

L'ALIMENTATION RESPONSABLE ET DURABLE DANS LES PARCS NATURELS RÉGIONAUX DE FRANCE



ANTIGASPILLAGE, ÉCONOMIE CIRCULAIRE, RÉDUCTION ET TRAITEMENT DES DÉCHETS



Exemples d'initiatives recensées au sein des PNR dans le cadre du projet "**Accompagner la transition agricole et alimentaire sur les territoires : l'exemple des Parcs naturels régionaux**"



Projet lauréat du PNA 2018 - 2020 piloté par la Fédération des Parcs naturels régionaux de France, en partenariat avec RESOLIS





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

Résumé : 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)	PROGRAMME	ORGANISME(S)
Stéphanie Bourne fondatrice et associée contact @latelierdelepicerie.bzh	Démarrage : 2015 Lieu de réalisation : Bretagne historique Budget : N/C Origine et spécificités du financement : fonds propres, prêts bancaires, subventions (Fonds leader du pays d'Auray, Conseil départemental d'Ille et Vilaine) Agriculture biologique	L'atelier de l'Epicerie, SAS/ESUS 26 Le Bocéno - 56130 Péaule 56130 Péaule https://www.latelierdelepicerie.bzh/ Salariés : 0 Bénévoles : N/C
Fiche rédigée par : Morgane Thominiaux		
		 

COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : jeudi 03 octobre 2019 00:00

Opérateur(s) : Entreprise

Pays : France, Île-de-France, Yvelines

Bénéficiaires : Universel

Envergure du programme : Locale

Domaine(s) : Alimentation

CARACTERISATION - Fiche IARD :

Type d'acteur: Transformateurs: Entreprises

Type d'action: Transformation de produits agricoles et alimentaire: Transformation à échelle réduite, et/ou artisanale

Type d'objectif(s): Sociaux: Aide et insertion de personnes en difficulté (personnes handicapées, chômeurs...) / Environnementaux: Décarbonisation des chaînes agricoles et alimentaires / Culturels: Maintien des patrimoines alimentaires / Environnementaux: Réduction ou traitement des déchets et renforcement de l'économie circulaire / Sociaux: Recherche d'une plus grande équité dans les relations / Développement local: Structuration ou maintien de filières locales

Fiche collectée dans le cadre du programme RESOLIS « ALIMENTATION RESPONSABLE ET DURABLE »

Copyright: Licence Creative Commons Attribution 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>)

Pour citer un texte publié par RESOLIS : Bourne, « L'Atelier de l'Epicerie : Le réseau de l'anti-gaspi aux champs », **Journal RESOLIS** (2019)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

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 DU PROGRAMME

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.

RESULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS, DES ACTIONS MISES EN OEUVRE

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.

ORIGINALITE DU PROGRAMME

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

PARTENARIAT(S) DEVELOPPE(S) DANS LE CADRE DU PROGRAMME

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'EXPERIENCE

Difficultes et/ou obstacles rencontrés durant la mise en oeuvre du programme :

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 difficultes et/ou obstacles :

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

Couine Cochon, la liqueur anti-gaspillage percheronne

Résumé : 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)

Hugo Martin
fondateur
couinecochon@gmail.com

Fiche rédigée par :
Clara Bur

PROGRAMME

Démarrage : mai 2019
Lieu de réalisation : Parc naturel régional du Perche
Budget : N/C

ORGANISME(S)

Couine Cochon
Cour-Maugis sur Huisne
61110 Cour-Maugis sur Huisne
<https://www.couinecochon.fr/>
Salariés : 1
Bénévoles : N/C



COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : jeudi 17 septembre 2020 00:00

Appréciation(s) du comité : *Initiative récente, en attente de résultats*

Solution(s) : *Agriculture et alimentation*

Opérateur(s) : *Entreprise*

Bénéficiaires : *Universel*

Domaine(s) : *Alimentation*

CARACTERISATION - Fiche IARD :

Type d'acteur: *Producteurs: Initiatives individuelles*

Type d'action: *Valorisation non alimentaire de produits agricoles et alimentaire: Valorisation des déchets*

Type d'objectif(s): *Sociaux: Crédit et renforcement du lien social / Environnementaux: Réduction ou traitement des déchets et renforcement de l'économie circulaire / Développement local: Synergie entre les acteurs du territoire / Pédagogiques: Sensibilisation des consommateurs à des pratiques responsables*

Fiche collectée dans le cadre du programme RESOLIS « Alimentation responsable et durable » (PNR)

Copyright: Licence Creative Commons Attribution 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>)

Pour citer un texte publié par RESOLIS : Martin, « Couine Cochon, la liqueur anti-gaspillage percheronne », **Journal RESOLIS** (2020)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

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 DU PROGRAMME

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

RESULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS, DES ACTIONS MISES EN OEUVRE

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.

ORIGINALITE DU PROGRAMME

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) DEVELOPPE(S) DANS LE CADRE DU PROGRAMME

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'EXPERIENCE

Difficultes et/ou obstacles rencontrés durant la mise en oeuvre du programme :

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 difficultes 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 transposition du programme :

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

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

Résumé : 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)

Jade Fructus
Entreprenante
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.
Agriculture biologique

ORGANISME(S)

Lieu-test « Les Bocks de TANGA »
Les Ateliers Buguet, 26 Rue Principale, 61400 La Chapelle-Montligeon
61400 La Chapelle-Montligeon
<https://www.lafermedetanga.fr/t-a-n-g-a>
Salariés : 1
Bénévoles : N/C



COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : lundi 02 mars 2020 00:00

Appréciation(s) du comité : *Innovant !, Source d'inspiration !*

Solution(s) : *Agriculture et alimentation*

Opérateur(s) : *Entreprise*

Pays : France, Normandie, Orne

Bénéficiaires : *Universel, Agriculteurs*

Envergure du programme : *Locale*

Domaine(s) : *Environnement, Alimentation, Agriculture*

CARACTERISATION - Fiche IARD :

