- Catalogue Thématique -

Lutte contre le gaspillage alimentaire et pour la réduction et la valorisation des déchets

RESOLIS

Initiatives issues de l'observatoire en ligne RESOLIS

2022

Carasso Daniel&Nina
BANQUE des TERRITOIRES | Caisse des Dépôts GROUPE
MINISTÈRE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE
Liberté
Égalité
Fraternité

SOMMAIRE

ÉDITORIAL 01

Lutter contre le gaspillage alimentaire : coopération indispensable entre les acteurs d'un territoire ! Laurence Gouthière

ANALYSE 02

Méthodologie

Typologie

Explication de la typologie

Analyse de l'échantillon

Retour d'expérience

GÉNÉRICITÉ : ATELIERS DE TRANSFORMATION CONTRIBUANT À LA RÉDUCTION DES DÉCHETS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES 08

FICHES INITIATIVES : EXEMPLES 13

Réalisé par RESOLIS :
Nathan Eryeh--Fort,
Marie Cosse,
Henri Rouillé d'Orfeuil,
Hannah Dutournier,
Sophie Dupraz

EDITORIAL

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE : COOPÉRATION INDISPENSABLE ENTRE LES ACTEURS D'UN TERRITOIRE !

Laurence Gouthière, Ingénieure en charge de la lutte contre le gaspillage alimentaire à l'ADEME

Il n'y a plus à convaincre de l'importance de réduire le gaspillage alimentaire. Et pourtant on constate tous à quel point, malgré la bonne volonté collective, il est difficile de modifier un système en place. C'est que l'équation à résoudre est beaucoup plus complexe qu'il n'y paraît : d'un côté un système productif basé sur la performance et la quantité, et de l'autre des circuits de distribution multiples visant à répondre à une demande de plus en plus hétérogène. Alors que l'alimentation n'a jamais été autant accessible, peu chère au regard des décennies passées, et mondiale, des situations extrêmes s'observent avec des agriculteurs qui peinent à boucler leur fin de mois, une part non négligeable de la population en surpoids et bien sûr un accès à une alimentation saine et régulière de plus en plus difficile pour une part importante des habitants.

Lutter contre le gaspillage alimentaire est ainsi une formidable porte d'entrée vers des actions globales sur l'alimentation, à tous les maillons de la chaine. S'intéresser à ne pas jeter la nourriture, c'est prendre conscience de la valeur de ce qu'on produit, distribue, cuisine, consomme. A partir de là, on réalise l'argent qu'on peut économiser, les ressources qui sont produites et le temps qu'il faut pour les préparer, l'impact sur l'eau et la planète en général.

Et pourtant, alors que ce constat est aujourd'hui bien partagé, les quantités de gaspillage peinent à diminuer. C'est qu'il est indispensable d'agir à toutes les étapes de la chaine alimentaire pour enrayer les mauvaises pratiques qui peuvent parfois se résoudre à court terme à une étape mais qui se répercuteront immanquablement en amont ou en aval. En ce sens, les acteurs doivent apprendre à travailler ensemble, à s'écouter, accepter les contraintes de leurs fournisseurs et clients.

Depuis 2015, l'ADEME explore les causes et les leviers d'actions auprès des différents acteurs. D'abord en 2016 via une étude macro à l'échelle nationale, et depuis, en zoomant à chaque étape. Des outils et accompagnements financiers sont proposés sur le terrain via les actions des directions régionales.

Pour aller dans le sens de la coopération, les collectivités jouent un rôle clé pour mettre en musique tous ces acteurs, partager les forces vives d'un territoire et leur donner les moyens de dupliquer, généraliser et sensibiliser. RESOLIS, au travers de son action de mise en lien et de recensement des dynamiques en place, contribue à cette mise en relation, à cette prise de conscience collective qu'il est encore possible de faire évoluer la donne et ainsi, réellement infléchir cette aberration qu'est le gaspillage alimentaire.

Analyse du thème

Méthodologie

Depuis la création de RESOLIS, il y plus de 10 ans, le pôle Alimentation responsable et durable (ARD) a repéré plus de 1200 initiatives d'alimentation responsable et durable (IARD) et mesures de politique publique en faveur de l'ARD (MESARD) dans le cadre de collaborations avec les fédérations de collectivités territoriales (telles que Régions de France, la Fédération des Parcs naturels régionaux de France, France urbaine et l'Assemblée des départements de France). Ces repérages, observations et analyses ont été menés le plus souvent dans des territoires-pilotes. Plus de 150 étudiants en projets collectifs ou en stages individuels ont été mobilisés pour appuyer ces missions d'identification des pionniers de la transition agricole et alimentaire. Ces initiatives sont aujourd'hui publiées dans un observatoire en ligne cartographié et valorisées dans des catalogues et publications.

Grâce aux financements du Ministère de la Transition écologique, de la Banque des Territoires - Groupe Caisse des Dépôts et de la Fondation Daniel et Nina Carasso, nous nous sommes attelés en 2021 à construire une nouvelle manière de valoriser nos données en adoptant une démarche thématique. Il s'agit de compléter l'observatoire cartographié par une plateforme de recherche par thèmes, d'usage facile et permettant un accès plus immédiat pour les acteurs de terrain.

En nous basant sur notre patrimoine de données et à la suite d'échanges avec nos partenaires, nous avons dans un premier temps défini 14 thèmes jugés majeurs pour les dynamiques de la Transition agricole et alimentaire (TAA). En fonction de ces 14 thèmes, nous avons élaboré une méthode de filtrage et d'extraction de nos initiatives basée sur notre première grille de caractérisations développées au fil des ans par le programme ARD (présentées dans notre Guide méthodologique RESOLIS) afin de constituer des échantillons thématiques larges.
Cet exercice d'extraction nous a également permis de faire évoluer la liste des thèmes prioritaires préétablie : trois thèmes ont été sortis de la liste pour être traités plus tard selon une autre approche mieux adaptée, en revanche deux nouveaux thèmes ont été ajoutés : "Agriculture urbaine" et "Promotion de la place des femmes dans la transition"[1].

Ces premiers échantillons ont été passés en revue fiche par fiche, en vue d'épurer les données et de ne sélectionner que les initiatives les plus en lien avec chaque thème. Pour chacun des thèmes, nous avons réalisé une recherche documentaire dans la littérature scientifique et les rapports techniques pour élaborer des typologies permettant de classer les différentes initiatives et les mesures de politique publique selon les types définis, mais aussi de façons parlantes pour les acteurs de terrain et les décideurs locaux. Nous avons ensuite sélectionné un sous-échantillon d'initiatives, présentées dans ce catalogue, en tenant compte de leur valeur d'exemple et de leur capacité à représenter la structuration de la thématique concernée.

Enfin, pour chaque entrée thématique, nous avons choisi une ou une famille d'IARD ou de MESARD pouvant incarner un vaste champ d'application et servir de référence à de nombreux acteurs ou collectivités. Nous l'avons configurée pour devenir « générique », c'est-à-dire extraite des spécificités locales, et se transformer en concept ou modèle pouvant servir de solution à des problèmes rencontrés dans des contextes divers.

[1] Transition agroécologique de la production agricole - Lutte contre le gaspillage alimentaire, réduction et la valorisation des déchets - Préservation et valorisation du foncier agricole, installation de nouveaux agriculteurs - Restauration collective locale et durable - Renforcement des circuits alimentaires courts et de proximité - Filières locales durables - Marques territoriales et qualification de démarches agricoles durables et locales - Solidarité alimentaire et inclusion sociale et professionnelle - Pédagogie, sensibilisation, partage - Initiatives de participation citoyenne et émergences des démocraties alimentaires - Pratiques agricoles pour la préservation et la restauration de la biodiversité cultivée, élevée et auxiliaire - Promotion de la place des femmes - Agriculture urbaine

Typologie lutte contre le gaspillage alimentaire et pour la réduction et la valorisation des déchets

Distribution solidaire des invendus alimentaires

-

Transformation et conservation des aliments déclassés/abimés

-

Glanage

-

Réduction des emballages

-

Usage agricole des déchets alimentaires

-

Insertion (sociale/professionnelle) par la gestion des déchets

-

Sensibilisation à la réduction des déchets

-

Explication de la typologie

Le gaspillage alimentaire peut être défini comme toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, dans un maillon de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée (Pacte National de Lutte contre le gaspillage alimentaire, 2013). Cette définition large inclut les pertes au sein des ménages (dépassement de la date de durabilité, préparation de quantités trop importantes, non consommation des restes, ...) ainsi que celles liées à la production, la transformation, le conditionnement et la distribution.

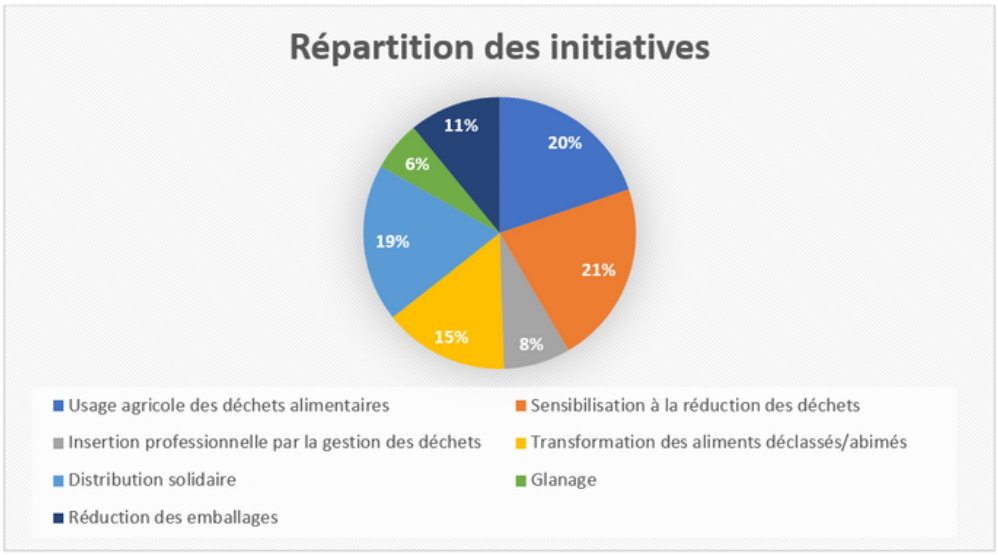
On peut distinguer trois types de gaspillage :

- Le gaspillage évitable : nourriture qui était consommable avant d'être jetée (fruit en partie pourri, pain rassis, yaourt avec une DLC dépassée)
- Le gaspillage potentiellement évitable : nourriture que certaines personnes mangent et d'autres non (croûte du pain, fanes de radis)
- Le gaspillage inévitable : ce qui ressort de la préparation de la nourriture et non mangeable dans des circonstances normales (os, coquilles d'œufs)

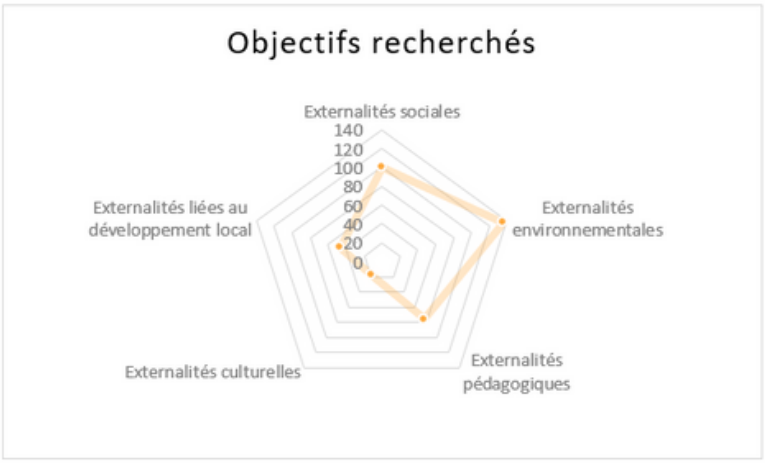
D'après la FAO, près d'un tiers de la nourriture produite est perdue ou gaspillée, de la production à la consommation. L'échantillon RESOLIS compte 101 initiatives liées à la lutte contre le gaspillage alimentaire et la réduction des déchets.

On les classe en 7 catégories :

- Les initiatives de distribution solidaire des invendus alimentaires qui collectent et valorisent des aliments avant qu'ils soient déclassés, et les redistribuent dans des circuits solidaires.
- La transformation et la conservation des aliments échappant aux marchés (produits en surproduction, produits moches, ...), notamment des fruits et légumes, afin de permettre leur distribution ou leur commercialisation et d'allonger leur durée de consommabilité.
- Le glanage, qui est l'action de récupérer gratuitement de la nourriture, au champ, dans les vergers, à la fin des marchés. La valorisation de ces produits non récoltés ou non commercialisés participe à la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- La réduction des emballages qui permet de diminuer la quantité de déchets, en passant notamment par des distributions de produits en vrac.
- Certains projets proposent de valoriser les déchets alimentaires à destination d'un usage agricole, principalement par la mise en place d'activité de compostage ou d'engrais vert.
- Les activités de gestion des déchets et de lutte contre le gaspillage alimentaire menées par des personnes en difficulté dans le cadre de programmes d'insertion sociale et professionnelle, par exemple des activités de collecte, de tri, de transformation, de distribution.
- Enfin, des initiatives participent à la sensibilisation à la réduction des déchets auprès d'un public large (consommateurs, enfants dans le cadre scolaire, journées citoyennes) afin de généraliser la lutte contre le gaspillage alimentaire.

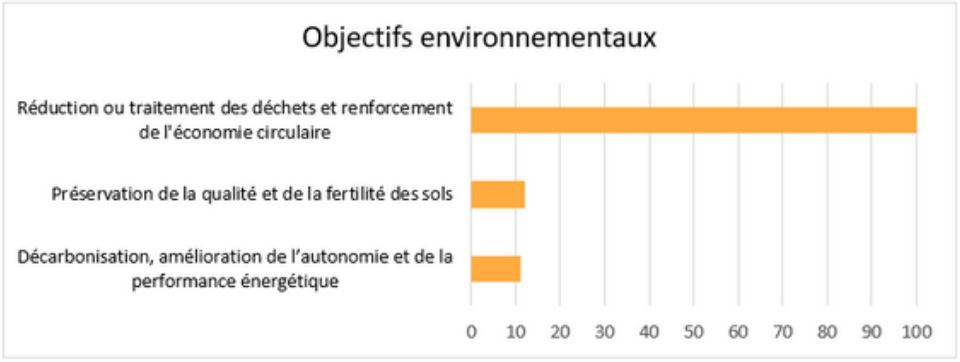


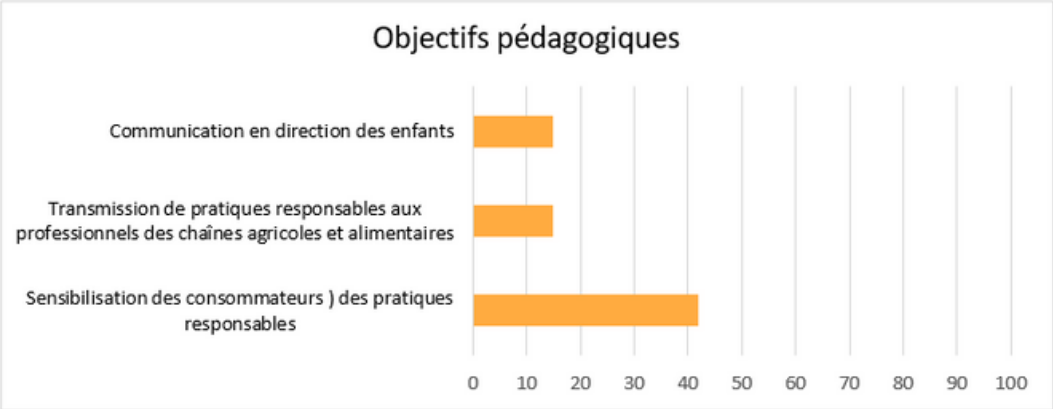
Analyse de l'échantillon - Identité des initiatives



L'échelle de 0 à 140 correspond au cumul du nombre d'externalités poursuivies par l'ensemble des initiatives liées au thème

Les initiatives de l'échantillon portent différents objectifs. L'objectif le plus fréquemment évoqué est environnemental, avec la réduction et le traitement des déchets et le renforcement de l'économie circulaire. En effet, le gaspillage alimentaire représente un coût environnemental important : la nourriture jetée a nécessité de l'énergie pour sa production, sa conservation, son transport… C'est un gaspillage de ressources naturelles, d'eau. Et la gestion des déchets (stockage, traitement, destruction) coûte également cher en énergie.





L'échelle de 0 à 100 pour ce graphique et le suivant correspond au cumul du nombre d'externalités sous-thématiques poursuivies par l'ensemble des initiatives liées au thème

Le gaspillage alimentaire représente aussi un enjeu économique et social. En France, l'ADEME estime que le gaspillage alimentaire coûte entre 12 et 20 milliards d'euros par an. Alors que, selon le baromètre du Secours Populaire en 2018, une personne sur cinq avait des difficultés à faire trois repas par jour.

