

LA GALERIE DES ART-ISANS

03/02/2022



LE CONTEXTE

Benjamin COSTECHAREYRE a 30 ans et loue par le biais d'un bail commercial une maison dans le village de Gervans.

Cette maison lui permet de gérer, à travers sa société « *L'Ôben* », trois chambres d'hôtes.

Le jardin lui permet, à travers sa société « *BonjourCBenjamin* », de gérer une exploitation agricole orientée dans le maraîchage et l'élevage de volailles.

Le sous-sol permet à Benjamin de vendre sa production bio grâce à l'aménagement (encore sommaire) d'une boutique dans laquelle des produits « externes » sont aussi

proposés (fruits et légumes bios, vins bios, fromages bios).

La cour de la maison permet à Benjamin d'organiser de juin à septembre des soirées guinguette chaque samedi soir à travers un concept original et convivial : « *carotteetguinguette.com* ».

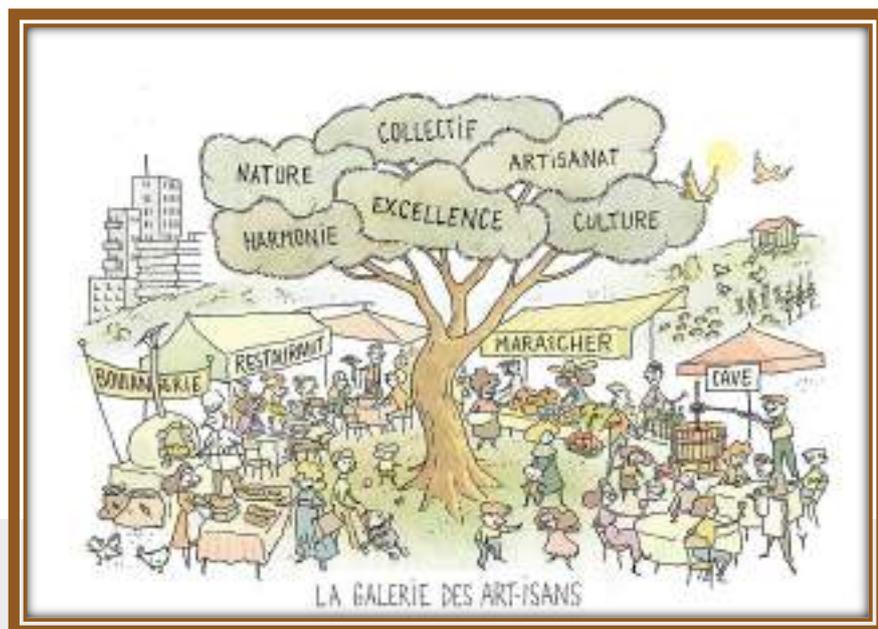
Laurent HBRARD a 46 ans. Il est le conjoint de Benjamin. Vigneron à Gervans, son domaine est situé à quelques mètres de la maison de benjamin (*laurenthabrard.com*). Ses vins sont aussi proposés dans la boutique de benjamin. Laurent est le propriétaire de la maison louée par Benjamin.

RIEN DE BIEN NOUVEAU

Ce projet n'est pas « tombé du ciel » un beau matin de l'an 2022. Laurent a dans la tête depuis des années ce désir profond de mettre sur pied ce type d'organisation. Sa manière à lui de toucher du doigt un métier qu'il aurait toujours voulu aborder, celui de la boulangerie/pâtisserie. Et aussi son désir de revendiquer une nouvelle forme de production et de relation humaine plus saines, plus respectueuses, plus cohérentes et plus durables. Une forme de militantisme et de combat contre un système politique à la fois malade et dangereux.

C'est dans ce cadre que Laurent a, en 2014, confié l'écriture d'un véritable et très complet business plan en vue de créer un projet unique à Tournon/Rhône appelé les « Barges du Goût ».

En 2020, un avant-projet sommaire a été écrit par l'association *GRENADE* en vue de mettre sur pied un projet intitulé « La Galerie des Artisans » comportant les mêmes valeurs et objectifs que le projet présenté ici.





