Pour voir tous nos projets grandeur nature, venez nous voir en Ardèche !

Deux visites de musée vous sont proposées pour tout savoir sur la longue histoire de la laine.
Visite tous les jours, toute l'année, sauf en janvier et le 25 décembre.

Une visite de notre coopérative vous convie dans nos ateliers de fabrication.
Cette visite « off » vous permettra de découvrir tous nos métiers, mais aussi l'histoire de notre entreprise, ses choix, son organisation et ses modes de production.
Visite tous les dimanches matin entre mai et septembre.

Les ateliers enfant : quoi de mieux que de faire soi-même ?
Pendant les vacances scolaires.

Visiter Ardelaine en groupe
Pour les scolaires nos propositions sont adaptées à chaque cycle.
Pour les lycées, universités et grandes écoles, nous organisons des animations autour de l'économie sociale et du développement local.
Pour les associations, comités d'entreprise, voyages organisés… un choix de 5 journées différentes comprenant un repas et deux visites.
À partir de 10 personnes. Sur rendez-vous.

Le restaurant « La cerise sur l'agneau » vous fait partager une cuisine de saison et de qualité.
Dates et horaires d'ouverture : www.ardelaine.fr
Réservations : restau@ardelaine.fr ou 04 75 66 62 66.

Le café-librairie vous invite à une pause découverte entre dégustations et lectures pour tous…
Ouvert tous les jours du lundi au dimanche. Fermeture en janvier.

La boutique des laines vous permet de retrouver toutes nos fabrications pure laine et de prendre le temps de les essayer.
Ouverte tous les jours du lundi au dimanche, toute l'année
Fermée le 25 décembre et du 1er au 8 janvier.

Hébergements : autour de chez nous, chambres d'hôtes, campings et gîtes vous accueillent pour un séjour détente et convivial. Demandez-nous leur coordonnées, ou retrouvez-les sur www.ardelaine.fr rubrique « infos pratiques ».

St Pierreville en Ardèche est :
à 1h de Valence, Privas, Aubenas
à 1h30 du Puy en Velay, Annonay, Montélimar
à 2h15 (environ) de Lyon, Grenoble, Avignon, St-Etienne
à 3h30 de Paris (2h10 TGV jusqu'à Valence, puis voiture)

NE MANQUEZ PAS NOS ÉVÉNEMENTS EN 2012 !

La fête de la tonte le 29 avril : une journée consacrée aux moutons, aux tondeurs, à leur savoir-faire. Vous pourrez découvrir ce métier fascinant et vous y essayer !

La fête de la laine le 3 août : l'occasion d'une journée et d'une soirée mémorables, avec le plein d'animations et d'ateliers pour petits et grands. Venez découvrir ou re-découvrir toute la magie de la laine !

Les journées du patrimoine les 15 et 16 septembre : nous vous accueillerons gratuitement à la découverte de nos ateliers de fabrication… Une visite dans les coulisses d'Ardelaine à ne pas manquer !

Ce projet participe à la valorisation de la grotte CHAUVET-PONT-D'ARC, candidate à l'inscription sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO, et de son territoire engagée par l'État, la Région Rhône-Alpes et le Conseil général de l'Ardèche.

Siret 324621184 00013 — APE 171 E • Imprimé sur papier recyclé • Maquette : Guy Comte • Photos : Sophie Brandstrom, Bernard Fournier, ARDELAINE • Dessin : Marilyn Bourrat • Impression : Impressions Modernes – Guilherand-Granges

Ardelaine

courrier solidaire n° 7

NOVEMBRE 2011

Chers clients solidaires,

Vous avez manifesté votre intérêt pour notre entreprise au-delà de votre acte d'achat : certains diffusent nos catalogues ou font connaître Ardelaine à leurs amis, d'autres nous accueillent chez eux lors de nos tournées commerciales, certains ont même apporté un soutien financier.

Ce *« courrier solidaire »* nous permet de vous tenir au courant de nos aventures, nos défis, nos recherches. Mais en 2010 il n'est pas paru, et en 2011 il a fallu attendre le mois de novembre pour qu'il se manifeste.

Ce retard s'explique par la nature particulière de ces deux dernières années. Depuis juillet 2010, nous avons mis en route trois nouveaux projets qui ont mobilisé tout notre temps : la création d'un restaurant, d'un café-librairie et d'une conserverie. La naissance de ces nouvelles activités a été précédée par trois ans consacrés à la réalisation du nouveau bâtiment destiné à les abriter. Nous avons vécu des années de mobilisation très importante, financière et humaine sans pouvoir vraiment « relever la tête du guidon » pour prendre le temps de vous écrire, et nous vous prions de nous en excuser.

Ces choix nous ont paru indispensables pour permettre à notre coopérative de continuer sa route en gardant son dynamisme. Nous avons élargi les activités de notre site au domaine alimentaire car la valorisation locale des ressources agricoles représente un enjeu important pour mettre en place des alternatives aux traitements industriels, mondialisés et spéculatifs de la nourriture et des territoires. Par ailleurs, nous avons intégré de nouvelles activités et conforté des partenariats. C'est pour cela qu'aujourd'hui nous tendons à définir Ardelaine, au vu de ses activités (filière laine en circuit court, tourisme, alimentaire…), comme une **COOPÉRATIVE DE TERRITOIRE**.

Béatrice et Gérard Barras
pour l'équipe d'Ardelaine

L'équipe d'Ardelaine (presque au complet !) sur le toit terrasse du restaurant.

