

📌 **La revue de presse  
Societal Angels  
(produire, manger, relier)**

## Édito

### ***Produire, manger, relier : notre revue de presse***

Que ce soit en matière de mécénat ou plus spécifiquement de transition alimentaire et de lutte contre la précarité alimentaire, de nombreux acteurs s'engagent sur le terrain (entreprises, associations, particuliers). Partout en France et en Isère des initiatives fusent qui donnent sens et dignité.

🤝🧠 **La philanthropie française se réinvente : vers une nouvelle culture du don ?**

La philanthropie française se réinvente : vers une nouvelle culture du don ?

Excellent synthèse pratique et chiffrée de la philanthropie en France. De la transmission familiale à l'investissement à impact, une nouvelle génération de philanthropes fait évoluer les pratiques et les valeurs du mécénat. Où l'on apprend que :

- la France compte 5600 fondations (+ 5,8% de croissance annuelle),
- **les jeunes fondateurs (moins de 35 ans) ont doublé pour atteindre 10% aujourd'hui et qu'ils s'investissent eux-mêmes dans le suivi des associations voire de leurs bénéficiaires, non par souci de contrôle mais pour donner encore plus de sens à leur geste. Une mutation portée par une volonté croissante d'agir « utile », mesurable et durablement ancrée dans le réel.**
- 9% des entreprises installées en France (plus qu'aux États-Unis - 6%) font des dons qui représentent 42% du montant global collecté contre 58% émanant des particuliers.
- 88% des entreprises mécènes s'investissent dans des associations ou des projets locaux.

📍 À lire : *L'émergence d'une philanthropie à la française (Le Point)*

# L'émergence d'une philanthropie à la française

**Dons.** Les nouvelles générations s'impliquent bien au-delà d'un simple chèque.



PAR FRANCISQUE PAGLIETTI-BENAZET

**L**e dernier trimestre de l'année est traditionnellement celui où les dons aux fondations et aux associations d'intérêt général sont les plus nombreux. L'objectif : le faire revenir au niveau des années d'avant la crise, au cœur de l'automne et le calendrier des impôts qui l'antraîne suivant un déterminant souvent inévitablement dû au effet d'attache. En France, une partie des dons sont effectués dans l'impôt, ce qui donne à certains l'opportunité de « gommer » complètement ce dernier. Une ré-

**Education.** Au lycée professionnel horticole et paysager d'Apprentis d'Artisanat des Apprentis d'Artisanat à Maraussac (31).  
**Dans certains cas, la réduction d'impôt peut grimper jusqu'à 75 % du don.**

duction d'impôt sur le revenu égale à 65 % du montant donné pour l'enseignement agricole, pâturage et à 20 % du revenu fiscal.

Ce pourcentage peut atteindre 75 % dans le cas de dons aux organisations d'aide aux personnes en difficulté, par exemple. De même côté, le dispositif don IR (réduction sur la fortune immobilière) per-

met une réduction fiscale de 75 %

du montant du don, plafonné à 500 000 euros. Pour autant, les institutions financières jouent le rôle de moteur principal de la générosité, tiennent à souligner les auteurs de la philanthropie. Il s'agit dans tous les cas de faire porter le gâteau, car, même en ne dépensant qu'une partie de la somme offerte, les donateurs se délestent d'une partie de leur patrimoine. Une attitude relativement de la méthode. Comme l'illustre où les personnes publiques réclament une réduction des dispositifs fiscaux attachés aux dons.

\*\*\*  
HUGO LE TURNOIR/LE POINT

78 | 19 octobre 2020 | Le Point 2776

Lire l'article !

## 🧀 Et si le futur du fromage se fabriquait... en centre-ville ?

Dans les laiteries urbaines, on fabrique du beurre, du fromage et de la crème... en plein cœur des villes. Ces artisans réinventent les circuits courts et font rimer proximité, transparence et goût.

« *Nous achetons le lait au prix fixé par l'éleveur, sans le négociant* », affirme Laurent Lejop, fromager à Clamart.

➊ À lire : *Quand le fromage est fait en ville (Marianne)*

**Circuit court****Quand le fromage est fait en ville**

Dans les laiteries urbaines, on transforme sur place le lait pour en faire du fromage, du beurre, de la crème. Ces fromagers dernière génération retissent les liens entre les villes et les champs.

**T**ous les mardis, mercredis et vendredis après-midi, à Châlons, derrière la grande devanture de la Laiterie moderne, on aperçoit Laurent Leop, agriculteur des champs, aux portes de Paris. Il fabrique ses fromages avec le lait de vache qui l'estable cherche du bon matin chez un éleveur à Rethondes. Puisque à la naissance d'un veau, il faut au moins deux litres de lait pour en boutiquer et ne laisseront les desserts laitiers concoctés par La Laiterie sans compagnie.