LE PROJET

Benjamin et Laurent portent un projet ambitieux. Celui d'organiser dans cette fameuse maison un pôle d'activités comprenant :

- **Accueil en chambres d'hôtes** (activité existante),
- **Production et vente de fruits et légumes bios** (activité existante à développer et à optimiser),
- **Production et vente de volailles bios et fermières** (activité existante à développer et à optimiser),
- **Vente de produits externes bios et locaux** (activité existante à développer et à optimiser),
- **Organisation de soirée guinguette** permettant l'accueil, la petite restauration à partir des produits de la ferme, une offre culturelle à travers la musique et le cabaret (activité existante à développer et à optimiser),
- **Production et vente de pains et pâtisseries bios**, authentiques et paysans (activité à créer et proposée à un(e) volontaire).

Ce projet consistera donc à organiser, articuler et optimiser les activités existantes de Benjamin, et d'ajouter une nouvelle activité de boulangerie/pâtisserie traditionnelle qui serait proposée à un(e) passionné(e) des fours à bois.

Ce petit pôle rural d'activités complémentaires transpirera de valeurs fortes et bien concrètes. Des valeurs d'authenticité, de proximité, de qualité, de respect, de convivialité, de découverte et d'échanges.

L'organisation de cette « Galerie des Art-isans » (*) pourra s'inscrire dans l'univers de l'économie sociale et solidaire. Pour cela, des questions se poseront à sur les possibilités et les conséquences de cette orientation qui pourrait conforter la cohérence globale du projet et souligner la philosophie des porteurs de projet.

(*) nom provisoire



LA GALERIE DES ART-ISANS

10 route des Blancs

26 600 GERVANS

06 60 61 60 26 (Laurent)

laurent@laurenthabard.com



LA BOULANGERIE – cahier des charges

L'activité boulangerie est à créer de toute pièce.

Après avoir défini ici le cadre assez particulier de cette activité, une étude à venir permettra d'en dessiner les contours et d'en apprécier les modalités de viabilité.

LE CADRE

Les farines de blés anciens utilisées seront produites par un agriculteur local ou peut-être même en direct par le paysan-boulangier.

Un four à bois local dit « Panyol » permettra les cuissons.

L'offre intégrera 2 familles de

produits : **PAINS** et **PÂTISSERIES**.

Dans les deux cas, elle seront **BIOS** et **d'EXCELLENCE**.

Un travail important permettra d'établir des recettes de très haut de gamme. En revanche, l'offre sera relativement limitée à seulement quelques pains.

La pâtisserie sera elle aussi « bridée » à quelques produits locaux et/ou traditionnels (pognes, suisses, madeleines, ...).

Une attention toute particulière à l'agencement de l'espace de vente permettra aux clients de connaître une véritable émotion à chacune de leurs visites (visuelle, olfactive et gustative).

Tous les paramètres techniques et matériels seront étudiés afin d'optimiser et surtout d'améliorer les conditions de travail de l'artisan. Un business plan définira un éventuel besoin d'intégration d'autres réseaux de commercialisation afin d'assurer la viabilité économique de l'activité.

Dans le cas d'une candidature rapide de l'artisan, le montage du projet pourrait être mené collaborativement afin de profiter ainsi d'une expertise professionnelle souhaitable.



PAROLES DE BOULANGER(E)

« Pour faire un produit vivant, il ne faut pas de chlore dans l'eau et aucun pesticide dans le blé, poursuit-il. La pureté de l'eau est primordiale : elle donne son rythme vibratoire au produit ».

Dans son laboratoire, il a fait sculpter une fontaine qui reproduit les méandres du pain béni d'une rivière. « Mon comptable a flippé et m'a demandé si j'allais gagner du temps. Je lui ai répondu qu'il fallait au contraire en perdre ! »

Le temps et le geste. Ces notions, indispensables à la fabrication, font leur retour dans les pétrins. « Le levain est une fermentation sauvage qui a son propre rythme, poursuit-il. L'art du boulanger est de comprendre ce tempo. Les intrants chimiques tuent les organismes vivants de la farine et donnent un aliment mort. Un pain fait avec cette brutalité doit se manger vite car il ne se conserve pas.

