



# La Rivoire

**Le Premier Centre Agro-Écologique  
et Touristique de la Loire**

**Les Chambres et la Table  
d'hôtes**

Alexandra



**Le Pain**

Cédric



**Le Maraîchage**

Julien et Guillaume



**Les Formations  
professionnelles**

Guillaume et Michel



*Nous Contacter*  
↳ gautheyg@yahoo.fr  
0783798444  
[www.larivoire.net](http://www.larivoire.net)

**Guillaume, Alexandra, Julien, Agathe, Michel, Cédric et Paula projetons d'acquérir le domaine de la Rivoire, situé à Saint Julien Molin Molette, dans le Parc Naturel Régional du Pilat.**

Depuis 3 ans, Alexandra et Guillaume sont en location gérance. Alexandra gère les chambres d'hôtes (capacité de 15 personnes), la table d'hôtes (en produits locaux) et Guillaume cultive le potager en approche permaculturelle et entretient 28 ha de terre forestière.

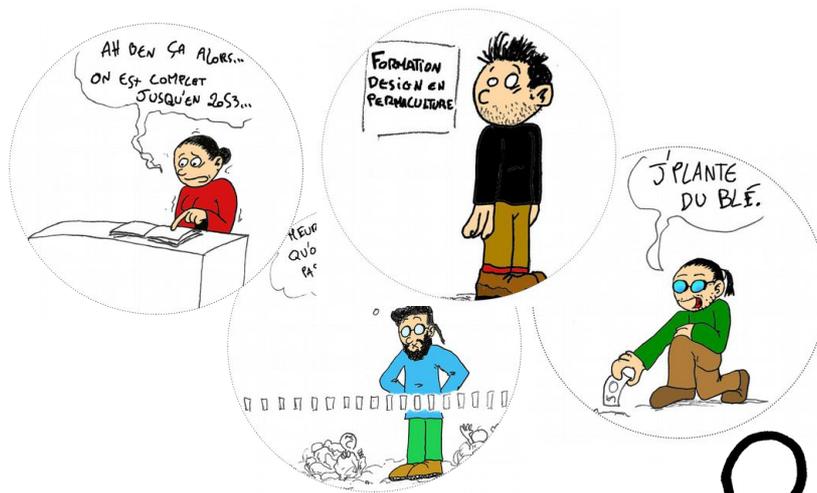
**Le domaine de la Rivoire est composé de :**

- Une bâtisse de 550 m<sup>2</sup>
- 28 ha de forêt, dont 0,5 ha est classé en zone naturelle de loisirs
- 24 ha de terres labourables, libérées par un agriculteur partant à la retraite le 31/10/17
- 400 m<sup>2</sup> de bâtiments agricoles

**Que nous utiliserons de la manière suivante :**

- 3 ha dont 3000 m<sup>2</sup> de serres froides pour le maraîchage en agriculture biologique de Julien et Guillaume
- 21 ha prairies / céréales en rotation (blé, épeautre, seigle) pour le pain de Cédric
- 28 ha de forêt pour bois de chauffage et autres activités touristiques / éducatives de Michel
- 400 m<sup>2</sup> de bâtisse pour continuer et développer l'activité des chambres et table d'hôtes d'Alexandra et un potager de 400m<sup>2</sup> en approche permaculturelle
- 150 m<sup>2</sup> de bâtisse en logement indépendant pour la location
- 2 hangars agricoles de 100 m<sup>2</sup> (outils, fournitures de culture, emballage / stockage production maraîchère et préparation commandes)
- 1 hangar de 150 m<sup>2</sup> (grain, machine)
- 1 fournil et 1 four à bois de 50 m<sup>2</sup> (pour la boulangerie)





