éducation pour la Santé
Coopere 34, Coordination pour l'Éducation Relative à l'Environnement sur les territoires héraultais
CPIE, Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement
CRCM, Comité Régionale de Conchyliculture de Méditerranée
CRPM, Comité Régionale de Pêche de Méditerranée
DDCS, Direction Départementale de la Cohésion Sociale
DDJS, Direction Départementale de la Jeunesse et des Sports
DGS, Directeur Général des Services
DLAL, Programme de Développement Local par les Acteurs Locaux
DRAAF, Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt
DREAL, Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement
DREETS Direction régionale de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités
EGalim, États Généraux de l'Alimentation
EHPAD, Établissements d'hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes
FEDER, Fond Européen de Développement Rural
IGP, Indication Géographique Protégée
IRD, Institut de Recherche pour le Développement
IUT, Institut Universitaire Technologique
LPO, Ligue de Protection des Oiseaux
MJC, Maison de la Jeunesse et de la Culture
MLIJ, Mission Locale Insertion Jeunes
MSA, Mutualité Sociale Agricole
OPCO, Opérateur de Compétences
OTI, Office du Tourisme Intercommunal
PAT, Projet Alimentaire Territorial
PCEAT, Plan Climat Énergie Air Territorial
PLU, Plan Local d'Urbanisme
PSE, Paiement pour Services Environnementaux
RHD, Restauration Hors Domicile
RSE, Responsabilité sociale et environnementale

SAM, Sète Agglopôle Méditerranée
SCIC, Société Coopérative d'intérêt Collectif
SMBT, Syndicat Mixte du Bassin de Thau
SOLAAL, Solidarité des Producteurs Agricoles et des Filières Alimentaires
SP, Secours Populaire
SRAL, Service Régional de l'Alimentation
SRFD, Service Régional de Formation et de Développement
UMIH, Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie
UMR MARBEC, Unité Mixte de Recherche Marine Biodiversity, Exploitation and Conservation

1. HISTORIQUE ET CONDUITE DE L'ETUDE DE FAISABILITE.

1.1. Contexte de l'étude

La création du tiers lieu citoyen La Palanquée à Sète, la demande grandissante de la population pour de nouveaux espaces de participation citoyenne, et l'importance que revêt la restauration et la gastronomie sur son territoire, a conduit la municipalité de Marseillan à envisager dès 2020 la création d'un « Foodlab », (laboratoire gastronomique) un lieu centré sur la gastronomie, l'art et la solidarité.

Proposée par une habitante de Marseillan, Sylvie Marti, cette idée de projet a été discutée avec les responsables du futur tiers-lieu citoyen du Bassin de Thau la Palanquée alors lui-même en pleine étude de faisabilité. Les liens et connexions entre ces deux projets sont apparus comme évidents dès le départ. Depuis, Sylvie Marti est devenue conseillère municipale en charge de l'émergence et l'animation du food lab, et la ville a souhaité réaliser une étude de faisabilité du lieu. Cette initiative locale s'inscrit également dans une tendance nationale avec la multiplication de « tiers-lieux » nourriciers, qui a donné lieu à une publication¹ et à un cycle de webinaires² organisé par l'association Fablim.

L'étude de faisabilité a été effectuée par un prestataire extérieur, sous le suivi d'un comité de pilotage. Dans le cahier des charges de cette étude, la ville, alors commanditaire, indique que le projet de food lab de Marseillan se veut :

- *un lieu d'incubation, un laboratoire ouvert aux professionnels et amateurs du territoire qui souhaitent échanger, co-crée, expérimenter et innover autour de la gastronomie.*
- *un lieu où organiser des événements et des ateliers, afin de participer à l'animation du territoire et de sensibiliser le public à des thématiques telles que la préservation du patrimoine gastronomique, le bien manger et le lien étroit entre nos assiettes, le lien social, l'environnement et l'économie.*
- *un lieu de création et d'expression artistique autour de la gastronomie.*

La ville de Marseillan lance une consultation en janvier 2021 afin de sélectionner une équipe en capacité de mener une telle étude. C'est le binôme Fanny Darbois et Marjolaine Combes qui est retenu. Toutes deux disposent de l'expérience dans l'émergence et l'animation de tiers-lieux, et sur les thématiques de l'alimentation durable.