Un grand nombre d'initiatives portent également un objectif pédagogique important. La sensibilisation et la formation des consommateurs à la réduction des déchets et à la lutte contre le gaspillage alimentaire sont essentielles pour le développement d'une économie circulaire. La réduction des déchets et la lutte contre le gaspillage alimentaire doivent être intégrées à l'ensemble des maillons de la chaine alimentaire.

Retours d'expérience des porteurs d'initiatives

Les retours d'expériences permettent d'identifier des points d'attention à avoir dans ce genre de projets.

La construction des initiatives doit faire face à la difficulté de trouver des financements, à la gestion des normes juridiques et à la logistique (matériel, accès à une chambre froide, collectes et livraisons). Il n'est pas évident de trouver l'équilibre entre aspects sociaux, environnementaux et économiques pour les projets. Néanmoins, il est possible de tenter d'articuler divers projets permettant de transformer des déchets en matières premières valorisables.

L'analyse des besoins et des initiatives déjà existantes est essentielle avant de lancer un nouveau projet. Des soutiens des collectivités sont souvent envisageables (financement, mise à disposition de matériel et de locaux, visibilité). Le passage par un cabinet de conseil peut aussi être une solution, notamment pour appréhender un modèle économique lié à la valorisation économique de certains déchets.

Beaucoup de projets reposent sur la collecte ou le don d'aliments invendus, déclassés, abîmés. Dans ces conditions, il est difficile de sécuriser l'approvisionnement en termes de quantité et de diversité des produits récupérés. Pour pallier cette difficulté, certaines initiatives conseillent d'élargir la palette de partenaires pour éviter l'irrégularité de l'approvisionnement et de compléter cet approvisionnement par des achats complémentaires.

Il faut également prendre en compte la saisonnalité et la question de rentabilisation en période creuse pour les projets qui utilisent des fruits et légumes.

La mise en place de projets est limitée par les moyens humains et financiers disponibles.

Concernant la main d'œuvre, on pourra envisager de travailler avec des salariés en insertion, de faire appel au bénévolat, de solliciter le réseau des acteurs impliqués dans le projet.

Le projet peut être construit à petite échelle. Lorsque la démonstration de sa viabilité aura pu être faite, il sera moins risqué de recruter de nouveaux partenaires et d'augmenter l'envergure de l'initiative.

Généricité

Ateliers de transformation contribuant à la réduction des déchets agricoles et alimentaires

Transformer les produits déclassés, abimés ou invendus, qu'ils soient bruts ou déjà transformés, pour les réintégrer dans la chaîne alimentaire est une réponse à l'augmentation du gaspillage alimentaire de ces dernières années entraînant d'importants coûts environnementaux et sociaux.

RESOLIS a repéré 14 initiatives de ce type formant le sous-thème « Transformation des aliments déclassés/abimés » du thème « Lutte contre le gaspillage alimentaire et réduction des déchets ».

Définition

Nous traitons dans cette thématique des produits agricoles ou alimentaires qui échappent au jeu normal du marché et apparaissent aux différents maillons des chaînes alimentaires comme des déchets et donc des pertes et des charges. Sont principalement concernés les produits frais et périssables végétaux, surtout les fruits et légumes, ou animaux, surtout lait, viandes, œufs, poissons.

Il s'agit :

- De produits agricoles en surplus et dépréciés ou, en cas de régulation d'un marché, hors quotas, des produits hors calibres ou hors normes d'apparence ou simplement de produits dits « moches ».

- De produits issus des commerces alimentaires, invendus et proches des DLC (Date limite de consommation) ou des DLV (Date limite de vente), voire, c'est moins impératif et non illégale, des DDM (Date de durabilité minimale)

- De produits alimentaires cuisinés et non consommés, principalement issus des cuisines ou des restaurants collectifs, qui pourraient intéresser des personnes précaires ne disposant pas de cuisine (c'est le cas des personnes SDF)

- De produits alimentaires achetés par des ménages et non consommés.

Contexte

La FAO considère qu'au niveau mondial le 1/3 de la nourriture est perdu. L'ADEME considère que la perte en France est en moyenne de 30kg/personne/an, ce qui représente une valeur annuelle de 16 milliards d'€. Outre la perte de valeur économique correspondant à ce gaspillage alimentaire, le coût de la gestion des déchets alimentaires est considérable.

Au-delà de ce gaspillage économique, il convient aussi de prendre en compte des gaspillages d'ordre environnemental, social, culturel : gaspillage de terres, gaspillage de travail, surcroit d'émissions de GES, de pollutions diverses, de diffusion de plastique... D'où l'évidence de la nécessité de poursuivre un double objectif : limiter autant qu'il est possible ces déchets et faire de ces déchets une matière première, un bien économique.

Nous sommes là encore face à des entreprises géantes, mais aussi face à de nombreuses initiatives locales puisque la gestion des déchets se jouent pour une grande partie à l'échelle de territoires de proximité. La réduction des déchets et leurs valorisations possibles peuvent s'initier, s'organiser et se révéler au sein de communautés humaines et de systèmes alimentaires locaux. RESOLIS propose un échantillon de 160 initiatives locales, qui couvrent les questions de réduction, de gestion et de valorisation des déchets alimentaires.

Valoriser les déchets alimentaires et agricoles

La valorisation des déchets agricoles et alimentaires passant par la création et la consolidation des actions d'économie circulaire et solidaire se doit de changer de paradigme. Le déchet n'est plus l'étape finale d'un processus de production, mais une nouvelle ressource permettant de reboucler des processus linéaires de production pour les rendre circulaires. Plus particulièrement, nous avons approfondi le maillon de la transformation/conservation des produits déclassés, considérant que ce maillon est essentiel dans la valorisation de produits qui sont par nature périssables.

Tri des produits agricoles et alimentaires potentiellement destinés à devenir des déchets valorisables

Le premier tri concerne la détermination des 2/3 des produits destinés à suivre une voie marchande normale jusqu'aux consommateurs (cf. l'évaluation de la FAO). Il y a beaucoup d'appréciations à formuler sur ces produits et ces chaines marchandes, mais, concernant notre thème du traitement des déchets, ces produits et ces appréciations sont ici hors sujet.

Le deuxième tri concerne le tiers des produits qui sortent du jeu normal du marché. Il doit permettre de distinguer les produits selon leur consommabilité. Trois catégories de produits peuvent être distinguées :

- Les produits qui ne sont pas ou plus consommables… et là nous observons plusieurs valorisations possibles ; leur recyclage in situ sous forme de matière organique brute, on peut dire d'engrais vert, ou sous forme plus élaborée et décalée dans le temps de compost, ou, sous forme de ressources énergétiques, notamment via un dispositif de méthanisation ;

- Les produits alimentaires, qui sont encore consommables à très court terme (quelques jours) et qui peuvent être donnés ou commercialisés (selon des tarifs ajustés) dans des circuits spécifiques, par exemple ceux de l'aide alimentaire ou ceux des produits dits moches ;

- Les produits alimentaires, rendus non ou moins périssables grâce à des traitements de conservation et/ou de transformation. Cette moindre périssabilité permet un meilleur ajustement entre l'offre et la demande alimentaire de tels produits conservés et/ou transformés. S'agissant des actions de lutte contre la précarité alimentaire à plus grande échelle, les « marchés », de l'aide alimentaire sont particulièrement mal ajustés, notamment depuis la Loi Garot, qui interdit aux GMS (Grandes et moyennes surfaces) de jeter de la nourriture, et qui entraîne la mise à disposition de gros volumes de produits proches de leurs dates de péremption. Cette loi est effectivement très heureuse, mais la question de la conservation des produits est souvent critique.

C'est cette troisième catégorie, qui, ici, nous intéresse, particulièrement les produits locaux susceptibles d'être transformés à échelle modeste et d'entrer dans les circuits des systèmes alimentaires territorialisés. Une fois le tri réalisé, la question-clé est celle de la collecte des produits et de leur regroupement pour être transformés dans des ateliers spécifiques.

A l'aval, de la conservation et de la transformation des produits, le champ des possibilités redevient plus ouvert avec la nouvelle durabilité de ces nouveaux produits. Selon leurs modèles économiques et, souvent, la part des aides publiques dont elles peuvent bénéficier, les initiatives de l'échantillon RESOLIS se sont créées des débouchés divers : dons aux banques alimentaires, approvisionnement de cantines solidaires, cessions gracieuses ou favorables à des épiceries sociales ou solidaires, qui pratiquent des dispositifs de tarification sociale, vente aux commerces locaux, ce qui représente pour les acteurs des chaines alimentaires, à commencer pour les producteurs agricoles, une sorte de second marché, souvent un marché de l'économie sociale et/ou solidaire, enfin, certaines expériences ont été jusqu'à la création d'une marque qui bonifie la commercialisation des nouveaux produits.

Conservation et transformation des déchets valorisables

Le cœur de la valorisation des ex-déchets, reclassés en nouveaux produits alimentaires, est donc le dispositif de conservation-transformation. Les initiatives de référence, à partir desquelles nous avons consolidé un modèle-type ou une initiative générique, se présentent sous forme d'ateliers disposant des équipements polyvalents nécessaires aux actions de transformation.

Certains ateliers sont mobiles et peuvent se déplacer vers des fermes ou sur des marchés, la plupart dispose d'un local et d'une capacité d'entreposage. Certains ateliers peuvent être loués et opérer au plus près des collectes locales. Dans certains cas les produits collectés sont cédés, mais ils peuvent aussi être vendus. Parfois, les produits restent la propriété des producteurs, qui peuvent alors choisir les débouchés des produits transformés.

Les équipements de ces ateliers sont adaptés aux produits à transformer, par exemple à la production de confitures, soupes, compotes, produits déshydratés, conserves diverses, liqueurs de pommes, poires, mûres, huiles, dérivés du lait ou de petits élevages ou de poissons…

Questions équipements, on retrouve des ateliers similaires à ceux que nous avons approchés pour d'autres thématiques, par exemple pour le thème « Promotion de filières locales » ou dans notre projet avec la FNCUMA soutenu par le PNA et l'ADEME. Les initiatives observées, comme toutes les initiatives de l'observatoire RESOLIS, contribuent à des dynamiques de transition agricoles et alimentaires. En revanche, ces ateliers se distinguent à la fois par :

- Leurs statuts, plus souvent liés à l'économie sociale (entreprises coopératives) et solidaire (agrément ESUS, entreprise solidaire d'utilité sociale, notamment par le souci de l'insertion rencontré dans la plupart de ces ateliers)
- L'origine locale, souvent bio, des produits agricoles engagés dans le processus de transformation, mais déclassés pour différentes raisons et reclassés dans une filière d'aide alimentaire
- La destination des produits transformés vers des publics en situation de précarité sociale et alimentaire.

L'initiative générique que nous proposons et souhaitons promouvoir se construit donc autour d'**ateliers de conservation-transformation** et contribue à réduire les gaspillages de toutes natures, à rendre circulaire l'économie alimentaire, à ouvrir un deuxième marché mi-économique pour les producteurs et mi-social pour les bénéficiaires, enfin ces ateliers, qui redonnent de la durabilité à des produits périssables, contribuent à la régulation des marchés agricoles, que l'on sait être très volatiles. Cette nouvelle « filière » agricole et alimentaire a une forte dimension solidaire, dans la mesure où elle permet d'approvisionner des circuits locaux d'aide alimentaire, de promouvoir une alimentation solidaire avec un souci d'insertion sociale et de donner du sens à des démocraties alimentaires locales.

Du fait de leur rôle au cœur d'économies alimentaires locales, circulaires et solidaires, de tels ateliers doivent trouver leurs modèles économiques, mais aussi un dosage d'appuis publics pour services rendus en matière d'intérêt général de caractères environnemental, social, sanitaire, mais aussi en termes d'aménagement du territoire. De telles initiatives ont toute leur place dans des systèmes alimentaires territorialisés (SAT) et dans des projets alimentaires territoriaux (PAT).

Les bénéfices et externalités positives pour le terrritoire

Réduction des déchets, économie circulaire

Structuration et maintien de filières locales

Sensibilisation des consommateurs

Aide et insertion

Analyse des freins et leviers d'action d'après l'échantillon

Difficultés et obstacles identifiés par les initiatives

Les unités de trop petite taille dans le domaine de la transformation ont des difficultés à avoir un modèle économique équilibré à cause des coûts importants en matière d'investissements, d'équipements et de charges de fonctionnement. Le passage à une échelle plus grande est souvent nécessaire

Il y a des craintes concernant les effets de mode peu durables, notamment par l'achat ponctuel des produits à l'issue d'évènement médiatique sans que la clientèle soit fidélisée.

Il y a des réticences chez certains producteurs qui ne souhaitent pas valorisés leur production dite «mauvaise». C'est aussi un travail supplémentaire pour le producteur (ramassage, stockage des produits abîmés/déclassés) .

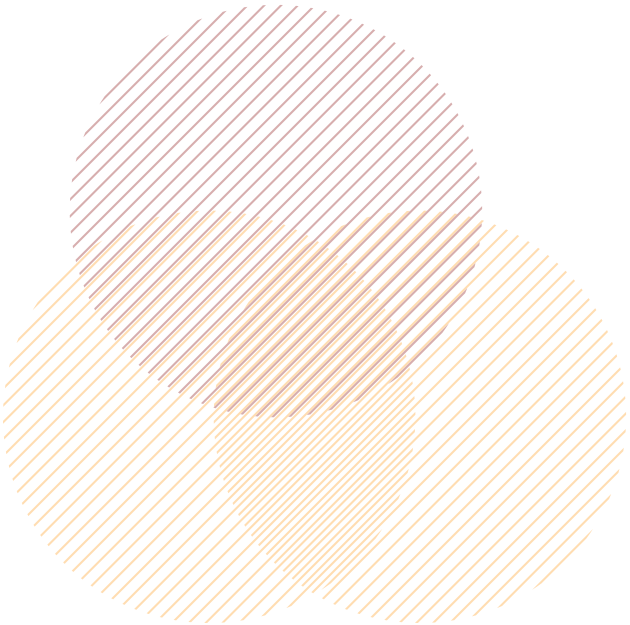
Pour la plupart des filières végétales, la production est très saisonnière. Il convient d'envisager des activités pour les périodes creuses

Solutions et leviers d'action évoqués

Les structures essayent de sensibiliser les producteurs pour que des partenariats puissent être formés en faveur de l'utilisation des « déchets ».

La formation du personnel sur les questions de normes d'hygiène et de sécurité est essentiel au bon déroulement de l'activité.

L'automatisation d'une certaine partie de la chaine de transformation permet d'offrir de meilleurs conditions de travail aux salariés.



ECHANTILLON D'INITIATIVES PAR SOUS-THEMES

DISTRIBUTION SOLIDAIRE DES INVENDUS ALIMENTAIRES 14

TRANSFORMATION ET CONSERVATION DES ALIMENTS DÉCLASSÉS/ABIMÉS 23

GLANAGE 32

RÉDUCTION DES EMBALLAGES 35

USAGE AGRICOLE DES DÉCHETS ALIMENTAIRES 38

INSERTION (SOCIALE/PROFESSIONNELLE) PAR LA GESTION DES DÉCHETS 47

SENSIBILISATION À LA RÉDUCTION DES DÉCHETS 50

FICHE INITIATIVE 1 : DISTRIBUTION SOLIDAIRE DES INVENDUS ALIMENTAIRES

Fresh Me Up : une plateforme qui lutte contre le gaspillage alimentaire destinée aux professionnels de l'agroalimentaire

Fresh Me Up est une entreprise économique et écologique crée en 2015 devenue opérationnelle en 2016 visant à réduire le gaspillage alimentaire en permettant aux commerçants de faire des dons ou de générer un profit, aux restaurateurs d'acheter moins cher des produits de qualité et aux associations de récolter de la nourriture gratuitement et de la redistribuer. Le projet de Fresh Me Up a été conçu dans la période de la première loi Garot relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, ce qui a permis de donner plus d'ampleur à cette initiative.

AUTEUR(S)

MERENDON THIBAULT
t.merendon@freshmeup.fr

Fiche rédigée par **Simona Vuletic**

PROGRAMME

Démarrage: 2015

Lieu de réalisation: Ile-de-France

Budget: 20000

Origine et spécificités du financement : autofinancement

ORGANISME(S)

FRESH ME UP
Paris - 75016
62 Théophile Gaultier
2 Salariés

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche
17/01/2017

Appréciation(s) du comité
A généraliser !

Type de structure
Entreprises Entreprise

Bénéficiaires
Professionnels

Type d'action
Services d'accompagnement Mise en relation des acteurs

Localisation
France | Île-de-France | Paris

Domaine
Environnement | Alimentation | Réseaux, coopérations

Envergure du programme
Locale

Type d'acteur
Services d'accompagnement

Type d'objectif
Sociaux Création et renforcement du lien social
Environnementaux Décarbonation, performance énergétique
Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire
Pédagogiques Communication auprès des enfants
Pédagogiques Transmission de pratiques responsables aux professionnels

ORIGINE ET CONTEXTE

Un ancien restaurateur, Thibault, s'associe à Benoit, expert en développement web/ suivi de structures, pour créer la plateforme permettant aux commerçants de revendre leurs stocks ou de faire des dons aux associations. Cette initiative cherche à recréer le lien perdu entre les commerçants et les restaurateurs. En effet auparavant, les restaurateurs se fournissaient auprès des commerçants, ils se connaissaient, alors qu'aujourd'hui cette relation n'existe plus. Fresh Me Up, oblige les restaurateurs à se rendre dans les magasins afin de récupérer les denrées et les payer directement au commerçant.

