

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



SOLIDARITÉ ET INSERTION

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**"



PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
TERRITOIRES
EN ACTION

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



JARDINEZ C'EST GAGNÉ, DES CARRÉS POTAGERS AU PLUS PRÈS DES HABITATIONS POUR FAVORISER L'ACCÈS POUR TOUS À UNE ALIMENTATION SAIN ET DURABLE

Résumé : Le Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) de Fresnes-sur-Escout a lancé en Septembre 2018 le projet, Jardinez c'est gagné : Des carrés potagers pour permettre aux habitants de faire pousser des légumes au pied de leur immeuble. Un projet pour et par les habitants, qui répond à leur souhait d'avoir un potager et où ils s'impliquent pour le faire vivre.

AUTEUR(S)

Cécile Catalano

Référente Insertion
Socio-professionnel

ccatalano
@fresnes-sur-escout.fr

Fiche rédigée par :
Marie Veys, stagiaire PNR
Scarpe-Escout

PROGRAMME

Démarrage : Septembre 2018

Lieu de réalisation : Fresnes-sur-Escout

Budget : N/C

Origine et spécificités du financement :
Subvention DRAAF

ORGANISME(S)

CCAS de Fresnes-sur-Escout

Hôtel de vie, 36 rue Maréchal
Soult

59970 Fresnes-sur-Escout

Salariés : 8

Bénévoles : N/C



COMITE DE LECTURE

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

Opérateur(s) : Établissement Public

Bénéficiaires : Universel

Envergure du programme : Locale

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

CARACTERISATION - Fiche IARD :

Type d'acteur: **Acteurs de la consommation:** Etablissements publics

Type d'action: **Production agricole:** Agriculture urbaine

Type d'objectif(s): **Sociaux:** Aide et insertion de personnes en difficulté (personnes handicapées, chômeurs...), Création et renforcement du lien social / **Pédagogiques:** Education des enfants / **Culturels:** Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire) / **Sociaux:** Amélioration de l'accès à l'alimentation / **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 » (2019)

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

Pour citer un texte publié par RESOLIS : Catalano, « JARDINEZ C'EST GAGNÉ, DES CARRÉS POTAGERS AU PLUS PRÈS DES HABITATIONS POUR FAVORISER L'ACCÈS POUR TOUS À UNE ALIMENTATION SAIN ET DURABLE », **Journal RESOLIS** (2019)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

Les jardins solidaires ont été créés à Fresnes-sur-Escout, il y a 15 ans, pour les bénéficiaires de minimas sociaux et retraités, sur un terrain en friche à côté de la Mairie, afin qu'ils puissent cultiver leur propre potager. Une convention est rédigée chaque année, entre la mairie et le CCAS, qui gère les mises à disposition gratuites. Un noyau dur de 15 familles y cultive. Des habitants d'autres quartiers ont, en 2017, manifesté leur souhait d'avoir un potager également. L'idée de carrés potagers en bas des immeubles a alors émergé, et un dossier a été déposé auprès de la Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt (DRAAF). Le projet Jardinez, c'est gagné est alors né en Septembre 2018.

OBJECTIFS DU PROGRAMME

- Favoriser pour tous l'accès à une alimentation saine et durable, tout en luttant contre le gaspillage alimentaire.
- Apporter aux habitants sans jardins, des légumes au pied de leur immeuble et donner le goût du jardinage
- Créer du lien social, de la solidarité
- Répondre aux attentes des habitants qui ont envie de consommer leurs propres produits



ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Animation d'ateliers SPIRAL en partenariat avec le PNR Scarpe Escaut pour assurer une démarche ascendante
- Mise en place des Défis Alimentation en partenariat avec AD-IN (Programme européen Alimentation Durable Inclusive) : apprendre à décrypter les étiquettes pour mieux acheter, bien gérer son frigo, cuisiner des repas et collation saines, conserver les aliments, lancer un potager : les habitants choisissent ce qu'ils ont envie d'apprendre
- 5 installations de carrés potagers en partenariat avec La Ferme du Major dans 2 logements collectifs, une colocation de jeunes personnes handicapées, au Centre d'accueil municipal (CAM) et à la Maison des Assistantes Maternelles (MAM).

