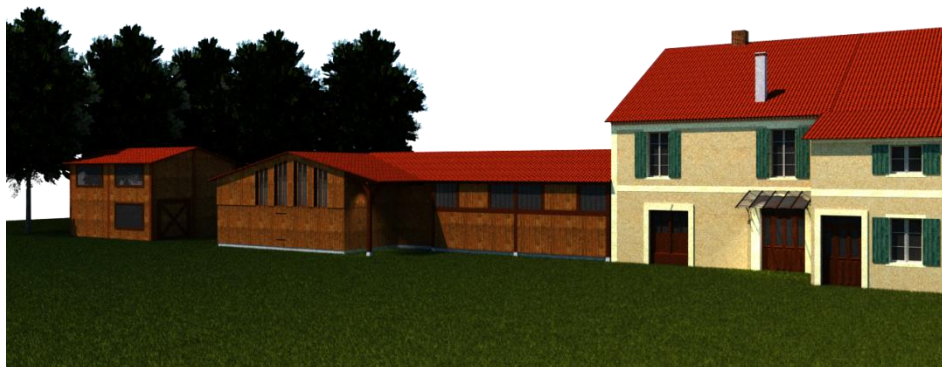




PASS'REVE : UN TIERS-LIEU ECORESPONSABLE PORTE PAR L'ASSOCIATION TERRAFLOR

1. Le contexte du projet

Créé en 2017, l'association **Terra Flor** a contribué à la création d'un **éco-lieu**. Ce premier projet, a permis d'être le support d'activités autour de l'éco-construction et de la permaculture. Depuis les débuts de l'association, de nombreux ateliers ont également été proposés à nos adhérents, ainsi que des spectacles et concerts tout public. Depuis 2023, l'association Terra Flor et son collectif développent le **tiers-lieu Pass'Rêve** à Couladère (31220), sur un site privé au bord de la Garonne.

Ce **lieu éco-responsable et multi-activités** vise à :

- Favoriser la convivialité, l'interculturalité et la mixité sociale.
- Encourager les projets locaux, la collaboration et l'engagement citoyen.
- Sensibiliser à la transition écologique.

Organisé autour de **quatre pôles** (Sobriété & Autonomie, Nature & Environnement, Bien-être, Socio-culturel), le Pass'Rêve proposera un café-restaurant associatif axé sur une alimentation locale, de qualité et une programmation inclusive. Il accueille des formations et chantiers école en éco-construction et transition écologique, tout en soutenant les initiatives citoyennes et associatives. Le tiers-lieu s'adresse à une diversité de publics : habitants locaux, porteurs de projets, jeunes, familles, seniors, et citoyens engagés, afin de répondre aux enjeux territoriaux par la coopération et l'innovation durable.

2. La description du projet

Au sein du tiers-lieu du Pass'Rêve, le collectif de l'association développe un projet de café-restaurant associatif, qui deviendra le cœur vivant et convivial du tiers-lieu. Son ouverture est prévue à la mi-

2026.

Les espaces destinés à accueillir le café-resto associatif ont déjà été définis, et une éco-rénovation du lieu sera entreprise sur tout le tiers-lieu pour refléter nos engagements en faveur de la transition écologique et de la frugalité.

Nos actions s'inscrivent dans une démarche de transition écologique juste et de sobriété choisie, deux piliers essentiels pour notre tiers-lieu. Afin d'incarner ces valeurs, notre projet s'articulera autour des initiatives suivantes :

- **Installation d'équipements reconditionnés ou issus de la récupération** : une approche pour limiter l'empreinte écologique dès l'aménagement de la cuisine.
- **Travaux d'éco-construction et d'éco-rénovation** : en organisant des chantiers participatifs et des chantiers-écoles, nous favoriserons l'apprentissage, la coopération et l'inclusion.
- **Cuisine durable** : en utilisant des légumes de maraîchers locaux, des invendus du marché et des produits biologiques de proximité, nous lutterons activement contre le gaspillage alimentaire tout en soutenant l'agriculture locale.
- **Ateliers cuisine** : des sessions sur des thématiques variées comme l'anti-gaspillage, la cuisine saine et accessible, la valorisation des produits locaux, ou encore le lien entre le jardin et l'assiette.
- **Ateliers botaniques** : grâce au jardin présent sur le site, nous proposerons des activités de reconnaissance et de cuisine à base de plantes sauvages comestibles.
- **Activités de glanage et de transformation alimentaire** : sensibiliser les participants aux pratiques durables et à la valorisation des ressources alimentaires.
- **Journées de team building pour entreprises** : un programme innovant autour de la sobriété et de l'alimentation durable, comprenant un trajet en mobilité douce (comme le vélo depuis Toulouse), des ateliers cuisine participatifs, et des animations d'intelligence collective pour réfléchir à des solutions durables.
- **Location de la cuisine** : mise à disposition comme espace-test pour des cuisiniers en herbe ou professionnels, ou pour des événements culinaires privés.

Le café-resto associatif sera également un espace inclusif et accessible, ouvert à tous. Ce projet a vocation à devenir un lieu d'apprentissage, de convivialité et d'engagement citoyen, ancré dans les enjeux écologiques et sociétaux actuels.