Type d'acteur: *Transformateurs: Entreprises*

Type d'action: *Transformation de produits agricoles et alimentaire:* Transformation à échelle réduite, et/ou artisanale

Type d'objectif(s): **Sociaux:** Amélioration de la santé par une alimentation saine / **Environnementaux:** Décarbonisation des chaînes agricoles et alimentaires / **Culturels:** Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire) / **Environnementaux:** Réduction ou traitement des déchets et renforcement de l'économie circulaire / **Développement local:** Structuration ou maintien de filières locales / **Pédagogiques:** Transmission de pratiques responsables aux professionnels des chaînes agricoles et alimentaires

Fiche collectée dans le cadre du programme RESOLIS « Alimentation responsable et durable » (2020)

Copyright: Licence Creative Commons Attribution 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>)

Pour citer un texte publié par RESOLIS : Fructus, « Conserverie de légumes « Les Bocks de TANGA » : vers un projet collectif de valorisation de la production et des invendus maraîchers », **Journal RESOLIS** (2020)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

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 DU PROGRAMME

- 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.

RESULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS, DES ACTIONS MISES EN OEUVRE

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.

ORIGINALITE DU PROGRAMME

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) DEVELOPPE(S) DANS LE CADRE DU PROGRAMME

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

RETOUR D'EXPERIENCE

Difficultes et/ou obstacles rencontrés durant la mise en oeuvre du programme :

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

Solutions adoptées pour répondre aux difficultes 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 transposition du programme :

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.

La FABuleuse Cantine : le lieu caméléon de restauration et de convivialité pour une cuisine créative et zéro déchet

Résumé : La FABuleuse cantine a été créée en 2016 dans la ville de Saint Etienne. Son but ? faire vivre un lieu social et culturel de consommation de produits locaux issus des invendus des magasins alentours. Aujourd'hui, elle a essaimé à la Rochelle, et sert en moyenne 60 repas jours.

AUTEUR(S)	PROGRAMME	ORGANISME(S)
Julien Morel Gérant du projet bonjour @lafabuleusecantine.fr	Démarrage : 2016 Lieu de réalisation : Saint-Etienne Budget : 61000 € Origine et spécificités du financement : Fonds propres Saint Etienne Métropole pour l'innovation	La Fabuleuse Cantine 1 rue Claudio Ravachol Bâtiment 244 42000 Saint-Étienne https://lafabuleusecantine.fr/saint-etienne/
Fiche rédigée par : Julie Seltz		Salariés : 7 Bénévoles : N/C
		 

COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : vendredi 11 septembre 2020 00:00

Appréciation(s) du comité : *Source d'inspiration !*

Solution(s) : *Agriculture et alimentation*

Opérateur(s) : *Entreprise, Association, ONG*

Bénéficiaires : *Population urbaine, Elèves, étudiants, Chômeurs, Agriculteurs*

Envergure du programme : *Locale*

Domaine(s) : *Participation citoyenne, Aide alimentaire*

CARACTERISATION - Fiche IARD :

Type d'acteur: *Acteurs de la consommation:* Restaurants, traiteurs

Type d'action: *Consommation alimentaire:* Alimentation solidaire

Type d'objectif(s): *Sociaux:* Crédit et renforcement du lien social, Amélioration de l'accès à l'alimentation / *Développement local:* Contribution au maintien et/ou à la création direct(e) d'emplois, Synergie entre les acteurs du territoire / *Pédagogiques:* Sensibilisation des consommateurs à des pratiques responsables, Transmission de pratiques responsables aux professionnels des chaînes agricoles et alimentaires

Fiche collectée dans le cadre du programme RESOLIS « Alimentation responsable et durable » (PNR)

Copyright: Licence Creative Commons Attribution 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>)

*Pour citer un texte publié par RESOLIS : Morel, « La FABuleuse Cantine : le lieu caméléon de restauration et de convivialité pour une cuisine créative et zéro déchet », **Journal RESOLIS** (2020)*

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

Tout a commencé à la fabrique, une résidence d'artistes à Saint Etienne : Julien Morel, Eric Petrotto et le chef cuisinier Boris Fontimpe y partagent alors leurs questionnements sur le sujet de l'alimentation, avant de se lancer dans des expérimentations culinaires au Mixeur, une pépinière localisée à Saint-Étienne. Finalement, la FABuleuse cantine se crée en 2016, laissant place à un lieu social et culturel de consommation de produits locaux issus des invendus des magasins alentours.

OBJECTIFS DU PROGRAMME

- Recréer un espace de lien et de solidarité autour de l'art culinaire
- Rendre la nourriture locale accessible à tous
- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Aider les agriculteurs et agricultrices à avoir un modèle économique plus cohérent



ACTIONS MISES EN OEUVRE

Mise en place de différentes activités :

- Un restaurant avec une cuisine créative issue de la lutte contre le gaspillage alimentaire (tous les plats ont une base végétarienne avec supplément poisson ou viande et dessert fait maison)
- Le FAB Snack : propose la vente à emporter, sur la base de sandwich zéro déchet et des BOBOCO (bocaux en verre à emporter, consignés à 3€)
- Service Traiteur : buffet dinatoires, catering, repas gastronomiques
- Workshop et master class : ateliers diététiques, master class Zéro gaspillage, ateliers cuisine moléculaire, workshop Design Culinaire
- Possibilité de devenir "pépin" : bénévole, chef, chef en devenir (formation au métier via échange de temps)

Organisation :

- Prix réduit pour les jeunes et les retraités (5€ et 10€ pour salariés)
- Rachat des pertes aux agriculteurs et commerces locaux
- Exposition et autres activités culturelles en parallèle

RESULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS, DES ACTIONS MISES EN OEUVRE

Aujourd'hui, la FABuleuse cantine compte 7 salariés et réalise en moyenne 63 repas jours.