# de Projet

**Nous souhaitons créer le premier Centre Agro-Écologique et Touristique de la Loire à la Rivoire.**

## Quels sont nos objectifs ?

1. Devenir un **lieu de référence** et une structure totalement innovante dans le **domaine de l'agro-écologie et de la permaculture**
2. Devenir un **exemple de projet collectif agro touristique** ou la pluri-activité est au cœur du système
3. Favoriser le **lien social** et la **transmission des connaissances**
4. Contribuer au **dynamisme touristique, agricole, économique, social et culturel du territoire**
5. **Créer 4 équivalents temps plein** (3 pour le pôle agriculture : installation de 3 jeunes agriculteurs, 1 pour le pôle formation professionnelle),  **pérenniser 1 équivalent temps plein** (le poste de gérant des chambres d'hôtes, déjà existant). Nous projetons de développer les activités à moyen terme pour augmenter le nombre d'emplois.
6. **Mettre en place un projet collectif et coopératif**

## Quels sont les 3 domaines de notre projet ?

1. **L'agriculture** selon les principes de l'agroécologie.
2. **Le tourisme**, qui est un levier nécessaire pour communiquer et participer à la dynamique de notre territoire.
3. **La formation professionnelle**, qui est indispensable pour transmettre les valeurs et les résultats des expérimentations.

### Qu'est ce que l'agroécologie ?

*L'agroécologie consiste à prendre **soin du sol, de la plante, de l'animal, de l'être humain**, mais aussi, considère **l'ensemble des éléments de l'écosystème et des systèmes sociaux** et veille à la **qualité de leurs interrelations**.*

*En ce sens, l'agroécologie est un **équilibre harmonieux** mêlant agriculture et écologie, quantité et qualité, activités humaines et biodiversité, philosophie et techniques, écosystèmes et systèmes sociaux. Cette définition de Terre et Humanisme est celle que nous souhaitons mettre en pratique à la Rivoire.*



## Les étapes "clé" du projet

Parmi de nombreuses autres !

- ✓ **Juin 2015** : début du projet écriture d'une esquisse par Guillaume Gauthey
- ✓ **De juin à décembre 2015** : rencontres avec des élus, des agriculteurs, des organismes d'accompagnement (tels que les CIGALES\*, l'ADDEAR\*, la Communauté de Communes des Monts du Pilat - CCMP, Terre de Liens, ...), des personnes ressources
- ✓ **Décembre 2015** : rencontre organisée avec Alexandra Aubry, Julien Weste et Agathe Didier
- ✓ **De janvier à juillet 2016** : recherche d'autres associés via des annonces sur internet et à travers les réseaux agricoles.
- ✓ **Mai et Juin 2016** : validation des accompagnements par la CCMP et les CIGALES
- ✓ **Juillet 2016** : rencontre avec Michel Jean
- ✓ **Septembre 2016** : rencontre avec Cédric Mary
- ✓ **Septembre/octobre 2016** : écriture du document de projet et dépôt du dossier auprès de la SAFER\*
- ✓ **Décembre 2016** : validation par le comité technique de la SAFER en charge de la vente
- ✓ **Février 2017** : proposition de promesse d'achat par la SAFER. Début de l'accompagnement par l'URCSOP\*

## À venir :

- **Mars/avril 2017** : signature de la promesse d'achat
- **Mars/Avril/Juin 2017** : Recherche de partenaires - Lancement de la campagne publique de financement participatif - Enregistrement des statuts du Collectif - Recherche d'un maraîcher.