Les nouvelles d'Ardelaine

ARDELAINE est une ENTREPRISE COOPÉRATIVE. Son existence dépend de sa santé économique, alors avant toute chose, petit bulletin de santé de notre entreprise…

RÉSULTATS

Après une année 2009 exceptionnelle avec une progression de 7 % du chiffre d'affaires, l'année 2010 a été aussi une bonne année avec une progression de 2 %. La baisse de chiffre des ventes en salons a été heureusement compensée par la vente à distance et la vente sur place.
Les résultats bénéficiaires de ces deux années ont été répartis selon nos statuts : 45 % aux salariés, sous forme de participation, 45 % en réserve dans l'entreprise et 10 % en dividendes.

INVESTISSEMENTS

Ces deux années sont marquées par des investissements importants : 800 000 € en 2009 et 385 000 € en 2010. Ces sommes sont liées aux dépenses de **construction du bâtiment (750 m²)** destiné à abriter la création des nouvelles activités.

EMPLOIS

L'activité d'Ardelaine fin 2010 représentait 37,5 ETP (Équivalent Temps Plein), pour 41 salariés. Nous avons créé 6 nouveaux emplois au cours de ces deux dernières années. Certains sont liés à l'augmentation de l'activité, d'autres au développement.
En 2010, 3 nouveaux emplois ont aussi été créés dans la « Scop fille » d'Ardelaine (LA CARDERIE), qui gère le fonctionnement du restaurant. *(« Scop fille » signifie qu'Ardelaine a des parts importantes dans cette nouvelle scop)*.
En tout donc, c'est 9 nouveaux emplois qui ont été générés par le développement d'Ardelaine depuis 2 ans, ce qui correspond à nos engagements vis-à-vis des financeurs publics et privés qui nous ont soutenus.

RECONNAISSANCES

Ardelaine a reçu le trophée régional et le 3e **prix national de l'initiative en économie sociale**, de la fondation du CRÉDIT COOPÉRATIF.
Elle a reçu aussi un **trophée RETHINK** de l'école HEC de Paris, qui récompense ceux qui inventent de nouveaux modèles économiques ayant un impact environnemental et/ou social.
Elle a aussi été reconnue entreprise du **PATRIMOINE VIVANT** par l'ÉTAT, qui lui a accordé par ailleurs son soutien dans le cadre d'un **PÔLE D'EXCELLENCE RURALE.**

LES NOUVEAUX PROJETS

Le développement d'Ardelaine, est progressif et diversifié : plutôt que d'augmenter un secteur d'activité en recherchant de gros « marchés », y compris à l'export, nous avons **diversifié nos activités en créant des secteurs complémentaires qui viennent s'étayer les uns les autres**. Ces dernières années, nous avons fait le choix de **de rendre plus attractif notre site en Ardèche,** en offrant des services complémentaires afin de **renforcer l'impact économique local** de notre entreprise.
Notre village est situé à l'écart des axes routiers, à une heure de la première ville. Nos visiteurs font souvent un long trajet pour venir jusqu'à nous. La possibilité de **se restaurer sur place** est un service nécessaire pour les particuliers et une nécessité majeure pour les groupes, auxquels nous ne pouvions répondre.
Par ailleurs, nous pensons important et cohérent **d'étendre la démarche d'Ardelaine à la valorisation des productions alimentaires de notre territoire en offrant** une nourriture locale, cultivée dans le respect de l'environnement et de la santé des personnes. L'intention est de privilégier le circuit court de la nourriture et la transparence maximum jusqu'à l'assiette.
Nous avons alors envisagé de **créer une extension qui abriterait un espace d'accueil et un restaurant.** Le financement paraissait très difficile à porter par Ardelaine, lorsque l'État a publié un appel à projets **« Pôles d'excellence ruraux »** dont les critères d'attribution pour le développement rural correspondaient tout à fait à notre projet. La demande devait être portée par une collectivité locale, intégrer un partenariat « public/privé » et répondre à des critères de développement durable. Nous avons alors élaboré un projet en **partenariat avec notre Communauté de Communes.** Il a été retenu par l'État, puis par la Région dans le cadre d'un **appel à projet Tourisme durable**. Par ailleurs, nous avons recherché des financements privés.
Les travaux ont commencé en automne 2008 et l'ouverture au public des nouveaux espaces a pu se faire en juillet 2010.

Financement des nouveaux projets

FINANCEMENT DE L'INVESTISSEMENT

La réalisation des bâtiments (750 m² sur 3 niveaux), a représenté un investissement de 1 077 000 d'Euros. Ardelaine en a été le maître d'ouvrage.
Le financement de cet investissement a été possible grâce à :

- *Des aides publiques*
  de l'ÉTAT (PER) .....120 900 € 11,2 %
  de la RÉGION .....100 000 € 9,3 %
- *Des aides de fondations privées :*
  de la FONDATION DE FRANCE..... 30 000 € 2,8 %
  de la FONDATION RTE..... 20 000 € 1,9 %
  de la FONDATION MACIF ..... 6 000 € 0,6 %
  de la FONDATION CREAVENIR..... 3 000 € 0,3 %
- *Un emprunt accordé par la NEF*.....450 000 € 41,8 %
- *L'émission de titres participatifs*..... 273 150 € 25,3 %
- *L'autofinancement* ..... 73 950 € 6,8 %

Par ailleurs, Ardelaine a bénéficié du trophée de l'initiative en économie sociale de la fondation du CRÉDIT COOPÉRATIF (11 000 €).