Cette petite équipe n'oublie pas dans une bûche noire il y a moins de dix ans qui prend trop rapidement ses quartiers dans les agglomérations. Une vingtaine de fromagers胎ent alors à faire leur place dans les villes : Paris, Brux, Pari, Metz, Nancy, Strasbourg, Lyon, Reims et Grenoble. Ils modifient les intermédiaires et repose sur un approvisionnement en lait en circuit court, dans des fermes aussi proches que possible. « On va jusqu'au maximum », s'empresse d'expliquer pour ne pas déranger et les liens entre le producteur et le consommateur sont renforcés », expose le Gérant. Les dernières évolutions de la réglementation répondent à ces envies de proximité de consommateurs gâté de produits locaux de qualité tout en préservant le revenu des agriculteurs. Ce nouveau modèle de production répond aux envies de consommateurs de conserver et de préserver les saveurs et les goûts.

Il y a trois ans, Laurent et sa femme lancent Laurent et Lea (respectivement journaliste et économiste) dans leur ancienne vie proposant trois variétés différentes. Ils se sont adjoint à une quinzaine : « Des

pâtes fines, cuites, dorées, perlées... ». Leur tonneau au poivreza une touche sucrée gourmande. À l'autre extrême, le fromage à la crème, leur fromage au miel de juillet, « garniture ». Au Laiterie moderne, c'est d'ailleurs un triste scientifique éprouvant à faire des expériences expérimentalement : « Souvent, je tends des truites, j'allume un barbecue », s'en fous lorsque le fromager tout en riant. Il faut savoir que le fromage à la crème est un fromage de pâtisserie dans 145 litres de lait. Lorsque ce lait aura bien cuillé, cinq fourmes seront mises sous. Et lorsque ces dernières auront été bien mises, le fromage sera bien mûr et brillant. Beaucoup de beaux moments.

Il faut noter, c'est son nom car ici comme accorder le fromage avec le jazz sera précise.

**Au rythme des saisons**

En effet du mois. La préparation des petits fromages prend pour la camembert belge une heure. Tandis que les pâtisseries de fromage de chèvre, une petite fleur séchée sur le dessus pour le teinton ? La moitié du prix se fera aussi.

Leur retour sur les étals à la maraîcher



au fil et à mesure que les fermes étaient éloignées loin des villes et que la production laitière s'industrialisait. Leur retour sur les étals à la maraîcher

et à la vente directe, mais aussi à la vente de fromages de chèvre vont peu à peu disparaître de la Laiterie moderne. « Il y a le lait et le fromage aux chevrons. Pas d'industrie, mais de la fabrication de fromages », explique après midi, c'est des fromages ateliers rachetés. Il y a une autre chose à dire, car il faut comprendre que les agriculteurs doivent être à la fois producteurs et éleveurs, mais également faire face à la demande de plus en plus importante de distribution. Pour la petite histoire, Châlons avait la sienne, rue Château-Ville, et, en 1794, c'est dans cette même rue que le fromage a été inventé. Il a été arrêté dans une auberge après avoir mangé une pomme. Les quatre anciennes versions ont progressivement disparu au XXe siècle.

Les problèmes : □

La Laiterie moderne, 107, av. du 14-Juillet, 51290 Châlons.

La Laiterie moderne, 9, av. de la République, 64000 Bayonne.

La Laiterie grenobloise, 25, boulevard du Mont-Blanc, 38000 Grenoble.

**"Nous achetons le lait au prix fixé par l'éleveur, sans le négocier."** LAURENT LEOP Fromager

Lire l'article !

**Une serre pour tester son modèle de maraîchage**

Depuis 2015, la chambre d'agriculture de l'Isère et la communauté de communes Saint-Marcellin Vercors Isère proposent deux hectares de terrain, sur la commune de Chatte, pour permettre aux futurs maraîchers de se tester avant de se lancer pleinement dans l'aventure professionnelle.

À lire : *Un bout de terrain pour servir de laboratoire aux futurs agriculteurs (Le Dauphiné Libéré)*





[Lire l'article !](#)



*Likez nos pages*

Faites connaître et grandir la communauté des Societal Angels dont vous faites partie !

Partagez, likez, diffusez toutes les informations publiées sur nos sites et réseaux.

Ce sont aussi les vôtres !

Visitez notre site internet [www.societal-angels.org](http://www.societal-angels.org)

Linkedin 

Visitez, likez, suivez notre page

<https://www.linkedin.com/company/societal-angels/>

Facebook

Visitez, likez, suivez notre **nouvelle** Page

<https://www.facebook.com/LesSocietalAngels>

À bientôt !

Societal Angels  
15, chemin Ferrandière  
38800 Champagnier - FRANCE  
[info@societal-angels.org](mailto:info@societal-angels.org)



[Se désinscrire](#)

© 2024 Societal Angels