3. L'objectif recherché en termes de frugalité et réduction des ressources

« *Le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas* » : cette maxime inspire et guide toutes les actions de sobriété que notre association met en œuvre au quotidien. Dans une logique de transition écologique et d'utilisation raisonnée des ressources, notre projet poursuit des objectifs clairs et ambitieux pour réduire les consommations et limiter l'impact environnemental :

1. **Récupération alimentaire et cuisine avec des plantes sauvages ou locales**
Nous nous engageons à valoriser les surplus alimentaires et les plantes disponibles localement, en favorisant une cuisine inventive et respectueuse des saisons. Cela permet de limiter les achats, de réduire le gaspillage et de redonner de la valeur à l'existant, tout en sensibilisant aux enjeux alimentaires.
2. **Habitat écologique et performances énergétiques optimisées**
En promouvant des habitats à faible impact écologique et des solutions techniques performantes (comme l'isolation, les matériaux durables et les énergies

renouvelables), nous réduisons significativement les besoins énergétiques. Cela contribue non seulement à limiter les coûts énergétiques, mais aussi à diminuer les émissions de gaz à effet de serre.

3. **Équipement de cuisine professionnel reconditionné ou récupéré**

En choisissant de revaloriser du matériel existant plutôt que d'acheter du neuf, nous réduisons la consommation de ressources nécessaires à la production et au transport de nouveaux équipements. Cette démarche s'inscrit dans une économie circulaire où chaque objet retrouve une seconde vie.

4. **Réduction et gestion raisonnée des déchets**

Au-delà de ces actions spécifiques, notre projet promeut une gestion stricte des déchets générés par nos activités, en adoptant des principes de tri, de compostage et de recyclage. Chaque geste compte pour limiter les impacts sur les écosystèmes.

En adoptant ces pratiques, nous montrons qu'une sobriété choisie et collective peut répondre aux défis environnementaux actuels tout en favorisant un modèle de vie plus durable et solidaire.

4. Les partenaires mobilisés autour du projet

L'association Terra Flor est bien ancrée dans son territoire. Le projet de tiers-lieu que nous développons actuellement est soutenu par toutes les collectivités territoriales locales que nous avons déjà rencontrées à plusieurs reprises (Communes du projet et Communes avoisinantes, Département 31, Région Occitanie, Communauté de Communes Cœur de Garonne, PETR du Pays Sud Toulousain). Nous sommes aussi inclus dans plusieurs réseaux qui nous conseillent et nous accompagnent : les réseaux des tiers-lieux (La Rosée, et les tiers-lieu du Comminges), le MES Occitanie (Mouvement de l'économie sociale), la CRESS via l'AMI économie circulaire, Alterincub et les Petites Cantines pour la partie du projet que nous vous présentons ici.

Plus concrètement dans la mise en place du projet des partenaires importants sont les producteurs locaux avec qui nous sommes déjà en contact et qui seront une ressource à la fois pour la récupération d'inventus, l'achat de produits et l'organisation de marchés de producteurs. Nos autres partenaires sont toutes les structures cibles déjà évoquées plus haut : médico-sociale, scolaires et entreprises, etc.

5. Les moyens prévisionnels mobilisés (techniques, humains, financiers)

Moyens techniques (et matériels)

- **Bâtis** : 400 m² en bord de Garonne, mis à disposition par une propriétaire privée qui prend en charge les travaux sur une durée prévue de 3 ans (sans loyer pour l'association, seulement les charges).
- **Terrain** : 2 hectares communaux comprenant un jardin thérapeutique et pédagogique.
- **Matériel** : Donations (meubles, outils, vaisselle) valorisées dans le budget, complétées par un partenariat avec la Ressourcerie Recobrada.
- **Investissement clé** : Installation d'une cuisine aux normes pour le café-resto associatif.

Moyens humains

- **Coordination** : Anaïs Gallo-Bragatto, facilitatrice et cofondatrice de Terra Flor, bénévole jusqu'à mi 2025 avant de devenir salariée à temps plein (poste en cours de financement).

- **Équipe :**
-6 porteurs de projet principaux.
-20 membres actifs répartis en 7 commissions thématiques
-Un comité stratégique composé d'experts.
- **Renfort 2025 et 2026 :** Avec des volontaires en service civique

Moyens financiers

- **Autofinancement jusqu'en 2024 :** Activités financées par des événements, adhésions et dons.
- **Budget 2025 :**
-50 % **autofinancé** : Travaux pris en charge par une porteuse de projet, investisseurs bancaires et recettes des événements.
-50 % **financé par des aides** : Subventions publiques (Département, Région, État) et fonds privés (crowdfunding, mécénat, appels à projets).
- **Contributions gratuites** : Dons, accompagnements et bénévolat réduisant les charges.

6. Le calendrier prévisionnel de réalisation du projet

-Entre janvier 2025 et septembre 2025 :

- Consolidation du projet et de son modèle économique avec l'accompagnement des Petites Cantines
- Dépôt de demande de subventions pour financer l'équipement de la cuisine et la mise en place du projet
- Mi-2025 : début des travaux d'éco-construction de la cuisine en partenariat avec l'association 3PA et l'école Être de la transition écologique
- Travail sur la communication du projet dont charte graphique et logo

-**Été 2025** : Organisation d'une cantine éphémère et de 3 marchés de producteurs locaux

-**Fin 2025** : Travail sur la mise en place du projet (précision des partenariats et des fournisseurs, sur la carte et les prix, sur les fiches de poste de l'équipe du café-resto associatif)

-Entre janvier et juin 2026 :

- Agencement intérieure de la cuisine et de l'équipement
- Recrutement de l'équipe du café-resto associatif
- Préparation pour ouverture officielle dont programmation estivale

-**Juin 2026** : Ouverture

Site Internet de l'association : <http://terra-flor.org/>

Crédit logo et plan 3D : Ivan Bragatto