Trois exemples on pu les motiver à agir contre le gaspillage alimentaire :
- Ils ont appris qu'une association s'occupant d'animaux récupère toutes les semaines gratuitement la viande auprès de Leclerc, sachant que la viande quittant un magasin est encore consommable.
- Les chefs pâtissiers et chocolatiers gardent jusqu'à la fermeture la décoration des vitrines qui est ensuite jetée, alors qu'elle est consommable. Le lendemain une autre décoration est réalisée, mise en place, puis jetée.
- Les difficultés rencontrées au Mozzarella bar à Paris, créé par Thibault, où il a souvent été face à un problème de stockage dans le restaurant et dans les petits commerces.

OBJECTIFS

- Rapprocher les commerçants, les restaurateurs et les associations. Les commerçants mettent leur surstock et les invendus sur la plateforme afin d'informer les restaurateurs et les associations du quartier. Les associations sont intéressées soit par la taille du stock (chaque association a ses capacités de stockage) soit par le type de denrées disponibles et elles doivent toujours être de la zone géographique du commerçant, car la plateforme FreshMeUp incite ses utilisateurs à agir à proximité et se déplacer à pied. Les restaurateurs qui viennent acheter les produits chez les commerçants sont obligés de se déplacer, rencontrer le commerçant, récupérer les denrées et payer. Cela renforce le lien social entre ces acteurs.
- Limiter le gaspillage alimentaire, éviter de mettre à la poubelle ce qui a été produit, c'est un principe économique aussi. Par exemple, les producteurs de foie gras sont souvent amenés à bouillir le foie produit car il ne correspond pas aux normes de l'UE, donc il est transformé en bloc et proposé dans cette forme aux restaurateurs alors que le produit a perdu au niveau de la qualité à cause de sa transformation.
- Changer les habitudes et le comportement des professionnels de l'agroalimentaire.
- Renforcer la communication entre les commerçants et les restaurateurs car au-delà des dates de consommation, il existe de mauvaises pratiques de la part des acheteurs. Par exemple, les bouchers vendent très bien les cuisses arrières du lapin, en revanche le reste du lapin n'est pas très recherché. Les bouchers n'achètent donc plus les lapins entiers. La plateforme FreshMeUp réalise des contrats avec les bouchers pour qu'ils achètent et revendent le reste du lapin aux restaurateurs spécialisés dans la transformation de différentes denrées.
- La plateforme évolue au niveau technique : mise en place du paiement en ligne pour les plus grands acteurs comme Rungis ou Carrefour qui ne fonctionnent pas avec le paiement en main propre comme les magasins et restaurateurs de proximité.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Modélisation de la structure, présentation du concept au marché et aux institutionnels (Mairie de Paris notamment) afin de communiquer sur le gaspillage alimentaire, propositions aux associations de récupérer les invendus.
- Première version test en 2016, puis au bout de six mois, la plateforme est devenue opérationnelle.
- Contrats avec les pâtissiers pour fournir les pâtisseries utilisées pour la décoration aux restaurateurs. Cela permet aux pâtissiers de se faire connaitre et aux restaurants de proposer des pâtisseries de qualité.
- Appel des grands groupes (Rungis, Carrefour) pour régler le problème à grande échelle auquel FreshMeUp répond en mettant en place le paiement en ligne. La plateforme s'ouvre aux grands groupes en 2017.
- Appel du Gouvernement pour la ratification du pacte anti-gaspillage au niveau national. Le groupe Carrefour a communiqué auprès du Gouvernement concernant FreshMeUp ce qui a permis à cette start up de travailler avec l'État.
- Participation au pacte contre le gaspillage alimentaire grâce à l'appel du Gouvernement. Le pacte est composé de 6 axes, et FreshMeUp travaille sur celui qui porte sur l'évolution des nouvelles technologies pour lutter contre le gaspillage alimentaire avec d'autres acteurs qui ratifient. De plus, ils travaillent aussi sur l'aspect éducatif et développent des actions d'éducation et sensibilisation au gaspillage alimentaire auprès des jeunes.

> Organisation de la « journée lutte contre le gaspillage alimentaire » au sein de l'école Paul Bocuse, ce qui permet de toucher la jeune génération des futures professionnels de l'alimentation.

> Travail avec CNRS et Institut de Géographie pour un colloque.

> Participation à la semaine du goût dans un lycée à Levallois.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Partenariat avec SEAWEB EUROPE pour valoriser la pêche durable et avec BON POUR LE CLIMAT pour valoriser l'utilisation de fruits et de légumes locaux et de saison dans le but de limiter l'empreinte carbone. Ces deux associations travaillent alors avec les commerçants dans une démarche de développement durable. Leur réseau est partagé avec la plateforme FreshMeUp qui va ensuite valoriser ces commerces en leur donnant une plus grande visibilité dans l'application grâce à un algorithme. Ces commerces sont donc davantage proposés aux restaurateurs ce qui met en valeur leurs efforts pour commercialiser des produits issus de la pêche durable et les fruits et légumes locaux de saison.
- Partenariat avec une start up du groupe Neotransport, spécialisée dans la logistique de produits frais. Les grands entrepôts vendent des contrats pour les heures de livraison, mais pas pour le retour. Les restaurants reçoivent des quantités de produits trop importantes par rapport à leurs capacités, une grande partie des livraisons est alors retournée au fournisseur qui doit trouver où les redistribuer, ces produits sont donc déclassés et la plupart se retrouve à la benne. Les sociétés de livraison passent un contrat avec FreshMeUp pour éviter le gaspillage des produits et bénéficient de l'option de paiement en ligne.

ORIGINALITÉ

- Un outil pour limiter le gaspillage alimentaire destiné aux professionnels.
- La complémentarité des porteurs du projet: le développement est fait en interne grâce à Benoit qui est professionnel de gestion internet, du développement web et de suivi des structures sur internet. Thibault quant à lui, connait le secteur alimentaire et les difficultés des professionnels.
- Le seul budget investi dans une structure extérieure était pour l'agence de communication.

PARTENARIAT(S)

Costo; AntiGaspi programme de l'Etat; SeaWebEurope; Bon pour le Climat; ....

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Grâce au développement des start ups comme « La Fourchette » ou « Deliveroo », les restaurateurs ont appris à utiliser les plateformes web pour se développer et pour augmenter leurs profits. A l'inverse, les commerçants de petite taille, sont moins sensibilisés à ce que pourrait leur apporter la plateforme web de FreshMeUp. Le commerçant est l'acteur qui a le plus à gagner dans ce concept et pourtant il est le plus difficile à toucher.
- Des soucis techniques ont eu lieu pour pouvoir répondre aux besoins de marché globalisé, dit "de masse".
- Difficultés à se faire connaitre, notamment auprès des commerçants.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Développement et mise en place du paiement en ligne pour pouvoir répondre à l'appel de Rungis et Carrefour et d'autres grandes enseignes.
- Pour se faire connaitre dans le réseau de manière plus efficace, il faut l'alimenter en permanence.

Améliorations futures possibles :

- Développement dans les zones de Lille et Lyon.
- Pour garder l'aspect éducatif du projet, le développement se fera à travers les « junior entreprises » dans les écoles hôtelières par zone géographique.
- Trouver une association partenaire qui travaille sur la viande, comme ce qui a été fait pour la pêche durable avec SEAWEB EUROPE et pour les fruits et légumes avec BON POUR LE CLIMAT.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

- La plateforme est constamment remplie de denrées.
- La plateforme fonctionne via des algorithmes qui peuvent également aider les commerçants dans leur gestion. Par exemple, pour modifier leurs commandes, si plusieurs magasins ont des stocks de clémentines, l'application prévient les commerçants et suggère de diminuer les commandes, ainsi les clémentines sont réduites. L'application réagit vite pour aider les commerçants à améliorer leur offre ce qui leur évite de jeter des grandes quantités de denrées.

Idées de sujet(s) de recherche fondamentale ou appliquée :

Comment sensibiliser les commerçants à l'utilisation de nouvelles technologies pour améliorer l'impact de leur activité (obtenir plus de revenus, mieux gérer leurs stocks et leurs commandes, éviter le gaspillage alimentaire et donc améliorer leur impact carbone).

FICHE INITIATIVE 2 : DISTRIBUTION SOLIDAIRE DES INVENDUS ALIMENTAIRES

Excellents Excédents : valoriser le surplus des cuisines centrales pour les plus démunis

Excellents Excédents est une entreprise de l'ESS qui collecte les surplus de cuisines collectives pour recréer des repas complets et équilibrés pour les association d'aide alimentaires en Île-de-France. Des plats cuisinés pour tous !

AUTEUR(S)

TISON ANNE
anne.tison@excellents-excedents.fr

Fiche rédigée par **Maëlie BENISTAND-HECTOR**

PROGRAMME

Démarrage: création en 2016, mais lancement opérationnel

Lieu de réalisation: Saint-Denis

Origine et spécificités du financement : prestations de services

ORGANISME(S)

EXCELLENTS EXCÉDENTS
Saint-Denis - 93200
25 rue Dezobry
4 Salariés

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche
02/02/2021

Localisation
France | Île-de-France | Seine Saint Denis

Domaine
Pauvreté, précarités

Type de structure
Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Envergure du programme
Locale

Bénéficiaires
Population précaire | Sans abris

Type d'acteur
Acteurs de la consommation

Type d'action
Consommation Alimentation solidaire

Type d'objectif
Sociaux Aide et insertion (personnes handicapées/chômeurs...)
Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation
Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

ORIGINE ET CONTEXTE

Pierre et Anne étaient consultants dans le domaine de l'alimentation durable avant de créer Excellents Excédents. À la suite d'un projet pilote de redistribution d'excédents de la restauration collective pour les maraudes des Restos du cœur, ils ont choisi de fonder Excellents Excédents en 2016, en constatant que des volumes conséquents de produits cuisinés étaient perdus, malgré tous les efforts de lutte contre le gaspillage fournis. En outre, lors de l'expérience qu'ils pilotaient, ils ont constaté qu'il était compliqué pour les associations d'aide alimentaire de réaliser les collectes et qu'il existait un réel besoin d'intermédiation pour effectuer la collecte, la massification, et l'assemblage des repas.

OBJECTIFS

• Réduction du gaspillage alimentaire
• Alimentation solidaire et aide aux plus démunis
• A terme, l'objectif est de grossir en Ile de France (en 2020 ils couvrent déjà la moitié de la région) ainsi qu'en Province dans l'Ouest de la France, dans la région nantaise dès 2021, où Pierre est installé.
• Créer un emploi en réinsertion est envisagé mais pas c'est un projet encore à l'étude qui nécessite de stabiliser complètement l'activité en amont

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Excellents Excédents travaille avec des produits déjà transformés issus de la restauration collective qui sont triés et répartis afin de créer des repas complets, équilibrés pour les banques alimentaires. Les associations d'aide alimentaire habilités passent commande en amont et Excellents Excédents procède ensuite à la collecte dans les cuisines centrales en fonction des besoins. Il n'y a pas de structure agroalimentaire engagée, et la prise de risques en termes sanitaires reste limitée au bon usage de la chambre froide. L'entreprise s'occupe de la collecte, de la garantie de traçabilité de chacun des produits collectés, et du réassemblage des aliments.

* Transformation alimentaire :
• Les barquettes sont collectées auprès des cuisines centrales de la région Ile-de-France et en fonction des besoins des associations d'aide alimentaire et des cantine solidaires pour une alimentation solidaire et de qualité. Excellents Excédents travaille avec des restaurateurs publics et privés ou des cuisines centrales gérées par des villes ou des groupement de communes.
• L'entreprise effectue collecte, massification, tri et assemblage, impliquant parfois de compléter par des produits achetés pour des repas véritablement équilibrés.
Distribution des produits transformés :
Les repas ainsi reconstitués sont livrés aux associations d'aide alimentaire ou celles-ci viennent les chercher.

* Financement : Le modèle économique est entièrement autonome et ne repose pas sur des financement extérieurs au cycle de production. Excellents Excédents facture à bas coût le service apporté (collecte – assurance de la traçabilité pour chaque produit collecté – réassemblage). C'est une volonté de reposer sur un modèle économique durable et autonome qui ne dépende pas de la défiscalisation par les partenaires des dons effectués. Toutefois, la structure a bénéficié de financements à ses débuts notamment de : la Nef finance éthique, du Réseau d'investisseurs pour une économie solidaire Cigale, Paris budget participatif, France Active, Initiative plaine commune

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

• En 2019, 24 tonnes d'aliments ont été collectées avec un taux de valorisation de 94 % soit 47 000 repas
• 4 emplois stables
• Lauréats de l'appel à projet IN Seine-Saint-Denis
• Un taux de valorisation nettement supérieur au cycle traditionnel donateur-receveur grâce à la création de repas équilibrés et adaptés aux besoins
• Capacité de livraison jusqu'à 1000 repas par jour

ORIGINALITÉ

Excellents excédents est une structure unique en son genre, la seule de nos jours positionnée sur les excédents de la restauration collective.

PARTENARIAT(S)

Membre du Pôle Territorial de Coopération Économique Resto Passerelle

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

• Trouver un juste équilibre économique
• Trouver une chambre froide vers Seine-Saint-Denis (cela a pris 18 mois)
• Les approvisionnements sont parfois très irréguliers
• Parfois des excédents déséquilibrés (manque de certains types d'aliments)
• Le plus difficile a été de trouver des partenaires malgré la légitimité conférée par le projet pilote avec les Restos du Coeur
• Aujourd'hui il y a un manque de visibilité par rapport à de gros acteurs très médiatiques et au modèle économique en partie basé sur la défiscalisation

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

• La large palette de partenaires permet de pallier l'irrégularité des approvisionnements
• L'achat de denrées permet de rééquilibrer les repas (ex : fromages)

Améliorations futures possibles :

Des Associations qui commandent des repas comme le Secours Populaire ont une force de collecte et procèdent parfois déjà à des collectes directes en privilégiant les denrées à conservation moyen-terme quand Excellents Excédents peut valoriser des denrées à consommer le jour même. Les deux types de collecte sont complémentaires et il serait pertinent de réfléchir à comment mieux les articuler pour une pleine collaboration.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Exemple de conseils utiles : votre mode d'emploi, une analyse des besoins avant le déploiement des activités, etc.

FICHE INITIATIVE 3 : DISTRIBUTION SOLIDAIRE DES INVENDUS ALIMENTAIRES

L'économe : sauver des fruits et légumes, c'est être gourmand et solidaire !

L'économe est une association varoise qui collecte les fruits et légumes en surplus auprès des agriculteurs et des producteurs afin de leur offrir une nouvelle vie. L'économe propose de les redistribuer, aux associations caritatives, de les transformer en bocaux, ou d'animer des ateliers de sensibilisation pour une alimentation solidaire et anti-gaspillage.

AUTEUR(S)

HERMET JULIE
contact.econome@gmail.com

Fiche rédigée par **Maëlie BENISTAND-HECTOR**

PROGRAMME

Lieu de réalisation: Belgentier/Va

Budget: 90000

Origine et spécificités du financement : Subventions, prestation de service de conserverie pour les agriculteurs, vente de bocaux, animation d'ateliers de sensibilisation

ORGANISME(S)

L'ÉCONOME
Belgentier - 83210
Chemin de l'Escride
1 Salariés / 15 Bénévoles / 15 Adherents

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche
03/03/2021

Appréciation(s) du comité
Source d'inspiration !

Type de structure
Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires
Agriculteurs | Population précaire

Type d'action
Consommation Lutte contre le gaspillage alimentaire

Localisation
France | Provence-Alpes-Côte d'Azur | Var

Domaine
Alimentation | Pauvreté, précarités

Envergure du programme
Locale

Type d'acteur
Acteurs de la consommation

Type d'objectif
Sociaux Aide et insertion (personnes handicapées/chômeurs...)
Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire
Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

ORIGINE ET CONTEXTE

Julie Hermet a fondé en 2017 L'économe à partir d'un constat : des fruits et légumes encore consommables étaient abandonnés au sol à la fin des marchés alimentaires. À la suite d'un questionnaire adressé à des producteurs elle a découvert qu'aucune structure ne se déplaçait pour récupérer les invendus car les banques alimentaires et autres associations se fournissaient auprès des grandes surfaces. Elle a ainsi créé L'économe pour revaloriser ces surplus en les redistribuant à des associations locales d'aides alimentaires ou en les transformant en conserves.