Mais ***lorsqu'on passe du temps à le travailler, il vous le rend au centuple.*** »

Source :

<http://kitchentheorie.com/wp-content/uploads/2018/10/pains-anciens.pdf>



LA STRUCTURATION

Le projet a déjà des acquis :

- Un lieu (10 route des blancs 26600 GERVANS).
- Des activités existantes (maraîchage bio, élevage de volailles bios, boutique de vente des produits de la ferme et locaux, soirées guinguette et accueil en chambres d'hôtes).
- Un exploitant historique (Benjamin COSTECHAREYRE).
- Des niveaux d'activité, d'expérience et de résultat de 3 années de Benjamin.
- Un porteur de projet relativement expérimenté dans les montages de projet.

Dans la phase actuelle de développement de ces acquis, un projet de diversification est souhaité par les protagonistes à travers l'ajout de l'atelier de boulangerie. C'est pourquoi, une réflexion doit être menée afin de définir précisément l'articulation idéale entre les activités, les artisans, les offres et les cibles. Les objectifs sont de valoriser l'ensemble par un jeu de complémentarité et de synergie entre les activités.

Une réflexion doit aussi nous mener à envisager un éventuel lien avec l'économie sociale et solidaire. Ceci, en mettant sur la table de manière claire et

transparente les multiples implications et conséquences de ce type d'organisation. Des atouts et des contraintes calibrés et peut-être validés par l'ensemble des acteurs du projet.

Un chapitre financier et juridique devra aussi être travaillé afin de planifier très précisément les situations à courts, moyens et longs termes du projet.

Pour cela, un soutien a été sollicité auprès de trois organismes :

- **ARCHE AGGLO** (Communauté de communes),
- **CHAMBRE DES METIERS ET DE L'ARTISANAT**,
- **LA CRESS** (Chambre régionale de l'économie sociale et solidaire).

Un soutien sur 4 principaux volets :

- Diffusion de l'information et recrutement d'un artisan boulanger (ou équivalence féminin),
- Définition de l'organisation juridique, financier, structurelle et humain du projet,
- Prévisions économiques afin de garantir une viabilité aux artisans,
- Proposition d'aides financières en lien avec le projet.

