

2 & 3 place Montoulieu, Toulouse
mtv@lunebleue.coop 06 76 82 60 21

Studio de création,
laboratoire de transition
& auberge

autour de l'alimentation résiliente

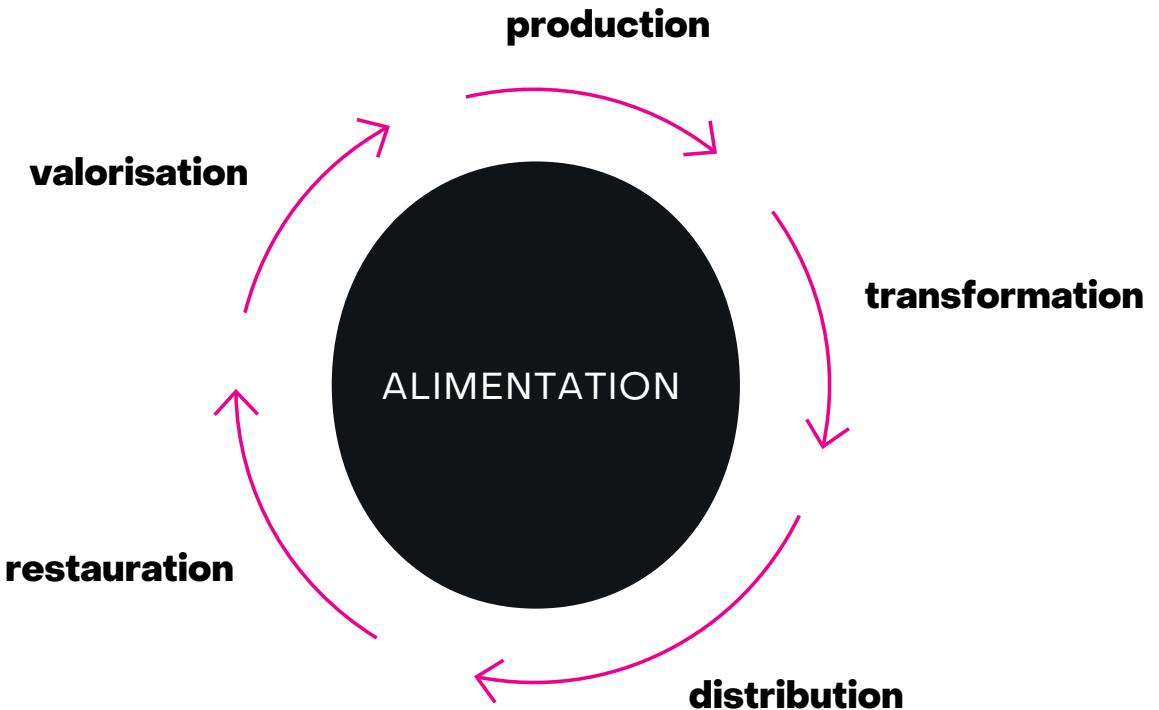
lune :
bleue

Alors que le lien entre les citadins et le monde agricole semble rompu et que le secteur de l'alimentation peine à se faire comprendre et à valoriser justement ses produits, il est primordial d'éveiller les consciences sur les enjeux alimentaires pour pouvoir **repenser collectivement la manière dont la ville s'alimente.**

Aujourd'hui, c'est en agissant sur l'environnement des consommateurs et en **revalorisant** les acteurs de la filière agro-alimentaire que nous pourrons **construire un modèle résilient.**

Lune Bleue accompagne ainsi des projets agro-alimentaires de la région occitane dans l'intention de capter et garder la valeur ajoutée générée sur le territoire.

Lune Bleue réunit des compétences multiples, permettant ainsi de proposer des solutions à tous les acteurs du circuit agro-alimentaire.



P. 5

I. Les 3 activités de Lune Bleue

P. 11

II. L'équipe Lune Bleue

P. 15

III. Nos réalisations

P. 29

IV. Nos partenaires

P. 31

V. Contact

I.

Les 3 activités de Lune Bleue

Lune Bleue développe 3 activités inter-dépendantes qui permettent de concrétiser nos ambitions :



Studio
de création

Accompagner et outiller
nos clients pour devenir
efficace et désirable



Laboratoire
de transition

Offrir des **espaces d'expression**
et de formation autour de
la question de l'alimentation



Auberge
Restaurant, Bar & co-travail

Proposer une **restauration saine**
et écoresponsable, ainsi
que des **espaces de co-travail**
à disposition de tou·te·s

Le studio de création

Accompagner et outiller nos clients
pour devenir **efficace** et **désirable**

Le Studio de création de Lune Bleue est spécialisé dans le **lancement de produits** et propose son expertise sur la conception d'applications et sites web, stratégie digitale, design, branding, études de marché, stratégie, photos, vidéos et son.