OBJECTIFS

• Lutte contre le gaspillage alimentaire
• Solidarité alimentaire et valorisation des productions locales en conserves grâce au laboratoire de cuisine mobile
• L'objectif est de créer un second emploi en 2021 et un troisième en 2022
• Autonomie financière par l'équilibre du modèle économique.
• Aujourd'hui, l'association couvre le Sud du Var et souhaite à terme opérer dans l'ensemble du département et pourquoi pas également dans le reste de la région PACA

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- L'économe se déplace sur le domaine des agriculteurs varois pour leur proposer un service de fabrication de conserves avec leurs surplus de production. Une part est distribuée aux associations caritatives : n'ayant pas d'habilitation pour l'aide alimentaire, l'activité repose sur un partenariat avec les associations compétentes et agréées. L'économe retrouve les producteurs et revendeurs en fin de marché deux fois par semaine pour les collectes. Ceux-ci peuvent également appeler en cas de grosses quantités. Les surplus sont revalorisés par la redistribution auprès d'associations d'aide alimentaire ou en les transformant en bocaux lors d'ateliers-animations avec les bénévoles adhérents (4 à 5 pers. par atelier). Les bocaux sont ensuite commercialisés en circuit court dans des épiceries locales ou lors d'événements associatifs locaux, l'occasion de sensibiliser à la réduction du gaspillage alimentaire.
- La dimension solidaire motive les producteurs, d'autant que cela leur permet d'optimiser leur production. Environ 90% des producteurs sont enthousiastes quand une petite minorité reste sur ses réserves.
- Si les épiceries partenaires pour la revente n'ont pas de dimension solidaire, leur marge reste vraiment faibles pour permettre à l'association de commercialiser ses produits; ces épiceries partagent les mêmes valeurs d'économie circulaire et durable.
- L'association fonctionne avec une salariée et un bureau qui prend les décisions par vote.

Transformation alimentaire :
La conserverie est un laboratoire de cuisine mobile. Il se déplace chez les producteurs en direct pour assurer la transformation de leurs fruits et légumes en surplus. Véritable laboratoire professionnel, il contient tous les équipements spécifiques à la mise en conserve des aliments.
Les bénévoles participent à la collecte bi-hebdomadaire et au tri de produits de préférence bios sur le marché ou directement sur le site de production. Les produits redistribués directement sont sans défaut et entièrement consommables.
Les produits abîmés sont transformés par les bénévoles (confitures, sirops, conserves salées, chutneys, tartinades…); ce qui permet de financer l'activité grâce aux reventes. Les fruits sont considérés comme valorisables quand ils sont utilisables aux ¾. Ceux non valorisables sont donnés comme nourriture pour animaux ou bien compostés.

Distribution des produits transformés :
Vente des conserves au sein d'épiceries locales ou lors d'événements locaux (marchés, etc.)

Financement : La vente des bocaux permet de faire vivre l'activité mais ne permet pas de générer assez de bénéfices pour générer un emploi. Actuellement, L'économe bénéficie donc du Fonds de Développement Associatif versé en 2019 pour développer ce premier emploi. A terme, l'objectif est d'atteindre l'équilibre du modèle économique, notamment grâce aux animations de sensibilisation auprès du public (prestations payantes qui viennent renforcer le modèle). Aujourd'hui il s'agit de solliciter des acteurs publics et privés afin d'investir dans de nouveaux locaux mobiles.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

• Premier emploi créé fin 2019
• 5 tonnes de produit sauvées en 2 ans à raison de deux collectes par semaine.
• De véritables liens sociaux durables se sont tissés avec les producteurs, devenus de vrais amis de l'association et qui permettent de communiquer auprès de leurs pairs
• une dizaine d'articles de journaux publiés (Var matin, etc.)

ORIGINALITÉ

Un service de transformation des surplus de production qui se déplace directement sur les parcelles des agriculteurs, pour les redistribuer auprès d'association d'aide alimentaire.

PARTENARIAT(S)

• L'économe a bénéficié des conseils de Recup & Gamelles et de la Conserverie Mobile et Solidaire. L'économe avait également pris contact avec J'aime Boc'oh, ainsi que Rebelles qui ont pu être sources d'inspiration.
• La municipalité de Belgentier pour le prêt de locaux
• TVT Innovation - Agence de développement économique - Métropole Toulon Provence Méditerranée
• Fonds publics départementaux
• plus de 14 producteurs

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

• L'économe est le fruit d'un investissement personnel conséquent notamment pour le matériel, qui comportait des risques financiers néanmoins vite amortis. Les premières années étaient non rémunérées à raison de 50h/semaine pour développer l'activité.
• Trouver les associations caritatives partenaires pour la redistribution. En effet, les plus gros acteurs tels les Restos du cœur ou la Banque alimentaire n'avaient pas de besoin et il a fallu trouver de plus petites structures ; encore aujourd'hui en période de fermeture de celles-ci, il faut trouver des alternatives comme des structures de maraude
• La saisonnalité de la production avec une période creuse en janvier février et une forte activité estivale
• l'appropriation des normes juridiques
• Choix de ne pas faire appel à des fonds européens, qui représentent trop de charge administrative
• Usage d'un véhicule personnel
• Avant de faire appel aux financements de fondations, pour que celles-ci soient intéressés, par de potentiels abattements fiscaux, il est nécessaire de mettre en place des rescrits fiscaux

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

• L'économe a fait appel à un cabinet de conseil pour s'établir
• Il est possible de calculer selon les périodes quel produit est davantage récupéré pour anticiper l'activité grâce à une production soignée de données qui s'avèrent intéressantes pour d'autres acteurs de l'anti-gaspi et pour les acteurs institutionnels.

Améliorations futures possibles :

• Développer davantage la gamme de produits salés non protéinés
• Investir dans de nouveaux locaux mobiles pour la conserverie afin d'être autonomes (projet pour 2021)
• Développement d'une activité de buffet-traiteur : élaboration de buffets avec les fruits et légumes collectés ; les essais en 2020 sont concluants et augurent une activité prometteuse
• Élargir la gamme de produits récupérés. Ex : le pain pour le broyer en farine pour les buffets (puddings cake etc.)
• Sélection en priorité des produits bios pour à terme être certifié.
• Faire appel aux journaux télévisés régionaux tel France 3 pour faire connaître l'initiative
• investissement dans un véhicule de fonction

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

• Le soutien de la municipalité de Belgentier qui met à disposition les cuisines d'un foyer ce qui a facilité la formation aux règles sanitaires et le respect des normes d'hygiène.
• Le fait d'être une femme n'a pas été une contrainte et au contraire suscite le respect.
• Motivation sans faille nécessaire, de même qu'un fort soutien autour de soi pour réussir (ici soutien financier du conjoint, soutien de la famille et des proches)
• Les bénévoles sont motivés par les ateliers de valorisation qui offrent un moment de partage autour de la cuisine après la journée de travail et contribuent au bien-être personnel en recréant des liens sociaux solidaires
• Bien appréhender le modèle économique
• Régler les questions de traçabilité des produits le plus tôt possible et de prendre contact avec les structures existantes pour être plus efficace
• Le soutien de TVT Innovation (Maison des technologies et du numérique à Toulon qui porte les innovations et start-ups) qui a su offrir conseils et financements
• Le fait d'avoir des recettes chaque fois différentes (car dépendant des collectes) est plutôt bien reçu dans les épiceries, où la clientèle s'est adaptée à cette variabilité.

La Conserverie Locale : Des solutions locales et solidaires pour tout conserver

La Conserverie Locale est une association de lutte contre le gaspillage alimentaire créée en 2013 à Metz qui, depuis 2017, transforme dans un container aménagé en atelier des fruits et des légumes invendus en divers produits (confitures, compotes, purées, tartinades, sauces, soupes, fruits déshydratés, fruits et légumes en conserve...) destinés au don ou à la vente.

AUTEUR(S)

CARRE MANON
manon@laconserverielocale.fr

Fiche rédigée par **Sarah Bloch**

PROGRAMME

Démarrage: 2017
Lieu de réalisation: Metz
Budget: 150000
Origine et spécificités du financement : - Divers financements publics et privés - Profits de la vente de produits, de la production à façon pour les producteurs agricoles, de la location de l'atelier de transformation, et des animations

ORGANISME(S)

LA CONSERVERIE LOCALE
Metz - 57000
7 avenue de Blida
2 Salariés

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche
24/07/2020

Appréciation(s) du comité
A généraliser !

Type de structure
Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires
Population précaire | Universel | Agriculteurs

Type d'action
Consommation Lutte contre le gaspillage alimentaire

Localisation
France | Grand Est | Moselle

Domaine
Environnement | Pauvreté, précarités

Envergure du programme
Locale

Type d'acteur
Transformateur

Type d'objectif
Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation
Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire
Développement local Structuration/maintien de filières locales

ORIGINE ET CONTEXTE

L'activité de transformation de la Conserverie Locale est née du constat, lors de l'organisation de Disco Soupes (repas conviviaux cuisinés à partir d'invendus) avec la Banque Alimentaire, de l'ampleur du gaspillage alimentaire au niveau de la distribution. La Banque Alimentaire de Moselle récupérait chaque jour deux tonnes d'invendus et ne pouvait en distribuer qu'environ la moitié. 300 kg environ des invendus devaient être jetés car impropres à la consommation. C'est donc pour sauver les 700 kg restants que la Conserverie Locale lança son activité de transformation en 2017.

OBJECTIFS

- Lutter contre la précarité alimentaire et le gaspillage en transformant le surplus de fruits et légumes invendus de la Banque Alimentaire en produits avec une plus longue durée de conservation
- Permettre aux producteurs de valoriser leurs invendus par la transformation
- Relocaliser l'alimentation en proposant une variété de produits locaux

ACTIONS MISES EN OEUVRE

La Conserverie Locale entreprend plusieurs différentes activités de transformation :
1. Transformation destinée au don (25% de l'activité) : Les surplus de fruits et légumes invendus de la Banque Alimentaire sont transformés par des bénévoles, encadrés par 1 salarié, lors d'ateliers hebdomadaires. Les produits transformés sont ensuite donnés à la Banque Alimentaire et redistribués à des épiceries sociales et solidaires et à des associations d'aide alimentaire.

2. Transformation à façon pour des producteurs locaux (50% de l'activité) : 10-15 producteurs locaux partenaires donnent leurs fruits et légumes déclassés ou invendus à la Conserverie Locale pour qu'elle les transforme. Les produits transformés sont ensuite vendus aux producteurs sans étiquettes, pour qu'ils puissent les revendre sous leur propre marque.
Les producteurs ont également la possibilité de louer l'atelier de la Conserverie Locale pour effectuer leur propre transformation.

3. Transformation pour la propre marque de la Conserverie Locale (25% de l'activité) : La Conserverie Locale fabrique également sa propre gamme de produits, à partir des fruits et légumes déclassés ou invendus qu'elle achète à des producteurs locaux. Les produits sont vendus sur la boutique en ligne de la Conserverie Locale et dans une dizaine d'épiceries. Les recettes originales, ne ressemblant pas à des produits se trouvant facilement dans la grande distribution, ont le plus de succès.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- La Conserverie Locale transforme environ 50 kg d'invendus par jour
- En huit mois (depuis mai 2019 – début de la production à échelle significative) : 8 000 produits fabriqués, équivalent à 5 tonnes d'invendus sauvés
- La transformation à façon provoque la joie des producteurs en voyant leurs productions valorisées et la fierté de pouvoir vendre leurs produits sous forme transformée

ORIGINALITÉ

Le projet de la Conserverie Locale est original car il combine la production destinée au don et à la vente. De plus, la Conserverie Locale propose aux producteurs la possibilité inédite de valoriser leurs invendus par la transformation et de contrôler ce processus en effectuant des commandes spécifiques pour la transformation à façon ou en louant l'atelier pour transformer eux-mêmes.
Avec un atelier très équipé, la Conserverie Locale peut proposer une gamme de produits plus vaste que d'autres projets de transformation anti-gaspillage alimentaire.

PARTENARIAT(S)

Le projet a nécessité un financement initial d'environ 150 000 euros (50 000 euros pour les containers et leur aménagement, 100 000 euros pour les équipements), obtenu grâce à de nombreux partenaires :
- L'ADEME car il s'agit d'un projet environnemental autour de l'anti-gaspillage
- Financements de la région Grand Est, du département de Moselle, et de la métropole de Metz
- Financement privé de fondations : Fondation Lemarchand (Nature & Découverte), Demathieu Bard initiatives, AG2R, Fondation Batigère, Fondation de dotation Heintz
- CIGALES (Club d'Investisseurs pour une Gestion Alternative et Locale de l'Épargne Solidaire), Bliiida, Lorraine Active, Metz mécènes solidaire

Partenaires opérationnels : la Banque Alimentaire de Moselle, producteurs locaux, épiceries locales vendant les produits de la marque La Conserverie Locale

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

a. Difficulté d'entrer en contact avec des agriculteurs locaux avant le lancement de la production
b. La Conserverie Locale a choisi d'installer son atelier dans un container aménagé car elle voulait être propriétaire de ses locaux, mais ce choix impose des contraintes techniques, y compris des difficultés de raccordement à l'eau et à l'électricité et un espace limité.
c. La chaîne de production n'est pas automatisée car cela coûte cher. Le travail de transformation est donc très physique, et l'association est obligée de limiter le travail de ses salariés à 3-4 jours par semaine pour préserver leur santé.
d. La Conserverie Locale n'a pas encore atteint la rentabilité : la moitié des salaires est actuellement couverte par des aides financières, et la présence de deux bénévoles (la Présidente et la Trésorière) plusieurs jours par semaine est toujours nécessaire à son fonctionnement.
e. Limites aux quantités produites imposées par la capacité de de l'équipement et difficulté de dimensionner le matériel en tenant compte de ces contraintes.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

a. L'association a choisi de lancer la production avec un seul producteur partenaire. Cela leur a permis de démontrer que le concept est viable et par conséquent d'attirer de nouveaux producteurs. Aujourd'hui, la Conserverie Locale fait face à des demandes trop nombreuses de producteurs et n'a pas une capacité suffisante pour y répondre.
b. Un déménagement est prévu dans un bâtiment en dur.
c. La Conserverie Locale a prévu d'automatiser le conditionnement (avec une chaîne coûtant environ 70 000 euros) afin de préserver la santé des salariés et d'augmenter les volumes de production.
d. Un objectif de rentabilité en 3 ans a été fixé, ce qui nécessitera une augmentation de l'échelle des activités.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

a. Étudier l'écosystème local : les producteurs, les sources d'invendus, les ateliers disponibles…
b. Prendre contact avec des projets de transformation existants, visiter leurs locaux, et tester leur matériel avant d'investir. La Conserverie Locale reçoit fréquemment des nouveaux porteurs de projets, pour des visites de l'atelier de production ou des stages courts.
c. Financement du lancement :
o Le choix entre un statut d'association ou d'entreprise déterminera les options de financement possibles
o L'aide publique ne peut financer qu'à hauteur de 50%, donc il est toujours nécessaire d'y associer de l'aide privée (fondations), des fonds personnels, ou des fonds issus d'une autre activité
o Il est important de distinguer les activités lucratives et non-lucratives, et de noter qu'il n'est pas possible de donner une valorisation commerciale à des dons d'invendus défiscalisés
d. Prospecter afin d'identifier un local et anticiper les contraintes techniques du lieu
e. Pour limiter l'investissement initial et faciliter les tests de pilotage, la Conserverie Locale conseille de ne débuter qu'avec un seul produit. La confiture est un bon produit pour commencer car le processus de fabrication et le traitement thermique sont simples.
f. Les produits autres que ceux ayant un taux de sucre élevé (confitures) ou acides (à base de vinaigre), tels que les soupes et les purées, demandent un investissement important en équipement pour pouvoir les stériliser : autoclave (15 000 euros), capsuleuse (5 000 euros), et sonde pour mesurer la température (1 500 euros)
g. Se former : bien qu'une formation ne soit pas obligatoire pour avoir l'autorisation de transformer, celle-ci est nécessaire pour être informé des risques sanitaires, notamment ceux liés à la toxine botulique, qui peuvent être létaux, et savoir comment les éviter. Certains équipements, tels que l'autoclave, nécessitent une accréditation pour être utilisés.
h. Certains équipements, notamment ceux utilisés dans la restauration, peuvent être achetés d'occasion

L'Atelier de l'Epicerie : Le réseau de l'anti-gaspi aux champs

Depuis 2015 l'Atelier de l'Épicerie aide les producteurs, maraîchers et agriculteurs bretons bio à valoriser leurs invendus et surplus de production. Elle collecte les matières premières sur toute la Bretagne, les transforme en produits de longue conservation et livre ses produits finis auprès des distributeurs.

AUTEUR(S)

BOURNE STÉPHANIE
contact@latelierdelepicerie.bzh

Fiche rédigée par **Morgane Thominiaux**

PROGRAMME

Démarrage: 2015

Lieu de réalisation: Bretagne historique

Origine et spécificités du financement : fonds propres, prêts bancaires, subventions (Fonds leader du pays d'Auray, Conseil départemental d'Ille et Vilaine)

ORGANISME(S)

L'ATELIER DE L'EPICERIE

SAS/ESUS

Péaule - 56130

26 Le Bocéno - 56130 Péaule

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

03/10/2019

Localisation

France | Bretagne | Morbihan

Domaine

Alimentation

Type de structure

Entreprises Entreprise

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Universel

Type d'acteur

Transformateur

Type d'action

Consommation Lutte contre le gaspillage alimentaire

Type d'objectif

Sociaux Aide et insertion (personnes handicapées/chômeurs...)