¹ http://fablim.org/wp-content/uploads/2020/12/FABLIM_Brochure_tiers_lieux_nourriciers_BR.pdf

² <https://nourriciers.tierslieux.net/?PagePrincipale>

1.2. Pilotage et méthode de travail

L'étude a pour **objectif d'analyser la pertinence d'un tel projet pour le territoire et d'étudier la faisabilité technique, économique et financière de l'implantation d'un Food Lab** sur la commune de Marseillan, fonctionnant en réseau avec le tiers-lieu la Palanquée. Elle est financée par la ville de Marseillan à hauteur de 18 700 euros. Elle est prévue entre mars-avril 2021 et décembre 2021.

Un comité de pilotage est constitué, composé d'élus, d'agents municipaux, de la présidente de la Palanquée, et des représentants du collectif de citoyens progressivement structuré.

1.2.1. Méthode de travail

L'émergence et structuration d'un collectif d'habitants

Pour garantir les fondations du lieu, l'équipe de consultantes a impulsé et accompagné la constitution d'un collectif d'habitants désireux de s'impliquer dans le projet et de le porter. En s'impliquant dans la construction du projet, le collectif monte en compétences pour poursuivre l'émergence, l'ancrage et l'animation du lieu après l'étude de faisabilité.

L'implication des acteurs du système alimentaire local

L'alimentation implique une prise en compte systémique des enjeux tant au niveau économique, social, environnemental, culturel que politique. Pour cela, l'équipe a identifié, consulté et fait participer les différents cercles d'acteurs : professionnels terre et mer ; professionnels alimentation ; enseignement-recherche ; environnement-santé ; collectivités-état ; citoyens-consommateurs ; solidarité-emploi ; art, culture et loisirs. Une quarantaine d'entretiens individuels ont permis de :

- informer et sensibiliser les acteurs à la démarche autour de l'alimentation durable et du food lab ;
- identifier les besoins du territoire, comprendre les attentes et ce que cette démarche peut apporter autour de quelle offre de services ;
- évaluer l'intérêt et les possibilités de participation et d'utilisation des services dans le projet de lieu.

L'équipe s'est assurée de la mise en cohérence avec les initiatives existantes du territoire et les politiques publiques.

Une offre de services qui apporte de la valeur ajoutée pour le territoire

L'équipe a pris en compte le cadre politique et légal autour de l'alimentation, notamment : au niveau national : le Plan National de l'alimentation, la loi EGALIM, la loi d'avenir pour l'agriculture, etc. ; au niveau régional : la politique régionale de l'alimentation d'Occitanie ; au niveau du Bassin de Thau : le Scot, le projet alimentaire de territoire (PAT), le DLAL ; au niveau de Marseillan : l'Agenda 21 et le PLU.

A travers la réalisation d'entretiens individuels et l'organisation d'espaces de concertation rassemblant près de 60 acteurs du territoire, l'équipe a pu dresser un diagnostic alimentaire de Marseillan, identifier les cibles prioritaires du lieu et leurs besoins, construire une offre de services afin de contribuer à trois principaux changements pour Marseillan : mieux se nourrir, mieux produire et faire ensemble.

Un benchmark des expériences similaires

L'équipe a mobilisé l'expérience de la Palanquée et de sa présidente, Odile Kirchner, également administratrice de France tiers lieux et du réseau des Tiers lieux d'Occitanie. Cela a permis d'établir des recommandations en termes de modes de décision, statut juridique, et modèle économique. Par ailleurs, l'équipe s'est appuyée sur l'expérience du réseau des tiers-lieux nourriciers, capitalisée par Fablim.