UN PARTENAIRE POUR CES PROJETS

Ardelaine a investi dans le gros œuvre du bâtiment et l'agencement intérieur du café-librairie au rez-de-chaussée, et des bureaux au premier étage. Pour la partie restauration et atelier de transformation, elle a confié le second étage et une partie du premier, par bail emphytéothique à **l'association BERGERADES.**

Celle-ci s'est chargée de l'investissement dans le second œuvre et l'outil de travail agroalimentaire, soit 378 000 €. Elle a été soutenue par l'État (PER), la Région Rhône-Alpes (PSADER), le Département, la fondation RTE et la fondation Nature vivante.
L'Association BERGERADES est partenaire d'Ardelaine depuis plus de 20 ans. Son objectif est le développement local.

L'APPORT DES FINANCEURS PUBLICS

L'État a participé au financement des projets dans le cadre de son appel à projets « Pôles d'excellence rurale » conclu avec notre Communauté de Communes.
La Région Rhône Alpes a contribué à travers l'appel à projet « Innovation Tourisme Durable ».

Le Département de l'Ardèche et la Région Rhône Alpes contribuent par ailleurs au lancement des nouvelles activités dans le cadre du soutien au développement des sites culturels et touristiques (Appel à projet « Chauvet »).

Ces appuis institutionnels témoignent d'une reconnaissance pour l'action d'Ardelaine sur le territoire. Ils nous engagent aussi à de nouvelles responsabilités.

L'APPORT DES CLIENTS SOLIDAIRES

Les Scop ont la capacité d'émettre des titres participatifs. Ce dispositif permet aux particuliers de placer leur épargne directement dans notre entreprise. La rémunération (env. 3 %) est en partie fixe, en partie proportionnelle aux résultats.
Nous avons émis deux appels à souscription de 150 000 €, l'un en 2008 et l'autre en 2009. Ils ont été souscrits par 167 personnes physiques et 5 personnes morales. La moyenne des souscriptions est de 1 500 €, la plus petite est de 150 € et la plus importante est de 18 000 €.

Nous vous remercions chaleureusement. Ce soutien financier nous a permis de faire front à nos besoins en trésorerie, « de mieux dormir » comme dit notre comptable.
Il est un bel exemple de relations solidaires entre producteurs et consommateurs et nous encourage à poursuivre notre action.

L'APPORT DES FONDATIONS PRIVÉES

Comme on peut le voir sur le plan de financement, leur aide nous a été précieuse. Nous les remercions de l'attention qu'elles ont eue à notre projet. Certaines ont contribué pour des parts importantes en raison de leur orientation particulière pour le soutien au développement local.
Nous aurons à cœur de répondre à leurs attentes.

Démarrer de nouvelles activités chez Ardelaine

La création de nouveaux métiers chez Ardelaine, nous rappelle l'époque de la naissance de l'atelier de tricotage et confection, une véritable aventure sachant que nous n'y connaissions rien ! Cette année nous avons dû démarrer trois nouveaux métiers dans des domaines tout aussi inconnus : la librairie, le restaurant et l'atelier de transformation alimentaire. Un challenge rendu possible grâce à la mobilisation de toute l'entreprise et grâce aussi à de belles rencontres.

Ouvrir un restaurant

La restauration est un métier très spécialisé qui demande expérience et compétence dans bien des domaines : approvisionnement, cuisine, service, communication, gestion, administration avec une infinité de normes à respecter.

UN SOUTIEN DANS LE RÉSEAU

Comme pour la confection et le tricotage, c'est auprès de professionnels que nous sommes allés nous initier. Nous sommes allés demander conseil à Charles et Josette Seguron, restaurateurs à la retraite du côté d'Alès qui ont exercé ce métier avec grand succès après avoir été enseignants. Ils nous ont initiés à quelques connaissances de base pour comprendre les paramètres du métier, ce qui nous a permis de pouvoir discuter avec les vendeurs de matériel.

Après avoir conçu le projet, l'avoir fait valider par les services de la DDCSPP, avoir aménagé les espaces et acquis l'équipement, il fallait trouver l'équipe qui saurait faire vivre ce nouveau secteur dans le fil d'Ardelaine : valorisation des ressources locales, écologie et esprit coopératif.

Il a été décidé de créer une « Scop fille » pour cette nouvelle activité. En effet, il ne paraissait pas possible d'intégrer un métier de la restauration dans l'ensemble de notre activité basée sur le textile (conventions collectives, horaires et réglementations différentes etc.).

COMMENT RENCONTRER DES PARTENAIRES INTÉRESSÉS ?

Nous avons fait une annonce assez générale sur le projet auprès de notre réseau et auprès de sites internet orientés vers le bio et l'économie solidaire. Nous avons reçu quelques candidatures et nous avons retenu trois personnes. Des jeunes, entre 25 et 30 ans, passionnés de cuisine naturelle et de développement local, volontaires pour créer leur entreprise : Simon Manier, Johanne Tête et Reynald Desmarest. Simon et Johanne sont formés en cuisine et ont travaillé déjà dans plusieurs restaurants. Johanne a aussi de l'expérience en service et envisagé une création d'entreprise. Reynald après une formation en développement local cherchait un projet collectif pour mettre en œuvre ses connaissances. Aucun d'entre eux ne se connaissait auparavant et nos questions étaient : vont-ils pouvoir s'entendre pour faire une bonne équipe, vont-ils savoir mettre en œuvre la valorisation des ressources du territoire dans la cuisine et intéresser une clientèle suffisante pour réussir le pari économique ?

les trois cuistos au démarrage

LA CRÉATION DE LA SCOP FILLE « LA CARDERIE »

Les trois compères ont fait un essai de quinze jours pendant lequel ils ont pu découvrir de plus près Ardelaine et son équipe et faire un essai en cuisine. Celui-ci s'étant avéré positif, l'étape suivante était la création de l'entreprise.