\*CIGALES : Club d'Investisseurs pour une Gestion Alternative et Locale de l'Epargne Solidaire

\*ADDEAR : Association pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural

\*SAFER : Société d'Aménagement Foncier et d'Etablissement Rural

\*URCSOP : Union Régionale des SCOP & SCIC Rhône-Alpes

# La Bâtisse

## Une maison de 400 m<sup>2</sup> dédiée à :

- l'activité des chambres et table d'hôtes
- l'accueil du public
- la formation
- le logement de fonction des gérants

## Un appartement mitoyen de 150 m<sup>2</sup> comprenant :

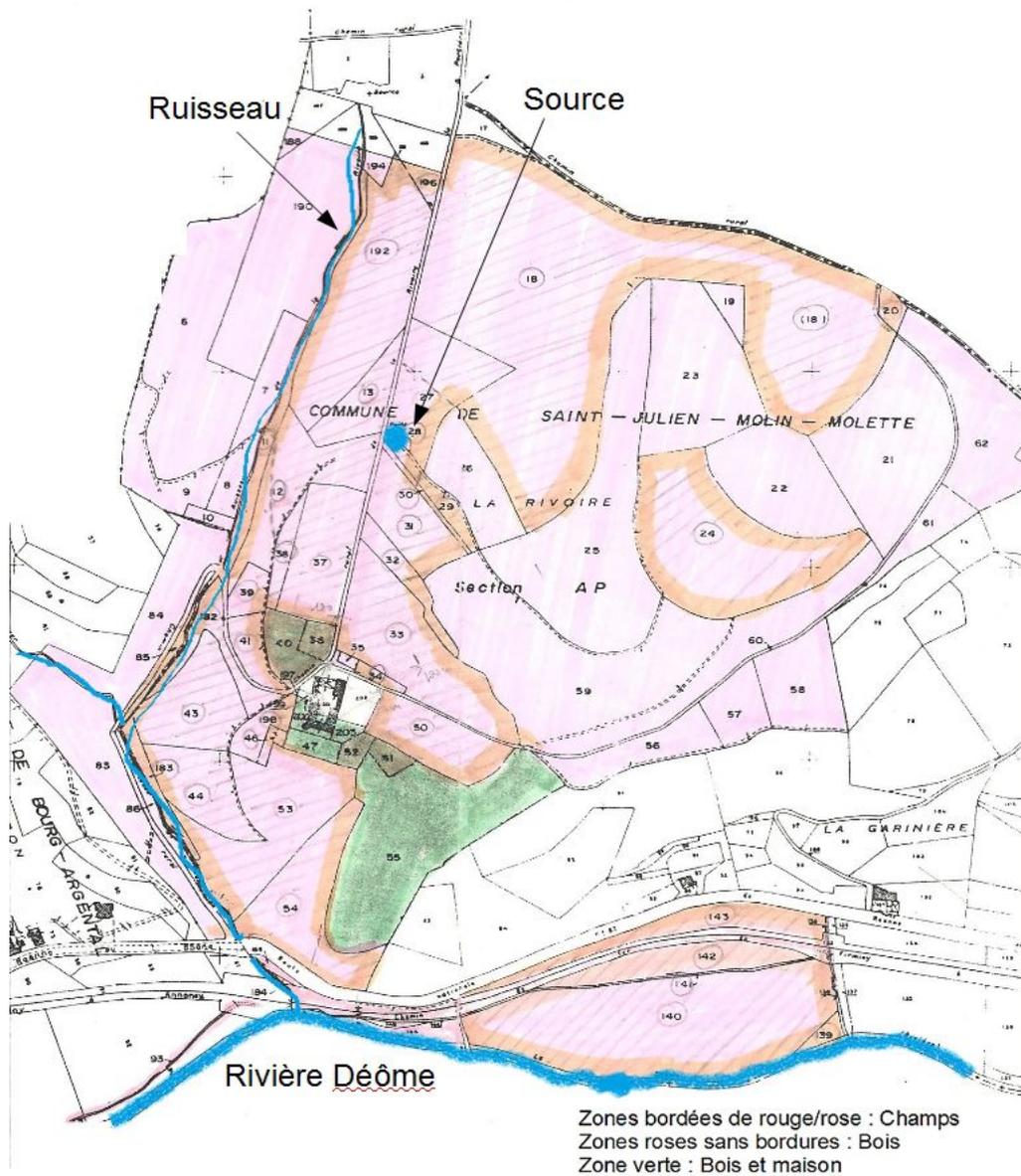
- 3 chambres
- 1 salon
- 1 cuisine
- bain et wc
- cave et garage
- un grenier aménageable



Un terrain de 3 ha attenant, où Guillaume et Alexandra, les gérants actuels, ont fait leur potager vivrier en permaculture.