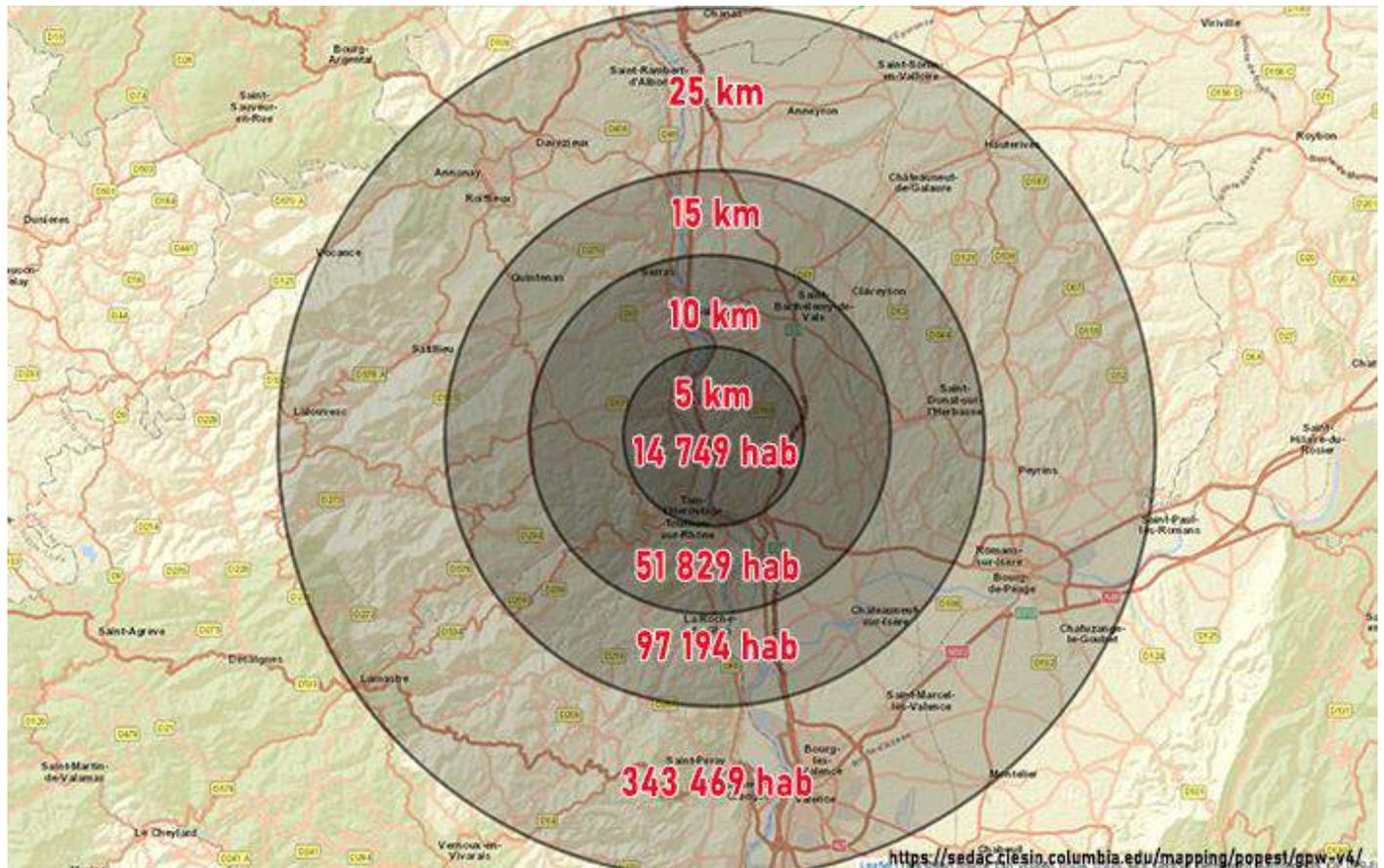
LE LIEU

Le projet est situé à Gervans, joli petit village viticole accroché à flanc de colline, proche de la RN7. Il est aussi positionné à :

- 6 km de Tain l'Hermitage (6 463 habitants en 2021),
- 8 km de Tournon/Rhône (9 941 habitants en 2021),
- 12 km de Saint-Vallier (3 837 habitants en 2021),
- 25 km de Valence (63 206 habitants en 2021),
- 25 km de Romans/Isère ((32 896 en 2021),
- 7 km de l'entrée autoroute A7,
- 24 km de la gare TGV.



Nombre d'habitants suivant le bassin de population avec Gervans au centre :



La maison du projet est située au 10 route des Blancs 26600 GERVANS. Construite en 1971 elle est entourée d'un terrain de 2 000 m² avec, au centre, un magnifique noyer.

Une parcelle de terre de 2 000 m² borde la maison et permet une partie du maraîchage de Benjamin. Très proche, le domaine viti-vinicole de Laurent.

L'étage de la maison (120 m²) est équipé de 3 chambres d'hôtes, d'une salle commune et d'une cuisine. Aussi une belle terrasse avec vue sur le village et le vignoble en coteau.

Une grande piscine énergivore pose beaucoup de questions sur une reconversion de son utilisation.

Le sous-sol (120 m²) contient l'espace de vente de Benjamin, une chaufferie, une cave, une blanchisserie, un bureau et la cuisine pour la guinguette.

L'activité boulangerie pourrait être située dans un nouveau local construit en extension de la maison en place sur une partie du jardin constructible.





Disposition des zones d'activités :





LES ACTIVITÉS EXISTENTES

1/ LE MARAÎCHAGE

Composé principalement de maraîchage et aussi de vergers en développement.

Surface exploitée depuis 2 ans : 0,5 ha. Prévision d'exploitation en 2022 de 1 ha et jusqu'à 3 ha dans un délai de 5 ans.

Productions : Légumes de saison, pomme de terre, ail, oignons, courges, fraises, framboises, pommes. Une partie de la production est cultivée sous serres froides afin de mieux valoriser les légumes grâce au marché primeur.

2/ L'ELEVAGE

Elevage de volailles : œufs / volailles de chair (poulets, pintades, canettes) / volailles de fêtes (dindes, chapons, poulardes, oies, canard) / volailles grasses (oies et canards) pour production de foie gras.

Environ 2 000 volailles élevées en 2020.

