

**1/ PRESENTATION DE L'ENTREPRISE :** *Présentation de l'entreprise (date de création, type d'entreprise, histoire de sa création et de son développement, nombre de salariés, etc.), type rural ou urbain, présentation des dirigeants. Ces informations doivent être agrémentées de photos ou autres documents servant à renseigner le dossier.*



*Figure 1 Enseigne du Poirier-au-Loup*

Le Poirier-au-Loup est une EURL créée en décembre 2014, mais l'activité n'a débuté que le 21 mai 2016. Son objet social est « Restauration, bouquinerie, ventes de vin bio, salon de thé, café-tricot, café-philo, café-contes, exposition, ventes d'objets et toutes autres activités de convivialité ». Son capital social est de 20 000 euros.

C'est donc à la fois un restaurant, une caviste, un salon de thé et une bouquinerie d'où l'appellation de « rest-ô-livre ® », marque déposée à l'INPI, invocation au plaisir de manger et de tenir un livre.

Cet objet social est né d'une envie d'Hélène LIPIETZ et de son époux d'avoir, à la retraite d'une précédente profession, une activité qui permette de créer des liens et de faire découvrir le Morvan à des non-Morvandiaux .

D'abord pensée comme une activité accessoire à une bouquinerie dont le fonds de commerce aurait été les livres amassés en 40 ans de vie commune sans télévision, l'idée de restauration a pris peu à peu de l'épaisseur en accord avec l'engagement politique antérieur d'Hélène qui peut se continuer dans le choix d'une restauration bio, locale, équitable et solidaire. La restauration est pensée, vécue comme un moyen de sensibiliser nos concitoyen-nes à l'urgence d'une prise de conscience de la dégradation de nos conditions de vie dont l'alimentation et la sociabilité font partie intégrante.

Il est vrai que le choix d'Avallon, dicté par la volonté ancienne d'Hélène de vivre dans le pays de ses ancêtres se prête bien à l'objectif : petite ville de 7200 habitants, touristique et prisée des Parisien(e)s par sa proximité (200 km par l'A6), elle attire aussi les étrangers car elle se trouve à 20 km de Vézelay, une des 10 premières destinations touristiques de France depuis son classement par l'UNESCO. Mais Avallon se situe aussi dans l'Yonne, département producteur de bio, notamment de céréales et plus généralement en Bourgogne avec la réputation, justifiée, de bien manger.

Le marché du samedi matin d'Avallon a aussi conforté ce choix : six producteurs s'affichent bio ou en permaculture et trois marchands vendent du bio. Beaucoup de producteurs non bio travaillent à moins de 40km d'Avallon. Ce vaste choix permet donc de s'approvisionner sur place.

La présence d'un magasin *la Vie claire* au bout de la rue et d'une *Biocoop* très dynamique à Auxerre (50 Km) était aussi essentiel dans la démarche.

C'est pourquoi, le choix de cœur d'Avallon s'est trouvé complété par le positionnement bio et locavore du restaurant qui est sans doute un des rares restaurants à n'avoir jamais acheté dans une grande surface professionnelle.



Figure 2 Façade du Poirier-au-Loup donnant sur la rue

L'achat de la maison fut donc fait en fonction de l'impératif suivant : en centre-ville, avec une cour, un lieu de restauration facilement aménageable et la possibilité de vivre au-dessus du magasin-restaurant.

Le rest-ô-livre® a donc pu s'installer dans le rez-de-chaussée d'une maison bourgeoise du XIX<sup>e</sup> siècle sur les terres Vauban, promenade d'Avallon conduisant à la gare : cette localisation n'est sans doute pas la plus touristique d'Avallon mais a toutefois l'avantage de permettre une montée en puissance de l'activité sans générer d'obligation d'embauche. Le lieu est suffisamment proche de l'ancienne nationale 6 pour attirer des touristes tout en étant suffisamment éloigné des points de fixation touristiques pour permettre aux Avallonnais-es d'y venir sans avoir l'impression d'être « de trop ». En outre, un diverticule du GR 13 passe devant le Poirier-au-Loup et conduit à Vézelay, point de départ d'un des chemins de Compostelle mais aussi le GR Vézelay Fontenay, ce qui génère une clientèle de passage appréciant le calme de la cour, à l'abri des voitures.

