

Septembre  
2021

# Rapport d'apprentissage Balado LOCO

Réalisé par Épicerie LOCO

BALADO  
LOCO



Préparé par : Épicerie LOCO  
Préparé pour: Association internationale des  
Maires francophones (AIMF)

## Contributions

Autrices : Marie-Soleil L'Allier, Andréanne Laurin  
Révisseur linguistique: Carolina Aoude  
Graphisme: Marie-Soleil L'Allier via Canva

## Remerciements

LOCO tient à remercier chacun.e des invité.e.s suivants. Pour leur soutien tout au long du projet, Seynabou Amy KA, Conseillère en relations internationales de la Ville de Montréal, et Nathalie Gurdebeke de l'AIMF. Pour la réalisation des capsules vidéos, Laurent Mercier-Roy de Territoire. Pour la réalisation du balado, Marine Tragarz. Pour le mixage de celui-ci, Fred Poitras. Pour le thème musical, Khète Magané et finalement, pour l'idéation, Gaspar et Geneviève de l'Union Paysanne.

La réalisation de ce guide a été rendue possible grâce au soutien financier de l'Association internationale des Maires francophones (AIMF)



**ASSOCIATION  
INTERNATIONALE  
DES MAIRES  
FRANCOPHONES**

Le rapport d'apprentissage du Balado LOCO a été produit par Épicerie LOCO.

Pour citer ce document: L'Allier, M-S, Laurin A. (2021). *Rapport d'apprentissage du Balado LOCO*. Épicerie LOCO.

# À propos de LOCO

LOCO est la première chaîne d'épicerie écologique zéro déchet au Québec. Fondée en 2016 par quatre étudiantes en sciences de l'environnement, LOCO se donne pour mission de changer le monde un panier à la fois. En 2021, LOCO compte à son actif, quatre épicerie de quartier et un premier centre de distribution zéro déchet.

LOCO entend verdir le secteur de l'alimentation québécois en réduisant l'impact qu'un panier d'épicerie peut avoir.

Pour y parvenir, LOCO mise sur quatre piliers : social, écologique, économique et transformatif.

Le **pilier social** en offrant un panier alimentaire sain aux communautés locales.

Le **pilier écologique** en proposant panier d'épicerie qui contribue à protéger et à régénérer l'environnement.

Le **pilier économique** en supportant artisan.e.s ainsi que petit.e.s producteur.ice.s d'ici et d'ailleurs.

Enfin, le **pilier transformatif** en contribuant à accélérer la transition sociale et écologique que nécessite notre système alimentaire.



# Le Balado LOCO

Depuis cinq ans, nous tentons de changer le monde un panier à la fois, mais nous ressentons le besoin de développer un nouveau système alimentaire afin d'apporter des changements à grande échelle. Suite à la publication de notre Manifeste LOCO, nous avons décidé de créer le Balado LOCO.

Le Balado LOCO, c'est l'occasion de réfléchir ensemble, non seulement aux problèmes du système alimentaire mondialisé, mais surtout de découvrir des solutions, de les mettre en place et de les multiplier.

Il se veut une invitation à développer son esprit critique pour mieux analyser et différencier les différentes solutions possibles.

Finalement, le balado se veut un espace de réflexion pour les citoyen.ne.s, les petit.e.s producteur.ice.s, les praticien.ne.s et des expert.e.s, et ce, au Québec, dans la Francophonie, et même, partout dans le monde. Cela offrira à tous les participants l'occasion de contribuer au dialogue, de se poser des questions et de proposer des solutions.

Puisque l'alimentation est une question qui nous concerne tous, le Balado LOCO se veut un outil pour se réapproprier collectivement la question alimentaire!