Sociaux Recherche d'une plus grande équité dans les relations

Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

Développement local Structuration/maintien de filières locales

ORIGINE ET CONTEXTE

L'origine du projet remonte à la rencontre en 2013 de trois producteurs, d'un pêcheur à pied et d'une plasticienne en environnement. Ils constatent que les maraîchers ont des excédents de production qui ne sont pas valorisés et qui finissent au compost. Leur désir commun : accompagner les acteurs de la filière biologique pour le développement de recettes, le suivi sanitaire de ces excédents, leur conservation et de la commercialisation vers les filières courtes et directes. En 2015 la SAS/ESUS agence unique (nom commercial : L'atelier de l'épicerie) voit le jour pour répondre à cette problématique de gaspillage.

OBJECTIFS

Participer au maintien et au développement de la vie paysanne sur le territoire breton ;
Soutenir les producteurs locaux (travailleurs de la terre et de la mer...) et leur assurer une juste rémunération.
Valoriser leurs excédents et leur permet de mutualiser le fruit de leur travail au fil des saisons
Favoriser la relocalisation de l'économie et les circuits de distribution les plus courts ;
Diminuer le nombre d'intermédiaires de la chaîne agro-alimentaire
Encourager une consommation citoyenne.
Être un lanceur d'alerte sur la problématique de la non-consommation de produits cultivés.
Promouvoir une diversification des productions locales.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Collecter des excédents de productions maraîchères bretonnes et proposer la mutualisation de moyens logistiques entre producteurs pour l'apport de matière première

Transformer et valoriser les excédents des maraîchers bretons. Cinq ateliers partenaires et cinq ESAT (Établissement et Service d'Aide par le Travail) transforment les produits bruts en produits de longue conservation : conserves, confitures, compotées...

Appuyer la vente de toute, ou partie des produits en direct à la ferme

Distribuer le reste des produits transformés sous le nom commercial l'"Atelier de l'Epicerie" auprès d'un réseau de commerçants et de restaurateurs : groupement d'achats, magasins bio, site web...

Mutualisation des collectes avec La Tournée Verte autour de Locminé-Ploërmel-Rennes et Locminé-Lorient-Vannes. Un bilan carbone neutre grâce au biométhane. Ces Tournées se développent en fonction de la demande.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Obtention de la certification Agriculture Biologique pour le laboratoire et les produits de l'Atelier
La société dispose de l'agrément ESUS par rapport à son implication pour l'insertion par la formation et le travail des personnes en situation de handicap.
Prix et récompenses : 2ème prix du concours Innova'Bio, Lauréat de la fondation Jean Guyomarc'h, Prix d'honneur d'initiatives Vannes, Prix Valorisation du concours AGRICA en 2018 qui récompense les actions en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire.
La société a étendu son activité en Ille et Vilaine, car la demande des maraîchers y est forte.

L'Atelier de l'Épicerie c'est :
25 maraîchers à l'échelle de la Bretagne
20 tonnes annuelles de produits collectés et transformés
3025 kg de courgettes bio qui ont été collectés auprès de 8 producteurs en juillet 2019. Cette production est valorisée en surgelés.

ORIGINALITÉ

Une entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire : SAS/ESUS au capital variable et une gouvernance coopérative.

PARTENARIAT(S)

Prestataires collaborateurs : Transporteur : La tournée verte - Graphiste pour la communication - Prestataire pour la stratégie marketing - Imprimeur - Commercial - Juriste - Comptable
Les distributeurs partenaires : Magasins de producteurs, épiceries de proximités, cavistes, petites restaurations, Ecomiam, Biocoop, Biogolfe, L'eau vive, sites locaux de vente en ligne, etc.

L'Atelier de l'Épicerie fait partie des réseaux suivants : C2SOL : pôle de développement de l'ESS du pays de Lorient -
E2S : pôle de développement de l'ESS du pays de Vannes - IBB : association à caractère interprofessionnel de développement de la filière AB en Bretagne - LE MOUV Bretagne

Partenaires techniques et financiers :
Région Bretagne - Département 35 - GAB - Chambre d'agriculture - CCI - France active - Pays de Vannes - Pays d'Auray
PAT de Vannes, Redon, Rennes - Certipaq : organisme certificateur sur les produits et le laboratoire

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

La trésorerie de la société arrive à seuil. Un fonds de 50 000€ est nécessaire pour continuer et pérenniser ses activités. Pour cela l'Atelier de l'Épicerie a besoin de passer de 25 à 50 maraîchers et de 20 à 50 tonnes annuelles de produits collectés et transformés.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Réflexion sur le développement de la chaîne de valeur agricole et alimentaire, durable, valorisant les excédents végétaux des productions maraîchères.

Conserverie de légumes « Les Bocks de TANGA » : vers un projet collectif de valorisation de la production et des invendus maraîchers

Projet porté par Jade Fructus, la conserverie voit le jour en mai 2019. Elle permet de transformer sa production maraîchère en recettes originales de soupes, plats cuisinés et pestos. Des prestations de services à destination d'autres maraîchers sont proposées, permettant notamment la valorisation des surplus lors du pic de production estival. L'atelier est évolutif et peut s'adapter à moyen terme à une dimension collective.

AUTEUR(S)

FRUCTUS JADE
jade.fructus@hotmail.fr

Fiche rédigée par **BUR Clara**

PROGRAMME

Démarrage: 2017

Lieu de réalisation: Perche, Parc naturel régional du Perche

Budget: 47000

Origine et spécificités du financement : Apport personnel, Prêt bancaire, CAE Rhizome, CD61.

ORGANISME(S)

LIEU-TEST « LES BOCKS DE TANGA »

La Chapelle-Montligeon - 61400

Les Ateliers Buguet, 26 Rue Principale, 61400 La Chapelle-Montligeon

1 Salariés

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

02/03/2020

Appréciation(s) du comité

Innovant ! | Source d'inspiration !

Type de structure

Entreprises Entreprise

Bénéficiaires

Universel | Agriculteurs

Type d'action

Transformation Outils de transformation collectifs ou partagés

Localisation

France | Normandie | Orne

Domaine

Environnement | Agriculture | Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Transformateur

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

Pédagogiques Transmission de pratiques responsables aux professionnels

Développement local Structuration/maintien de filières locales

ORIGINE ET CONTEXTE

En 2017, Jade Fructus entre en test d'activité au sein de l'espace-test agricole du Perche, dans le cadre d'un projet collectif de production et transformation maraîchère « La ferme de TANGA ». Depuis, Jade se consacre à la création d'une conserverie de légumes en lien avec les producteurs du territoire avec l'appui du PNR du Perche et de la CAE Rhizome. Jade a suivi des formations au maniement de l'autoclave et à la transformation végétale.

OBJECTIFS

- Produire des conserves de légumes à partir de la production de la Ferme de Tanga et des maraîchers du territoire ;
- Proposer une gamme de conserves de légumes pour la vente aux particuliers et aux commerçants ;
- Proposer des prestations de transformation aux maraîchers du territoire notamment pour valoriser leurs invendus et réduire les pertes liées au pic de production estival, tout en proposant des recettes saines à bases de légumes cultivés localement.
- Réduire le gaspillage alimentaire
- Régulation des prix du marché, de façon à valoriser les surproductions et d'assurer leur vente sous forme transformée

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Transformation de légumes bio en une trentaine de recettes originales ;
Prestation de services : location du laboratoire et/ou matériel pour la transformation des légumes issues de l'Agriculture biologique, transformation pour d'autres producteurs avec ses propres recettes ;
Commercialisation en demi-gros et en vente directe sur des marchés, boutique, ferme et foires du Perche.
Possibilité de commercialisation vers le marché parisien via le GIE Collectif percheron;
Concertation coordonnée par le PNR du Perche entre des maraîchers et porteurs de projet à l'installation.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Répond à un besoin partagé par des maraîchers et artisans du territoire de transformer leur production en conserves de légumes à forte valeur ajoutée ;
Répond à une demande des particuliers, touristes et épiceries fines pour des produits locaux à forte valeur ajoutée ;
Permet de réduire le gaspillage lié au pic de production estival en valorisant les surplus de légumes chez les maraîchers;
L'objectif pour la première année est de commercialiser environ 8800 bocaux, puis 9000 à 11 000 bocaux en vitesse de croisière.

ORIGINALITÉ

Concertation entre divers acteurs du territoire ;
Répond à un besoin jusqu'à présent non solutionné sur le territoire ;
Création d'un nouvel outil de transformation renforçant l'attractivité du territoire pour le développement de nouveaux projets et l'installation d'entrepreneurs.

PARTENARIAT(S)

Parc Naturel Régional du Perche, CAE Rhizome, ADEAR61, Sanctuaire Montligeon/Ateliers Buguet.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Rentabiliser l'atelier toute l'année, même lors des périodes creuses de l'hiver ;
Recherche de financements.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

La CAE Rhizome apporte un statut juridique, un statut pour entreprendre et un accompagnement des entrepreneurs : l'atelier de conserverie est propriété de la CAE Rhizome, cette propriété va passer à Jade Fructus en sortie de test d'activité au sein de l'Espace-Test Agricole du Perche ;
Les prestations de service devraient permettre de rentabiliser l'atelier toute l'année.

Améliorations futures possibles :

Projet pouvant évoluer vers une dimension collective (étude déjà réalisée sur les différents statuts juridiques possibles), avec accueil de salariés et d'associés et création de nouveaux espaces possibles, afin de mutualiser les moyens de transformation.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Prévoir l'arrivée d'autres associés : trouver un local évolutif avec espace de stockage ;
Formation à l'utilisation d'un autoclave et à la transformation végétale ;
Budget prévisionnel pour achat d'une cuisine, d'un autoclave et d'une capsuleuse.

Couine Cochon, la liqueur anti-gaspillage percheronne

Couine Cochon est une marque de liqueurs de fruits qui s'inscrit dans l'économie locale et la dynamique socio-culturelle du territoire percheron. Hugo Martin, son fondateur, a décidé de créer une marque de valorisation des fruits en organisant des récoltes dans des vergers abandonnés. La marque de liqueurs est notamment présente aux évènements éco-responsables locaux.

AUTEUR(S)

MARTIN HUGO
couinechochon@gmail.com
Fiche rédigée par **Clara Bur**

PROGRAMME

Démarrage: mai 2019
Lieu de réalisation: Parc naturel régional du Perche

ORGANISME(S)

COUINE COCHON
Cour-Maugis sur Huisne - 61110
Cour-Maugis sur Huisne
1 Salariés

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche
17/09/2020

Appréciation(s) du comité
Expérience récente, en attente de résultats

Type de structure
Exploitation agricole Exploitation agricole
Entreprises Entreprise

Bénéficiaires
Universel

Type d'action
Valorisation non alimentaire Valorisation des déchets

Localisation
France | Normandie | Orne

Domaine
Alimentation

Envergure du programme
Locale

Type d'acteur
Producteur

Type d'objectif
Sociaux Création et renforcement du lien social
Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire
Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs
Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

ORIGINE ET CONTEXTE

Hugo Martin, qui a toujours eu pour l'habitude de récolter des fruits auprès de son voisinage dans le Perche, a eu l'idée de créer une liqueur à base de fruits "recyclés" en organisant des récoltes dans des vergers abandonnés. L'idée est de sponsoriser et soutenir avec ces liqueurs un réseau d'événements éco-responsables qui mènent une action de sensibilisation aux enjeux environnementaux et au patrimoine gastronomique et artisanal percheron. Couine Cochon est donc une marque anti-gaspillage offrant un réseau de distribution aux transformateurs partenaires, développant l'économie locale et la dynamique socio-culturelle du territoire.

OBJECTIFS

Réduire le gaspillage alimentaire dans le Perche
Valoriser des vergers abandonnés du Perche ;
Créer des emplois à l'échelle locale (récolteurs) ;
Utiliser une partie du capital pour organiser ou sponsoriser des événements inclusifs et éco-responsables mettant en valeur les produits gastronomiques et l'artisanat local

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Partenariats tissés avec des transformateurs locaux . En échange de cette transformation, Hugo Martin propose de mutualiser les livraisons avec les produits de ces transformateurs, leur permettant parfois d'étendre leur périmètre de distribution. Couine Cochon distribue ses produits et ceux des transformateurs dans un réseau d'épiceries, caves, restaurants et magasins sur le territoire du Perche, Rouen, Caen et en Région Parisienne.
tisser des partenariats avec des producteurs engagés dans des démarches zéro-déchet : productions de bières au pain
campagnes de sensibilisation et communication sur l'anti-gaspillage
Organisation de collecte aux vergers, ou de points de collectes

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

En 2019, une récolte dans des vergers de particuliers a permis de produire trois liqueurs différentes (pomme, poire, et mûre) et de l'huile de noisette de façon artisanale, sans prestataire :
Les ventes de Couine Cochon ont permis de financer la réhabilitation et l'assainissement de l'Huisne, un cours d'eau auparavant laissé à l'abandon.

ORIGINALITÉ

Création d'un produit local à impact environnemental et culturel positif;
Mise en place d'un cercle vertueux : les ventes permettent de financer des événements dynamisant la vie locale, en retour la notoriété de Couine Cochon augmente et incite à de nouveaux dons de fruits ;
Communication active sur les réseaux sociaux et dans la presse.

PARTENARIAT(S)

Transformateurs basés dans le Perche (Maison Ferré, Brasserie du Perche , Sylvie Raynault, boulangeries) ; particuliers donateurs de fruits ; Bureau d'étude (en cours) ; Région Normandie ; partenariats ponctuels (site internet, récoltes de 2019…).

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

La recherche de financement pour la création d'un poste de récolteur prend du temps ;
La saisonnalité de l'activité de production (pic après l'été) exige d'anticiper le financement/sponsoring des événements qui ont lieu en majorité l'été, en amont ;
La récolte de fruits à plus grande échelle prend beaucoup de temps, surtout pour les mûres et noisettes.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Parallèlement à la recherche de nouveaux transformateurs, Hugo nouera en 2020 un partenariat financier avec la Région Normandie, qui permettra de créer un poste à temps plein pour la récolte de fruits à travers le Perche et d'approvisionner de nouveaux transformateurs.

Améliorations futures possibles :

Les volumes produits en 2020 pourront financer un événement servant de cadre à des débats et ateliers de sensibilisation axés sur les enjeux environnementaux s'adressant aux habitants locaux, aux particuliers ayant permis les récoltes et à un public extérieur au Perche ;
La création d'un poste permanent de récolteur conditionnera les volumes de récoltes ;
Plusieurs partenariats ont été noués pour produire dès 2020 : la Maison Ferré, offrant une gamme de produits cidricoles fermiers, pourra transformer 10 tonnes de pommes en liqueur (400 litres) et un objectif de transformation de 600 kg de mûres en liqueur est fixé d'ici 2022 ;
La Brasserie du Perche est prête à produire en 2020 une recette de bière Couine Cochon élaborée à base de levure de pain rassis issu de boulangeries partenaires ;
Un partenariat avec Sylvie Raynault, productrice d'huile de noix en Normandie, permettra de produire de plus importants volumes d'huile de noisette en 2020 ;
Le partenariat avec la Région Normandie permettra le financement d'une étude visant à évaluer l'impact environnemental du pourrissement des fruits. Les résultats de l'étude viseront à sensibiliser la population locale et ainsi à augmenter les dons de fruits, tout en estimant l'impact environnemental positif de Couine Cochon.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

S'entourer de partenaires divers aux différents stades du projet.

Un p'tit grain de...vrac ? une épicerie itinérante et en ligne

Avec sa remorque-épicerie Céline sillonne les routes du pays d'Auray depuis juillet 2018 et propose des produits secs, produits d'hygiène et produits d'entretien, issus de l'agriculture biologique et/ou locale. Elle incite ses clients à changer leurs pratiques et à adopter le zéro déchet.

AUTEUR(S)

BEUREL CÉLINE
unptitgrainde@outlook.fr

Fiche rédigée par **Morgane Thominiaux**

PROGRAMME

Démarrage: juillet 2018

Lieu de réalisation: Pays d'Auray

Budget: 13000

Origine et spécificités du financement : autofinancement

ORGANISME(S)

UN PETIT GRAIN DE...
carnac - 56340
Carnac
1 Salariés

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche
07/10/2019

Localisation
France | Bretagne | Morbihan

Domaine
Pauvreté, précarités | Environnement

Type de structure
Entreprises Petit commerce | **Entreprises** Entreprise

Envergure du programme
Locale

Bénéficiaires
Population rurale | Universel

Type d'acteur
Distributeur

Type d'action
Distribution/commercialisation Vente ambulante/de plein-air

Type d'objectif
Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire
Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

ORIGINE ET CONTEXTE

Après une carrière dans l'hôtellerie, Céline Beurel entame en 2016 une reconversion professionnelle. En effet, les scandales alimentaires à répétition, la maltraitance animale ou encore la mauvaise gestion des déchets créent chez elle un déclic : elle s'intéresse alors au zéro déchet et se rapproche de l'association Zero Waste, dont elle devient bénévole. Elle s'interroge alors sur la possibilité de faire du zéro déchet sur son territoire. En réalité, passer au zéro déchet nécessite de s'approvisionner dans plusieurs magasins, demande du temps, de l'énergie, et de l'organisation.
C'est ainsi qu'en 2017 l'idée de créer une épicerie sans emballage est née.