Pour créer la « SCOP fille » différents partenaires ont apporté le capital de départ (20 000 €, part minimum 500 €) : Ardelaine représentée par son Président Gérard Barras, pour une part importante, ainsi que Meriem Fradj et Françoise Milani, coopératrices d'Ardelaine et intéressées à titre personnel par le développement de ce projet.

Dans une Scop, les salariés doivent être majoritaires au capital : les 3 personnes retenues pour leurs compétences dans le métier de la restauration ont apporté des parts ainsi que Béatrice Barras et Cécile Perradin, qui ont été embauchées à temps partiel pour leurs compétences en management, administration et gestion. Johanne Tête et Béatrice Barras ont été élues co-gérantes.

La nouvelle SCOP a vu le jour en juin 2010. Son nom, **« La carderie »**, est le nom dont on appelait la filature autrefois. Un autre nom a été choisi pour commercialiser le restaurant : **« La cerise sur l'agneau »...plus sympathique et compréhensible** !

L'ÉPREUVE DU FEU

Reynald part à la recherche des approvisionnements chez les agriculteurs en donnant la priorité aux modes de culture et d'élevage biologiques, pendant que Johanne et Simon mettent au point la carte, que Cécile travaille sur le plan d'affaires, et Béatrice sur la communication. Le 1er juillet 2010, c'est l'ouverture au public.

La clientèle était au rendez-vous : 2 800 repas ont été servis en deux mois, mais à la sortie de l'été, malgré le soutien d'une stagiaire, l'équipe était épuisée. Il avait été vraiment difficile d'anticiper la charge de travail, le temps et les compétences à mettre en face. Après une pause en septembre, l'activité a repris avec un rythme plus raisonnable.

Une bonne expérience, dont nous avons tiré les leçons pour une meilleure organisation l'année suivante. En 2011 l'organisation a été bien mieux maîtrisée et l'évolution très encourageante : fin 2011 nous pensons arriver près des 10 000 repas servis... objectif minimum pour l'équilibre économique.

De nouveaux défis nous attendent en 2012 puisqu'après une année et demie d'activité, Reynald et Simon ont décidé de partir vers d'autres horizons. Histoire à suivre...

DÉVELOPPER LA FRÉQUENTATION

Grâce à la présence du restaurant, Ardelaine a pu relancer la communication envers les groupes pour leur faire savoir la possibilité de les accueillir toute une journée, avec un repas sur place, condition décisive pour leur déplacement. Les premiers retours sont encourageants. Après plusieurs années de baisse de la fréquentation, nous avons vu remonter la courbe avec **2 000 visiteurs de plus en 2010 sur le site d'Ardelaine.**

LE PARI ÉCONOMIQUE

Acheter des ingrédients frais, locaux, et bio, commercialisés à un prix raisonnable, avec beaucoup de travail, c'est un vrai challenge pour que la marge réalisée soit suffisante. Parviendrons-nous à un résultat bénéficiaire fin 2011 ? 2012 ? les paris sont lancés !

N'hésitez pas à conseiller à vos amis, aux associations que vous connaissez, une belle journée au cœur des monts d'Ardèche, à la découverte de notre coopérative, ses saveurs et ses savoir-faire, bien locaux et conviviaux !

Et la conserverie ?

Conserver les aliments est un enjeu parfaitement complémentaire à leur production. La conserverie permettra d'apporter un prolongement aux productions agricoles locales en valorisant leurs produits en proximité.

Des bocaux, des bocaux... locaux !

L'association BERGERADES, propriétaire du matériel, le met à disposition de ses adhérents au travers d'une convention, sous la responsabilité d'une personne formée et habilitée.

Par exemple, des salariés des « jardins de Cocagne » sont venus faire des coulis de tomate en période de surproduction, des agriculteurs sont venus faire des conserves pour développer la vente directe de leurs productions et une association est venue prototyper des conserves dans l'objectif d'une création d'activité. Le restaurant pour sa part a réalisé de délicieux pâtés et confits d'oignons.

L'activité se développe doucement, compte tenu de l'importance des démarches et des responsabilités réglementaires nécessaires à mettre en place. En 2012, on passera de la phase de structuration et d'expérimentation, à la phase de professionnalisation.