Nous accompagnons aussi les entreprises dans leur organisation et leur stratégie événementielle.



← Séance de prototypage
au studio

↓ Captation sonore
à la miellerie de Rabastens



Le laboratoire de transition

Offrir des **espaces d'expression et de formation** autour de la question de l'alimentation

Lune Bleue aspire à **créer du dialogue** et instaurer **un climat de confiance** entre consommateurs et acteurs du circuit agro-alimentaire occitans, à travers des actions pédagogiques et concrètes.

Ainsi, nous réalisons des formations entrepreneuriales et des conférences pour accompagner les acteurs du territoire dans la réalisation de projets durables.



L'auberge

Restaurant, Bar & co-travail

Proposer une **restauration saine et écoresponsable**,
ainsi que des **espaces de co-travail** à disposition de tou·te·s

L'Auberge de Lune Bleue est un lieu pour **travailler** (bureaux partagés), pour **échanger** (espace de conférence) et **se restaurer** avec un restaurant et un bar certifiés écotables *

L'Auberge met en pratique **les démarches écoreponsables** dans la restauration et propose un espace d'échanges avec le quartier sur **nos pratiques alimentaires urbaines**.

La mission de l'Auberge est de modifier nos comportements alimentaires et nous orienter **vers des modèles plus respectueux et équitables**.

Lune Bleue détient la Licence IV et est certifiée *Établissement deux écotables*



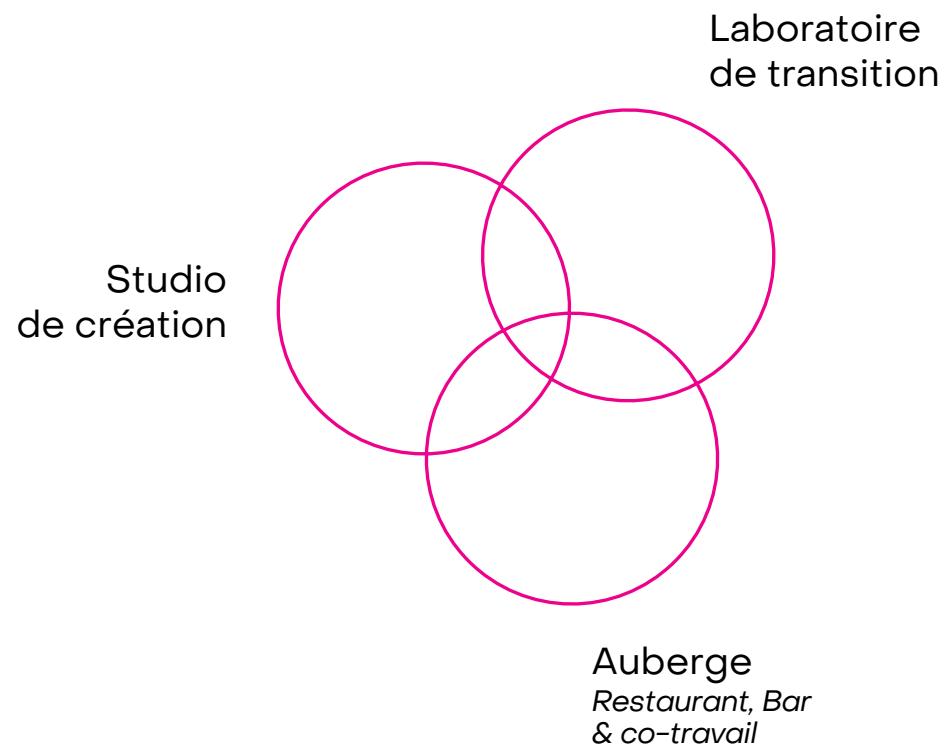
* Le label écotable valorise les restaurants aux démarches écoresponsables



↑↑ La salle de restauration
↑ L'espace de co-travail

Ces trois activités s'alimentent les unes les autres au quotidien.