1.2.2. Les actions menées

La mission s'est déroulée entre mars 2021 et janvier 2021 et s'est structurée autour de 5 grandes étapes. Le comité de pilotage s'est réuni à cinq reprises, à la fin de chaque étape pour valider les livrables.

Étape 1 : cadrage de la mission et identification du collectif

- Échanges autour de la proposition technique et précisions méthodologiques ;
- Identification des acteurs à rencontrer : constitution d'une base de données ;
- En l'absence de lieu, aucune visite du futur lieu et de l'offre de services existantes à proximité n'a pu être faite ;
- Collecte des sources bibliographiques et documents de politiques publiques.

COPI 1 (30 Mars 2021) : Validation de la note méthodologique finalisée et du plan d'action détaillé ; présentation et validation du rôle du comité de pilotage et des acteurs à associer pour constituer le collectif.

Étape 2 : diagnostic territorial et parties prenantes

- Constitution d'un groupe d'habitants intéressés par le projet : appel à participation d'habitants issus de la réserve de citoyens qui ont postulé au conseil citoyen et bénévoles de la Bonne Cranquette. Échanges téléphoniques individuels pour tester leur intérêt pour l'alimentation durable, leur souhait de faire ensemble pour la commune, leur disponibilité pour s'investir ; organisation d'une première rencontre.
- Recherche et lecture bibliographique ;
- Réalisation d'une quarantaine d'entretiens principalement en Visio en raison du COVID ;
- Élaboration du diagnostic préliminaire et analyse des parties prenantes.

COPI 2 (31 mai 2021) : Présentation et validation du diagnostic, des parties prenantes, des différentes catégories de futurs usagers et des principaux enjeux.

Étape 3 : offre de services / animation du collectif

- Animation de réunions du groupe d'habitants ;
- Organisation d'un atelier de co-construction en septembre 2021 réunissant 40 participants ;
- Participation au forum des associations de Marseillan pour élargir le collectif d'habitants ;
- Réponse à l'appel à projets du SMBT / DRAAF pour le financement d'un poste d'animateur et des investissements liés à la cuisine pédagogique.

COPI 3 (4 octobre 2021) : échanges autour de l'offre de services.

La période estivale a généré du retard dans la mise en place des ateliers. Par ailleurs, le fait que le choix du lieu n'ait pas été arrêté a eu un impact sur la construction de l'offre de services.

Étape 4 : business plan / poursuite de la mobilisation de la population

- Organisation de trois réunions de travail pour affiner l'offre de services auprès des (futurs) professionnels, des scolaires et des habitants, des personnes en situation de précarité. 60 acteurs étaient représentés ;
- Élargissement du collectif d'habitants : participation au festival ALIMENTERRE organisé par Marseillan pour faire connaître le projet et élargir le collectif ; écriture d'un article dans le journal de la ville Lo Cridaire ; élaboration d'une affiche du projet par une bénévole.
- Animation du collectif d'habitants autour du projet de food lab : 1 réunion tous les 15 jours ;
- Poursuite de rendez-vous institutionnels.

COPIL 4 (29 novembre 2021) : Présentation des avancées du projet en bureau municipal.
En raison de l'absence de lieu identifié, l'équipe n'a pu aller plus loin dans le business plan et le modèle économique.

Étape 5 : préconisations

- Organisation d'une réunion de travail avec le collectif d'habitants autour des modalités de décision, liens avec la Palanquée, et statut juridique
- Élaboration d'une fiche de poste pour l'animation du lieu ;
- Élaboration d'une méthodologie pour animer la réflexion sur le nom, et l'identité visuelle du projet ;
- Élaboration d'un plan d'action jusqu'à l'ouverture du lieu.

COPIL 5 (10 janvier 2022) : présentation et validation du rapport final
L'identification du lieu pour accueillir ce projet constitue à ce stade une étape nécessaire à la poursuite de la construction du projet sous la forme d'une mission de préfiguration permettant alors de répondre aux préconisations précitées.