3/ LES CONSERVES

Production dans un atelier externe de conserves fermières grâce aux légumes et aux volailles de la ferme. Ces conserves permettent de valoriser les surproductions saisonnières et de lisser les ventes sur toute l'année. Les conserves permettent aussi de proposer une option de restauration autonome aux clients des chambres d'hôtes. Une restauration moins chronophage que la table d'hôte. Une restauration souvent souhaitées par la clientèle.

Toutes les productions seront labellisées bios en 2024, hors volailles grasses non labellisables même si le cahier des charges bio est respecté (gavage des volailles non autorisé).

4/ ACHAT-REVENTE

Afin de compléter les productions de l'exploitation et proposer une gamme complète aux clients, des produits sont achetés et revendus. Cette activité tend à diminuer au fil du développement et de la diversification des productions de l'exploitation.



5/ COMMERCIALISATION

Jusqu'à présent, les produits de la ferme sont vendus par 3 canaux de distribution :

- L'espace de vente aménagé sommairement dans le sous-sol de la maison. Marché organisé tous les vendredis après-midi.
- Participation à un marché hebdomadaire organisé à Valence (samedi matin).
- Vente aux clients des 3 chambres d'hôtes souvent gourmands de ramener un souvenir de leur séjour.

6/ CHAMBRES D'HÔTES

Trois chambres d'hôtes sont proposées depuis 2019. Bonne activité générale malgré les temps difficiles liés au covid.

Activité de mai à octobre avec un pic du 15/07 au 15/09.

Séjours courts d'une clientèle principalement de passage (Français, Hollandais et Belges).

Activité plus valorisante que la production agricole si bonne fréquentation. Valorisation rapide des nuitées à contrario des productions agricoles et du délai entre les semis et les ventes.

7/ GUINGUETTE

Soirées guinguette organisées 1 fois par semaine dans la cour de la maison et sous le noyer majestueux. De juin à septembre uniquement à l'extérieur. Pas de replis possible en cas de mauvais temps.

Capacité d'accueil maximum de 80 personnes. Une petite restauration est proposée et composée de produits de l'exploitation (planches, salades et frites).

Pour l'animation, collaboration en 2022 avec Patachtouille, célèbre transformiste parisien (établissement « Mme Arthur ») venu s'installer en Ardèche et sensible à notre concept « Carotte et Guinguette ».

Deuxième saison organisée en 2022. Recul encore insuffisant pour estimer précisément les résultats économiques de cette activité. Néanmoins, des marqueurs positifs sont encourageants pour appréhender sereinement cette nouvelle saison.

Cette activité permet l'intégration dans le projet d'un volet culturel et aussi social, convivial et fraternel.

La structure des chambres d'hôtes possède une licence III, une licence de vente à emporter et une licence grand restaurant.

Le site de la guinguette : <https://carotteetguinguette.com/>



LES PROJETS À VENIR

En 2022 :

Restructuration de l'atelier élevage déplacé sur une zone plus isolée à l'abri des contraintes de voisinage (bruits, odeurs). Aussi l'optimisation et la mise aux normes des bâtiments permettant le développement et l'accès à de nouveaux marchés type professionnels (restaurants, magasins de producteurs, collectivités).

En 2022 :

Augmentation de la surface maraîchère grâce à la location ou l'achat de terres nues relativement difficiles à trouver dans une région où la présence des AOP rend le foncier difficile à trouver.

En 2022 / 2023 :

Rénovation et aménagement de l'espace de vente du sous-sol de la maison et de la cuisine de la guinguette.

En 2023 :

Construction d'un nouveau bâtiment adossé à la maison et destiné à l'atelier boulangerie-pâtisserie. Bâtiment composé d'un fournil et d'un espace de vente.

En 2023 :

Construction à l'arrière de la maison d'une chambre froide destinée au stockage de la production maraîchère.

Et le vin dans tout ça ?

Avec l'arrivée du **PAIN** dans le projet et un vigneron à portée de main, il paraît cohérent et judicieux d'envisager dans le concept une place de choix au **VIN**.

Pour le moment, les vins de Laurent sont présentés aux clients de la chambre d'hôte à travers une vitrine située dans le hall d'accueil de la maison. Les bouteilles sont aussi présentes dans l'espace de vente sans aménagement ni mise en valeur particuliers. Enfin, les vins du domaine sont aussi proposés aux convives lors des soirées guinguette.