# Portée du Balado LOCO

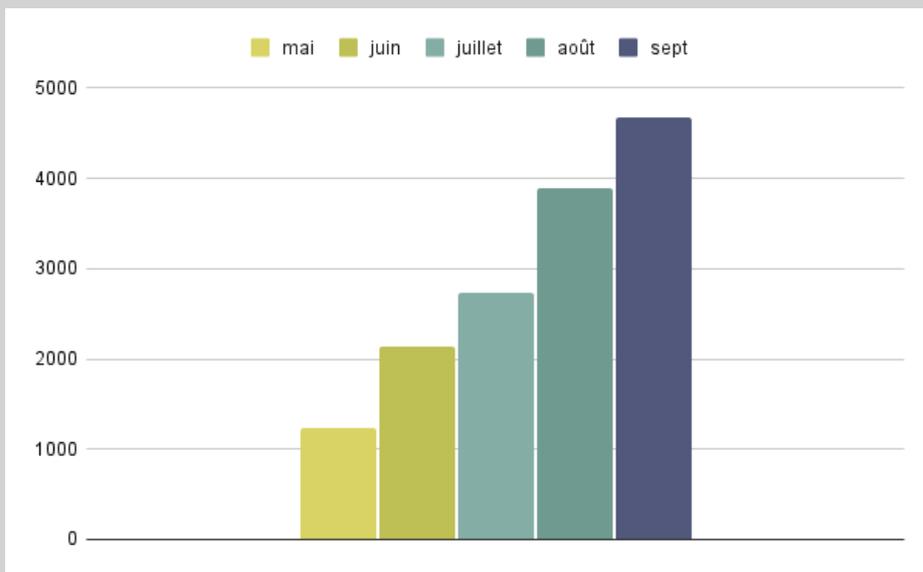
De mai à septembre 2021

## 14 balados | 5 portraits vidéos

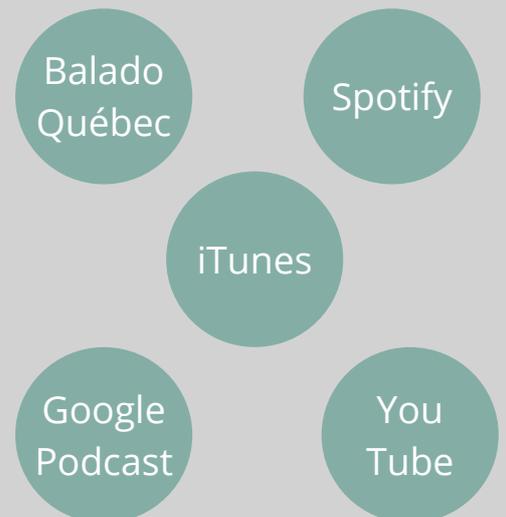
### 21 invité.e.s



### Près de 5000 écoutes



### 5 plateformes



EP01

# Pourquoi un balado?

avec **Andréanne Laurin et Marie-Soleil L'Allier**

Andréanne et Marie-Soleil sont deux des cofondatrices de LOCO. Suite à leur maîtrise en sciences de l'environnement à l'UQAM, elles contribuent à l'idéation et à la création de la première chaîne d'épicerie zéro déchet au Québec. Après cinq ans d'opérations, elles nous présentent leurs principaux apprentissages, révèlent leur vision pour les prochaines années et expliquent les raisons pour lesquelles elles ont créé le Balado LOCO.

BALADO  
LOCO



Marie-Soleil L'Allier et Andréanne Laurin  
•• Cofondatrices Épicerie LOCO ••  
Montréal (Québec)

ÉPISODE #13

## À retenir

- Les petites épicerie de quartier aux valeurs écologiques contribuent à rendre accessibles des aliments sains, locaux et provenant de petit.e.s producteur.ice.s.
- En travaillant à petite échelle, il est plus facile de réduire les déchets à la source et ainsi éviter tout le cycle de gestion des matières résiduelles.
- Depuis cinq ans, on constate une multiplication des petits producteur.ice.s, de la relève agricole et d'une nouvelle génération d'épicerie aux valeurs écologiques et à échelle humaine.
- Pour assurer un juste prix à la fois pour les producteur.ice.s ET les mangeur.euse.s, nous avons besoin de politiques agricoles et alimentaires qui soutiennent des systèmes alimentaires alternatifs.