Ce **modèle hybride** est au cœur du projet de Lune Bleue : décloisonner les métiers, mettre en relations des acteurs qui n'ont pas l'occasion de travailler ensemble, afin d'attiser la créativité et de construire **un modèle d'entreprise plus résilient** face aux crises économiques et sanitaires.



II.

L'équipe Lune Bleue

lune • bleue

Lune Bleue a fait le choix de l'entrepreneuriat coopératif.

Lune Bleue est fondée par 28 associé·es, en **Société Coopérative d'Intérêt Collectif** composée de développeurs informatiques, entrepreneurs, designers, chercheurs, cuisinier et artistes afin d'apporter un **accompagnement global** sur les projets.

Nous sommes organisés en **holacratie**, c'est-à-dire en cercles de projets dans lesquels les associés se répartissent afin de faire avancer les sujets qui les motivent de la manière la plus collégiale et participative possible.

Ce modèle d'organisation est adopté par de nombreuses entreprises en Allemagne, au Japon et aux États-Unis. Son objectif est **la fiabilité** et **l'adaptabilité** de l'entreprise.

Nos compétences

Développement

Applications & sites web
Front & back
Logiciels
Applications mobiles

Design

Image de marque
Design de service
Expérience utilisateurs
Identité visuelle (charte & logo)
Graphisme

Création de contenus

Réalisation de docs et films
Photos/vidéos
Composition musique
Community management
Rédaction d'articles
Création de Médias papiers

Gestion de projet

Agilité
Design Thinking
Coaching Lean
startup

Formation

Coaching professionnel
Création de programmes
entrepreneuriats
Atelier

Événements

Création de contenus
Communication
Logistique
Recherche de partenaires
Organisation de tables rondes
Recrutement des têtes
d'affiches
Rédaction des communiqués
de presse
Restauration

Innovation territoriale

Marketing
Concertation citoyenne
Animation de focus group

Stratégie

Digitale
Différenciation
Étude de marché
Audit
Benchmark



III.

Nos réalisations

lune • bleue

Nos réalisations

STUDIO DE CRÉATION · 2019

Fumaison Occitane

Création de site web, stratégie digitale,
photographie et retouche de la gamme de produits
pour Fumaison Occitane → fumaison-occitane.fr



**design · développement
conseil · production**

The screenshot shows the homepage of the Fumaison Occitane website. At the top, there's a navigation bar with links for "A propos", "Contact", "Blog", and "Se connecter". Below the navigation is the Fumaison Occitane logo. A main banner features a photograph of various smoked fish products like salmon and trout. Text on the banner includes "Bienvenue chez Fumaison Occitane" and a description: "Créateur de poissons fumés, Fumaison Occitane vous propose du saumon fumé, froid et chaud, de la truite fumée et de l'esturgeon fumé." Below the banner, there's a section titled "Nos saumons fumés" with two images of salmon: one labeled "Saumon fumé à froid" and another labeled "Saumon fumé à chaud". Further down, there's a section titled "Nos truites fumées" with an image of trout.