Plusieurs activités pourraient être envisagées autour du vin. Un espace de vente ? Avec les vins du domaine de Laurent mais aussi d'autres vins sélectionnés en fonction des valeurs du projet ? Un bar à vin ? Un concept hybride à imaginer ?

Beaucoup de questions se posent à l'écriture de ces lignes. Elles ont été soumises à Monsieur Yann LUQUET qui collabore avec le domaine depuis une année dans la mise en place de diverses missions œnologiques. En effet, Laurent n'ayant pas le temps de s'investir dans un accueil de groupe, Yann se charge des visites à travers une haute qualité d'accueil nécessaire pour ce type de prestation. Il propose ce même type de prestation pour « [Terres de Syrah](#) », section œnologique de la CAVE DE TAIN.



La situation professionnelle et actuelle de Yann lui permet d'envisager un certain investissement dans le projet. Son expérience solide dans le monde du vin conforte sa réflexion dans l'intégration du vin dans le projet à partir d'une activité réaliste, profitable et épanouissante.

Son expertise est attendue avec impatience afin d'envisager, ou pas, les produits de Bacchus dans le projet.



LES RESSOURCES HUMAINES

Benjamin a commencé ses différentes activités il y a 4 ans. En 2022, les ressources humaines sont réparties ainsi :

- Benjamin : temps plein
- Corinne : mi-temps (maraîchage + entretien chambres d'hôtes)
- Marion : 8h/semaine (administratif)
- Autres : quart de temps pour les pics d'activité (maraîchage + entretien chambres d'hôtes)
- Soutien pendant les soirées guinguette de Yann (serveur) et de plusieurs bénévoles très volontaires pour soutenir le concept (réflexion à avoir sur la création d'une association afin de formaliser et régulariser ce type de soutien).

Prévision en 2023 de l'embauche d'un mi-temps supplémentaire pour l'élevage et le maraîchage.

Prévision en 2023 de l'arrivée d'une ou d'un artisan boulanger.

LES VALEURS DU PROJET

Le projet souhaite maintenir les valeurs qu'il essaye de porter.

Des valeurs environnementales : production bio.

Des valeurs de cohérences : production locale et de saison.

Des valeurs sociales : échanges dans l'espace de vente et sur le marché / soirées guinguette

Des valeurs humaines : respect des employés / ambiance de travail

Des valeurs de convivialité et de fraternité : soirées guinguette

LE JURIDIQUE

A l'écriture de ces lignes en février 2022, rien n'est défini en terme d'organisation juridique des activités. Cependant, un échange avec une chargée de projet de LA CRESS ((Chambre Régionale de l'Economie Sociale et Solidaire) a néanmoins permis d'envisager quelques pistes présentées ci-dessous.

L'idée serait d'avoir un projet organisé en deux strates.

La première serait composée des différents artisans et de leurs activités. Ces dernières seraient indépendantes les unes des autres avec, pour chacune, une structure juridique définie en fonction des volontés des artisans.

La seconde strate prendrait la forme d'une association qui intégrerait l'ensemble des artisans mais aussi des personnes extérieures telles que des bénévoles, des fournisseurs, des élus, des clients, etc... Cette association permettrait l'organisation d'actions en dehors du champ purement lucratif et commercial telles que des animations culturelles ou divers actions collectives.

D'après la CRESS, il semblerait que l'économie sociale et solidaire trouverait toute sa place dans le projet. Nous pourrions, au fil du montage du projet, préciser ces éléments afin de trouver l'organisation la plus intéressante en fonction des nombreux paramètres à considérer.



En Résumé, les personnes qui passeront le portail de la maison trouveront :

- un maraîcher pour des légumes et des fruits bios,
- un éleveur de volailles bios
- un(e) boulanger/pâtissier pour quelques pains et pâtisseries d'excellence et bios,
- une offre autour du vin à définir,
- des soirées guinguette,
- un accueil en chambres d'hôtes,

Le tout dans un cadre bucolique, dans une ambiance chaleureuse et pour des produits de qualité fabriqués dans le respect de la nature et de l'humain.

LA GALERIE DES ART-ISANS

10 route des Blancs

26 600 GERVANS

06 60 61 60 26 (Laurent)

laurent@laurenthabard.com



La galerie des Art-isans – Présentation synthétique – février 2022