## Aller plus loin

- [Manifeste LOCO](#)

EP02

# Pourquoi cuisiner sans recette?

avec **Véronique Bouchard**

Fermière et épicière de famille à la Ferme aux petits oignons, située au Québec, Véronique est une femme aux multiples talents: elle est agronome, conférencière, mère de deux beaux enfants et citoyenne écoféministe engagée dans sa communauté ! Nous l'avons invité à venir présenter son anti-livre de cuisine: Cuisiner sans recette.

BALADO  
LOCO



Véronique Bouchard  
•• Ferme aux Petits Oignons ••  
Mont-Tremblant (Québec)

ÉPISODE #02

## À retenir

Il faut (ré)apprendre à cuisiner sans recette pour:

- Profiter des vertus de manger local, saisonnier et bio
- Encourager les petites entreprises locales
- Transformer au maximum durant la saison
- Sortir du prêt-à-manger
- Re-développer une intimité avec les saisons

## Aller plus loin

- Ferme Aux petits oignons
- Réseau des Fermiers de famille
- Écosociété
- Livre: Cuisiner sans recettes

## EP03

# Quel est le portrait de l'agriculture au Québec? avec Patrick Mundler

Patrick Mundler est professeur titulaire au département d'économie agro-alimentaire et des sciences de la consommation à la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation à l'Université Laval, au Québec. Il enseigne, notamment, le développement rural. Nous l'avons invité à venir présenter les résultats de son rapport sur une possible transition agroécologique.

BALADO  
LOCO



Patrick Mundler  
.. Professeur en Développement rural ..  
Université Laval (Québec)

ÉPISODE #03

### À retenir

La COVID-19 a fait ressortir les limites du modèle agricole québécois. Ainsi, elle nous offre l'opportunité de repenser le soutien au secteur agricole et alimentaire.

Si nous souhaitons changer le portrait de l'agriculture actuelle et initier une transition vers un système agricole plus résilient, écologique et solidaire, il faudra, entre autres :

- Ouvrir les politiques de soutien à l'innovation pour le rendre moins descendant
- Favoriser le développement de niches prometteuses
- Transformer la réglementation existante qui protège le statu quo et qui empêche une réelle transformation du système

### Aller plus loin

Rapport : Nourrir, produire, protéger les personnes et les ressources – Les voies d'une transition agroécologique du système bioalimentaire québécois

EP04

# Quel est l'impact des pesticides dans l'agriculture? avec Sophie Maccario

Sophie Maccario est cofondatrice des épiceries LOCO. Elle a obtenu son doctorat en sciences de l'environnement à l'Université du Québec à Montréal (UQÀM) en étudiant l'impact des pesticides dans l'agriculture. Depuis 2021, elle travaille chez Ouranos en tant que cheffe coordinatrice de la science de l'adaptation aux changements climatiques.

BALADO  
LOCO



Sophie Maccario  
· · Chercheuse Sciences Environnement · ·  
Université du Québec à Montréal

ÉPISODE #04

## À retenir

L'agriculteur est un acteur parmi tant d'autres. Il ne peut agir seul pour réduire l'impact des pesticides dans l'agriculture. Partant de ce fait, nous avons besoin de l'implication de tous les acteurs et actrices de la société pour effectuer une réelle transition de notre système agro-alimentaire. C'est-à-dire les citoyen.ne.s, les consommateur.ice.s, les entreprises, mais aussi la gouvernance et l'État ! Il ne s'agit pas uniquement du rôle de l'agriculture.

## Aller plus loin

- [Voir les publications de Sophie Maccario](#)

# Comment soutenir l'agriculture de proximité? avec Caroline Poirier

Caroline Poirier est titulaire d'un baccalauréat en agronomie de l'Université McGill. Elle est également propriétaire et exploitante de la ferme Croque-Saisons à Lingwick, dans le sud du Québec. Nous l'avons invitée à titre de présidente de la Coopérative pour l'Agriculture de Proximité Écologique (CAPÉ).