OBJECTIFS

Offrir des produits sains et bons, tout en luttant contre le gaspillage alimentaire et le suremballage
Permettre au consommateur de faire des économies sur des produits à qualités égales, en ne payant que ce dont il a besoin.
Diminuer les déchets et les emballages superflus.
Éviter le gaspillage alimentaire en prenant ce dont on a besoin.
Développer l'emploi et l'économie locale.
Soutenir une consommation responsable et durable et participer à faire prendre conscience aux consommateurs que la pratique du zéro déchet est accessible.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Céline se déplace quotidiennement sur les communes du pays d'Auray
Constitution d'une gamme de produits variés : des pâtes aux soins du corps, en passant par des accessoirs adaptés aux vrac.
Fourniture en direct chez un producteur ou chez Tierra LIbra, grossiste rennais pour produits bios/équitables.
Privilégier les produits locaux, dans leur culture et leur production
développement d'un volet de commandes en ligne : la commande peut être récupérée à l'épicerie, ou livrée
mise en place d'un système de consigne/bons d'achats de 0.30centimes par bocal rapporté : incitation à l'utilisation de contenants réutilisables
Céline propose sur son site des idées de Do It Yourself pour consommer de façon responsable : cuisine sans gaspillage, recettes, produits ménagers pour l'entretien de la maison, ou encore produits de beauté pour prendre soin de soi au naturel.
Céline propose également des animations : trucs et astuces à mettre en place pour pratiquer le zéro déchet et adopter des gestes écoresponsables au quotidien.
Participation à la 4e régate du club de voile du Luxembourg, à la Trinité-sur-mer en avril 2019. Au terme de la régate les navigateurs ont pesé leurs déchets, avec l'objectif d'avoir le poids le plus léger sur la balance.
Conseil apporté aux skipper pour réduire les déchets pour quatre jours en mer.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Un an après son lancement l'épicerie propose 140 références de produits.
Céline observe des pics de fréquentation de sa clientèle : 120 passages en caisse par mois environ.
Constitution d'une clientèle d'habitués
Voyant que le concept plaisait, la zone que l'épicerie parcours s'est agrandit au fil de l'année. Elle va à présent jusqu'à Quiberon au Sud et Pluneret au Nord.

ORIGINALITÉ

L'itinérance
Le vrac
Étonnement des clients à face à la remorque, et son contenu

PARTENARIAT(S)

Terra libra : Importateur et grossiste, commerce équitable et bio-local,
La ressourcerie de Crac'h
Femmes de Bretagne au début
Associations Equicelte et Zéro Waste
Collectif le domaine des possibles

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Abandon d'une partie du projet initial, devant comprendre un espace de restauration, par manque de fonds
Manque de clarté autour de l'activité d'épicerie sans emballage au niveau des lois
Remorque tractée par un véhicule qui émet des gaz à effet de serre.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

La réorientation du projet a été bénéfique. Aujourd'hui Céline est tout à fait satisfaite de son entreprise.
Se rendre visible
Communiquer sur les réseaux sociaux et dans les journaux

Améliorations futures possibles :

Accentuer la collaboration avec la ressourcerie de Crac'h et développer les animations.
Développer l'activité autour des commandes et des livraisons.
Développer un projet de vélo cargo pour livrer les commandes à vélo.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Le réseau
La communication
Croire en ce que l'on fait. Avoir un discours cohérent en lien avec ses produits

Résilience, changer les pratiques de gestion des bio-déchets

Depuis 2011, ce projet met en lien les acteurs d'Apt et alentours ayant besoin de matière organique (agriculteurs) et ceux qui en produisent et ne la valorisent pas forcément (industriels, restauration collective...). Certains habitants de la Commune se sont rendus compte que leur territoire avait besoin d'une meilleure gestion de déchets ce qui permettrait de mettre en relation l'écologie et l'économie.

AUTEUR(S)

FERNANDEZ ROGER
roger.fernandez3@orange.fr

Fiche rédigée par **Flore Tissone**

PROGRAMME

Démarrage: 2011
Lieu de réalisation: Apt

ORGANISME(S)

ASSOCIATION RÉSILIENCE
Apt - 84400
Route de Buoux

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche
22/11/2016

Appréciation(s) du comité
Source d'inspiration !

Localisation
France | Provence-Alpes-Côte d'Azur | Vaucluse

Domaine
Environnement | Economie, finance solidaire | Agriculture

Type de structure
Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Envergure du programme
Locale

Bénéficiaires
Population rurale | Population urbaine | Professionnels | Agriculteurs

Type d'acteur
Valorisation non alimentaire de produits agricoles

Type d'action
Valorisation non alimentaire Valorisation des déchets

Type d'objectif
Environnementaux Décarbonation, performance énergétique
Environnementaux Préservation de la qualité / fertilité des sols
Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire
Pédagogiques Communication auprès des enfants
Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

ORIGINE ET CONTEXTE

À la suite d'une réunion citoyenne d'une trentaine de personnes rassemblant notamment des agriculteurs du Luberon, le projet « Résilience » est né en 2011 à l'initiative de 4 personnes organisées en association pour poursuivre les actions en lien avec le compostage des bio-déchets. Depuis le 1er janvier 2014 le brûlage de déchets verts par les particuliers est strictement interdit, ces derniers se retrouvent donc en partie dans les ordures ménagères. En outre, les « gros producteurs » de biodéchets (notamment ceux de la restauration collective) sont également dans l'obligation de valoriser leurs déchets de restauration. Près de 40% des ordures sont des biodéchets qui pourraient être valorisés. À Apt, cela représente environ 5000 Tonnes de matières (dont 80% d'eau) transportés sur les 5 dernières années vers l'incinérateur à une cinquantaine de kilomètres de la ville d'Apt (par des camions de 35 tonnes chacun). Il y a donc un potentiel très important de biodéchets inexploités et les agriculteurs ont besoin de matière organique. Pour une question de bon sens écologique et économique, une meilleure gestion des biodéchets s'impose.

OBJECTIFS

- Changer les pratiques de gestion des bio-déchets pour offrir un service vertueux à la collectivité
- Transformer les bio-déchets en compost qui pourra ensuite être utilisé par la collectivité pour subvenir aux besoins en matières organiques (agriculteurs, espaces verts, etc.).
- Montrer et prouver que le compostage des bio-déchets peut se faire localement et sans nuisance olfactive.
- Les publics visés sont les « gros producteurs » de bio-déchets dans la restauration collective (écoles, collège, lycée, cantines municipales, hôpitaux, etc.) ; les agriculteurs ; les jardiniers particuliers.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Trois sites producteurs de biodéchets retenus pour l'expérimentation sur Apt : L'hôpital ; La cité scolaire (collège/lycée de 1200/1400 élèves = 900/1000repas par jour = soit 180/200 kg) ; La cuisine centrale.
- Prise de contact pour des apports complémentaires avec des maisons de retraite des communes à proximité.
- L'expérimentation suivie par le Parc Naturel Regional du Luberon qui aide dans la mise en lien avec les agriculteurs ayant besoin de matières organiques.
- Soutien du bureau d'étude Composterre pour monter le dossier en 2013.
- Expérimentation débutée en janvier 2014 sur le terrain d'un agriculteur volontaire.
- Sur la cité scolaire : un travail de réflexion a été mené avec le personnel de service pour mettre en place des solutions les plus ergonomiques possibles afin de montrer que les démarches d'amélioration de l'environnement ne complexifient pas plus le travail quotidien.
- À l'hôpital : les actions ont été menées en lien avec l'économe, les infirmières, et le service hygiène et qualité.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Environ 1,8 Tonne de bio-déchets compostés par semaine.
- 21 tonnes de bio-déchets collectés en 2014 (sur un potentiel total estimé à 3500 tonnes en tout).
- Le compost obtenu a été analysé et testé et a obtenu la certification NFU 44-051 (utilisable en agriculture biologique).
- Les sorties des réfectoires transformées (l'été 2013) pour permettre aux élèves de faire le tri et faciliter la collecte des bio-déchets.
- Les membres de l'association sont allés expliquer l'intérêt de la démarche aux jeunes au réfectoire. Cette action de sensibilisation a été réalisée une dizaine de fois.
- Milliers d'enfants concernés par le tri des déchets ; plus ils sont jeunes, plus ils sont réactifs.
- Aide du département : poursuite d'activité jusqu'en juin 2015.

ORIGINALITÉ

Un projet rassemblant divers acteurs autour de la question du compostage des déchets, porté notamment par des agriculteurs, démontrant comment l'offre et la demande en matière organique peuvent se rencontrer dans l'intérêt de tous et de celui de l'environnement. Les actions de Résilience ont démontré qu'un compost à taille humaine, avec des bio-déchets locaux, était possible sans nuisance olfactive, et à un prix encore meilleur que sur le marché.

PARTENARIAT(S)

Ademe, Conseil départemental du 84, le CIVAM, PNR Luberon

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

(1) La compétence déchet revient à la communauté de commune, néanmoins cette compétence avait été déléguée avant la création de la communauté de commune à un syndicat intercommunal (SIRTOM) qui a la gestion complète du ramassage ce qui rendrait difficile la collecte séparée des déchets. Le projet se heurte à une certaine inertie des politiques publiques.
(2) Le projet est en attente et n'a pas pu être étendu dans les maisons de retraite et les écoles.
(3) Les déchets "retour de chambre" dans un hôpital ne peuvent pas être récupérés pour le compost pour des raisons sanitaires.
(4) Il aurait pu y avoir des réticences aux changements des habitudes de la part du personnel.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

(1) Problème en attente d'être résolu : 6 réunions organisées et malgré la bonne volonté de certains élus le projet est toujours en attente. La région attend l'accord de la communauté de communes pour pouvoir soutenir le projet.
(2) Afin de maintenir la dynamique des élèves sur la cité scolaire, le tri est toujours effectué dans le lycée bien que les déchets ne soient plus compostés...
(3) Sur le site de l'hôpital, seuls les bio déchets sortis de la cuisine sont compostés.
(4) Afin de ne pas demander trop d'effort au personnel de service de la cité scolaire, et d'être sûr que le projet soit accepté par le personnel, un travail ergonomique a été réalisé ce qui a donné lieu notamment à la mise en place de roulettes sur les poubelles favorisant l'acceptabilité = moins de poids et moins de manutention possible.

Améliorations futures possibles :

- Transformation de l'association en SCIC (Société coopérative d'intérêt collectif) composées du SIRTOM en charge du ramassage des déchets, des agriculteurs, de la communauté de commune, etc.
- Inclure la démarche dans les projets communaux afin d'avoir une rentabilité pour tous.
- Le réaménagement des points de collecte (« zone d'apport volontaire ») est nécessaire afin que les citoyennes et citoyens puissent venir déposer leurs déchets verts.
- Un terrain appartenant à la commune, aujourd'hui inexploité, est potentiellement utilisable pour le projet. Il n'est pas loin du centre-ville et serait donc très accessible pour que les déchets organiques (comprenant ceux de la restauration collective, des agriculteurs et des jardiniers) soient compostés sur le site. Le potentiel d'embauche de 3 personnes sur 3 ans. Le coût de production de produits finis de matières organiques est estimé à 15cts/kg contre le coût d'achat de la matière organique sur le marché à environ 30 cts/kg (+ pour rappel le coût d'incinération des déchets verts est de 10cts/kg).
En attendant l'accord de la communauté de commune le projet est actuellement en attente depuis fin 2015.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

- Prendre en compte les contraintes de chacun et mettre en place des solutions sans en créer de nouvelles.
- S'organiser en SCIC car ces sociétés ont l'avantage de rester ancrées sur leur territoire et ne sont pas destinées à être délocalisées. C'est une société difficilement cessible donc ne pourra pas être revendue pour des visées spéculatives : ainsi un essaimage dans d'autres villes est envisagé plutôt qu'une expansion de l'activité.

FICHE INITIATIVE 2 : USAGE AGRICOLE DES DÉCHETS ALIMENTAIRES

Agri'Pain : Entre la boulangerie et la ferme - la transformation du pain invendu en mouture pour les vaches

Depuis 1974, l'association Revivre soutient les personnes en situation de vulnérabilité dans l'agglomération de Caen la Mer, Normandie. Leur initiative « Agri'Pain » a été commencée en 2016 pour recycler le pain invendu en mouture de pain pour les vaches laitières.

AUTEUR(S)

MARGENSTERN RODOLPHE
siege@revivre-asso.org

Fiche rédigée par **Katelynn Wynen**

PROGRAMME

Démarrage: 2016

Lieu de réalisation: Colombelles

Origine et spécificités du financement : dons de pain, paiements de la collectivité, fondation carrefour

ORGANISME(S)

AGRI'PAIN DE L'ASSOCIATION REVIVRE
Colombelles - 14460
Avenue des Canadiens
11 Salariés

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche
10/02/2021

Localisation
France | Normandie | Calvados

Domaine
Agriculture | Environnement

Type de structure
Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Envergure du programme
Locale

Bénéficiaires
Agriculteurs | Chômeurs

Type d'acteur
Transformateur

Type d'action
Consommation Lutte contre le gaspillage alimentaire

Type d'objectif
Sociaux Aide et insertion (personnes handicapées/chômeurs...)
Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire
Développement local Maintien et/ou création direct(e) d'emplois
Développement local Création de dynamiques économiques

ORIGINE ET CONTEXTE

- À l'origine, Agri'Pain était une initiative bénévole des agriculteurs qui voulaient financer la lutte contre la faim en Afrique avec la récolte des pains invendus des boulangeries locales, mais cette initiative n'a pas été professionnalisée et a dû s'arrêter.
- Ensuite, en 2016, l'association Revivre, une grande association locale qui soutient les personnes en situation de vulnérabilité (à hauteur d'environ 2 000 personnes par an), a recommencé le projet.
- Aujourd'hui, l'association Revivre dirige ce projet de collecte, traitement et revente du pain invendu en forme de mouture, mais avec des personnes éloignées d'emploi comme employés et une usine « sous-industriel ».

OBJECTIFS

- Au niveau social, l'objectif est d'offrir un emploi à des personnes éloignées de l'emploi.
- Au niveau environnemental, l'objectif est d'éliminer les déchets (les pains invendus) d'environ 250 boulangeries locales.
- Le projet est original en ce que le but principal est l'emploi, mais l'objet recyclage représente un plus-value supplémentaire.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Dans un premier temps, les salariés recueillent le pain invendu d'environ 250 boulangeries à travers la région.
- Les boulangeries peuvent fiscaliser le don du pain à 100 % et donc récupérer de l'argent.
- Ensuite, le pain est travaillé et sa mouture vendue directement à des agriculteurs éleveurs dans un périmètre d'environ 20km du site de transformation.
- Le processus intègre une pesée, un triage, un tranchage, un séchage et finalement un broyage du pain pour en faire de la farine.
- Les employés sont en contrat d'insertion et suivent 24 heures de formation et un encadré technique de carrières.
- 20 sacs de farine peuvent être transportés à la fois en livraison directe à la ferme.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Aujourd'hui, l'association a développé environ 250 points de collecte. Elle recueille environ 350 tonnes de pain par an et emploie 11 salariés.
- Des ateliers de formation et de démonstration de leur initiative sont aussi organisés en vue d'expliquer et de favoriser la reproduction de l'initiative.
- La demande dépasse la capacité de production. Le produit est de meilleure qualité comparé aux autres farines alimentaires et contribue à produire un lait de vache de meilleure qualité, et plus nutritif.

PARTENARIAT(S)

- La Fondation Carrefour est le partenaire principal du projet, à hauteur d'environ 53 000€.
- Beaucoup de fonctionnaires élus sont intéressés par la démarche ; l'association Revivre a été sélectionnée par le Ministère de travail pour un partenariat.
- La totalité de l'investissement, notamment dédié à l'achat des machines, a été couvert par des subventions publiques et le mécénat privé.
- Également, le projet est soutenu par les administrations publiques, les corps de l'État et les conseils.
- L'association a également développé un partenariat économique avec certaines collectivités : puisque chaque tonne de déchets éliminés coûte 100€, l'association pourrait être remboursée par les collectivités de ce montant.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Il est nécessaire d'être très encadrant lorsqu'on travaille avec les personnes éloignées de l'emploi
- La machine pour le séchage est vraiment spécifique et complexe à réparer ; il est nécessaire de bien former les employés à son fonctionnement.
- Une autre difficulté est d'optimiser la transportation pour chercher le pain des boulangeries, puisqu'il y a plus de 250 points de collecte ; il y a aussi des problèmes de sécurité.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Processus continu d'apprentissage face aux difficultés et d'optimisation des processus de productions.
- Heureusement, l'association a eu beaucoup de soutien, surtout financiers, ce qui lui a permis de surmonter les obstacles.

Améliorations futures possibles :

- Besoin de continuer à optimiser la logistique et la collecte du pain des boulangeries à travers la région et autour de Caen notamment.
- L'idée ce n'est pas de développer une grande entreprise multinationale, mais plutôt d'optimiser les processus actuels.

FICHE INITIATIVE 3 : USAGE AGRICOLE DES DÉCHETS ALIMENTAIRES

Les produits d'assainissement valorisés en biofertilisants pour l'agriculture par l'association Koassanga

L'Initiative latrines sèches écologiques de l'association KOASSANGA est mise en œuvre depuis 2011 au Burkina Faso dans 80 villages répartis sur une dizaine de communes. Basée sur l'approche communautaire, le projet permet l'utilisation des produits d'assainissement (urine et fèces) par les agriculteurs pour fertiliser les parcelles agricoles et restaurer la fertilité des sols. Ces modèles de latrines offrent un intérêt sanitaire, environnemental, agricole et pédologique.