Les travaux d'aménagement, étagères pour présenter les livres, création d'une cuisine professionnelle, création des toilettes, embellissement de la cour ont duré 8 mois avec des artisans locaux. Ces travaux ont été financés par un prêt fait au couple.

# Les Trophées NOUS 2018

CHRD

Durant cette période Hélène LIPIETZ a fait un stage de cuisine gastronomique chez FERRANDI et une journée porte ouverte, durant les travaux, a été organisée.

L'installation des 6000 livres d'origine a pris deux mois. L'achat du matériel de table et l'aménagement des deux salles à manger-bouquinerie avec tables uniques a été échelonné sur 2 ans, avec de nombreuses visites dans les recycleries rencontrées pour acheter la vaisselle, lustres et autres meubles d'un restaurant à l'accueil déclaré de 8+14 personnes.



Figure 3 Dîner dans le noir

Tout l'installation a été dictée par une logique de développement non pas durable, ce qui est impossible sur une Terre dont la production est finie, mais de « récession heureuse », au mieux d'« équilibre heureux » : équilibre de la vie professionnelle et familiale de la cuistote ; équilibre entre les diverses activités du Poirier-au-Loup ; équilibre social de la clientèle « bobo » ou populaire, intellectuelle ou manuelle, française ou étrangère, valide ou invalide ; équilibre dans l'élaboration des menus végétariens ou non, produit locaux ou plus lointains, cuisine de tradition ou innovante.

Sans aller jusqu'à la récession, la stagnation de nos besoins est tout à fait adaptée à la restauration et la bouquinerie : utilisation de matières premières issues du terroir ou réutilisation des biens manufacturés sont facilement applicables en restauration.

En outre, la protection de la planète passe par le locavore et le bio : « *il faut que la production privilégie la qualité à la quantité, avec des implantations en local. Parallèlement, il est nécessaire que le consommateur revienne à une plus grande saisonnalité dans le choix des aliments consommés et privilégie ceux ayant l'empreinte carbone la plus réduite possible* » (Patrick BERTUZZI, responsable de de la filière agroclim de l'INRA, in Marianne 17 août 2018)

# Les Trophées NOUS 2018

CHRD

La solidarité avec nos producteurs locaux et ceux plus lointains mais aussi avec les publics ayant rarement ou jamais l'occasion de se rendre au restaurant fait partie de la philosophie du projet : mise en avant des producteurs avec leur adresse ou lieu de vente, « boîte à galette » pour les pourboires servant principalement à des coups de pouce restauration aux plus démunis.

Depuis la création de la monnaie locale icaunaise « la cagnole » (<http://www.poirier-au-loup.fr/Achetez-des-et-en-Cagnoles>), le Poirier-au-Loup est un des comptoirs de change et accepte bien-sûr cette monnaie, privilégiant ainsi encore plus les circuits-courts, y compris monétaires.

Le principe affiché de « menu unique, table commune » (<http://www.poirier-au-loup.fr/Le-restaurant>) participe pleinement à la logique d'équilibre heureux puisque dès l'origine les risques de déchets sont moindres et des astuces de service minimisent la vaisselle salie.

L'équilibre heureux entre la connaissance du passé, du présent et la projection dans le futur est un gage de pérennité de l'entreprise qui ne cherche pas à se développer (quand le point d'équilibre économique sera atteint) mais à perdurer.



Figure 4 La salle aux secrets

**2/ PRESENTATION DE LA POLITIQUE DE L'ENTREPRISE**, *plus spécialement dans le domaine où elle se distingue (management, développement durable, marketing, communication, innovation produits, etc.). Dans cette partie, le candidat explique pour quelles raisons l'entreprise a suivi cette politique.*

Le Poirier-au-Loup de par son nom et son surnom, *rest-ô-livre*, ne pouvait et ne devait qu'être le plus exigeant possible quant à son impact sur l'environnement, cette volonté est au cœur de toutes les réflexions et décisions, dès l'origine du projet. Et aujourd'hui encore des décisions dans la même logique sont prises :

- pour faire plaisir aux enfants, achat de pailles en paille de seigle il y a un mois ;
- système pour récupérer l'eau de lavage des légumes, trouver une bassine à anse de la bonne taille n'est pas évident ;
- si la mairie d'Avallon n'y met pas de mauvaise volonté, installation d'une borne de recharge des véhicules pour des véhicules roulant ainsi sans nucléaire, grâce à l'électricité d'Enercoop
- à terme, implantation de panneaux solaires pour l'eau chaude.