BALADO  
LOCO



Caroline Poirier  
.. Présidente de la CAPÉ ..  
Montréal (Québec)

ÉPISODE #05

## À retenir

Au-delà de l'axe médiatique et citoyen, l'axe politique devient de plus en plus important pour assurer l'épanouissement de l'agriculture biologique de proximité.

Idées pour passer à l'action dès maintenant :

- N'hésitez pas à contacter la CAPÉ pour proposer
  - des projets d'éducation agroalimentaire dans les écoles
  - devenir ambassadeur.rice de la CAPÉ
  - offrir des services professionnels bénévolement (notariat, graphisme, rédaction, TI, etc.)
  - [info@capecoop.org](mailto:info@capecoop.org) (soyez patient, les réponses viendront!)
- Adopter une alimentation saisonnière
- Éviter l'achat de fermettes sans volonté de cultiver la terre

## Aller plus loin

- [Ferme Croque-Saisons](#)
- [Site de la CAPÉ](#)

## EP06

# Quelle est la réalité financière des maraîchers?

avec Aurélien Pochard et Amélie Bourbonnais

Dotés respectivement de baccalauréats en littérature anglaise et en théâtre, Aurélien et Amélie décident de quitter Montréal après avoir travaillé quelques années dans le monde du spectacle. C'est à Bedford, en Montérégie qu'ils s'établissent et qu'ils décident de fonder leur projet d'agriculture biologique *Les Jardins du Chat Noir*. Par la suite, Aurélien démarre un projet de production de chanvre artisanal et bio : *Après La Pluie*.

BALADO  
LOCO



Aurélien Pochard et Amélie Bourbonnais  
· · Les Jardins du Chat Noir · ·  
Bedford (Québec)

ÉPISODE #06

### À retenir

Aujourd'hui, le métier de maraîcher diversifié n'est pas rémunéré à sa juste valeur. Deux solutions pourraient être mises en place pour permettre aux maraîcher.e.s de trouver un équilibre:

- En tant que consommateur.ice.s, être au fait de la réalité financière de l'agriculture maraîchère en payant un juste prix.
- En tant qu'agriculteur.ice, en intégrant la culture du chanvre CBD à ses rotations de légumes et d'engrais vert! En effet, le chanvre CBD permettrait d'offrir un levier financier qui pourraient changer radicalement la réalité financière des maraîchers!

### Aller plus loin

- [Les Jardins du Chat Noir](#)
- [Après la pluie](#)
- [Fermier de famille](#)

## EP07

# Qu'est-ce que l'agriculture régénératrice?

avec Méлина Plante et François D'Aoust

Méлина et François exploitent la ferme *Les Bontés de la Vallée* depuis 2007, année de sa fondation. Ils acquièrent ce terrain de quarante acres, assez plat, et similaire aux terrains pour agricultures dites « classiques ». Aujourd'hui, le couple ne cultive plus que 12 acres sur les 40 et laisse sauvage le reste du terrain. Ils inspirent nombre de paysan.ne.s par leurs pratiques agricoles avant-gardistes qui permettent de recréer des sols vivants.

BALADO  
LOCO



Méлина Plante & François d'Aoust  
.. Ferme Les Bontés de la Vallée ..  
Havelock (Québec)

ÉPISODE #07

### À retenir

Les sols représentent la base de ce qui est essentiel pour notre planète: il sont en lien avec l'air, l'eau, la résilience, notre santé, le climat... Enfin bref, la vie sur Terre.

Une nouvelle vision du monde et un nouveau rapport à la Nature est nécessaire afin de développer une agriculture régénératrice qui recrée ces sols vivant en harmonie avec la Nature.