# des Terres



- 21 ha de terres pour l'activité paysan boulanger (céréales en rotation) et petit élevage (à venir)
- 3 ha pour le maraîchage
- 28 ha de forêt pour bois de chauffage et autres activités touristiques / éducatives
- 0,5 ha en zone naturelle de loisirs (aménagement prévus)



Alexandra

# La Chambre d'Hôtes

Alexandra est diplômée en master 2 droit international et sciences politiques.

Après une belle expérience en tant que chargée de plaidoyer à Terre des Hommes France, elle part voyager en Asie et Océanie avec Guillaume pour voir de plus près comment sont appliqués les droits qu'elle a défendus pendant plusieurs années. Ils s'arrêtent 2 ans au Mexique pour gérer un petit hôtel et développer un tourisme éco responsable pour la terre et les populations.

Ils décident de revenir en France car la famille s'est agrandie et l'envie de poser les bagages et de s'enraciner quelque part est née.

Une opportunité s'offre à eux à ce moment là de leur vie : la gestion de la chambre et table d'hôtes de la Rivoire.

C'est le coup de cœur immédiat pour le lieu, ils deviennent les **locataires gérants en mars 2014**. C'est parti, l'aventure commence...

Alexandra part à la rencontre des fermes locales, pour proposer à la table d'hôtes une belle **diversité de produits locaux** !

Guillaume se retrouve les manches et **cultive les 400 m<sup>2</sup> de potager**.

## Les perspectives développées :

- Proposer à la Rivoire un **accueil personnalisé et convivial**
- **Continuer à participer au dynamisme du territoire et parler du territoire aux hôtes**
- **Faire connaître ce lieu aux personnes locales** : exposition des artistes locaux, temps de rencontres conviviales et **stages en permaculture...** Un réseau local se crée.
- Travailler en étroite collaboration avec les **acteurs locaux**.

## **La chambre d'hôtes :**

### En quelques chiffres

Créée en 1995, rénovée en 2011, capacité de **5 chambres / 15 personnes**, accueil des hôtes toute l'année avec un fort pic de mars à octobre, en moyenne 800 repas par an, 1000 nuitées par an

Obtention du **label Accueil Paysan** en mars 2015

Objectifs : Pérenniser l'activité, **doubler les nuitées** (de 900 à 1800/an), créer de **nouvelles offres touristiques** et de **nouveaux services** pour favoriser les longs séjours (ex: piscine écologique).

**Les repas** : Alexandra prépare des mets aux saveurs parfumées qui titillent les papilles et **sensibilisent ainsi par l'assiette** ! Ils sont élaborés à partir des légumes de Guillaume et des bons **produits des producteurs locaux en agriculture biologique et raisonnée**.

**Le jardin** : Guillaume fait **ses propres graines** et cultive ses légumes et petits fruits dans une **approche permaculturelle**. Ils participent à l'évènement "**jardin au naturel**", organisé par le CPIE de Marlhes, depuis 2015



Alexandra 06 61 23 24 82  
larivoire@hotmail.fr



Cédric

# Des Céréales et La Boulangerie

Cédric a un BTSa dans les semences et un Certificat de spécialisation technicien conseil en agriculture biologique, des expériences dans l'expérimentation agricole, la surveillance de territoire, des emplois dans des fermes et en association en lien avec l'agriculture, les céréales, les semences paysannes et la maîtrise de la filière.