De plus, le pari de la mixité sociale est réussi, car il y a possibilité de venir sur le lieu sans forcément consommer pour bénéficier des autres activités culturelles. Les organismes sociaux les sollicitent d'ailleurs de plus en plus.

ORIGINALITE DU PROGRAMME

Un restaurant associatif qui valorise les invendus des commerces et agriculteurs locaux, et qui permet dans le même temps de donner l'accès à la fois à une alimentation de qualité, liée à la culture dans un lieu social pour une population au faible pouvoir d'achat.

PARTENARIAT(S) DEVELOPPE(S) DANS LE CADRE DU PROGRAMME

Biocoop Sorbiers, Baraban, l'eau vive, Au terroir, De La Ferme A Quartier, Flower Price, La Ferme des Ayguées, le Grand Panier Bio, ...

RETOUR D'EXPERIENCE

Difficultes et/ou obstacles rencontrés durant la mise en oeuvre du programme :

- Un turn-over de bénévoles qui prend du temps et de l'énergie à l'équipe salariée
- Une rentabilité économique difficile
- Une difficulté à valoriser la totalité des invendus

Impact du Covid :

Arrêt de l'activité : un choix puisqu'il était prévu de changer de locaux

Solutions adoptées pour répondre aux difficultes et/ou obstacles :

- L'emploi de salariés pour venir compléter l'équipe bénévole
- Mise en place de trocs de compétences et de services en alternative à l'argent
- Une Boutique en ligne en cours de création pour pouvoir commander directement les BOBOCO, et autres produits faits maison

Améliorations futures possibles :

Développer davantage le service bénévole pour le domaine de l'événementiel

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou transposition du programme :

La motivation de l'équipe et l'envie de travailler en lien avec les autres

Sauver le pain perdu : réduire le gaspillage alimentaire et favoriser l'emploi solidaire

Résumé : Le partenariat autour de l'atelier « Le pain perdu » vise à lutter contre le gaspillage alimentaire. Cette opération permettra de recycler chaque année 600 tonnes de pain non consommées en les transformant en chapelure pour l'alimentation animale. Le dispositif emploie dix travailleurs de l'ESAT les ateliers du Prat.

AUTEUR(S)

Xavier Bienassis
Directeur
xbienassis @adapei56.net

Fiche rédigée par :
Morgane Thominaux

PROGRAMME

Démarrage : outil opérationnel depuis 2019
Lieu de réalisation : Vannes
Budget : 500000 €
Origine et spécificités du financement : public et privé

ORGANISME(S)

Les ateliers du Prat, les Ateliers du Prat - ADAPEI
ZI du Prat Rue de l'Espérance
56000 Vannes
<https://www.esatea-adapei56.com>
Salariés : 10
Bénévoles : 200



COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : vendredi 04 octobre 2019 00:00

Solution(s) : Agriculture et alimentation

Opérateur(s) : Association, ONG

Bénéficiaires : Agriculteurs, Personnes en situation de handicap, Professionnels

Envergure du programme : Locale

Domaine(s) : Agriculture, Alimentation

CARACTERISATION - Fiche IARD :

Type d'acteur: Valorisation non alimentaire de produits agricoles: Associations

Type d'action: Valorisation non alimentaire de produits agricoles et alimentaire: Valorisation des déchets

Type d'objectif(s): Sociaux: Aide et insertion de personnes en difficulté (personnes handicapées, chômeurs...) / Environnementaux: Réduction ou traitement des déchets et renforcement de l'économie circulaire / Développement local: Synergie entre les acteurs du territoire

Fiche collectée dans le cadre du programme RESOLIS « ALIMENTATION RESPONSABLE ET DURABLE » (2019)

Copyright: Licence Creative Commons Attribution 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>)

*Pour citer un texte publié par RESOLIS : Bienassis, « Sauver le pain perdu : réduire le gaspillage alimentaire et favoriser l'emploi solidaire », **Journal RESOLIS** (2019)*

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

Trois observations sont à l'origine du programme :

- 1 000 tonnes de pains invendus sont jetées chaque année, dans le Morbihan. Or, 600 à 900 tonnes sont peuvent être récupérées auprès des artisans boulanger, des Grandes et moyennes surfaces(GSM) et de la restauration collective.
- Constat parallèle d'une précarité et d'un manque d'emplois stables pour les travailleurs en situation de handicap.
- Pourtant, les rejets de pain après transformation peuvent être recyclés et incorporés dans l'alimentation animale.

Ces constats ont poussé la Banque Alimentaire du Morbihan, le Club des Entreprises du pays de Vannes, le Groupe D'Aucy et l'ESAT du Prat à Vannes à s'unir pour créer un partenariat dans le but de lutter contre ce gaspillage alimentaire et créer une filière de recyclage. L'atelier de transformation de pain en chapelure pour la nutrition animale a donc vu le jour à l'ESAT du Prat, fin 2016

OBJECTIFS DU PROGRAMME

Lutter contre le gaspillage alimentaire. L'initiative vise à collecter 600 tonnes de pain par an sur le département.

Lutter contre l'exclusion des personnes handicapées.

Participer au développement d'une économie environnementale responsable en économisant une ressource qui jusque là était jetée.



ACTIONS MISES EN OEUVRE

Collectes alimentaires quotidiennes assurées par les bénévoles de la banque alimentaire, dans un rayon de 20km autour de Vannes, chez les artisans boulanger, restauration collective et GMS.

Le pain est ensuite déposé à l'ESAT du Prat pour être trié, broyé, déshydraté et émietté en chapelure et enfin être stocké. intégration par le travail de personnes handicapées

La chapelure est ensuite vendue à l'entreprise agroalimentaire D'Aucy pour être incorporée à l'alimentation animale. Deux avantages à cela : apporter une meilleure digestibilité et réduit l'apport de blé fourrager ou autres céréales.

Une activité de sensibilisation et de prévention dans les écoles par la banque alimentaire : "le meilleur déchet est celui qui n'est pas produit".

RESULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS, DES ACTIONS MISES EN OEUVRE

L'activité est viable et durable, progression du volume collecté et transformé.

Création d'emplois pérennes. Dix travailleurs handicapés sont employés pour cette activité (temps partiels)

A ce jour 220-230 tonnes de pain récupérées, transformées et vendues.

L'initiative de l'ESAT a été récompensée lors des 5e victoires de la Bretagne catégorie « Action citoyenne » en décembre 2018, 2nd place du trophée des initiatives solidaires attribué par Nuit du Serpentaire 2019

L'atelier figure dans le livret de Coop de France « Lutte contre le gaspillage alimentaire : Innovations et collaborations »

Signature d'une convention de partenariat entre la fédération nationale des banques alimentaires et les ADAPEI pour travailler aux problématiques alimentaires

L'ESAT reçoit régulièrement des délégations de projets similaires

ORIGINALITE DU PROGRAMME

Projet d'économie circulaire

Projet social via l'insertion par le travail des personnes en situation de handicap

Partenariat association et secteur privé

PARTENARIAT(S) DEVELOPPE(S) DANS LE CADRE DU PROGRAMME

Acteurs du partenariat : Le Club Entreprises du pays de Vannes, l'ADAPEI-ESAT du PRAT, La Banque Alimentaire 56, Le groupe D'Aucy (avec sa coopérative agricole spécialisée en nutrition animale Aliouest).

Partenaires financiers : La Région Bretagne, le Département du Morbihan, Golfe du Morbihan Vannes Agglomération, le Crédit agricole, l'Assemblée nationale (via une enveloppe parlementaire de M. Hervé Pellois député), la Fondation Daniel & Nina Carasso, la Fondation Crédit Agricole, Michelin, Fondation Michelin, Groupama, le Groupe D'Aucy, Arinox, Dubois, Axenergie, Cargill, Quintesis.

RETOUR D'EXPERIENCE

Difficultes et/ou obstacles rencontrés durant la mise en oeuvre du programme :
Convaincre les financeurs.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :
Développer un réseau: partenariat avec le Club entreprises.

Améliorations futures possibles :

Le projet a une marge d'amélioration liée au volume de pain récolté et transformé. L'objectif est de récupérer 600 tonnes de pain dans le Morbihan, le volume actuel est de 220-230 tonnes , avec 1/3 du département couvert.

Extension de la zone de collecte au département afin d'augmenter les volumes de 100 tonnes par ans et de créer à terme 10 emplois temps plein.

Devenir un ESAT 0 déchet.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou transposition du programme :
Savoir trouver des débouchés sur son territoire.

Idee de sujet(s) de recherche fondamentale ou appliquée, utile(s) pour le présent programme :

La déshydratation du pain est une étape préalable au travail de transformation. Pour cela l'ESAT utilise un outil pour chauffer l'air à 50° de façon à ce que le taux d'hygrométrie du pain soit inférieur à 12%. Est-il possible de mettre en place un système permettant d'assécher l'air, plutôt que de le réchauffer ? Une quantité importante d'énergie serait sauvegardée. L'ESAT cherche actuellement les compétences et les ressources pour développer ce service.

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

Résumé : 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)	PROGRAMME	ORGANISME(S)
Médéric Leduc Animatrice de prévention des déchets (remplaçante de Pauline Serreau jusqu'en mars 2020) paulineserreau @ville-nogent-le-rotrou.fr	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 Agriculture biologique	SICTOM du secteur de Nogent-le-Rotrou siège social : 44 rue Villette Gâté 28400 NOGENT LE ROTROU / bureaux : 30 rue Doullay 28400 28400 nogent le rotrou https://www.sictom-nogentlerotrou.fr/ Salariés : 1 Bénévoles : N/C
Fiche rédigée par : Clara Bur		 

COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : vendredi 21 février 2020 00:00

Solution(s) : Agriculture et alimentation, Développement territorial

Opérateur(s) : Établissement Public

Pays : France

Bénéficiaires : Elèves, étudiants, Universel

Envergure du programme : Locale

Domaine(s) : Alimentation, Environnement, Participation citoyenne

CARACTERISATION - Fiche mesure de politique publique en appui direct aux IARD :

Type de collectivité: Niveau de la collectivité: Inter-municipal

Type d'IARD appuyée: Consommation alimentaire: Lutte contre le gaspillage alimentaire

Type d'objectif(s): Environnementaux: Réduction ou traitement des déchets et renforcement de l'économie circulaire / Culturels: Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire) / Pédagogiques: Communication en direction des enfants / Développement local: Synergie entre les acteurs du territoire / Pédagogiques: Transmission de pratiques responsables aux professionnels des chaînes agricoles et alimentaires

Fiche collectée dans le cadre du programme RESOLIS « Alimentation responsable et durable » (PNR)

Copyright: Licence Creative Commons Attribution 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>)

Pour citer un texte publié par RESOLIS : Leduc, « Le Syndicat Mixte de Collecte et de Traitement des Ordures Ménagères de Nogent-le-Rotrou s'engage contre le gaspillage alimentaire », **Journal RESOLIS** (2020)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

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 DU PROGRAMME

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).

RESULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS, DES ACTIONS MISES EN OEUVRE

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.

ORIGINALITE DU PROGRAMME

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) DEVELOPPE(S) DANS LE CADRE DU PROGRAMME

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

RETOUR D'EXPERIENCE

Difficultes et/ou obstacles rencontrés durant la mise en oeuvre du programme :

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 transposition du programme :

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.

La communauté de communes du Sisteronais-Buëch lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire

Résumé : La communauté de communes du Sisteronais-Buëch (CCSB) a lancé depuis 2016 le projet " zéro déchet zéro gaspillage" qui s'est terminé en mars 2019. Pour lui donner suite, la CCSB a lancé un nouveau projet de sensibilisation et d'accompagnement des acteurs locaux sur le thème de la « Lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire » avec le soutien de l'ADEME et de la Région Sud PACA. Il s'adresse en priorité aux grands producteurs de déchets du territoire et s'appuie sur leurs savoir-faire, ainsi que sur l'implication des consommateurs.