### Aller plus loin

- [Les Bontés de la Vallée](#)
- [Kiss the ground](#) : film documentaire sur l'agriculture régénératrice.
- [Où est l'esprit d'équipe Mangeur-Agriculteur?](#)

EP08

# Qu'est-ce que la souveraineté alimentaire?

## avec Geneviève Lalumière et Gaspar Lépine

Geneviève et Gaspar nous présentent le point de vue de l'Union Paysanne sur la question agricole au Québec. Ils abordent les thèmes de souveraineté alimentaire et de solidarité internationale à travers le mouvement Via Campesina. Alors que Geneviève participe à la conception et à la réalisation de projets communautaires en agro-écologie boréale, Gaspar s'implique dans plusieurs coopératives et prend position pour la transformation des institutions municipales.

BALADO  
LOCO



Geneviève Lalumière & Gaspar Lépine  
.. Membres actifs de l'Union Paysanne ..  
Québec

ÉPISODE #08

### À retenir

La souveraineté alimentaire est possible si nous tendons vers ces objectifs:

- Les souverainetés alimentaires seront atteintes par l'agro-écologie paysanne.
- L'abolition du monopole syndical agricole permettrait d'améliorer l'agro-écologie, car historiquement, l'Union des producteurs agricoles (UPA) est associée à une agriculture industrielle.
- Une réforme agraire est nécessaire pour redonner à la population et aux communautés un accès à la terre destinée à l'agriculture.

### Aller plus loin

- [Union Paysanne](#)
- [La Via Campesina](#)
- [Facebook Centre Paysan école agroécologie](#)
- [Communauté d'Ekuanitshit](#)
- [Décroissance et souveraineté alimentaire](#)

EP09

# Quelles sont les six formes d'agriculture durable?

avec Gaël Plumecocq

Économiste de formation, Gaël Plumecocq travaille à l'INRAE, un institut de recherche public œuvrant pour un développement cohérent et durable pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement. Il est également membre de l'atelier d'écologie politique de Toulouse, en France. Ses travaux actuels portent sur les connaissances et les valeurs mises en oeuvre dans les processus de développement et d'agriculture durable.

BALADO  
LOCO



Gaël Plumecocq  
· · Chercheur en économie à l'INRAÉ · ·  
Toulouse (France)

ÉPISODE #09

## À retenir

Pistes de solution pour les politiques publiques

- Créer des politiques publiques qui permettent d'amortir le coût des transitions d'un modèle à l'autre afin d'accompagner et d'aider les agriculteurs à changer leurs modes de production et de commercialisation. Une fois la transition achevée, on les laisse ensuite voler de leurs propres ailes.

Pistes de réflexion concernant les banques et les contrats commerciaux

- La logique productiviste passe par la massification de la production, et ce, par la réalisation d'économie d'échelle. C'est à dire que l'investissement initial sera amorti parce qu'on change d'échelle de production. Accepter de rembourser des dettes sur le long terme, c'est céder la responsabilité de sa production. On n'est plus complètement maître de la production puisqu'il devient obligatoire de faire ce qui est rentable et non ce qui est durable.
- Face aux rapports de force et au jeu des intérêts économiques qui limitent les possibilités de changement du système agricole vers plus de durabilité, il existe des marges de manœuvre qui reposent sur l'adoption de nouvelles valeurs éthiques qui ne favorisent plus la productivité.

EP10

# Remettre les savoirs endogènes au cœur de l'agriculture

avec Yanick Kemayou

En tant qu'entrepreneur social, Yanick Kemayou tente de réinventer l'éducation pour la rendre pertinente pour les apprenants. Celle-ci permet de résoudre des enjeux concrets rencontrés par les communautés locales, notamment en ce qui a trait à l'agriculture. La solution proposée par Kabakoo consiste à reconnecter l'apprentissage et la formation aux réalités locales actuelles.