AUTEUR(S)

KALAYDJIAN SAMUEL
samuelkalay@yahoo.fr

Fiche rédigée par **Patrice N'Goran**

PROGRAMME

Démarrage: 2011

Lieu de réalisation: 5 régions et 12 départements

Origine et spécificités du financement : gence de l'eau Rhône méditerranée corse, Territoire de Belfort, ville de Belfort, Grand Belfort, Région Bourgogne Franche Comté, ville de Besançon, Grand Besançon, comité de pilotage de Canéjan

ORGANISME(S)

ASSOCIATION KOASSANGA
Cravanche - 90300
12 rue Eugène Favre
/ 170 Adherents

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche
20/12/2019

Localisation
Burkina Faso | Bourgogne-Franche-Comté | Territoire de Belfort

Domaine
Environnement | Réseaux, coopérations | Agriculture

Type de structure
Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Envergure du programme
Nationale

Bénéficiaires
Population rurale | Agriculteurs

Type d'acteur
Services d'accompagnement

Type d'action
Services d'accompagnement Location, partage, don d'équipements
Valorisation non alimentaire Valorisation des déchets
Valorisation non alimentaire Valorisation non alimentaire (Autre)

Type d'objectif

- **Sociaux** Amélioration de la santé par une alimentation saine
- **Sociaux** Création et renforcement du lien social
- **Environnementaux** Maintien et amélioration de la biodiversité
- **Environnementaux** Préservation de la qualité / fertilité des sols
- **Environnementaux** Préservation de la qualité des eaux
- **Environnementaux** Réduction/traitement des déchets, économie circulaire
- **Environnementaux** Dépollution des modes de production agricole (introduction d'alternatives aux intrants chimiques, pesticides, fongicides…)
- **Pédagogiques** Transmission de pratiques responsables aux professionnels
- **Développement local** Maintien et/ou création direct(e) d'emplois
- **Développement local** Création de dynamiques économiques

ORIGINE ET CONTEXTE

KOASSANGA est une association française basée dans le territoire de Belfort. Elle a été créée en 2007 et compte une cinquantaine de membres en France et 70 au Burkina Faso. L'histoire de l'association Koassanga est liée à Samuel Kalaydjian, ressortissant français ayant acquis la nationalité burkinabè. Il a été sollicité par les populations du village de Koassanga (commune de Ziniaré) pour les aider à faire face à leurs difficultés : extrême pauvreté, manque de nourriture en période de soudure, malnutrition et maladies récurrentes. Cette situation a été présentée par Samuel à son entourage en France. C'est ainsi que l'association Koassanga a été créée afin de venir en aide au village dans les domaines de l'eau, assainissement, économie sociale et solidaire, éducation et formation, santé, protection de l'environnement, développement des infrastructures. L'approche « assainissement écologique » a été retenue pour ses multiples impacts en assainissement, en environnement et en agriculture.

OBJECTIFS

Le projet « assainissement écologique » vise à améliorer les conditions d'existences des populations rurales de Koassanga et du Burkina Faso en général. Spécifiquement, il s'agit de contribuer à améliorer la santé des populations par l'assainissement, à augmenter les rendements agricoles par l'utilisation de fertilisants Ecosan, mais aussi à restaurer les sols dégradés en combinant plusieurs techniques culturales et de restauration des sols.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Organisation du village sur la base communautaire ;
- Formation des ménages à l'agriculture écologique (céréales, légumineuses, oléagineuses et produits maraîchers) et à la Gestion Intégrée de la Fertilité des Sols (GIFS).
- Formation à l'embouche ovine, bovine et à la préparation d'aliments pour l'activité avicole ;
- Mise en place de champs collectifs de démonstration (Champs-écoles) ;
- Construction de latrines et installation de centres pour l'hygiénisation des urines ;

KOASSANGA a démarré ses activités en 2010 par un projet de warrantage de céréales dans le village du même nom. En 2011, elle a bénéficié de l'accompagnement technique du CREPA pour réaliser les premières latrines écologiques. Après refonte du processus de mise en œuvre du projet assainissement, le programme a continué en 2013 grâce au financement octroyé par l'Agence de l'Eau Rhône méditerranée et Corse et aux collectivités partenaires. A partir de 2015, les latrines construites sont livrées à crédit et sont remboursées avec les fèces. Les fèces et les urines sont des engrais organiques utilisés pour fertiliser les cultures. Les sacs de fèces provenant des latrines à crédit des ménages bénéficiaires sont revendus par l'association pour rembourser le prêt.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- 500 urinoirs construits, 500 gestionnaires formés, 25 000 m3 d'urines hygiénisées, 1 500 latrines écologiques construites dans 80 villages (10 communes) et 10 000 tonnes de fèces hygiénisés produits. Une latrine écologique permet aux ménages de disposer de 5 à 7 sacs de 50kg de Fèces/semestre.
- 350 animateurs assainissement formés, 8 000 personnes formées à la lutte biologique et 1 000 personnes formées au compostage. KOASSANGA compte d'une trentaine de formateurs (hommes et femmes) en assainissement et une quarantaine de formateurs en agriculture.
- 15 000 à 20 000 hectares de terres restaurées grâce au dispositif de Gestion Intégrée de la Fertilité des sols (GIFS).
- Augmentation des rendements de agricoles grâce à l'utilisation de fertilisants écologiques: +300 à 500% pour les céréales, +200 à 300% pour les légumineuses et +100 à 250% pour les cultures maraichères.
- La durée de conservation de l'oignon atteint 4 mois au lieu de 2 mois précédemment grâce aux fertilisants écologiques. Environ 20 000 personnes sont autosuffisantes au niveau alimentaire et les banques de céréales ont disparu dans certains villages. La fréquence des maladies a baissé grâce à la fin de la défection à l'air libre.
- L'approche communautaire a impacté les villages. A Koassanga par exemple, la communauté est en mesure de poursuivre seule son développement au point où l'association n'y intervient plus depuis 2015.

ORIGINALITÉ

- Intérêt environnemental : développer l'utilisation de fertilisants organiques.
- Intérêt sanitaire : assainissement du cadre de vie.
- Intérêt agricole : optimisation de la productivité.
- Intérêt pédologique : amélioration de la fertilité des sols. Les fertilisants issus des latrines permettent d'assurer 3 à 4 cycles culturaux avec une seule application.
- Intérêt social : l'approche communautaire permet aux populations rurales de s'autonomiser en s'émancipant des aides extérieures et d'améliorer le « vivre ensemble » grâce à une meilleure gestion des conflits. Elle privilégie les intelligences collectives plutôt qu'individuelles. Les résultats obtenus en agriculture suscitent l'adhésion des agriculteurs à cette pratique. Bien que les latrines ne soient plus subventionnées, de nombreuses demandes sont enregistrées.

PARTENARIAT(S)

- L'agence de l'Eau Rhône Méditerranée et Corse (40.000 €/an en moyenne depuis 2011), la Région Bourgogne Franche Comté (3000 à 4000 €/an depuis 2012), et du Territoire de Belfort (2.000 à 3.000 €/an depuis 2015).
- Le Museum Naturel de la ville de Bourges, a appuyé l'association pour l'aménagement d'une zone de sauvegarde de 1 500 chauves-souris dans le village de Koassanga
- Les Directions Régionales (Agriculture, Eau et l'assainissement, Ressources animales) de la Région du Plateau Central, le Bureau National des Sols (BUNASOLS) et le Centre d'Analyse des Politiques Economiques et Sociales (CAPES) sont les principaux partenaires institutionnels au Burkina Faso.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Au départ l'approche communautaire et le bénévolat n'étaient pas acceptés par les populations.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Grâce aux résultats obtenus par les pratiques communautaires sur les parcelles de démonstration, les bénéficiaires ont accepté ce modèle organisationnel. Le nombre de latrines construites est proportionnel à l'implication de la communauté dans le projet.

Améliorations futures possibles :

Actions en cours ou imminentes : 400 latrines seront construites dans la Région Centre grâce aux financements des collectivités du Territoire de Belfort. De nouvelles formulations d'engrais organiques sont en phase de test. Une optimisation de la quantité d'urine et de fèces utilisées et des techniques d'application sont en cours afin de répondre aux problématiques liées aux changements climatiques.
Améliorations futures : mener dans un village pilote 100% un projet développé à l'aide de financements privés (zéro subvention publique)

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

L'organisation des ménages et l''implication de toute la communauté lors de la mise en œuvre des activités sans privilégier un groupe au détriment des autres sont des facteurs importants.

FICHE INITIATIVE 1 : INSERTION PAR LA GESTION DES DÉCHETS

La Conserverie de fruits et légumes du Chênelet favorise l'insertion professionnelle et l'anti-gaspi

Chênelet œuvre depuis plus de 30 ans à l'insertion socioprofessionnelle dans les communes d'Audruicq et Landrethun-le-Nord dans le Pas-de-Calais, Toucy dans l'Yonne et Signy-le-Petit dans les Ardennes. Depuis 2010, leur conserverie favorise l'insertion professionnelle, ainsi que les pratiques d'anti-gaspillage alimentaire, en fabriquant des jus et des conserves à partir de légumes hors calibres.

AUTEUR(S)

CHARVET ANNE-GAËLLE
agcharvet@chenelet.org

Fiche rédigée par **Katelynn Wynen**

PROGRAMME

Démarrage: 2010

Lieu de réalisation: Landrethun-le-Nord, Pas de Calais

Origine et spécificités du financement : Financements privés et publics

ORGANISME(S)

LA CONSERVERIE DU CHÊNELET
Landrethun-le-Nord - 62250
28 Rue de Moyecques
60 Salariés

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche
01/02/2021

Localisation
France | Hauts-de-France | Pas de Calais

Domaine
Emploi et insertion | Alimentation

Type de structure
Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Envergure du programme
Locale

Bénéficiaires
Chômeurs | Universel

Type d'acteur
Transformateur

Type d'action
Consommation Lutte contre le gaspillage alimentaire

Type d'objectif
Sociaux Aide et insertion (personnes handicapées/chômeurs...)
Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire
Développement local Maintien et/ou création direct(e) d'emplois

ORIGINE ET CONTEXTE

Le projet est né en tant qu'activité d'insertion économique, avec la distribution des légumes d'un Jardin de Cocagne sous forme de paniers. En 2010, la Conserverie a émergé, ainsi qu'une cuisine et la mise en place d'ateliers pour personnes en situation de précarité. Elle transforme les fruits et légumes de saison pour le compte des producteurs du territoire, tout particulièrement ceux travaillant en agriculture biologique.

OBJECTIFS

• Soutenir les personnes éloignées du marché du travail
• Réduire le gaspillage des producteurs agricoles en récupérant les légumes hors calibre normal.
• Rendre accessibles les produits confectionnés au prix de marché, pour pouvoir toucher un public large.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

• Dans son activité de transformation de fruits et légumes, la conserverie traite aussi les légumes hors calibre standard, pour les transformer.
• La structure dispose d'une conserverie et d'une presse à jus, surtout de pommes. Les salariés en parcours d'insertion apprennent à confectionner des conserves de fruits et légumes (soupes, confitures) et à gérer le conditionnement (préparation, étiquetage, cartonnage, etc).
• La Conserverie développe des produits végétaux en fonction des demandes des clients, les producteurs agricoles (transformation de fruits et légumes, mais aussi d'autres produits comme l'ail), tout en assurant une bonne qualité des produits finaux.
• Le site accueille une activité de restauration pour l'accueil de groupes et de séminaires sur place. Ces activités sont complémentaires et permettent de travailler la polyvalence des personnes en parcours d'insertion au sein de nos ateliers, favorisant leur retour à l'emploi à l'issue du parcours dans les entreprises du territoire : industrie agroalimentaires, restauration collective, hôtellerie-restauration, aide à la personne, entreprises d'hygiène des locaux…
• Une autre extension de la gamme est en cours avec le développement d'une petite chocolaterie.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

• Environ 300 employés en parcours d'insertion ont été soutenus par le projet, à travers du développement de compétences et de l'aide à la recherche d'emploi.
• Une gamme variée de produits a été développée pour de nombreux clients, les producteurs agricoles locaux, selon les légumes que ces clients veulent transformer. Cela inclut les biscuits, les soupes, les jus, les confitures et même les citronnades.

ORIGINALITÉ

Une activité qui participe à grande échelle à l'insertion professionnelle tout en luttant activement contre le gaspillage alimentaire.

PARTENARIAT(S)

• Chênelet a développé plusieurs partenariats avec l'État et les collectivités locales en lien avec les activités d'insertion de la structure. La Fondation Carrefour est un partenaire privé important et soutient les activités de la Conserverie avec des investissements.
• La Conserverie a de nombreux autres partenaires privés, y compris les producteurs agricoles qui utilisent la Conserverie pour la transformation de leurs produits. D'autres partenaires incluent ceux qui vendent les produits Chênelet, comme :
◦ La ferme des délices – Marquise
◦ Biocoop Boulogne-sur-Mer
◦ Kawaa Coffee House à Boulogne-sur-Mer
◦ Artisans du Monde à Boulogne-sur-Mer
◦ La Ruche qui dit Oui Calais et Pernes les Boulogne
◦ Bio à ma Guise – Etaples
◦ Green Bistrot
◦ Les grandes tables du Channel à Calais
◦ Baraka à Roubaix

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

• Il peut être difficile de programmer et de décider quoi faire avec certains légumes.
• Les produits apportés par les producteurs ne suffisent pas toujours pour faire des recettes qualitatives et nécessitent des achats complémentaires.
• Notre enjeu est plutôt de garantir une production de qualité (recette et process adapté qui permet d'assurer une bonne qualité gustative après stérilisation) et de développer une gamme de produits qui permet de lisser la production sur l'année – en effet travailler des produits de saison implique des pics d'activités – nous avons élargie la gamme afin de stabiliser l'activité et de permettre à des personnes en parcours d'insertion de travailler tout au long de l'année.
• Un autre défi quotidien est l'équilibre entre les aspects sociaux, environnementaux et économiques de l'association.
• Finalement, il y a le défi opérationnel des employés en parcours d'insertion (30 personnes/an), qui tournent souvent chaque année.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

• L'association a mené des efforts pour stabiliser le processus économique et favoriser les petits producteurs afin d'atteindre ses objectifs sociaux et environnementaux.
• Des modifications ont également été opérées pour optimiser les lignes de production et investir dans de nouveaux équipements .
• L'enjeu est effectivement lié au turn over intrinsèque à notre métier d'insertion, de former en continu de nouvelles personnes sur ces process. Nous avons développé un dispositif de formation très structuré porté par notre organisme de Formation, et nous faisons passer des diplômes certifiants.

Améliorations futures possibles :

• Le changement d'atelier est en cours afin de doubler la capacité de production. Une réflexion est en cours pour investir dans les outils plus techniques comme les systèmes de pilotage.
• En cohérence avec leur objectif d'insertion professionnelle, l'association souhaite développer la formation au diplôme de conducteur d'équipement industriel pour favoriser l'insertion au sein de l'industrie alimentaire moderne.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

• Ce genre de transformation alimentaire est un métier assez technique. Il est nécessaire de réfléchir sur le modèle économique et la gestion des transformations.
• Le projet a débuté sans avec un grand savoir-faire technique, mais l'équipe a développé des compétences et des connaissances à l'aide d'un cuisinier recruté au sein de la structure.
• Il est aussi important de prévoir des investissements – les équipements nécessaires pour la transformation alimentaire sont assez importants.

FICHE INITIATIVE 1 : SENSIBILISATION À LA RÉDUCTION DES DÉCHETS

Gens des Hauts : l'autonomie dans l'interdépendance

Gens des Hauts est une coopérative (SCOP) établie dans les Hautes-Alpes. Fondée par trois associés aux parcours et compétences variés, Gens des Hauts se donne comme horizon l'autonomie des personnes et des territoires. L'autonomie se construit dans l'interdépendance, avec d'autres donc, citoyens, associations, collectivités territoriales, entreprises… Pluriactive, elle œuvre dans des champs couvrant les toilettes sèches, le compostage, le travail du bois, l'autonomie alimentaire, la lecture et l'accompagnement de projets. Son leitmotiv : le nord des Hautes-Alpes, un territoire résilient, qu'on respecte et qui nourrit.

AUTEUR(S)

PIRONNEAU BENOÎT
nouscompostons@gmail.com

Fiche rédigée par **Cécile BIRET**

PROGRAMME

Démarrage: Mai 2017

Lieu de réalisation: Nord des Hautes-Alpes

Budget: 120000

Origine et spécificités du financement : Conventions de partenariats et prestations de service

ORGANISME(S)

GENS DES HAUTS
Guillestre - 05600
Le Plan de Phazy
3 Salariés

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche
16/10/2018

Localisation
France | Provence-Alpes-Côte d'Azur | Hautes alpes

Appréciation(s) du comité
Innovant !