STUDIO DE CRÉATION · *projet en cours*

Cosmoscope

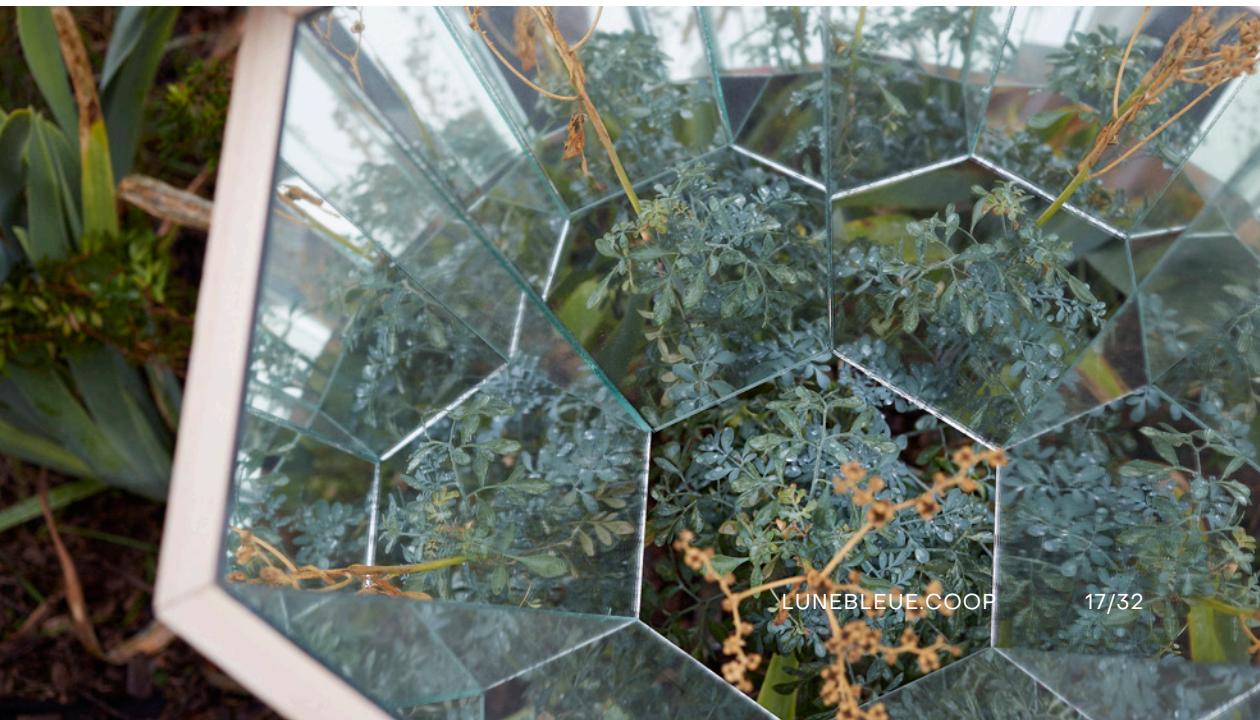
Le Cosmoscope est une installation low tech mobile invitant à se regrouper, regarder et changer de point de vue. Ce dispositif d'observation interroge ce qui nous lie au reste du Vivant, en proposant au spectateur un double regard : de l'immensité cosmique à la cellule végétale, du micro au macro.

Deux versions sont proposées : d'une part, un grand Cosmoscope de 3,7 m de hauteur dans lequel les spectateurs sont invités à rentrer pour contempler l'infiniment grand grâce à un oculus ouvert sur le ciel ; d'autre part, un petit Cosmoscope destiné aux scolaires, portable et léger, pour observer le grand comme le petit.



design · événementiel

Lune bleue •







STUDIO DE CRÉATION · 2019

Accompagnement Tiers-Lieu

Accompagnement Tiers-Lieu de l'agglomération Chauny-Tergnier-La Fère en Picardie.

Co-création du projet de la Péniche : audit du territoire, atelier de concertation, préconisation sur emplacement, modèle économique et montage juridique.



conseil · production

/une bleue •



Nos réalisations

STUDIO DE CRÉATION · 2020

Les Ambassadeurs du Tourisme Durable

Co-Réalisation des « Ambassadeurs du Tourisme Durable » avec Emahao et l'ADEME en octobre 2020.
Développement d'un outil numérique participatif,
écriture du programme et sélection des intervenants,
animation des tables rondes et atelier de *design thinking*.



**événementiel · gestion
production · conseil
développement**

/une bleue •



DESIGN GENIE

10' : 4 SOUHAITS POUR

INDIVIDUELLEMENT



LES
AMBASSADEURS
DU TOURISME
DURABLE

ASSOCIATION DES PARTIS POLITIQUES
D'EXAG-HAUTE-CORSE

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Département Finances

ADEME
Agence de l'environnement et de la transition écologique

CARMELLA CORSE
Collectivité de Corse
Agence de Développement
du territoire

BANQUE des
TERRITOIRES

ATOUT
FRANCE

emaho



STUDIO DE CRÉATION · 2019–2020

Autrement

Création de contenus, reportages photos et mise en avant de producteurs de la région Occitanie pour le blog *Lune Bleue Autrement*.
→ autrement.lunebleue.coop



**production · design
développement**



Manu, 19 vaches, 1 taureau et du fromage bio
produire en bio est pour lui une évidence afin de rester en harmonie avec la terre qui l'entoure. La certification est un coût non négligeable (100 euros par an) mais assure à ses clients la qualité de son travail.

Mélanie

Dans la vallée du Couseran, dans les Pyrénées Ariégeoises, Dora, Inès, Noëlla et compagnie partagent leurs vies avec un seul mât. Faire le fromage pur produit des vaches de race Buisse qui produisent un lait riche en protéines, des Accordances et Montbeliarde pour plus de matières grasses. Le résultat ? Le fromage de Manu, exceptionnel !