AUTEUR(S)

Audrey D'Heilly
Chargée de mission « Prévention des déchets »
audrey.dheilly@sisteronais-buech.fr

Fiche rédigée par :
Chettaoui Maria

PROGRAMME

Démarrage : 209
Lieu de réalisation : 21 Communes des Alpes-de-Haute-Provence, 38 communes des Hautes-Alpes et 3 communes de la Drôme
Budget : 277000 €
Origine et spécificités du financement : Subvention de la communauté de commune 86 550 € fond propre - Subvention de la région : 93 500 € l'ADEME : 93 500€

ORGANISME(S)

La communauté de communes du Sisteronais-Buëch
Carrefour du 8 mai 1945 05300 GARDE COLOMBE
05300 Garde Colombe
<https://www.sisteronais-buech.fr/>
Salariés : 93
Bénévoles : N/C
Adhérents : 62



COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : lundi 03 février 2020 00:00

Appréciation(s) du comité : Source d'inspiration !

Solution(s) : Agriculture et alimentation

Opérateur(s) : Établissement Public

Bénéficiaires : Population rurale, Professionnels, Universel

Envergure du programme : Locale

Domaine(s) : Alimentation, Environnement

CARACTERISATION - Fiche mesure de politique publique en appui direct aux IARD :

Type de collectivité: Niveau de la collectivité: Inter-municipal

Type d'IARD appuyée: Consommation alimentaire: Lutte contre le gaspillage alimentaire

Type d'objectif(s): Sociaux: Amélioration de la santé par une alimentation saine / Environnementaux: Réduction ou traitement des déchets et renforcement de l'économie circulaire / Culturels: Valorisation du patrimoine alimentaire, Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire) / Pédagogiques: Sensibilisation des consommateurs à des pratiques responsables / Développement local: Synergie entre les acteurs du territoire / Pédagogiques: Transmission de pratiques responsables aux professionnels des chaînes agricoles et alimentaires

Copyright: Licence Creative Commons Attribution 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>)

Pour citer un texte publié par RESOLIS : D'Heilly, « La communauté de communes du Sisteronais-Buëch lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire », **Journal RESOLIS** (2020)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

La communauté de communes du Sisteronais-Buëch s'est rendue compte de l'importance du phénomène de gaspillage alimentaire notamment au travers de la quantité de déchets compostables dans les poubelles collectées. Suite à une démarche de caractérisation des déchets au sein des poubelles, la Communauté de communes a constaté que 32,2 % des déchets sont compostables, et sont essentiellement alimentaires. Sur la base de ce constat de gaspillage alimentaire, tant chez les producteurs que les restaurateurs, la collectivité territoriale a décidé d'agir pour sensibiliser et accompagner ces acteurs à la réduction des déchets alimentaires. Un premier projet a été initié en 2016 et a pris fin en 2019. La Communauté de communes, appuyée par l'ADEME et la Région Sud PACA s'est lancée dans un nouveau projet de sensibilisation et d'accompagnement des acteurs locaux sur le thème de la « Lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire ».

OBJECTIFS DU PROGRAMME

Montrer que le gaspillage existe à tous les maillons de la chaîne alimentaire et la nécessité de le réduire
Monter un dispositif d'accompagnement des professionnels : établir un diagnostic initial, proposer une liste des actions correctives pour réduire le gaspillage à la source, aussi bien du côté des convives que du côté cuisine et inciter au compostage pour ce qui n'aurait pas pu être évité.
Communiquer auprès du grand public et les sensibiliser sur le gaspillage alimentaire.



ACTIONS MISES EN OEUVRE

Réponse à un appel à projet de l'ADEME et la Région de 3 ans

Recrutement : un agent de la Communauté de communes, et un prestataire.

Réalisation d'un état des lieux (diagnostic initial) grâce à des travaux de tri et de pesées des restes alimentaires

Travail de sensibilisation et de prévention, rencontre des acteurs, travail main dans la main entre la collectivité et les acteurs locaux

Mise en place d'une période d'accompagnement à définir au cas par cas.

Pour la restauration commerciale, proposer aux clients de rapporter chez eux ce qu'ils n'ont pas consommé (opération « gourmet bag »)

RESULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS, DES ACTIONS MISES EN OEUVRE

Nombre de structures et de personnes visées en trois ans : minimum quatre agriculteurs, six grandes et moyennes surfaces, trois marchés principaux hebdomadaires, deux marchés secondaires, trois collèges, seize écoles, une cuisine centrale, hôpital de Sisteron ou de Laragne, 14 restaurants. La dernière année, une communication plus large auprès du grand public est également prévue.

ORIGINALITE DU PROGRAMME

L'originalité de programme consiste à :

Cibler plusieurs types d'acteurs (du champ à l'assiette) et de les accompagner sur trois ans

Mettre tous les acteurs en réseaux,

Intégrer tous les acteurs de territoire,

Les accompagner de façon simultanées pour créer un dynamisme territorial sur cette thématique

PARTENARIAT(S) DEVELOPPE(S) DANS LE CADRE DU PROGRAMME

L'ADEME, la REGION, la DRAAF, les mairies et les écoles du territoire, le PNR des Baronnies Provençales, les cuisines centrales, plusieurs associations : FNE04, Les Jardins du Buech, Sopues et Bobines, association Gesper, association Ecoloc, etc.

RETOUR D'EXPERIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés durant la mise en oeuvre du programme :

Les obstacles sont plutôt les habitudes à faire changer, réussir à convaincre de l'intérêt pour tous. Le changement de comportement est un travail de longue haleine !