Domaine
Environnement | Réseaux, coopérations | Agriculture | Alimentation

Type de structure
Coopérative Coopérative

Envergure du programme
Locale

Bénéficiaires
Entreprise | Population rurale | Population urbaine | Agriculteurs

Type d'acteur
Valorisation non alimentaire de produits agricoles

Type d'action
Valorisation non alimentaire Valorisation des déchets

Type d'objectif
Environnementaux Préservation de la qualité / fertilité des sols
Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire
Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs
Développement local Maintien et/ou création direct(e) d'emplois
Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

ORIGINE ET CONTEXTE

Cette jeune SCOP a émergé des liens établis depuis 2011 entre les trois salariés actuels de la structure. Les trois collègues faisaient partie auparavant d'une même Coopérative d'Activité et d'Emploi. Ils partageaient le même objectif de promouvoir la coopération, dans le respect des personnes et dans le souci d'agir sur le territoire. De fil en aiguille, ils ont décidé de créer leur propre coopérative : Gens des Hauts.

OBJECTIFS

Gens des Hauts se donne comme horizon l'autonomie des personnes et des territoires. L'autonomie se construit dans une recherche permanente d'interdépendance. Gens des Hauts revendique son appartenance à l'économie sociale et solidaire et affirme que l'économie est un moyen mais pas une finalité. Le marchand, le non marchand et le non monétaire cohabitent en évitant que le marchand ne prenne le dessus sur les autres composantes.

Dans cette perspective, la SCOP travaille à partir de plusieurs entrées :
- Les toilettes sèches
- Le compostage
- Le travail du bois
- La lecture
- L'accompagnement de projets

Les objectifs spécifiques de la SCOP sont :

- Installer sur le territoire des toilettes sèches publiques valorisant les ressources locales et la créativité haut-alpine, en assurant la maîtrise du traitement des résidus par compostage localement
- Déployer la gestion de proximité des biodéchets : réduction du gaspillage alimentaire, compostage de proximité, collecte séparée et micro-plateformes de traitement
- Utiliser localement le compost (toilettes sèches et biodéchets) en lien avec le projet alimentaire territorial
- Promouvoir le convivialisme, c'est-à-dire la recherche d'un art de vivre ensemble qui valorise la relation et la coopération et qui permette de s'opposer sans se massacrer, en prenant soin des autres et de la Nature

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Echelle d'actions : Nord des Hautes Alpes
Ressources humaines : 3 salariés permanents, 2,5 ETP
Fonctionnement de la SCOP : Prééminence accordée aux personnes ; Gestion démocratique (une personne ; une voix) ; Modèle d'économie plurielle fondé sur la réciprocité sociale, l'autoproduction, l'échange marchand et la redistribution.
Actions :
- Installation de toilettes sèches, de sites de compostage (collectifs ou dans les établissements) et de plateformes de traitement
- Accompagnement technique auprès des particuliers et des établissements à la réduction du gaspillage alimentaire et à l'utilisation des sites de compostage et valorisation du compost
- Formation-action des référents de sites de compostage et des agents de collectivités
- Accompagnement des collectivités dans la mise en place d'un dispositif de gestion de proximité des biodéchets et d'un réseau de toilettes sèches publiques
Projets en cours :
- Participation au projet « Opération Grands Cols » dont le but est de valoriser les cols des Hautes-Alpes, portes d'entrées emblématiques du territoire. Dans le Guillestrois Queyras (Agnel, Izoard et Vars), installation de toilettes sèches et mise en place des synergies pour l'entretien sanitaire et le traitement/valorisation des résidus.
- Participation aux projets « Territoire Zéro Gaspillage Zéro Déchets » portés par les trois lauréats du nord des Hautes-Alpes : Communauté de Communes de Serre-Ponçon, SMITOMGA, Communauté de Communes du Briançonnais
- Mise en place d'un parcours pédagogique autour du dispositif de gestion locale des biodéchets sur la ville de Briançon

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Installation et suivi d'une cinquantaine de sites de compostage : établissements, pied d'immeubles et quartiers
- Accompagnement au passage d'une logique de « sites de compostage » à une logique de dispositif territorial
- Installation de 13 cabines de toilettes sèches publiques et développement des partenariats pour un maillage territorial
- Mise à disposition de cabines mobiles ou d'une caravane de toilettes sèches sur plusieurs événements en lien avec des partenaires « amis » (Artgricoles notamment)
- Décloisonnement des compétences : les approches « toilettes sèches », « gestion locale des biodéchets » et « système alimentaire territorial » sont reliées et permettent des synergies inédites

Echelle d'action : La SCOP revendique un territoire de référence (le nord des Hautes-Alpes) avec lequel elle agit directement. Elle ne souhaite pas étendre son aire d'activités au-delà car il faut conserver une proximité physique. La SCOP s'inscrit néanmoins dans des réseaux (compostage, assainissement écologique, convivialisme) pour porter des actions collectives à des échelles géographiques plus larges. Gens des Haut est en outre engagé dans une action partenariale avec des bibliothèques communautaires du Pernambouc (Brésil).

Résultats économiques :
Jusqu'à présent, la SCOP parvient à atteindre ses objectifs proprement économiques : sécuriser les salaires (volontairement limités à 1500 euros par personne) ; accorder une place prépondérante aux échanges fondés sur la réciprocité.

La dimension économique de Gens des Hauts est assumée mais la finalité n'est pas la recherche du profit. Il s'agit au contraire de réduire au maximum la dépendance par rapport aux revenus monétaires.

En résumé, les salarié-associés regardent simultanément trois grands indicateurs : la sécurisation des salaires ; le sens des activités ; l'équilibre entre engagement professionnel et engagement personnel.

ORIGINALITÉ

Les actions de la SCOP vont beaucoup plus loin que la simple installation de toilettes sèches ou de sites de compostage sur un territoire donné. La SCOP a une vision globale du fait que l'installation de ces équipements et du traitement des déchets peut s'inscrire dans un cycle vertueux porté par différents acteurs pour l'autonomie des personnes et des territoires. Le souhait de coopérer et de travailler en réseau pour conduire leurs actions est donc central.
L'initiative vise à développer l'autonomie de chacun. L'idée défendue est que tout le monde sort renforcé de la coopération. Les salarié-associés se plaisent à citer cette phrase de Paulo Freire : « personne ne libère personne. Personne ne se libère seul. Les hommes et les femmes se libèrent en communion ».

PARTENARIAT(S)

- Partenariats avec des collectivités territoriales : Département, Communautés de Communes, Communes, Parc Naturel Régional
- Partenariats avec des entreprises et associations : consommation en circuits courts, agriculteurs, entreprises de toilettes sèches...
- Inscription dans des réseaux : Réseau Compost Citoyen, Réseau de l'Assainissement écologique, Les Convivialistes
- Bibliothèques communautaires au Brésil, bibliothèque de rue à Nantes

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

L'imaginaire marchand est encore très largement hégémonique et pèse lourdement sur les pratiques.
Gens des Hauts travaille beaucoup avec les collectivités territoriales :
1°) le code des marchés publics ne facilite pas les approches partenariales public/privé où offres et demandes se construisent conjointement dans la durée ;
2°) le cloisonnement entre compétences ; entre services ; entre collectivités ne facilitent pas toujours les approches transversales ;
3°) les restrictions budgétaires réduisent l'ambition des programmes ou font qu'ils sont abandonnés en cours

de route. Il n'est donc pas aisé de se projeter sereinement dans la durée ;
4°) Malgré la volonté affichée de rapprocher monde des élus, monde des entreprises et monde des citoyens, on reste parfois dans les beaux discours. La SCOP est considérée comme un simple prestataire de services et les négociations se font uniquement autour du prix sans véritable considération pour le contenu.
Gens des Hauts travaille ou côtoie également des acteurs « associatifs » ou de l'économie sociale et solidaire en lien avec ses activités :
1°) la SCOP a été confronté à des situations de pure instrumentalisation (pour ne pas dire manipulation) qui nuisent considérablement à la démarche d'ensemble. L'investissement pour essayer de rétablir les choses est considérable ;
2°) la SCOP doit aussi faire face à des situations de concurrence déloyale, entre acteurs de l'ESS.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Se serrer les coudes en interne et s'entourer d'un réseau « amis », personnes de confiance : discuter et échanger sur les situations rencontrées pour prendre du recul, relativiser et finalement prendre des décisions en cohérence avec les fondamentaux de la SCOP.
Les rapports de coopération sont toujours recherchés et privilégiés mais il faut aussi savoir changer de posture parfois et rentrer en « négociation ».
Conserver fermement la vision globale du puzzle - le nord des Hautes-Alpes, un territoire résilient qu'on respecte et qui nourrit – tout en adoptant une démarche très pragmatique valorisant l'existant, les possibles et les différentes pièces du puzzle prises indépendamment.
Rester convaincus qu'il y a toujours une alternative (contrairement au tristement célèbre TINA – there is no alternative) et que les contraintes nourrissent aussi la créativité.

Améliorations futures possibles :

- Développer le réseau des « amis » de Gens des Hauts
- Poursuivre et approfondir sous forme d'une recherche-action la démarche engagée autour d'un territoire résilient qu'on respecte et qui nourrit

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

- Travail en coopération encouragé par les conventions de partenariat
- Cadre de travail souple et réactivité possible de la SCOP dus à sa petite taille
- Pluriactivité assumée et recherchée : l'autonomie dans l'interdépendance
- La complémentarité des compétences de l'équipe : toilettes sèches, compostage, gestion d'équipe et vision stratégique

Idées de sujet(s) de recherche fondamentale ou appliquée :

Intérêt en effet pour poursuivre et approfondir les actions engagées autour d'un « territoire résilient qu'on respecte et qui nourrit » sous forme d'une recherche-action (démarche caractéristique de l'économie sociale, dans laquelle Gens des Hauts serait partie prenante en tant qu'acteur-chercheur). Quelques suggestions à creuser :
1°) Caractériser le territoire
- Dans le cadre théorique du « développement territorial » définit par Pierre Campagne et Bernard Pecqueur dans Le Développement Territorial. Une réponse émergente à la mondialisation. ECLM 2014. On pose l'hypothèse que le nord des Hautes-Alpes n'est pas une zone rurale « favorable » au regard de la mondialisation (insertion dans le marché mondial) mais que pour autant cela reste la référence des décideurs locaux. Le territoire gagnerait beaucoup à s'affranchir de cette représentation.
- Réaliser une enquête des « terrains de vie » selon la proposition de Bruno Latour. « Où atterrir. Comment s'orienter en politique ». La Découvert 2017.
2°) Appréhender le modèle économique d'ensemble, dans une perspective d'économie circulaire, c'est-à-dire qui considère conjointement les dynamiques marchandes, non-marchandes et non-monétaires du processus dans sa globalité (cadre théorique de l'économie plurielle et du paradigme du don développé par le MAUSS – Mouvement Anti-Utilitariste en Sciences Sociales).

FICHE INITIATIVE 2 : SENSIBILISATION À LA RÉDUCTION DES DÉCHETS

Le Syndicat Mixte de Collecte et de Traitement des Ordures Ménagères de Nogent-le-Rotrou s'engage contre le gaspillage alimentaire

De la sensibilisation des élèves à la formation du personnel de cuisine, en passant par la communication auprès des élus, le Syndicat Mixte de Collecte et de Traitement des Ordures Ménagères (SICTOM) de Nogent-le-Rotrou mobilise divers acteurs et noue des partenariats, permettant une action transversale pour la lutte contre le gaspillage alimentaire.

AUTEUR(S)

LEDUC MÉDÉRIC
paulineserreau@ville-nogent-le-rotrou.fr

Fiche rédigée par **Clara Bur**

PROGRAMME

Démarrage: janvier 2018

Lieu de réalisation: commune de Nogent-le-Rotrou, PNR du Perche : les actions concernent les 39 communes du SICTOM (Eure-

Budget: 263517

Origine et spécificités du financement : Autofinancement du SICTOM Aides de l'ADEME

ORGANISME(S)

SICTOM DU SECTEUR DE NOGENT-LE-ROTROU

nogent le rotrou - 28400

siège social : 44 rue Villette Gâté 28400 NOGENT LE ROTROU / bureaux : 30 rue Doullay 28400

1 Salariés

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

21/02/2020

Domaine

Environnement | Participation, gouvernance | Alimentation | Aménagement, développement local

Envergure du programme

Locale

Type d'action

Consommation Lutte contre le gaspillage alimentaire

Localisation

France | Centre-Val de Loire | Eure et Loir

Type de structure

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Établissement public Etablissement public

Bénéficiaires

Elèves, étudiants | Universel

Type d'objectif

Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

Pédagogiques Communication auprès des enfants

Pédagogiques Transmission de pratiques responsables aux professionnels

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

ORIGINE ET CONTEXTE

Les actions du SICTOM contre le gaspillage alimentaire s'inscrivent dans le CODEC (Contrat d'Objectif « Déchets et Économie Circulaire »), signé avec l'ADEME pour 2018-2020. Le territoire d'action du SICTOM est composé de 39 communes et regroupe 32878 habitants répartis sur deux départements : l'Eure-et-Loir et l'Orne. En 2017, le SICTOM a identifié que 45% des ordures ménagères correspondent à des déchets biodégradables. Le gaspillage alimentaire représente un levier important pour atteindre les objectifs du CODEC en matière de réduction des Déchets Ménagers et Assimilés (ordures ménagères, emballages ménagers et papier, verre, déchetteries) sur le territoire. Il lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire.

OBJECTIFS

Objectif du CODEC : réduire de 10 % les déchets ménagers ou assimilés, en passant de 579 kg/habitant/an en 2010 à 521 kg/habitant en 2020 ;
Réduire de 15% par an le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires ;
Sur les 39 communes du territoire, 8 établissements du secondaire (100%) et 20 classes de primaire par an devront être sensibilisés, les quantités de gaspillage alimentaire devront être quantifiées et suivies dans ces établissements d'ici 2020 ;
Inciter le personnel de restauration à se former pour atteindre l'autonomie de chaque établissement scolaire dans la gestion et la réduction de ses déchets alimentaires, via des formations dispensées par le CNFPT, le PNR du Perche, etc.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

En 2018, le SICTOM est intervenu dans 5 établissements du secondaire et 2 services de restauration scolaire du primaire (soit 12 classes). Les actions menées dans les établissements ont pris différentes formes : semaines de pesée des déchets (restes alimentaires jetés par les convives et produits non consommés), actions de sensibilisation des élèves (interventions en classe et affichage), rencontre du personnel de cuisine et du personnel administratif ;
Coordonner le dialogue entre les élèves et le personnel de cuisine afin de comprendre leurs contraintes : l'approvisionnement des repas auprès de la cuisine centrale de Nogent-le-Rotrou définit les menus et laisse peu de marge de manœuvre aux cuisiniers, manque de place pour le tri des déchets, etc. ;
Restitution d'un bilan et de préconisations aux parties prenantes suite aux visites des établissements : le centre communal d'action sociale (CCAS) qui gère la cuisine centrale, le service de restauration scolaire, l'administration de l'établissement ;
Rédaction d'une charte d'éco-exemplarité présentée aux élus des communes (membres du Comité syndical du SICTOM), comportant, entre autres, un engagement concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire (incitation à la formation du personnel de cuisine).

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Préconisations délivrées en 2018 : réajuster les quantités servies par enfant et par repas, sensibiliser les écoliers à l'alimentation, au gaspillage alimentaire et au travail effectué en cuisine, augmenter la durée des repas, améliorer le goût des aliments les moins appréciés par les élèves (temps de cuisson, produits locaux et/ou frais…) tout en trouvant un équilibre financier ;
Résultats en cours de suivi : en novembre 2019, les établissements visités ont été sollicités pour proposer des actions plus personnalisées (intervention dans une classe de 6ème, organiser une seconde action de pesée pour pouvoir comparer les résultats, organiser des animations ludiques pour sensibiliser les élèves, etc.);
En 2020, 2 collèges sont accompagnés en partenariat avec l'association ATHENA: 2 semaines de pesée sont prévues dans un des collège et 6 interventions pédagogiques dans les classes de 6ème de l'autre.

ORIGINALITÉ

Approche transversale du SICTOM : promotion de diverses actions complémentaires à la lutter contre le gaspillage alimentaire (compostage individuel et partagé, circuits courts, valorisation des déchets verts, etc) ;
Mobilisation d'acteurs divers : élus, personnel de cuisine, convives, etc.

PARTENARIAT(S)

Association ATHENA ; échanges réguliers avec MIL Perche et le PNR du Perche (formation du personnel de restauration collective).

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Une chargée de mission gère les axes de prévention du CODEC: manque de temps pour le suivi des évolutions dans chaque établissement visité en 2018.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

En 2020, un partenariat a été engagé avec l'association Athéna pour assurer les interventions et le suivi : l'association ATHENA pour la sensibilisation des élèves et cuisiniers ;
D'autres partenariats potentiels sont envisagés, notamment avec la plateforme MIL Perche pour la sensibilisation à une consommation responsable (agriculture biologique, frais et local, réduction des emballages).

Améliorations futures possibles :

Temps dégagé grâce à l'appui des prestataires peut être investi pour mieux valoriser les actions du SICTOM et avoir un suivi plus précis des actions et résultats par établissement.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Multiplier les partenariats avec les acteurs locaux pour obtenir un suivi précis par établissement ;
Mobiliser toutes les parties prenantes : des élus au personnel de cuisine.

4 rue de la Sorbonne
75005 Paris

alimentation@resolis.org
observatoire@resolis.org

www.resolis.org

Association RESOLIS

@resolis1

Association RESOLIS

Avec le soutien de :