L'électricité d'origine non nucléaire est la première démarche pour maintenir une planète sans trop de déchets nucléaires et le choix d'*Enercoop*, (<http://www.poirier-au-loup.fr/Nos-fournisseurs-et-partenaires>) coopérative de producteurs et de consommateurs a été évident. Le chauffage est au gaz et sert uniquement pour le maintien d'une température minimale de 14 degrés la journée, 12 la nuit, grâce à un programmateur, le complément de chauffage est assuré par une pompe à chaleur air-air, réversible pour amener à 19 degrés. Bien-sûr la réversibilité n'est pas utilisée : même par 40 degrés, la fermeture des rideaux à l'est puis la mise en courant d'air entre les différentes pièces, permet le maintien d'une température inférieure à 25 degrés.

L'aménagement pour les handicapés n'est pas lié à une quelconque obligation légale mais relève du bon sens durable : nos clients sont de moins en moins jeunes, par conséquent il faut leur faciliter la vie et ceux qui sont handicapés sont heureux de trouver un restaurant qui a été conçu aussi pour eux et par eux : site internet dont la lisibilité a été testée par des non-voyants, annonce sur le site de la possibilité de préparer une alimentation mixée, tables fabriquées en Morvan dans un ESAT, établissement spécialisé pour l'accueil et le travail des handicapés.

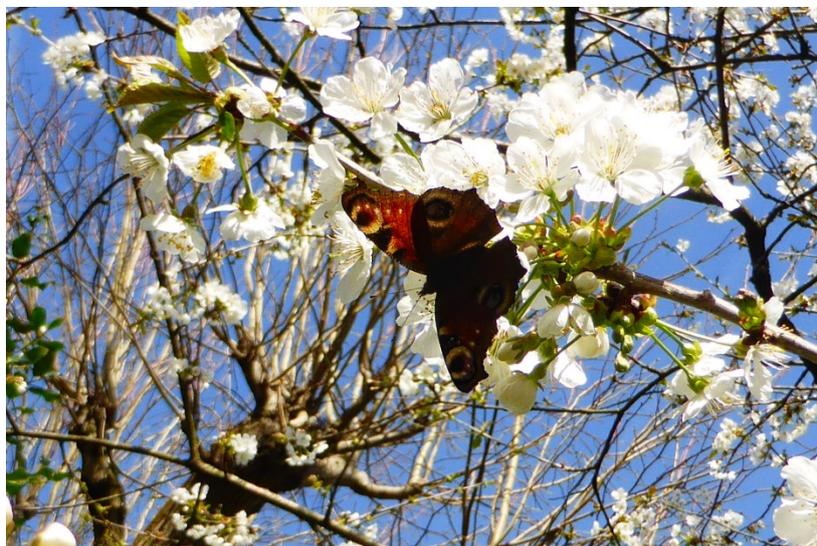
### **Autour de la cour**

La cour est donc meublée en tables achetées auprès de l'ESAT du Morvan, tout comme les nids, l'hôtel à insectes et les trois bacs à compost, mis en commun avec les autres locataires. Les claustras et bordures sont eux aussi en douglas du Morvan, réalisés par un petit artisan local à partir de planches sciées à Sermizelles à moins de 15 km d'Avallon. Le douglas est un bois qui grisaille et tient l'humidité au même titre que les bois exotiques.



*Figure 5 Mur de la cour*

Les oiseaux du ciel y sont nourris de graines de tournesol bio, et nichent dans la vigne vierge, la terre qui a été mise pour la petite culture des simples ainsi que les simples elles-mêmes sont bio et un coin pour « faire du BZZZ » (<https://fr.ulule.com/zonedebzzz-saison2/>) a été planté pour permettre aux butineuses de trouver leur pitance. Les maladies végétales sont traitées au savon noir ou aux orties.



*Figure 6 Paon du jour dans la cour*



Figure 7 Nid de merles

Les plantes sont arrosées grâce à la remise en service de la citerne : Avallon étant en hauteur, jusqu'au milieu du XIXème les Avallonnais-es n'avaient comme eau que l'eau de pluie. Par conséquent, une citerne occupe un tiers de la cave, 30 m3 environ. Avec l'arrivée de l'eau de ville, la citerne avait été abandonnée. La remise en eau et le pompage grâce à une pompe électrique permet donc d'arroser mais aussi d'assurer l'eau des toilettes et l'eau du lave-linge (un clapet anti-retour dans l'eau de ville est bien sûr posé).