Des petites exploitations locales ne sont parfois pas en mesure de pouvoir approvisionner en quantité suffisante les gros producteurs (cuisines centrales, établissements scolaires avec beaucoup de convives). D'autre part, certains établissements type EHPAD disposent de peu de liberté dans le choix de leurs fournisseurs : donc difficultés pour s'approvisionner en denrées locales. Les professionnels ont souvent l'impression de peu gaspiller et ne voient donc pas l'intérêt de la démarche de prime abord (une fois les premières pesées effectuées, ils sont surpris par la quantité réellement gaspillée).

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Être présent, être joignable, réactif et assurer un accompagnement qualitatif dans la durée.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou transposition du programme :

Le territoire de travail en milieu rural favorise une diversité des acteurs locaux en terme d'approvisionnement local pour le développement des circuits-courts.

Les habitants du territoire sont sensibles aux thématiques environnementales et alimentaires (le « bien-manger, circuits-courts et alimentation biologique) qui jouent un rôle important pour la sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire,

La thématique de l'alimentation est un atout car tout le monde est concerné

S'appuyer sur la loi EGALIM

Du paturage... sans terrain : un service de pâturage alternatif au désherbage chimique ou mécanique

Résumé : En 2014, Samuel Foubert s'est lancé dans l'élevage de races locales de chèvres et moutons... sans terrain ! A force d'expérimentations, il réinvente l'élevage de brebis en plein air grâce à un service de pâture alternatif au désherbage chimique ou mécanique auprès des organismes publics et des agriculteurs.

AUTEUR(S)	PROGRAMME	ORGANISME(S)
Samuel Foubert	Démarrage : 2014 avec les chèvres et 2018 avec les brebis	Samuel Foubert
Chauffeur TP et éleveur amateur samuelfoubert @orange.fr	Lieu de réalisation : 5 km aux alentours de Hauville selon les parcelles mis à disposition	7 rue de Brotonne, 27350 Hauville 27350 Hauville http://www.civam-normands.org/index.php
Fiche rédigée par : Jennifer Mayaud	Budget : N/C Origine et spécificités du financement : Autofinancement : les frais sont réduits au maximum 110€ la chèvre + 180€ la brebis + système de clôture mobile (2000€ HT) + vétérinaire (le plus conséquent ~500€/an sauf accidents) + foin	Salariés : N/C Bénévoles : N/C
		 The logo features a green circular emblem with stylized white shapes resembling waves or trees. To its right, the text "Parc naturel régional des Boucles de la Seine Normande" is written in red and black.

COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : lundi 14 septembre 2020 00:00

Appréciation(s) du comité : *Innovant !, Résultats et impacts à préciser*

Opérateur(s) : Particulier(s)

Pays : France, Normandie, Seine Maritime

Bénéficiaires : Agriculteurs, Universel

Envergure du programme : Locale

Domaine(s) : Agriculture, Alimentation

CARACTERISATION - Fiche IARD :

Type d'acteur: **Producteurs:** Initiatives individuelles

Type d'action: **Production agricole:** Micro-exploitations

Type d'objectif(s): **Environnementaux:** Décarbonisation des chaînes agricoles et alimentaires, Conservation de la biodiversité, Réduction ou traitement des déchets et renforcement de l'économie circulaire, Dépollution des modes de production agricole

Fiche collectée dans le cadre du programme RESOLIS « Alimentation responsable et durable » (PNR)

Copyright: Licence Creative Commons Attribution 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>)

Pour citer un texte publié par RESOLIS : Foubert, « Du paturage... sans terrain : un service de pâturage alternatif au désherbage chimique ou mécanique », **Journal RESOLIS** (2020)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

Baignant dans l'agriculture depuis petit, mais sans avoir de terres, Samuel Foubert s'est lancé dans l'élevage de brebis et moutons à titre d'éleveur amateur, en parallèle de son autre activité professionnelle. Plutôt que de tondre les terrains du syndicat de bassin versant, Samuel propose de valoriser cette herbe dans le cadre d'une activité agricole. C'est en suivant des groupes d'éleveurs sur les réseaux sociaux que l'idée lui est venue d'installer des brebis pour maîtriser les couverts hivernaux, les végétaux qui protègent les sols des grandes cultures en hiver. Un premier essai avec un agriculteur sur la surface d'un hectare a été un succès. Même si la pratique reste peu connue, on lui propose de plus en plus de terrains. L'un des objectifs est de réduire la pression des phytosanitaires, ou le temps humain passé à tondre ces espaces.

OBJECTIFS DU PROGRAMME

Réussir à démontrer que les brebis sont efficaces pour tondre et entretenir les espaces, tout en limitant l'usage d'herbicides, fongicides et insecticides.

Éviter la perte d'argent liée à la tonte pour l'entretien et le gaspillage de l'herbe avec les chèvres sur les parcelles des syndicats de bassins versant pour consommer les ronces, orties, chardons. Les chèvres ont un rôle complémentaire aux brebis.

Pâturez un maximum de parcelles chez les céréaliers. Arriver à faire pâturez les parcelles de blé à l'automne.

Mettre en place une transhumance des brebis entre les parcelles (6/7 km) pour éviter les frais de transport.

Augmenter le troupeau le plus vite possible pour développer la vente directe avec des agneaux mis sous vide



ACTIONS MISES EN OEUVRE

Pâturage des couverts hivernaux, de repousses de colza et de blé dans les grandes cultures céréalières
Pâturage tournant dynamique : changement de parcelles tous les 3 jours pour réduire le vermifuge au maximum
Remplacement des vermifuges par des pierres à lécher à base de plante
Alternance de fauche et de pâture dans la gestion des bassin versants
Elevage de races locales très peu développées . Exemple : mouton Roussin de la Hague, originaire de la manche et qui ne craint ni l'eau ni le vent, et qui est propice aux agnelages en extérieur.
Coordination des gestations avec les couverts hivernaux (dont les qualités nutritionnelles sont très riches) et des mises bas avec la pousse de l'herbe fin avril, début mai, pour avoir un coût d'alimentation très faible
Pas de vaccination des agneaux

RESULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS, DES ACTIONS MISES EN OEUVRE

De plus en plus d'agriculteurs se laissent convaincre par l'expérimentation : Samuel a réussi à convaincre son voisin pour expérimenter la pâture des repousses de blé.
Une diversification des espaces de pâturages test, exemple : pâturage d'un verger intensif de pommes bio

ORIGINALITE DU PROGRAMME

I s'agit d'un système plein air à 100% (alors que la très large majorité des éleveurs de moutons font les agnelages en bergerie) grâce à des parcelles avec des arbres et haies qui font office d'abris naturel
Pâturage des « déchets » des grandes cultures céréalières et des terrains sensibles des bassins versant en remplacement d'un désherbage mécanique ou le plus souvent chimique
Service de pâturage gratuit, y compris la pose, la main d'oeuvre d'entretien et des clôtures. Seul le financement du matériel est à charge, en raison d'un modèle économique axé sur la vente des animaux.

PARTENARIAT(S) DEVELOPPE(S) DANS LE CADRE DU PROGRAMME

Réseau des CIVAM normands (bonne compréhension des petits systèmes et assurent un encadrement adapté)
Réseaux d'éleveurs via Facebook, WhatsApp

RETOUR D'EXPERIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés durant la mise en oeuvre du programme :

Le frein principal au développement de cette activité est l'accueil des agriculteurs face à cette idée nouvelle. En effet, il est souvent plus rapide et plus simple pour eux d'utiliser un broyeur ou du glyphosate. Pour les convaincre, il faut avoir démontré l'efficacité du service, apporter une solution clé en main mais sans co-construire. Co-expérimenter est difficile, même sur des petites parcelles.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Apporter un maximum d'éléments de preuve concrètes aux éleveurs
Consolider les partenariats avec les réseaux et acteurs qui appuient l'initiative pour écrire et publier des articles
Réaliser des audits sur le suivi de l'herbe, l'analyse de sols, les fourrages et variétés des plantes dans les parcelles

Améliorations futures possibles :

Acquérir le statut d'agriculteur
Construire une page Facebook
Faire des prises de sang pour le suivi des carences sur les brebis car elles n'ont pas de complément à l'auge.
Mise en place de l'initiative en appui avec les écoles, couplé avec un volet pédagogique ?

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou transposition du programme :

La volonté !
L'appui technique des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (CIVAM) et des agriculteurs sur Facebook

Idee de sujet(s) de recherche fondamentale ou appliquée, utile(s) pour le présent programme :

Outil de simplification des réglementations sanitaire pour la vente de la viande
Outil de suivi de la santé animale, traitement huiles essentielles, apport oligo-éléments...

L'ALIMENTATION DURABLE ET LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU CŒUR DE LA DEMARCHE DE L'EPICERIE SOCIALE ET SOLIDAIRE DU MIEL SUR MES TARTINES

Résumé : Du miel sur mes tartines est une épicerie sociale solidaire établie depuis 2015 à Lallaing (59) dont le projet repose sur l'accès à une alimentation durable pour le plus grand nombre et la lutte contre le gaspillage alimentaire. Elle propose un service aux adhérents adapté à leurs revenus, une offre diversifiée, des produits frais, et un lieu où apprendre, se développer et être ensemble.

AUTEUR(S)	PROGRAMME	ORGANISME(S)
Cathy Henniche Fondatrice dumielsurmesstartines@gmail.com	Démarrage : Octobre 2015 Lieu de réalisation : Lallaing Budget : 110000 € Origine et spécificités du financement : Développement de l'autonomie financière grâce au chiffre d'affaire, adhérent SAF-ANDES	Du miel sur mes tartines 30 Rue Lambrecht 59167 Lallaing Salariés : 2 Bénévoles : N/C Adhérents : 235
Fiche rédigée par : Marie Veys, stagiaire PNR Scarpe-Escaut		

COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : jeudi 19 septembre 2019 00:00

Opérateur(s) : Association, ONG

Pays : France

Bénéficiaires : Bottom Of the Pyramid (BOP)

Envergure du programme : Locale

Domaine(s) : Participation citoyenne, Environnement, Éducation, Formation, Alimentation

CARACTERISATION - Fiche IARD :

Type d'acteur: *Distributeurs:* Associations de distribution

Type d'action: *Consommation alimentaire:* Alimentation solidaire

Type d'objectif(s): *Sociaux:* Création et renforcement du lien social / *Environnementaux:* Réduction ou traitement des déchets et renforcement de l'économie circulaire / *Sociaux:* Amélioration de l'accès à l'alimentation / *Développement local:* Synergie entre les acteurs du territoire / *Pédagogiques:* Sensibilisation des consommateurs à des pratiques responsables, Amélioration de l'accès à l'information

Fiche collectée dans le cadre du programme RESOLIS « ALIMENTATION RESPONSABLE ET DURABLE » (2018)

Copyright: Licence Creative Commons Attribution 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>)

Pour citer un texte publié par RESOLIS : Henniche, « L'ALIMENTATION DURABLE ET LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU CŒUR DE LA DEMARCHE DE L'EPICERIE SOCIALE ET SOLIDAIRE DU MIEL SUR MES TARTINES », **Journal RESOLIS** (2019)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

En 2014, Cathy Henniche souhaite s'engager dans un projet pour favoriser l'alimentation durable en incluant un volet social basé sur l'adhésion volontaire des personnes. Une expérience de 10 ans en tant qu'éducatrice spécialisée, où elle a pu découvrir les épiceries sociales et solidaires, éclaire la vision qu'elle a pour son projet. Du miel sur mes tartines (DMSMT), ouvre en Octobre 2015, à Lallaing, sa ville natale, où ce type de structure n'existe pas encore malgré un taux de chômage élevé et des difficultés sociales. Alors classée quartiers prioritaires, la ville, composée de plusieurs cités minières, est aujourd'hui en quartiers de veille active.