BALADO  
LOCO



Yanick Kemayou  
.. Fondateur de Kabakoo ..  
Bamako (Mali)

ÉPISODE #10

## À retenir

Étant donné qu'on sera en plein dans l'ère écosystémique en 2050, je souhaite qu'on on ait réinventé l'apprentissage et l'éducation pour la majorité des êtres humains d'ici là. Je trouve ça important qu'on saisisse l'importance de l'éducation et qu'on arrête l'uniformisation de celle-ci partout dans le monde. J'espère que ce sera naturel, même normal, qu'une école au Québec soit différente d'une école à New-York. Ça passe par l'alimentation. Les habitudes alimentaires auront une empreinte moins dense, moins forte et plus en phase avec les localités. La majorité des aliments consommés viendront peut-être des environs. On mettrait une charge moins lourde sur la planète en essayant de consommer de manière moins globalisée. Cette démarche est directement liée à l'évolution que l'école aura eu à faire.

## Aller plus loin

- [Kabakoo \(Site internet\)](#)
- [Yanick Kemayou \(son blogue\)](#)

## EP11

# Qu'est-ce que la justice alimentaire?

avec Marc Brûlé (de *Système Alimentaire Pour Tous*)

Marc Brûlé est coordonnateur de l'organisme *Système alimentaire pour tous* (SAPT). Il nous présente la perspective des personnes qui n'ont pas accès à une alimentation saine dans le système alimentaire industrialisé et mondialisé. SAPT propose une approche basée sur les droits afin de garantir l'accès à l'alimentation, changer la logique de charité et modifier les techniques de marchandisation des aliments.

BALADO  
LOCO



Marc Brûlé  
· · Gestionnaire de Panier Futé Coop  
Coordonnateur – système alimentaire pour tous · ·  
Montréal (Québec)

ÉPISODE #11

### À retenir

- Le *Système Alimentaire Pour Tous* est un levier, imaginé avec et pour les citoyen.ne.s des différentes communautés, qui a pour objectif d'assurer l'accès à une alimentation saine pour tous, de renforcer le lien social et d'offrir des possibilités de travail ou de génération de revenu par la création de petites entreprises.
- À partir de la mobilisation des citoyen.ne.s et des acteur.rice.s de la communauté, il est possible de créer un système inclusif qui permettrait à tous et à toutes de s'alimenter à bon prix, avec des produits de qualité, en quantité suffisante et en toute dignité.

### Aller plus loin

- [Portrait des Serres du Dos Blanc](#), une coopérative pour et par la communauté.
- [Un système alimentaire pour tous](#)

## EP12

# Les fiducies d'utilité sociale agroécologique (FUSA)

avec Hubert Lavallé de Protec-Terre

Ingénieur de formation, Hubert croit qu'une saine alimentation est à la base d'une bonne santé. C'est pour cette raison que lui et sa conjointe ont décidé de nourrir leur famille le plus possible à partir d'aliments biologiques produits localement depuis une quinzaine d'années. Cela l'a amené à rejoindre l'organisme Protec-Terre et à travailler au renforcement de la production agricole écologique de proximité au Québec

BALADO  
LOCO



Hubert Lavallé  
.. Président de Protec-Terre ..  
Saint-Jean-Port-Joli (Québec)

ÉPISODE #12

### À retenir

- Le modèle de FUSA permet d'assurer la préservation du patrimoine agricole biologique québécois au bénéfice des communautés de proximité.
- La FUSA doit se faire pour un bénéfice sociétal et non lucratif.

#### Piste d'action pour les citoyens

- Le citoyen peut exiger la mise en place de FUSA auprès de sa municipalité et expliquer les bénéfices qu'elles apportent aux communautés.

