

La coopérative de solidarité [Les Ateliers coopératifs du Fjord](#) naît en 2008 d'une volonté d'un groupe de citoyens souhaitant soutenir les initiatives d'affaires en développement durable au Bas-Saguenay. Parmi les nombreuses idées des membres de départ, celles d'implanter une microbrasserie et de démarrer un projet de restauration lié au développement de l'offre agrotouristique se concrétiseront en quelques étapes, dont celle d'acquiescer le célèbre [Bistro de L'Anse](#) en 2011. [La Microbrasserie la Chasse-Pinte](#), quant à elle, voit le jour en 2015. Sise dans l'ancienne caserne de pompier de la municipalité, la Chasse-Pinte est alors l'une des plus petites brasseries au Québec. Depuis, la coopérative est sur un bel essor et fait grandir ses deux volets complémentaires dans un esprit de développement durable.



UN EXEMPLE D'ENGAGEMENT SOCIAL

Avec le Bistro de L'Anse, la coopérative dynamise et enrichit le milieu socioculturel en présentant des spectacles et diverses activités artistiques et culturelles. Plus qu'un simple espace de convivialité, le Bistro de L'Anse est le seul diffuseur culturel majeur dans le Bas-Saguenay, un rôle important qu'il accomplit brillamment.

UN EXEMPLE DE RETOMBÉES ÉCONOMIQUES

Depuis 2011, grâce à la forte croissance de son chiffre d'affaires, la coopérative a investi plus de 1M\$ pour développer le Bistro de L'Anse et la microbrasserie La Chasse-Pinte, et des investissements supplémentaires de 1.5M\$ sont à venir dans la prochaine année côté du Bistro. Preuve que tout est lié, cette importance économique grandissante permet non seulement à la coopérative de jouer un rôle important dans l'industrie agroalimentaire et touristique mais également de créer des emplois de qualité. En effet, la coopérative fait figure de leader en matière de conditions de travail dans son domaine d'activités au Bas-Saguenay. Cet engagement envers les membres travailleurs a des impacts importants sur la qualité de vie de près d'une trentaine de travailleurs qui contribuent à la vitalité économique, sociale et communautaire de leur milieu.

De plus, le Bistro de L'Anse fait partie des restaurateurs certifiés *Ambassadeur de saveurs* par la Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean. Les *Ambassadeurs de saveurs* s'engagent à offrir un menu mettant en valeur une majorité de produits locaux et régionaux. Le Bistro est souvent le principal client de ces producteurs locaux. De fait, plus de 70% des produits vendus au Bistro proviennent de la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean.



DES EXEMPLES D'ENGAGEMENTS ENVIRONNEMENTAUX

Socialement et économiquement, les impacts positifs de l'approvisionnement local sont nombreux, mais les avantages environnementaux sont également considérables, notamment par l'importante réduction des émissions de gaz à effet de serre liée au transport des matières premières. Des engagements signifiants sont aussi effectués en ce qui concerne la gestion des matières résiduelles. Par exemple, à la brasserie, tous les résidus de brassage sont offerts à une ferme laitière locale, un procédé courant dans ce secteur. L'équipe prévoit également l'achat prochain d'un composteur de très grande capacité pour disposer des autres résidus organiques. Au Bistro de L'Anse, la production de déchets a été réduite au maximum, notamment par l'élimination des pailles, il y a plusieurs années. De plus, la totalité des résidus organiques en provenance de la cuisine est récupéré par une petite ferme d'élevage de porc qui en nourrit ses animaux.

POUR ALLER PLUS LOIN

418 668-7533 p.116 | eleonore.cote@cqdd.qc.ca | www.pmedurable02.com