Cédric a pour projet de **cultiver des céréales** (blé, épeautre, seigle) sur **5 ha**, puis de les **transformer** en farines et en pain. Pour la partie **grande culture**, il y aura **16 ha** de prairies puis d'autres cultures seront ajoutées par la suite (tournesol, légumineuses, etc.). Le **foin et les légumineuses** seront valorisés localement. L'objectif est de cultiver un mélange de variétés issues de semences paysannes, adaptées au terroir de la Rivoire, ce qui conduirait, à terme, à une **variété-population**.

## Collection de variétés :

Cédric projette de planter une collection de **plusieurs variétés anciennes et de semences paysannes**, avec différents objectifs.

1. **Expérimenter le comportement des céréales** et choisir les mieux adaptées pour la culture.
2. Participer au maintien in-situ de la **biodiversité céréalière**.
3. Pouvoir **partager** et échanger avec les citoyens s'intéressant aux semences paysannes par des visites et formations !

## Récolte et battages collectifs :

Un autre projet serait d'organiser une récolte et battages collectifs à l'ancienne sur une partie du terrain, pour d'une part **conserver les savoirs et savoir-faire des anciens**, et d'autre part, partager et échanger encore une fois avec tout le monde.

## Perspective :

Créer à la Rivoire un **moulin collectif** qui pourra également servir aux paysans locaux intéressés



Cédric : 06 25 34 56 36



Guillaume



Julien



# de Maraîchage

Julien est ingénieur de formation, en reconversion à partir d'octobre 2016 en maraîchage, en suivant la formation BPREA maraîchage bio de St Girons (Ariège). Il est cofondateur d'une épicerie bio à Lyon (3 P'tits pois) et d'une coopérative lyonnaise qui aide des commerces alimentaires bio à se monter en Rhône Alpes (GRAP). Il sera le référent maraîcher du projet. Il souhaite travailler à mi temps et conserver son activité d'informaticien.

Guillaume est coordinateur de projet, agent de maîtrise en exploitation de l'eau, animateur socio culturel, et possède un diplôme en menuiserie / ébénisterie. Il est actuellement jardinier-maraîcher et s'occupe de l'entretien général du domaine, de fournir en bois de chauffage la demeure. Il sera maraîcher (½ temps) et animateur / coordinateur / développeur du projet dans son ensemble (½ temps). Il projette de suivre une formation professionnelle dans le domaine agricole.

Ils souhaitent favoriser la **vente directe** (La Rivoire, AMAP, magasins de producteurs), ou en **circuits courts**, en **magasin spécialisé bio**.

**L'équipe :** Julien et Guillaume **recherchent une 3<sup>ème</sup> personne** pour compléter l'équipe et arriver à **2 ETP**.

**Et sa vision :** Julien et Guillaume cultiveront **3 ha en plein champ et 3000 m<sup>2</sup> sous abri**. En plus du cahier des charges de l'agriculture biologique, ils **testeront des principes d'agro-écologie** (planches permanentes, non-travail du sol, traction animale, association de plantes...)

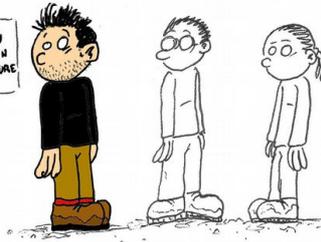
**Perspectives :** Ils produiront environ **80 légumes différents, avec plusieurs variétés pour chacun**, permettant un meilleur étalement des productions. Ils feront la part belle aux **variétés anciennes**, reconnues pour leurs qualités gustatives. Ils aimeraient également **produire leurs propres plants** pour avoir un choix plus important de variétés et choisir celles qui sont les plus adaptées.



Guillaume : 07 83 79 84 44  
Julien : 06 01 91 67 50



FORMATION  
DESIGN EN  
PERMACULTURE



Michel



Guillaume

# La formation professionnelle

Michel a pour projet de créer « **une cité de l'arbre** ». Il a une cinquantaine d'années, 10 ans d'expérience professionnelle dans ce milieu.