#### Piste d'action pour les gouvernements locaux

- Création d'un fonds fiscal pour l'acquisition de terres agricoles
  - Permet un crédit d'impôt pour les citoyens-investisseurs
  - Ex. Terre de liens a levé 40 millions d'euros pour l'acquisition de terres

### Aller plus loin

- Témoignages – FUSA
- Qu'est-ce qu'une FUSA?
- Formation en agriculture biologique du Cégep de Victoriaville

CAPSULE01

# Manger local

avec Julie Ross des Jardins de Julie

Comment produire davantage d'aliments de saison avec des légumes ancestraux? Julie Ross, semencière artisanale, nous présente quelques semences adaptées au climat du Québec et nous explique l'importance de s'approvisionner en semences biologiques et produites de façon éthique pour créer son propre potager.



## Sa vision pour 2050

Ce serait merveilleux que le Québec soit en mesure de boucler la boucle de la semence à l'assiette grâce à son autonomie en ce qui a trait aux semences artisanales.

## Aller plus loin

- Visionner la capsule
- Le Jardin de Julie

## CAPSULE02

# Le juste prix

avec **Épicerie LOCO**, **Le Détour** et **Ferme Arpents Roses**

Qu'est-ce que le juste prix ? Comment s'assurer que les aliments sains et locaux demeurent accessibles à tous et permettent aux producteurs de pouvoir en vivre honorablement ? Dans cet épisode, nous découvrons deux approches mises en oeuvre par des épiceries de proximité pour encourager un accès pour tous à des aliments sains. Alors que l'épicerie *Le Détour* compte sur l'implication bénévole de ses membres pour réduire ses marges, *LOCO* mise sur une tarification variable afin d'améliorer l'accessibilité aux aliments. Puis, la capsule se termine sur un tour d'horizon de la dure réalité financière des petit.e.s producteur.ice.s maraîcher.e.s.



### À retenir

Le Détour compte sur le bénévolat pour rendre une alimentation saine plus accessible. Épicerie LOCO mise sur une tarification variable pour réduire ses marges sur les aliments de base afin de les garder accessible.

Il existe néanmoins une tension afin d'assurer un prix accessible pour tous.te.s en s'assurant que les paysan.ne.s puissent vivre convenablement de leur art.

### Aller plus loin

- [Visionner la capsule](#)
- [Épicerie LOCO](#)
- [Épicerie Le Détour](#)
- [Ferme des Arpents Roses](#)

## CAPSULE03

# Enjeux internationaux

avec Magno Diaz de Distribution Solidaire

Dans cette vidéo, Magno Diaz de Distribution Solidaire nous présente les habitants de son village natal, El Palto. Ceux-ci sont également producteurs d'un café éponyme vendu chez LOCO. Découvrez comment la solidarité internationale entre mangeur.euse.s et petit.e.s producteur.ice.s peut avoir un effet réellement bénéfique sur les communautés!



### À retenir

Il est possible de créer un commerce international qui permet la solidarité entre mangeur.euse.s et les paysan.e.s en passant par des «circuits courts» internationaux ou en encourageant le commerce équitable.

### Aller plus loin

- [Visionner la capsule](#)
- [Distribution Solidaire](#)

## CAPSULE04

# La justice alimentaire

## avec Les Serres du Dos Blanc

Quels rôles peuvent jouer les épiceries de quartier et les coopératives agricoles pour favoriser une plus grande justice alimentaire? Dans cet épisode, Issiaka Sanou, directeur général de la coopérative Les Serres du Dos Blanc nous explique comment leur coopérative permet de nourrir sainement et gratuitement des communautés défavorisées et enclavées dans des déserts alimentaires. Un modèle novateur et inspirant qui permet d'entrevoir les possibles chemins vers des systèmes alimentaires plus justes! Nous sommes extrêmement fières de vous offrir leurs légumes en épicerie! Grâce à vous, ce sont des dizaines de personnes, ici même à Montréal, qui ont gratuitement accès à des légumes frais, sains et biologiques!