Figure 8 Tuyau d'arrosage à l'eau de pluie

# Les Trophées NOUS 2018

CHRD

Seul bémol à la stagnation heureuse : un transat à disposition des clients, « made in China » parce que la cuistote a besoin de surélever ses jambes lors des quelques minutes de repos qu'elle s'octroie, et les parasols tout aussi lointains car il est impossible d'en trouver d'occasion.

La gestion des poubelles est en collaboration avec les co-usagers de la cour pour le sac de « non-recyclable », la communauté de communes gérant les ordures permet en effet un tri très efficace. De plus l'achat direct aux producteurs, l'achat en vrac et la présence des composteurs permet de réduire les sorties de poubelles au strict minimum (moins d'une fois par mois). Enfin, beaucoup de déchets sont recyclés par des dons à des clients, de fanes, pépins et écorces de melon, déchets carnés ou pains rassis pour nourrir leurs animaux.



*Figure 9 Composteurs*

## **Autour de la cave**

La cave bourguignonne permet bien-sûr la conservation des vins locaux, mais avec quelques pointes dans le Sud-ouest, voire l'Alsace.

Les vins sont majoritairement bio, mais ils peuvent être « nature » si la confiance est de mise avec le producteur ☺.

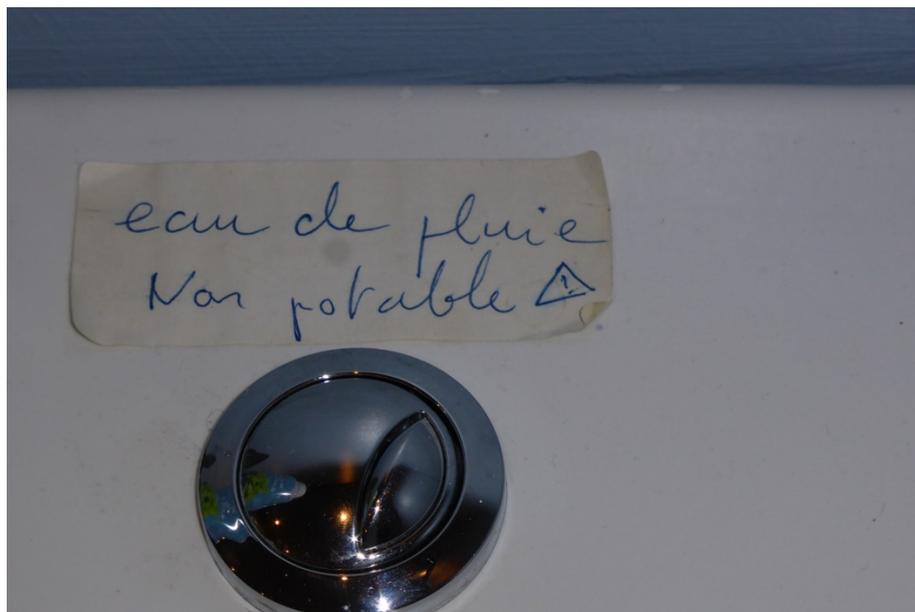
Les producteurs de vins ou de bières consignants les bouteilles sont privilégiés, même si cela entraîne un tri des bouteilles parfois compliqué pour un néophyte.

L'absence de licence IV oblige à proposer des boissons sans alcool qui fassent oublier aux clients cette restriction. C'est ainsi que sont mis à l'honneur la frênette du Morvan, la boisson de nos ancêtres à base de feuilles de frênes ou de la bière bio sans alcool de Seine-et-Marne, ou encore des jus de pomme aux fruits qui hélas ne sont pas bio mais proviennent de culture raisonnée, en bouteille de 25cl, contenant inconnu en bio bourguignon, pour l'instant.

Un vieux réfrigérateur qui accepte de fonctionner dans une cave, donc en voie de disparition, sert d'entrepôt pour les fruits et légumes.

#### **Autour des toilettes**

Les toilettes sont alimentées en eau de pluie tout comme l'arrosage du jardin : l'obligation de l'indiquer sur la chasse d'eau ouvre des discussions et des envies de remettre en état leurs citernes pour les Avallonnais-es.