Créer un café-librairie

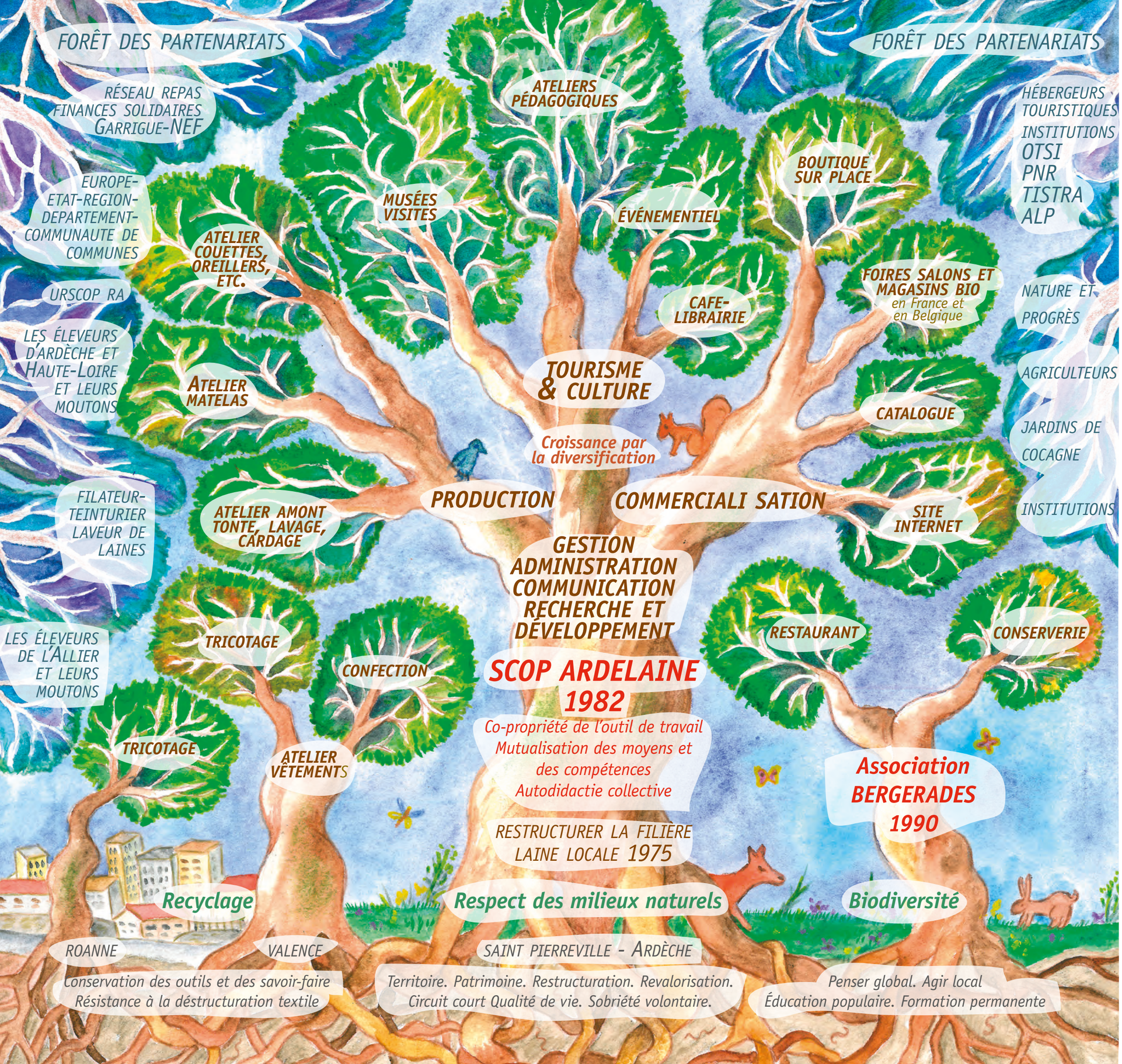
Créer un fonds de librairie, le gérer et connaître tous les rouages des relations entre éditeurs, distributeurs et libraires sans avoir étudié les métiers du livre, demande une véritable initiation. Comme à notre habitude, nous avons demandé de l'**aide à des professionnels** capables de comprendre notre démarche : nous avons rencontré la librairie d'**OKHRA**, le conservatoire des couleurs à Roussillon, et nous sommes allés voir la **Librairie-Tartinerie** de Sarrant, un véritable trésor du Gers porté par des militants du développement local. On y déguste d'excellentes tartines tout en dévorant des yeux les murs tapissés de livres. Catherine Mitjana et Didier Bardy y manient l'art de la convivialité aussi

les libraires de Sarrant

bien que celui du libraire. Ils ont accepté de nous accompagner dans cette initiation et c'est Nadia Zaafouri, responsable de la communication commerciale chez nous et passionnée de lecture qui a pris les choses en mains. Ensemble ils ont travaillé sur le choix éditorial. Nous avons défini les thématiques de notre librairie : **patrimoine, écologie, développement local, loisirs textiles, économie sociale et solidaire, et jeunesse :** on y trouve tout ce qui existe pour les enfants autour du mouton, de la laine, de l'écologie etc.

Les livres intéressent nos visiteurs... Pour l'année 2011, nous atteignons près de 3 000 livres vendus et nous espérons atteindre les 3 500 d'ici la fin de l'année !

Ces nouveaux métiers viennent compléter toutes les autres activités d'Ardelaine. C'est le choix d'un mode de développement fait d'activités diversifiées et complémentaires qui s'étayent les unes les autres. Nous proposons maintenant un éventail d'offres dans des domaines différents, qui **toutes vivent la coopération, respectent l'écologie et créent du développement local.**



C'est quoi Ardelaine aujourd'hui ?

Si c'était un arbre…

Ardelaine a planté ses racines à St Pierreville, en Ardèche, au cœur des châtaigniers. La petite tige accrochée à la pente est devenue au fil du temps, un tronc massif orné de branches généreuses.

Sa croissance a été nourrie par un sol riche d'éducation populaire, de formation permanente, de solidarité et de sobriété volontaire.

Dès sa naissance, l'orientation de sa pousse était bien définie : restructurer une filière laine locale, écologique et équitable.

Les moyens qu'elle a mis en œuvre pour s'étirer vers le ciel, n'étaient pas l'argent, mais l'autodidaxie collective, la mutualisation des moyens et des compétences et la co-propriété de l'outil de travail.

Déclaré aux institutions sous le nom d'Ardelaine en juin 1982, l'arbre a pu être identifié et repéré dans son environnement.

Dès lors il s'agissait de faire fructifier ses branches, celle de la production, celle du commerce et depuis 1991 celle du tourisme et de la culture. Chacune s'est élargie à 3 ou 4 autres branches, de façon à donner place à de nombreux fruits qui font le bonheur des consommateurs.