### À retenir

La coopérative a été fondée par et pour une communauté située dans un désert alimentaire de Montréal. De plus, la coopérative utilise les bénéfices générés par ses ventes aux épiceries pour offrir gratuitement des aliments sains à des populations défavorisées

### Aller plus loin

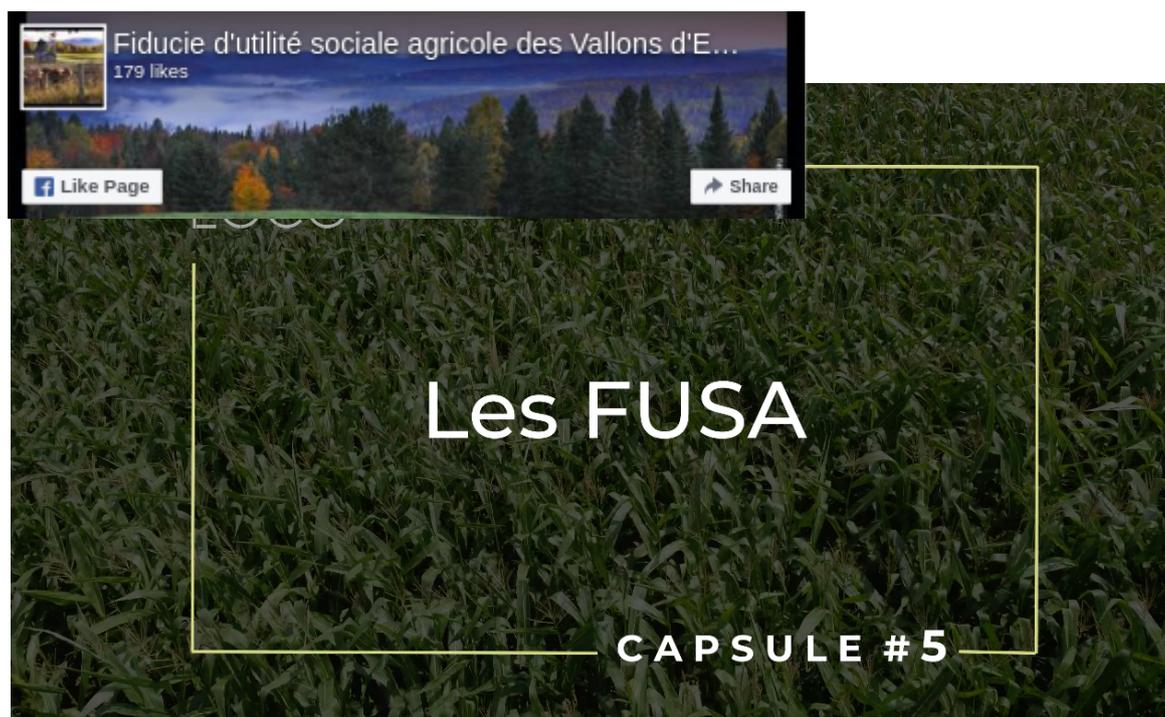
- [Visionner la capsule](#)
- [Les Serres du Dos Blanc](#)

## CAPSULE05

# Les Fiducies d'utilité sociale agroécologique (FUSA)

avec Ferme Arpents Roses, 33 Hectares et Protec-Terre

Dans cette vidéo, on démystifie ce qu'est une fiducie d'utilité sociale agricole (FUSA) et on vous présente deux exemples situés au Québec. Dans le premier cas, la terre a été offerte à une FUSA alors que dans le second, la terre a été vendue à la FUSA.



### À retenir

Les FUSA, par leur versatilité, sont un outil puissant pour transformer notre système alimentaire. Les communautés auraient tout intérêt à les voir se multiplier afin de protéger les terres agricoles de la spéculation.

### Aller plus loin

- [Visionner la capsule](#)
- [FUSA Vallons d'En-Haut](#)
- [33 Hectares](#)

# LOCO

ÉPICERIE ÉCOLOGIQUE  
•• ZÉRO DÉCHET ••

## Partenaires



ASSOCIATION  
INTERNATIONALE  
DES MAIRES  
FRANCOPHONES

PRODUCTEURS  
LOCO



UNION PAYSANNE