The screenshot shows a grid of three cards on a pink header background:

- La permaculture, Quésako ?**
Nous pouvons dire que la permaculture est un assemblage : agriculture de conservation + agroforesterie + agriculture biologique.
Personne ne s'intéresse au maraîchage, les légumes, ça ne rapporte pas assez. Mais il faut à tout que ça change, il faut faire évoluer nos modes de consommation sur de grandes surfaces, sans vie et sans apports nutritionnels.
- Pierre, le maraîcher de montagne**
« Personne ne s'intéresse au maraîchage, les légumes, ça ne rapporte pas assez. Mais il faut à tout que ça change, il faut faire évoluer nos modes de consommation sur de grandes surfaces, sans vie et sans apports nutritionnels. »
- Manu, 19 vaches, 1 taureau et du fromage bio**
Produire en bio est pour lui une évidence afin de rester en harmonie avec la terre qui l'entoure. La certification est un coût non négligeable (100 euros par an) mais assure à ses clients la qualité de son travail.

At the bottom, there's a yellow footer bar with the Lune Bleue logo, contact information (Tel. -05 61 00 21 75), and social media links.

The main image shows a man milking a cow. The text below it reads:

C'est un malentendu l'ensemble de la chaîne de production : élevage, production de fromage affinage, vente aux marchés, restaurant et épicerie, que Manu peut picoler les deux bouts.

Il n'est pas évident de voir qu'entre 1990 et 2010, la population active agricole a été divisée par deux. Il n'est pas évident de voir que les agriculteurs produisent un quart d'agriculteurs en moins d'à une dizaine d'années si rien n'est fait.*

Aujourd'hui, 80 % du commerce mondial des produits alimentaires est contrôlé par 5 sociétés multinationales.*

Il est grand temps de repenser la manière dont le nourriture fonctionne nos vies, de soutenir nos producteurs en achetant leurs produits et de les rétribuer au juste prix.

Pour venir déguster son fromage
Afin de soutenir des producteurs variétés comme Manu, et faire découvrir les produits au plus grand nombre, Lune Bleue vend le fromage de Manu tous les mois, ou le soir avec nos planches à partager. On le déguste auvergnat froid que chauffé sur des brûcheuses, dans les graminés, et en raclette pour les jours de pluie!

*Source: Les Géants d'Abondance (2010) Vers la résilience alimentaire. Faire face aux menaces globales à l'échelle territoriale. Première édition. 170 pages.

Below the main image is a grid of six small thumbnail images showing various scenes related to agriculture and food production.

STUDIO DE CRÉATION · 2020

Ruche Sonore

Expérience immersive au cœur d'une ruche à travers les saisons. Cette bande sonore diffusée au Musée du Nougat Arnaud Soubeyran (Montélimar) nous plonge dans l'univers des abeilles comme si nous pouvions être l'une d'entre elles. Ventilation et pulsation hivernales, éveil du printemps, chant des reines, essaimage, frénésie des récoltes, décroissance automnale ; ce voyage initiatique les yeux fermés nous sensibilise à l'incroyable richesse de ces polliniseurs, mais également à leur fragilité.