Ses racines se sont étendues et l'une d'elles est allée marcoter jusqu'à Valence, au cœur de la cité. Un nouvel arbre a pris naissance entre béton et bitume… qui portera lui aussi ses fruits en apportant la fraîcheur de son ombre à des jardins partagés.

Tout dernièrement de nouvelles pousses se manifestent à ses côtés. Celles-là se targuent de valoriser leurs productions alimentaires de différentes façons. Plus loin, voici que l'arbre de Valence a lui-même généré une autre pousse à Roanne.

Cette croissance organique, lente et permanente, a été rendue possible grâce aux forêts des partenariats qui ont créé un environnement bienveillant et solidaire quand parfois le climat se faisait rude : la forêt des éleveurs, celle de notre partenaire filateur et teinturier, celle des hébergeurs touristiques, des institutions publiques et privées, de nombreuses associations etc.

Les saisons passent. Après l'été, vient l'automne ; après l'automne vient l'hiver où l'arbre se dépouille pour reprendre force. Un nouveau printemps verra éclore de nouvelles feuilles, de nouvelles pousses. Il n'est pas impossible que le climat lui fasse de mauvais tours mais il saura puiser dans son humus, les nutriments qui lui permettront de trouver avec votre aide, la force de continuer à fructifier généreusement.

Dessin : Marylin BOURRAT

Ces petites équipes qui en font une grande

Coup de projecteur sur l'atelier de Valence

Ardelaine tricote en ville

Nous réalisons chaque année plus de 3000 vêtements. La laine est tondue sur le dos des moutons, puis lavée, cardée, filée, teinte avant les opérations de tricotage et confection. Contrairement aux autres ateliers d'Ardelaine, celui-ci est situé à Valence, dans le quartier de Fontbarlettes, une zone urbaine sensible (ZUS).
Pourquoi Valence ?

UN PEU D'HISTOIRE

En 1986, lorsque nous avons voulu démarrer un atelier de tricotage et confection pour réaliser des vêtements avec notre laine, nous avons été formés par un technicien valentinois. La ville de Valence (à 1h de chez nous) avait autrefois une grande activité textile et cette personne travaillait dans un atelier industriel de « bonneterie » (autrement dit le tricotage). Meriem Fradj, coopératrice d'Ardelaine s'est formée sur une première machine installée provisoirement dans un local de la ZUS de Fontbarlettes afin que notre formateur ne se déplace pas. Au moment de passer au démarrage professionnel de l'activité, Meriem et Tanja Wolf qui s'était formée en confection, ont proposé de maintenir cette activité d'Ardelaine dans le quartier, souhaitant relever un défi exprimé ainsi : **« L'objectif d'Ardelaine est le développement local, cet enjeu n'est pas spécifiquement rural, il est aussi important à réaliser dans les quartiers défavorisés ».** L'office HLM cherchait alors à faire venir des activités économiques à Fontbarlettes pour diversifier la présence des populations. Ardelaine a donc loué un local et Tanja et Meriem se sont installées dans l'immeuble d'à côté. Depuis vingt-cinq ans dans cet atelier, elles créent, tricotent et confectionnent les vêtements d'Ardelaine et le lien social, rejointes maintenant par quatre autres collègues. Suivons le fil…

LA CRÉATION

La mode et les tendances évoluent. De nouveaux modèles sont créés chaque année. C'est le fruit d'un long parcours qui passe par l'imagination créatrice, l'étude de la demande de nos clients, l'observation des tendances du moment et qui se termine par un patron gradué selon les tailles. **Meriem apporte ses compétences en stylisme. Elle coordonne cette activité avec l'aide de Tanja pour réaliser le patron, en s'aidant des conseils de tout l'atelier.** Parfois elles consultent des stylistes, modélistes ou artistes pour enrichir les collections.
La dernière recherche de Meriem a été d'obtenir des couleurs en teinture végétale : le bleu de pastel et un violet. D'autres coloris sont à l'étude pour les années futures.

LE TRICOTAGE… ÉVOLUTIONS

Meriem tricotait sur la machine « jauge 5 » (équivalent des aiguilles n° 3) de notre atelier, mais nous avons eu besoin de diversifier la finesse des mailles de nos vêtements et nous avons pour cela fait appel à la Scop Côté Nature de Roanne qui a fait du tricotage à façon pour Ardelaine, en plus de sa production en coton bio. Ce partenariat nous a permis de sécuriser et développer ce secteur, car **Jean Marc Gaudillet, le tricoteur de Côté Nature, disposait d'un parc de matériel varié et d'un grand savoir-faire.** Lorsque Côté nature a dû cesser son activité (dépôt de bilan) Ardelaine a racheté le parc de matériel et embauché Jean Marc. De partenaires, nous sommes devenus associés. Il réceptionne les fils et tricote les vêtements d'Ardelaine sur des machines diverses, circulaires ou rectilignes qui **tricotent allègrement jerseys, jacquards, mailles retournées etc.**

LA CONFECTION

Une fois tricotés et parfois lavés, brossés ou légèrement feutrés, les « panneaux » arrivent à l'atelier de Valence. Ils sont ensuite coupés selon la taille et le modèle, puis cousus par **Touef, Françoise, Karine et Sylviane qui travaillent sur des surjeteuses, piqueuses, crocheteuses, colleteuses, boutonnières** etc. Meriem suit les approvisionnements de matière et Tanja coordonne le modélisme, les plannings de production et gère l'économie de l'atelier.

UNE UTOPIE ?