Depuis 2009, il gère le **Centre d'Enseignement Professionnel sur les Arbres et Leur Environnement (CEPALE)**, spécialisé dans le domaine de la grimpe d'arbres.

Le centre propose également des formations sur l'arbre pour les gestionnaires et les praticiens. Tous ces modules ont pour principal objectif de sensibiliser les différents utilisateurs de l'arbre à sa fragilité et son importance dans l'écosystème.

Il gère également la structure phytofeel qui propose des **animations autour de l'arbre** et de la grimpe d'arbre.

Il travaille dans une **démarche scientifique** sur l'observation des arbres face aux contraintes. Les premiers contacts ont été pris avec l'INRA. Ses pensées sont tournées vers la protection de la nature.

La Rivoire organise **depuis 2015 des modules de formation en permaculture**, de l'initiation au perfectionnement, qui s'adressent à tous publics. A ce jour, environ 80 personnes ont été formées à la Rivoire. Un réseau est tissé.

**Grimpe d'Arbres** : Michel souhaite **implanter CEPALE à la Rivoire**, proposer l'accueil pour les groupes dans la chambre d'hôtes ou en structure mobile, **développer ses activités de formation professionnelle** et **des animations de grimpe d'arbres**.

**Permaculture** : "La permaculture est une **philosophie** qui donne des **outils techniques** pour bénéficier d'un **potager luxuriant** et d'un **environnement heureux**".

**La conception et l'aménagement du lieu** (le design) en tenant compte de l'eau, de l'air, du sol, de la faune, de la flore, des Hommes, est central en permaculture. Basé sur l'**observation et l'expérimentation**, ce système permacole permet de produire beaucoup sur peu de surface.

**Perspectives** : **Créer à la Rivoire un pôle formation professionnelle** qui intégrera toutes ces activités.

La dynamique globale du projet devrait permettre de réfléchir à d'autres modules et à l'accompagnement des porteurs de projet dans les domaines de l'agro-écologie.



Michel : 06 23 90 12 47  
www.cepale.fr  
www.phytofeel.com



# des Perspectives De Développement

## **Aménager la zone naturelle de loisirs de la Rivoire :**

### **- Créer un lieu d'hébergement :**

L'objectif à moyen terme (à 5 ans) est de créer un lieu d'hébergement en gestion libre sur cette zone naturelle de loisirs. Sa capacité d'accueil serait d'une **quinzaine de places**. Les infrastructures pourront accueillir les stagiaires et les formateurs. Les formations Grimpe d'Arbres représentent aujourd'hui un potentiel de **700 nuitées par an**.

### **- Créer des séjours sur le thème de l'Arbre :**

Les installations devront permettre de développer en parallèle une **activité touristique** différente de la chambre d'hôtes en dehors des périodes de formation.

Les programmes des séjours sur le thème de l'arbre seront adaptés à différentes typologies de public, tel que proposé aujourd'hui par phytofeel.

### **- Créer une salle d'activités :**

Elle servira de **salle de cours**, équipée pour les besoins de la formation, **modulable** en salle d'activités récréatives, de détente et de conférences.

Cette construction sera insérée au cœur même de la nature, avec de larges surfaces vitrées et un **fonctionnement autonome en énergie**.

## **Proposer un pôle petit élevage :**

Il serait très favorable pour le projet d'occuper certaines prairies avec un petit élevage. Rien n'est défini sur le type d'animaux, cela dépendra des opportunités.

Les objectifs seraient d'avoir un **meilleur apport en fumure pour les terres**, ainsi qu'une **diversification de la production**, permettant le cycle naturel.

## **Créer un drive de produits locaux :**

Nous souhaitons ouvrir un Local'Drive, situé près de la route D1082 (10 000 voitures/jour en été).

Sur commande par internet ou en libre service, ce mode de vente est original et bien utilisé des consommateurs.

Conjointes, un support moral.