design • production

Lune bleue •





Nos réalisations

LABORATOIRE DE TRANSITION · *projet en cours*

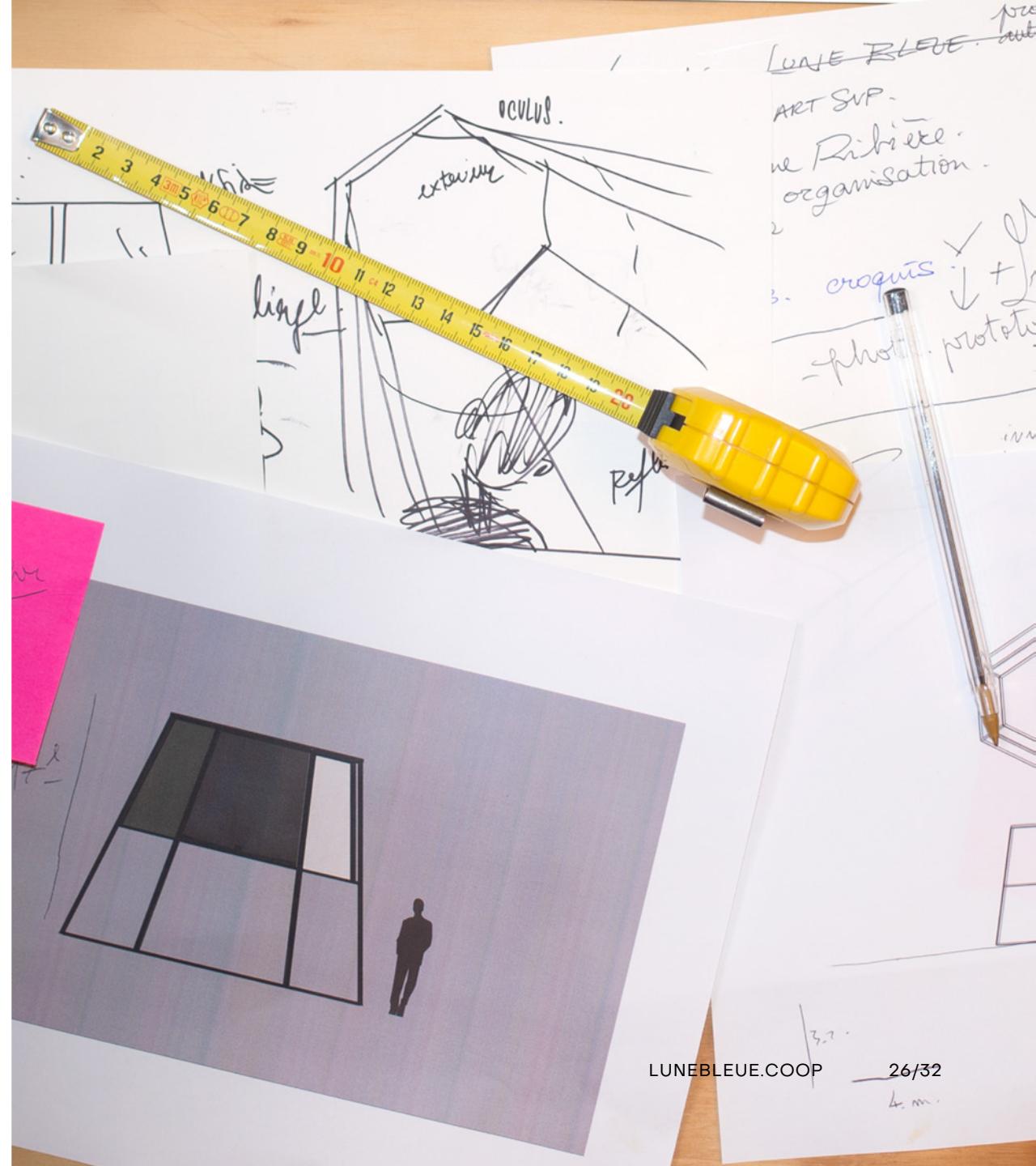
Laboratoire des producteurs

Développement de prototypes numériques,
de mobilier et de packaging pour le *Laboratoire des producteurs* (projet en cours de création).
Concertation citoyenne, conférences, marché alimentaire, projection de documentaires.



**design · production
développement · gestion
événementiel**

LUNE BLEUE •



LABORATOIRE DE TRANSITION · 2019

Réveil Créatif

Accueil du Réveil Créatif « Ateliers d'écriture »
à Lune Bleue en novembre 2019.



événementiel



LABORATOIRE DE TRANSITION · 2019–2020

On a mangé sur la Lune

Tous les jeudis soirs, en partenariat avec Les Halles de La Cartoucherie, Lune Bleue accueille des chefs qui privilégient les circuits courts et locaux, privilégiant les produits de saison, et tentent de minimiser autant que possible la production de déchets.



**événementiel · design
gestion**



IV.

Nos partenaires

lune • bleue

●
**AgriSudOuest
Innovation**
Membre du Pôle de Compétitivité

●
COSMOPOLIS
Projets “On a mangé sur la Lune”
et *Laboratoire des Producteurs*

●
DIGITAL 113
Membre du Cluster
des entreprises numériques

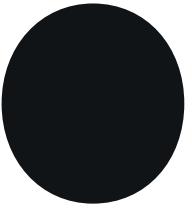
●
MIN
Projet *Laboratoire
des Producteurs*

●
TSM (Université Capitole)
Programme entrepreneurial
auprès des étudiants

V.

Contact

lune • bleue



Vous souhaitez

- bénéficier d'un **accompagnement approfondi et personnalisé** sur votre projet
- venir **travailler ou manger** à Lune Bleue
- **organiser des événements** au Restaurant, au Bar ou utiliser nos cuisines

mtv@lunebleue.coop