Un atelier de tricotage et confection de 6 personnes qui intègre tout, comme celui-ci est extrêmement rare. Les métiers du textile sont très industrialisés et traitent habituellement des quantités énormes pour de grandes marques. Les tâches sont faites à la chaîne et évaluées en minutes, voire en secondes, avec un insatiable besoin de réduire les coûts de la main-d'œuvre en augmentant la productivité. Les vêtements vendus en France sont massivement produits en Chine et en Inde où le coût des salaires est beaucoup moins élevé. La production textile a pratiquement disparu de notre pays. Dans ce contexte d'économie mondialisée, **notre petit atelier résiste en réalisant des vêtements en « circuit court » de la tonte des moutons à la commercialisation des produits finis, une véritable utopie dans ce monde sauvage !** Les salariés ont des tâches diversifiées, des responsabilités, participent à l'organisation… Bien sûr le coût n'est pas le même et les marges non plus… mais si aujourd'hui on prend conscience de l'importance de maintenir une agriculture paysanne locale, ne doit-on pas aussi **maintenir les savoir-faire et les ateliers à taille humaine** dans d'autres secteurs, comme le textile ?

Du tricotage au jardinage…

Meriem et Tanja en vivant et travaillant dans le quartier ont créé une association avec d'autres habitants pour améliorer le cadre de vie et développer des activités sociales et culturelles : **l'association Le Mat Drôme.** Dans ce cadre, elles ont animé des chantiers participatifs pour aménager des cours, améliorer les « cages d'escalier » et **« Au fil des rencontres on s'est mis à rêver de créer des jardins entre les immeubles »** disent-elles.

Le fil conducteur dans l'association, c'est le ***« faire avec » les habitants.*** Elles ont fait du porte à porte pour associer des habitants intéressés à ce projet. Une vingtaine de familles se sont fédérées et elles sont ensuite allées **demander à la municipalité comment concrétiser ce rêve devenu projet collectif.** Quatre années de concertation et de négociations ont été nécessaires pour voir naître **3 600 m² de jardins à deux pas de l'atelier, sur une réserve foncière entre deux immeubles,** soit **22 parcelles de terrain**. Une des parcelles a été réservée dès le départ à **l'accueil de classes pédagogiques**. et une autre a été attribuée **aux personnes âgées de la maison de retraite**, située à quelques mètres à pied.
« Dès le début nous avons mené une sensibilisation sur le jardinage biologique, et même construit un lieu de vie collectif et d'agrément où chacun peut venir se poser sur un banc, papoter, regarder les grenouilles dans la mare et les papillons dans les massifs… le jardin de la bio-diver-cité ! » nous dit Meriem !
Le mélange des générations, des cultures et des origines forme ici un vrai trésor. En partageant ces richesses et les codes naturels de respect mutuel, le vivre ensemble devient un plaisir sans prix. **On réapprend à faire pousser ses propres légumes, on teste de nouvelles recettes, on mange des aliments sains et on improvise des rencontres**, ni chez l'un ni chez l'autre mais chez tout le monde. Au cœur du quartier, dehors, à l'air libre.
Deux à trois fois dans l'année, Le Mat Drôme organise des chantiers d'entretien où tous les bras sont les bienvenus. En plus de la **Fête nationale des Jardins** qui a lieu le premier week-end de juin, **une exposition artistique** s'invite chaque année, au milieu des fleurs. Ces rencontres sont l'occasion pour les curieux de venir visiter Fontbarlettes, sous un angle différent de celui qui stigmatise trop souvent sa population.
Le Mat Drôme compte une soixantaine d'adhérents dont 7 sont au Conseil d'Administration. Les jardins sont représentés par trois jardiniers, habitants du quartier. L'association a également créé un emploi pour l'animation pédagogique des jardins, et un autre est en développement.

CASSER LE BÉTON POUR FAIRE POUSSER LES FLEURS

La magie végétale a opéré dans la grande périphérie de Valence le Haut. Les jardins ont eu un impact si positif sur le secteur que d'autres habitants en ont demandé. Les institutions reconnaissent que le jardin pacifie et construit de la convivialité, de l'intergénération… Ces trois dernières années, l'association Le Mat Drôme a étudié comment les étendre et en construire de nouveaux. Résultat, en 2011, 27 parcelles supplémentaires ont été aménagées, avec deux grandes parcelles collectives : une pour un groupe de personnes en « habitat accompagné » sur le plan social et une autre parcelle pour la formation et la production en maraîchage, soit ***8 000 m² de jardins, plus une énorme production de compost réalisé avec les déchets verts collectés par les habitants.***

LE DÉVELOPPEMENT LOCAL… EN MILIEU URBAIN ?

Tout au long de son histoire Ardelaine a mené son objectif de développement local, en rural. Pour faire du développement local dans la ZUS, il faut aussi rechercher les besoins et les ressources du territoire…
« Quand on voit des parkings vides, on se met à penser qu'il y a de la terre dessous… quand le béton et trop prégnant on rêve de voir de la végétation et quand on connaît les habitants on pense que quelque chose est possible ! » nous dit Meriem pour qui le travail ne s'arrête pas à la porte de l'atelier !
Ardelaine a soutenu le projet en permettant à Meriem de mettre du temps à disposition pour l'accompagner. ***« Une implantation économique ce n'est pas que de l'activité purement économique, c'est aussi ce qui se passe autour sur le territoire, le champ social, la vie ! ».*** C'est aussi permettre aux habitants de s'approprier leur espace de vie.