OBJECTIFS DU PROGRAMME

- Lutter contre le gaspillage alimentaire en revendant les invendus des grandes surfaces
- Faire de l'alimentation durable une habitude de consommation pour les adhérents
- Apporter de la diversité alimentaire aux adhérents en complétant ce qu'ils peuvent recevoir des banques alimentaires
- Apporter une solution aux personnes qui se trouvent dans un vide d'aides



ACTIONS MISES EN OEUVRE

- o Anti-gaspi : co-construits selon la méthode spirale avec le PNR Scarpe Escaut et les adhérents : utiliser ce qu'on a chez soi
- o Sensibilisation à une alimentation de qualité avec Bio en Hauts-de-France : légumineuses et agriculture biologique
- Projet « Tous à table » (dans le cadre d'Alimcad avec Douaisis Agglo/8 mois) : accompagner les changements de comportements alimentaires (relevé d'achats de 15 jours, définition d'une alimentation durable pour eux, souvent « une alimentation locale », visites de ferme, ateliers cuisines, lecture d'étiquettes, ateliers agriculture bio, glanage solidaire)
- Mise en place de Paniers solidaires : DMSMT assure la logistique pour plusieurs points de distribution dans le Douaisis
- Offre de produits Bio : Rayon bio dans l'épicerie provenant des dons, mise en place d'un meuble BIOVRAC, collecte solidaire chez Biocoop Hénin-Beaumont et achats de produits frais locaux et bio sur commande
- Adhésion selon les critères de pauvreté de l'INSEE, qui est le plus élevé et qui permet d'intégrer plus de personnes

RESULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS, DES ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Dès l'ouverture, 50 familles se sont inscrites. En 2018, l'épicerie compte 235 adhérents, soit 673 personnes accueillies, 127 809 kilos de denrées ont été revendues depuis octobre 2015
- L'offre de produits locaux a participé à l'augmentation du nombre d'adhérents, 30% du prix d'achat est demandé à la revente (20% pour les produits issus des dons), 8 adhérents commandent les paniers solidaires
- L'épicerie accueille les personnes ayant un reste à vivre allant jusqu'à 12 euros (5€ aux Restos du Cœur), cette année, en majorité des femmes seules, de 25 à 60 ans (familles monoparentales), des allocataires du RSA et des travailleurs précaires
- Impact économique : les adhérents ont un budget disponible qui augmente pour gérer les autres dépenses
- Impact social : L'épicerie permet de sortir de chez soi, rencontrer de nouvelles personnes, participer à des ateliers, découvrir de nouvelles choses et lieux (DMSMT organisent des visites de musée, de fermes)
- Valorisation des personnes et de leurs compétences : elles animent ateliers et stands (anti-gaspi, disco-soupe)
- Accès à l'information avec beaucoup de documentation à disposition (compost, déchets, producteurs, guide de l'Ademe)
- Les participants aux ateliers refont les recettes, achètent bio, et ont appris à reconnaître des produits de qualité au goût
- Création d'une communauté et implication des adhérents qui participent à l'AG annuelle, partagent les informations de la page Facebook, proposent des idées (ex : atelier couture et conception/fabrication des costumes d'une pièce de théâtre)

ORIGINALITE DU PROGRAMME

- L'épicerie ne se positionne pas comme une association d'aide alimentaire, elle propose un service aux adhérents adaptés à leurs revenus, une offre diversifiée, des produits frais, et un lieu où apprendre, se développer et être ensemble
- DMSMT va jusqu'au bout de la démarche anti-gaspillage : les restes du mercredi sont donnés aux Restos du Cœur, le pain est récupéré pour donner aux personnes ayant des animaux et il y a un compost

PARTENARIAT(S) DEVELOPPE(S) DANS LE CADRE DU PROGRAMME

La Mairie de Lallaing : subvention, mise à disposition du local (sans charges), d'une cuisine de la collectivité, soutien du Maire
DMSMT est adhérent à SAF-ANDES : subvention de 12 000€ annuelle allouée aux achats de produits frais et locaux
Douaisis Agglo (cohésion sociale et Alimcad), Association Festi planète, Centre sociaux de Lallaing, Dechy, Frais Marais et Dorignies, le PNR Scarpe-Escaut, le Département (animation d'ateliers cuisine), Bio en Hauts-de-France, BIOCOOP (Fondation avec BIOVRAC pour tous et le magasin d'Hénin-Beaumont, parrain de DMSMT, pour la collecte solidaire avec versement de la marge), le SIRA (Syndicat intercommunal de la région d'Arleux), toutes les assistances sociales des environs, Plateforme santé, Arlequin, les référents RSA, le CERDD (DMSMT fait partie du DD Tour), le collège de Lallaing, Les sens du goût.
Partenariats financiers : Fondation CARASSO, la DRAAF Hauts-de-France, Région Hauts-de-France, NORDACTIF, Fondation Peugeot, la CAF du Nord, Fondation Macif, Douaisis Agglo, CCAS de Lallaing, Fonds de dotation Biocoop.

RETOUR D'EXPERIENCE

Difficultes et/ou obstacles rencontrés durant la mise en oeuvre du programme :

- Au départ, DMSMT était un projet itinérant pour répondre au constat que certaines personnes éligibles n'étaient pas mobiles : subvention de la Fondation Peugeot pour un camion magasin, déclaré épave (procès en cours avec le vendeur)
- Pas de financement du fonctionnement de l'épicerie, les subventions ne concernent que les projets
- Manque de moyens humains : besoin de 3 temps plein (2 actuellement)

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou transposition du programme :

- Le réseau, pour pouvoir s'adresser aux bonnes personnes/structures, partenariats, subventions
- Identité propre, « marque de fabrique » et une charte à suivre
- Etre accompagné pour le montage du projet (ici, Maillage, association spécialisée dans le suivi des projets associatifs)



www.parcs-naturels-regionaux.fr



www.resolis.org

Avec le soutien de :