*Figure 10 Toilettes alimentées à l'eau de pluie*

Les rouleaux de papier sont sans mandrin, encore une production inutile évitée. Les serviettes de toilette en tissu ont été achetées d'occasion. Le savon n'est pas liquide, même si certain-e-s le regrettent car ces derniers, même écologiques, sont bien plus polluants à quantité de mains lavées équivalentes que les savons solides.

La machine à laver le linge est partagée avec un locataire et le linge est étendu à l'extérieur dès que possible ou sur le radiateur sèche-serviettes durant la nuit. Il est bien sûr mis en marche sur le mode « éco », et la nuit, moment où la demande générale d'électricité est la plus faible.

Les produits utilisés sont aussi bio pour minimiser l'impact sur l'eau.

Le lavabo et la lumière se déclenchent et s'arrêtent au mouvement.

#### **Autour de la cuisine**

La cuisine aux normes les plus récentes (moins de trois ans) est classique avec cependant le refus de congélateur qui encourage à la paresse gestionnaire.

Les produits vaisselle, y compris pour le lave-vaisselle, sont écologiques, les plans de travail, les ustensiles coupant et les planches sont désinfectées avec du vinaigre d'alcool additionné d'huile essentielle d'arbre à

# Les Trophées NOUS 2018

C  
H  
R  
D

thé et de lavande, ce qui conserve leur propreté microbienne plus longtemps. Un passage d'un organisme de contrôle tous les six mois a confirmé la bonne pratique d'hygiène.

La lutte contre les insectes très présents en bio est assurée par la présence de pièges aux phéromones et la mise dans des boîtes hermétiques des produits achetés en vrac.

Bien entendu, le point d'eau est muni d'un réducteur de débit, donc les russes et autres casseroles sont plus longues à remplir et un ingénieux système de réduction de la durée d'écoulement de l'eau du lave-main est mis en place, toutefois il faut être souple puisque la pression continue du genou est nécessaire pour faire couler l'eau.

Le lave-vaisselle n'est allumé qu'au dernier moment pour éviter le maintien de la température de l'eau sans raison, les plats à réfrigérer sont transférés dans des contenants froids avant d'être mis à la cellule de refroidissement.

Les appareils énergivores sont débranchés dès que possible même s'il existe un mode pause car les iodes des veilleuses consomment aussi. Même si l'électricité est d'origine non nucléaire, renouvelable grâce à *Enercoop*, il n'est resté pas moins vrai que consommer de l'électricité est toujours un gâchis.

Les ingrédients sont bien sûr bio ou/et locaux, les épices et condiments au maximum issus du commerce équitable. Mais surtout ils respectent la saisonnalité. Ils sont achetés au marché ou auprès du magasin de producteurs qui vient de se créer.

Les quantités cuisinées sont faibles, sauf repas exceptionnel, ce qui oblige à avoir une gestion sur deux jours pour pouvoir faire face à un afflux de commensaux. Les restes qui ne peuvent resservir sont donnés à des bénéficiaires des resto du cœur qui connaissent la maison ou mangés par la cuistote.

L'apprentissage, inachevé hélas, de l'art culinaire français de tradition, permet d'éviter l'achat de produits tout prêts, souvent riches en additif, les fonds sont donc préparés au jour le jour, la conception des menus s'enchaînant ainsi d'ingrédients en ingrédients.

Le pain ou la brioche n'est jamais perdu, et s'il en reste trop, des poules voisines seront servies, en outre sont privilégiés les boulangers qui travaillent un pain de garde, bio ou non, qui peuvent être justes réchauffés le lendemain sans changement gustatif. Certes ils sont un peu plus chers mais le fait de pouvoir les servir sur deux jours compense largement la différence.

Lors du « gros petit déj » (brunch), les confitures, souvent maison, ou les miels sont présentés en pot avec des micro-tasses pour se servir et les gâteaux ou brioches sont à découper par les client-e-s.

Les assiettes sont servies au plus juste, quitte à demander aux client-e-s s'ils-elles désirent un petit supplément ou une salade avec du fromage. Les assiettes revenant en générale vides, voire saucées, les pots en plastique alimentaire, conservés des achats de fromages blancs, sont rarement utilisés pour proposer des boîtes à restes.

## **Autour de la table**

Les meubles ont tous été achetés en recycleries ainsi que la plupart de la vaisselle, à l'exception de ce qui est trop souvent dépareillé ou n'existe pas ou rarement en occasion : verres gradués, couverts et bols de petit déjeuner.