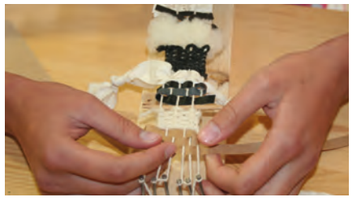
Rencontre poétique

La première lecture au café-librairie a eu lieu le 4 juillet 2011. Et c'était… magique !
Nous avons accueilli Jean-François Manier, des éditions du Cheyne, belle maison d'édition de poésie située en Haute-Loire, pas très loin de chez nous. Cette maison d'édition mérite d'être connue de par la qualité de son travail qui va du choix des manuscrits à leur diffusion, en passant, et c'est une de leur grande particularité, par la typographie, l'imprimerie… Un esprit « filière » qui ne nous est pas étranger, ici, chez Ardelaine ! Martine Mellinette et Jean-François Manier sont co-fondateur de cette belle entreprise. Depuis 30 ans, Jean-François parcourt les routes pour partager la poésie, pour le plus grand plaisir de la vingtaine de personnes rassemblées ce soir-là au café-librairie d'Ardelaine.
Et pour nous, qui découvrons l'organisation de ce type de soirées, une grande envie de recommencer ! Grâce à nos partenaires de la librairie de Sarrant dans le Gers (cf. p. 5) nous allons pouvoir petit à petit étoffer nos animations lectures… Nous vous tiendrons au courant !

Pour tout savoir sur les Éditions Cheyne : www.cheyne-editeur.com

Tisser sa toile

Chaque année, nous organisons *des journées « hors champ »* pour les salariés d'Ardelaine qui le souhaitent. Ces journées sont destinées à travailler nos modes d'expression. Par deux fois ces dernières années, certains d'entre nous ont pu participer à une journée théâtre et expression orale, pour une approche différente de la prise de parole en groupe. Mais il existe d'autres façons de s'exprimer, notamment les arts plastiques… Cette année Bernard Fournier, habitant d'un hameau voisin et formateur en *arts visuels* à l'IUFM de Grenoble, nous a proposé *deux journées autour des matières, des formes et des contours*. Une dizaine de salariés ont ainsi tissé une toile en fil de laine dans toute une pièce, dans laquelle ils ont évolué ensuite pour y construire un abri et des chemins entre les différents abris… Cela donne des éclats de rire, des moments de grande concentration et une lecture des liens qui existent entre ce que l'on est et ce que l'on crée.



Tissage pas-sage

La rencontre et la formation avec Bernard Fournier *(cf. ci-dessus)* ont fait émerger l'idée de diversifier nos propositions d'atelier pour enfants. Nous proposions en effet un atelier de fabrication de coussins de laine, pendant les vacances scolaires, qui rencontrait toujours un beau succès. Cette année nous avions envie d'emmener les enfants dans une nouvelle animation plus créative autour de la laine. Bernard Fournier, a pu nous aider à mettre en place un atelier « Tissage pas-sage ». Nous le proposons depuis le printemps 2011 lors de chaque période de vacances scolaires. Ce bel atelier a suscité beaucoup d'enthousiasme auprès des enfants et de leurs parents, et, de notre côté, nous réfléchissons déjà à de nouveaux ateliers pédagogiques… À suivre !

Petits et grands événements chez Ardelaine

Depuis plusieurs années l'équipe d'Ardelaine organise des journées festives, deux fois par an. ***La Fête de la Tonte*** en avril et ***la Fête de la Laine*** en août sont devenues des moments attendus et fréquentés. En 2011 ce sont plus de 1800 personnes qui sont venues à St Pierreville pour ces journées.

Ces fêtes sont importantes à plusieurs titres : elles permettent de *faire découvrir des savoir-faire* et notre coopérative de manière ludique, elles amènent un grand nombre de personnes à *découvrir ou redécouvrir le village et le territoire de St Pierreville*, enfin elles sont *source de coopération*, fondement de notre vision du travail.

L'idée est de *proposer des animations variées, participatives*, souvent gratuites, pour permettre à chacun de s'y retrouver. Participer à un atelier de tissage collectif, fabriquer son masque de loup ou de mouton, retrouver les bases du tricot ou s'échanger des techniques de tricoteurs (ses) averti(e) s, fabriquer son fuseau et apprendre à filer, regarder des tondeurs à l'action et s'essayer à la tonte, découvrir des savoir-faire en s'amusant lors de visites théâtralisées,… *il y en a pour tous les goûts !*

*En **2012**, ne manquez pas nos prochaines fêtes !*

FÊTE DE LA TONTE
dimanche *29 avril*

FÊTE DE LA LAINE
vendredi *3 août*

JOURNÉES DU PATRIMOINE
les *15 et 16 septeptembre*

Ces ateliers sont animés par des groupes de 3 ou 4 salariés et permettent à chaque personne de la coopérative de s'investir dans la journée. En parallèle à ces animations, on peut pique-niquer sur place à midi ou se régaler de grillades et d'un buffet, préparés par les gourmands de l'équipe avec le restaurant ***« La Cerise sur l'Agneau ».*** *De belles soirées festives clôturent ces journées en musique.*

La préparation de ces événements se fait plusieurs semaines à l'avance. Matelassiers, guides de musée, couturières, tricoteurs, comptables, informaticiens, tondeurs, mécaniciens, cuisiniers,… tout le monde se mobilise pour travailler sur un projet commun qui ne relève pas du quotidien.
Cette préparation prend l'allure d'*un chantier collectif*. Surtout le jour qui précède et le jour même avec la mise en place des différents stands et des chapiteaux, la préparation des repas, etc.

Et dès que les premiers visiteurs arrivent, nous sommes tous prêts, repérables par un pompon de laine, et, si le soleil est avec nous, *la journée sera belle !*