# Les Compagnes



## Agathe

Originaire de Feurs, Agathe est fille de paysans en agriculture biologique. Le respect et l'observation du vivant, l'équilibre et l'interdépendance des écosystèmes sont des valeurs qui l'ont conduit à faire des études d'ostéopathie (5 ans à IsoLyon). Diplômée depuis 2013, elle a été une ostéopathe nomade, travaillant chez les collègues ou au gré des rencontres de leur voyage à vélo. Depuis peu, elle collabore dans un cabinet d'Annonay et s'installe à Saint Sauveur en Rue, aux côtés d'une sage femme. Elle participera au projet durant son temps libre : travaux de maraîchage, construction de bâtiments utiles à la ferme, renfort pour les chambres d'hôtes.

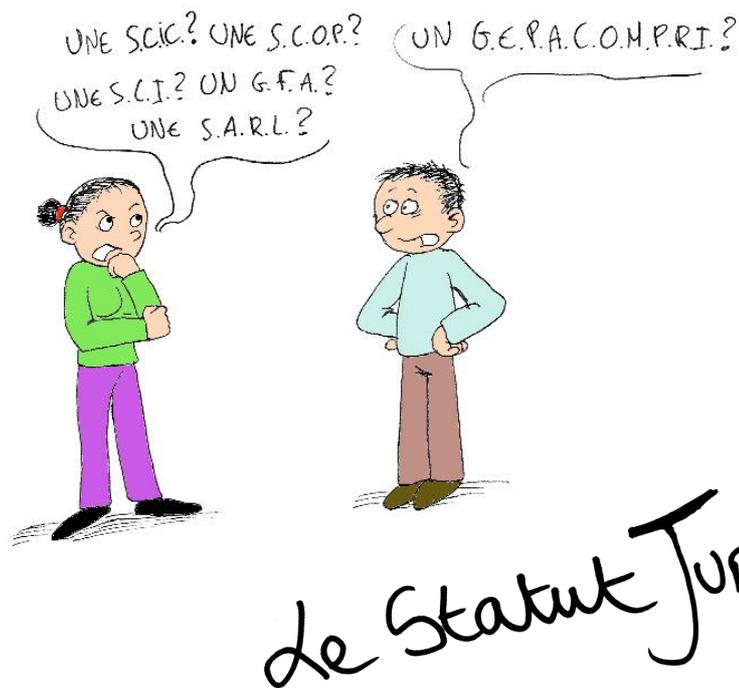
## Eléa

Fille d'Agathe et Julien, Eléa est née en octobre 2016, elle est en pleine forme !!



## Paula

Originaire d'Allemagne, Paula est résidente en France depuis 6 ans maintenant. Après un début d'études de langues étrangères appliquées, elle s'est orientée vers l'agriculture et plus particulièrement l'agriculture biologique. Dans cette optique, elle a effectué un BTS ACSE avec option AB en apprentissage à Saint Genest Malifaux (2014 à 2016) et a eu la chance d'être embauchée à la suite sur son lieu d'apprentissage. Il s'agit d'une ferme en agriculture biologique située à Burdignes (GAEC de la Source) avec des vaches laitières, quelques chèvres et de la transformation laitière en fromages, le tout commercialisé en circuits courts. Elle participe donc à la fabrication de fromages, à la vente sur les marchés et aux soins des animaux. En ce qui concerne le centre agro-écologique, Paula apportera avec plaisir son aide sur les différents ateliers.



Nous projetons de **constituer une Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC)** pour acquérir le domaine de la Rivoire et porter l'activité de **mutualisation du projet**.

Des **contrats de location ou baux** seront signés entre les travailleurs et la SCIC. Les **loyers ou redevances** en seront les principales ressources.

Tous les travailleurs feront partie de la SCIC. Chaque travailleur possédera un **statut propre** à son activité qui sera **économiquement indépendante** :

- Les agriculteurs se constitueront travailleurs indépendants ou en société agricole
- La chambre d'hôtes continuera en Entreprise Individuelle
- La formation continuera en Société par Action Simplifiée

Il est prévu de mettre en place un **poste de coordinateur du projet**.