# Les Trophées NOUS 2018

C  
H  
R  
D

Il n'y a ni set de table ni serviettes en papier, qui sont certes recyclables mais qui ont dû être produits. Les serviettes, comme certains torchons, ont été réalisées par la cuistote, dans des tissus recyclés ou achetées en recyclerie et décorées maison.

Les deux tables et leurs chaises sont d'occasion, ce qui oblige à en disposer d'avance car le style Henri II ou Henri III commence à dater et les chaises sont souvent branlantes.

La pratique de la table commune permet aussi de générer des économies de vaisselle dès que plusieurs clients arrivent en même temps par une cuisson ou réchauffage commun, par un saladier unique ou la mise à disposition d'une baguette sur une planche à pain pour que les clients le coupent à leur faim.

Bien sûr, le service du repas est le moment de promouvoir les produits locaux et d'expliquer les choix du menu unique et du repas commun. Des cartes de visite des fournisseurs sont à disposition dans le lutin (d'occasion) qui reste à table durant tout le repas pour encourager les convives à retrouver les produits qu'ils apprécient.

L'eau est celle du robinet, filtrée si besoin est, le café ou le thé, issus du commerce équitable, sont toujours présentés comme tels et leur lieu de production précisé.

La note est imprimée à la demande uniquement sur le verso de papiers déjà utilisés.

Il est aussi expliqué aux clients l'avantage de réserver avant de venir (ce que de nombreux font ☺), car une gestion au plus près des achats permet d'éviter le gaspillage.

Bien entendu, la table collective interdit l'usage des tablettes, ce qui est systématiquement rappelé en même temps qu'expliqué le coût humain et écologique de ces prolongements de doigts. Le réseau internet n'existe pas, car il y a des clients allergiques aux ondes.

Il est interdit de fumer dans la cour dès qu'il y a d'autres clients, ce qui peut hélas parfois amener des tensions, mais la pédagogie de l'explication et l'humour peuvent désamorcer les conflits.

Le rest-ô-livre® est donc un restaurant militant pour plus de convivialité, de respect de l'environnement et du travail des producteurs.

## **Autour de la communication**

Il n'y a eu qu'une seule distribution de prospectus par le service de la poste sur la ville d'Avallon, avec un retour négatif car elle a été jugée contraire à l'écologie de dépenser ainsi du papier (les clients sont parfois plus exigeants que la cuistote).

C'est pourquoi un effort de mise à jour constant du site du Poirier-au-Loup est fait pour permettre un meilleur référencement naturel avec des mots clés bien ciblés : restaurant, bio, locavore, bouquiniste, végétarien et autres mots pertinents avec 35 visites/jours. Cet effort est facilité par le choix d'un site développé sous Spip, logiciel libre ([https://www.spip.net/fr\\_rubrique91.html](https://www.spip.net/fr_rubrique91.html)).

Les clients qui le souhaitent peuvent recevoir l'infolettre mensuelle (<http://www.poirier-au-loup.fr/spip.php?page=infolettres>), grâce à l'autorisation écrite de conserver leurs adresses mises en place

# Les Trophées NOUS 2018

CHRD

depuis l'origine, ce qui permet d'avoir un fichier de 250 clients. Cette lettre indique ainsi les jours d'ouverture du mois à venir, les événements exceptionnels et les actions de solidarité relayées par le Poirier-au-Loup (récupération de cartes de vœux pour les détenues, de coussins pour les chiens-guides d'aveugles en cours de formation...).

La communication sur internet passe aussi par l'inscription sur des sites ciblés : office du tourisme du pays d'Avallon-Vézelay, bio-Bourgogne, valleeeducousin.fr, Gay Provence...

Les seules communications papier sont pour l'annonce des événements exceptionnels et sont placardées au marché avec quelque feuilles laissées sur divers stands. Après l'action, tous ces documents sont repris et transformés en petits mots joints aux livres envoyés lors d'une commande par internet.

Cette communication sans papier (les journaux gratuits sont sources de pollution), accompagnée du bouche à oreilles, est sans doute extrêmement lente à porter ses fruits, mais elle permet de générer une petite activité qui grossit d'année en année et qui sera équilibrée sans doute à la fin de la troisième année d'exercice.



Figure 11 Carpaccio de cèpes du Morvan



**3/ POURQUOI JE ME PORTE CANDIDATE** aux Trophées NOUS CHR D : *expliquez en quoi les caractéristiques remarquables et permet de prétendre à un Trophée NOUS CHR D (développement, originalité du concept, audace du pari commercial, originalité managériale, etc.).*

Le Poirier-au-Loup est un exemple concret des exigences d'une stagnation voulue et pensée, dans un métier parfois montré du doigt comme étant un métier de gaspillage.

