



## Chapitre 14 : Comment les organisations prennent-elles en compte les changements des modes de vie ?

### Travaux en demi groupe

### Etude de cas sur Locavore

#### Etudier une entreprise Locavore



Locavore pour l'entreprise Sésou.

A l'aide des documents répondez aux questions suivantes :

1. Expliquez le principe du Locavore.
2. Montrez que l'entreprise Sésou s'inscrit dans le credo Locavore.
3. Pourquoi la démarche Locavore permet-elle de préserver l'environnement ?
4. Présentez les avantages économiques de la démarche

#### Document 1 : Un traiteur Locavore

Portait d'un créateur d'entreprise qui mise sur l'alliance de l'économie, du social et de l'environnement. « Aujourd'hui, on achète dans la grande distribution des crevettes d'Amérique du Sud ou des haricots verts du Kenya. La circulation des produits au niveau mondial suppose des dépenses d'énergie et de transports, avec un impact non négligeable sur l'environnement. Sans qu'il y ait toujours de raison. Chez Sésou, nous ne proposerons pas de la viande de Nouvelle-Zélande, mais du gigot d'agneau de la baie de Somme », résume Antoine Ferchaud.



Sortir des circuits de la grande distribution : la société de traiteur/organisateur de réception qu'il met en place aujourd'hui à Nogent-sur-Oise s'appuie sur un credo résolument locavore. En s'écartant des circuits de la grande distribution, dessinés au cours des années 1990, il s'agit selon lui de revenir à « un peu de bon sens » : « en rentrant en Picardie, je me suis souvenu que mes grands-parents vivaient en autonomie alimentaire. Garde-chasse, ils cultivaient des légumes dans leur jardin, allaient chercher du lait à la ferme... »

Nostalgie ? Idéalisme ? Antoine Ferchaud a des convictions, c'est indéniable. Mais ce spécialiste de la restauration a des expériences réussies à son actif et a bien pensé l'inscription de son entreprise dans le tissu économique local.

« Quand un locavore crée son entreprise », [www.francetvinfo.fr](http://www.francetvinfo.fr), 23 août 2013.

## Document 1 : Un modèle économique fiable



Séson va fonctionner en circuit court, en s'approvisionnant directement chez les producteurs, dans un rayon de moins de 100 km. C'est aussi un avantage économique : on réduit les intermédiaires, et on tient la route au niveau des prix. » Une offre de produits plus diversifiée : « On pourrait penser que les principes locavores restreignent la carte des choix. C'est plutôt le contraire. Dans la grande distribution, les produits sont soumis à des calibrages précis, ce qui conduit par exemple à sélectionner certaines espèces de tomates au détriment d'autres », explique Antoine Ferchaud.

Chez Séson, rien de tel. Durant les deux ans où il a peaufiné son projet, l'entrepreneur locavore s'est tourné vers des produits qui n'étaient pas référencés en grande distribution. Son plateau de fromages réunira le maroilles, le bray picard ou encore la tomme au foin.

« Quand un locavore crée son entreprise », [www.francetvinfo.fr](http://www.francetvinfo.fr), 23 août 2013.