#### Qu'est ce qu'une SCIC ?

C'est une **société** (SA, ou SAS ou SARL) avec un **fonctionnement coopératif et un objet d'intérêt collectif**.

Elle permet d'intégrer des partenaires publics dans le capital social.

Elle distingue 3 types d'associés : salariés ou travailleurs - bénéficiaires - autres.

D'autres "types" peuvent être intégrés : fondateurs, sympathisants, collaborateurs, investisseurs...

**Nous sommes accompagnés pour la constitution de la SCIC et le projet dans sa globalité par l'Union Régionale des Sociétés Coopératives Ouvrières de Production.**



# Les Données Financières

## 1/ Acheter le domaine

Maison :	440 000 €
Terres :	150 000 €
Frais de Notaire et SAFER :	43 960 €
Création SCIC + Travaux :	46 500 €
Accompagnement URSCOP :	4 740 €
<b>TOTAL :</b>	<b>685 100 €</b>

## 2/ Les apports

Les associés fondateurs : (acquis)	255 000 €
La Communauté de Communes des Monts du Pilat (CCMP) : (en cours)	50 000 €
Investisseurs, financement participatif : (escompté)	180 100 €
Emprunt banque : (en cours)	200 000 €
<b>TOTAL :</b>	<b>685 100 €</b>

## 3/ Charges annuelles

Entretien domaine :	5 000 €
Assurances, Impôts, comptable... :	10 640 €
Remboursement de l'emprunt :	12 033 €
<b>TOTAL :</b>	<b>27 673 €</b>

## 4/ Les recettes annuelles

Location des terres, des bâtiments / aux activités et aux habitants. Elles sont de :	30 000 €/an
---	-------------

Le plan de financement détaillé et les comptes de résultats prévisionnels sont disponibles sur demande.

ABANDONNEZ LE  
POIDS QU'EST L'ARGENT...

...ET DONNEZ-LE  
POUR LE PROJET.



# Appel à Financement

A ce jour, il nous manque  
**180 100 €.**

Cela représente 20% du  
budget d'investissement.

Cela paraît un chiffre  
important mais nous  
**travaillons avec ardeur**  
pour réunir cette somme.

## Comment nous y prenons nous ?

1. Nous démarchons des **partenaires** potentiels qui ont marqué de l'intérêt pour notre projet, des **fondations** (Ekibio, Alpes Contrôle), des associations (Terre et Humanisme, Terre de Lien) et des **mécènes**.

2. Nous préparons une **campagne de financement participatif** via la plateforme Kisskissbankbank. Nous sommes « mentorés » par le Parc Naturel du Pilat.

Le lancement officiel de notre campagne est prévue le **23 avril 2017**.

Nous projetons d'organiser un événement public et festif à la Rivoire afin de :

- Présenter le projet et le lieu
- Lancer officiellement notre campagne

Plus largement cette campagne de financement participatif nous servira de **campagne de communication** afin de trouver des investisseurs.



Selon les expressions de Pierre Rabhi, La Rivoire sera „ un oasis " où " les colibris " agiront en équilibre entre ce qu'ils savent faire , ce qu'ils souhaitent apprendre et ce qui est bon pour la société .

Nous vous remercions d'avoir parcouru la présentation de notre projet. Nous serions heureux de vous compter parmi nos partenaires.

Nous sommes à votre écoute pour tout complément d'informations.

N'hésitez pas à en parler autour de vous.

Et très bientôt pour des nouvelles fraîches,

Alexandra, Guillaume, Julien, Agathe,  
Michel, Cedric et Paula.

Avril 2017.

[www.larivoire.net](http://www.larivoire.net)

Instagram : #la\_rivoire

Facebook : larivoire