Il paraît fondamental que les restaurateurs soient des ambassadeurs de la stagnation heureuse : l'écologie est souvent présentée comme une pratique rabat-joie au mieux, un recul au pire. Le repas, la convivialité et l'échange dans un lieu pensé pour, les livres à disposition, le jardin reflétant les menus ou les menus reflétés dans le jardin sont des moyens et des occasions de rappeler la nécessaire préoccupation de notre planète et de notre société :

- La préparation de plats bio, notamment par les moins riches, est souvent perçue comme difficile, l'existence d'un marché à Avallon est parfois ignorée par ceux qui ne connaissant que les grandes surfaces. Le retour à une cuisine « faite maison » doit parfois être dédramatisée.
- Les céréales ou légumineuses sont les grandes méconnues de la cuisine et peuvent être découvertes au Poirier-au-Loup, d'autant plus qu'elles sont souvent produites localement : quinoa, épeautre, lentilles...
- Si la viande, voire le foie gras, ont leur place au Poirier-au-Loup, le menu n'en comporte pas toujours, sans que pour autant cela soit mis en avant, souvent les clients ne s'en aperçoivent même pas.
- Les fruits ou les légumes et leurs variations sont trop souvent absents des tables, alors même que leur cuisine, pourtant simple, permet de rappeler la saisonnalité des produits.

Le pari de l'écologie par l'exemple n'était pas gagné d'avance, mais au vu des 30 mois d'existence, si l'équilibre financier du restaurant est loin d'être assuré par lui-même mais bien plus par la combinaison de la vente des livres en direct ou par internet, l'activité de caviste voire la location de la cour pour des événements, il est maintenant certain que le bouche à oreille fonctionne et que le public existe pour un rest-ô-livre ®:

- la fidélisation des clients est évidente ainsi que la curiosité (50% de clients fidèles, certains ont fait du Poirier-au-Loup leur cantine du samedi pour la convivialité du gros petit déj.) En outre si on en croit le dernier dossier de « nous CHR D », le concept de rest-ô-livre est particulièrement dans l'air du temps ☺
- Le bilan de 30 mois d'exercice montre la montée en fréquentation : de 2 personnes par jour d'ouverture, il est actuellement de 5 par jour d'ouverture alors que le Poirier-au-Loup n'est ouvert que 3 ou 5 jours par semaine, parfois même moins en cas d'occupations annexes de la cuistote, pour 38 semaines d'ouverture en 2016/2017 et 32 semaines prévisibles en 2017/2018. L'explosion de la vente de livres, tant sur internet qu'en direct, est aussi un bon signe pour la pérennité de l'entreprise d'autant que de nouveaux livres sont donnés et que chaque vente est donc proche d'un bénéfice total, sous réserve de la régularisation de la TVA sur stock.

Reste à savoir s'il est possible de reproduire le modèle du rest-ô-livre® puisqu'il nécessite :

- une évolution de la réglementation pour être au plus près des producteurs, ainsi la possibilité d'acheter des œufs de la ferme voisine sans passer par la mise en boîte homologuée devrait être possible (<https://helene.lipietz.net/spip.php?article589>) ou la simplification de la procédure pour indiquer la présence de produits bio au menu !
- La possibilité d'attendre le retour sur investissement, sans faire faillite, ce qui nécessite un apport financier personnel important, les 20 000 euros de capital social d'origine étant trop justes ;
- une situation géographique permettant l'approvisionnement de proximité ;
- un pluriactivité pour tenir durablement : repas, salon de thé, caviste, événements autour d'un thème, livre, vin ou producteur ;
- une connaissance des enjeux d'une stagnation heureuse voire d'une régression voulue ;
- un capacité pédagogique à faire comprendre aux client-e-s les pourquoi et comment de la démarche ;
- enfin, une conviction profonde que le changement de notre rapport à la nourriture, à la terre, aux produits manufacturés et aux autres fait partie des solutions qui permettront à notre planète de durer et à notre humanité de perdurer.

*« La civilisation, au vrai sens du mot, ne consiste pas à multiplier les besoins, mais à les réduire volontairement, délibérément. » Gandhi*



Figure 12 La court