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

- Au total, 12 familles des 2 logements collectifs sont investies autour des carrés potagers : 2 ont participé aux défis alimentation, et ont fait du porte-à-porte pour expliquer le projet aux voisins
- Implication des habitants : réalisation des schémas de plantation, décoration des carrés, ils sont impatients d'installer davantage de carrés, c'est aussi un accomplissement de manger sa propre culture
- Les (grands-)parents viennent avec leurs (petits-)enfants : bien-être de partager et transmettre
- Les enfants du centre social ont leur potager aux jardins solidaires et sont très entourés par les Jardiniers solidaires
- Entraide : les jardiniers solidaires et la Ferme du Major ont aidé à l'installation des carrés potagers, fourni graines et plants, et organisé des ateliers d'initiation au jardinage pour les habitants sur 3 sites
- Valorisation des jardiniers solidaires « experts », qui apportent leur aide
- Création de lien social : surtout sur les grands logements, car le carré potager est un point de rencontre qui permet pour certains de rompre l'isolement

ORIGINALITE DU PROGRAMME

Jardinez, c'est gagné est un projet pour et par les habitants : le souhait d'avoir des carrés potagers émanent d'eux. Dans la mise en place, ils ont tout choisi : les légumes, le schéma de plantation, la hauteur du carré potager, l'endroit où l'implanter.

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

Partenariat financier : DRAAF Hauts-de-France
Accompagnement technique des services municipaux, du PNR Scarpe-Escaut, de La Ferme du Major, des Jardins solidaires.
Partenariats avec : le Centre social, le centre d'accueil municipal, la Coloc de Joséphine, le projet AD-in, la SIA (bailleur de l'un des logements collectif), l'UTPAS de Condé-sur-l'Escaut (pour relayer l'action)

RETOUR D'EXPERIENCE

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

- La gestion de l'humain et répondre au mieux à la demande des habitants
- Certains voisins sont mécontents d'avoir les bacs en dessous de chez eux
- Manque de moyens humains : pour former plus d'encadrants ou répondre à la demande de rencontres des habitants
- Difficile d'intéresser les gens ou de les faire venir aux réunions : 2 ateliers ont été mis en place avec seulement 2 inscrits
- Impliquer tout un éco-système pour l'alimentation durable (ex : des plats préparés sont distribués dans les colis d'aide alimentaire, ce qui incite peu à cuisiner si ce n'est pas une habitude chez la personne)
- Les aprioris négatifs liés aux « nouveaux projets » : difficile d'y croire pour certains
- Peu d'impact économique : la production est trop petite pour améliorer le budget familial pour l'instant

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Faire appel à la solidarité des jardiniers solidaires « experts » pour aider les novices et à la Ferme du Major pour le démarrage du projet
- Mise en place d'une bonne organisation pour consacrer du temps au projet

Améliorations futures possibles :

- Pour les enfants (Centre Social, CAM, MAM) : conforter l'existant et initier un travail de la graine à l'assiette
- Faire grandir le projet et permettre à plus de personnes de manger des légumes qui ont poussé au pied de leur habitation
- Mettre en place des ateliers anti-gaspillage
- Installer un carré potager à la crèche (accord de principe mais travaux en cours pour l'instant)
- La SIA, bailleur social de l'un des logements collectifs, installera un bac de récupération d'eau pour les carrés potagers

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

- Démarche ascendante : Partir de la volonté des habitants
- Ne pas se décourager
- Importance de la notion de temps long, ce type d'initiative demande du temps

POUR EN SAVOIR PLUS

Annexe 1 : http://www.resolis.org/upload/fiche/annexe/445_20190919_panneau_jardinez_c_est_gagnye_fresnes_sur_escaut.jpg

Des cuisiniers solidaires pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Résumé : Depuis 2015 les Cuisiniers Solidaires luttent contre le gaspillage à Vannes et alentours en récupérant des denrées alimentaires auprès de divers fournisseurs et producteurs locaux, et créent du lien social en proposant aux habitants de les transformer ensemble en soupes, smoothies et autres plats partagés.

AUTEUR(S)

Khouchef Akim
Président et fondateur
lescuisiniers.solidaires@gmail.com

Fiche rédigée par :
Morgane Thominiaux

PROGRAMME

Démarrage : 2015
Lieu de réalisation : Bretagne
Budget : N/C
Origine et spécificités du financement : mécénat d'entreprise, cotisation de 12€ par les adhérents, subventions

ORGANISME(S)

Les cuisiniers solidaires
Maison des associations, rue Guillaume le Bartz
56000 Vannes
<http://les-cuisiniers-solidaires.fr/>
Salariés : 2
Bénévoles : 20
Adhérents : 150



COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : mercredi 02 octobre 2019 00:00

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

Solution(s) : *Agriculture et alimentation*

Opérateur(s) : Association, ONG

Pays : France, Bretagne, Morbihan

Bénéficiaires : Universel

Envergure du programme : Locale

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

CARACTERISATION - Fiche IARD :

Type d'acteur: **Acteurs de la consommation:** Associations, collectifs

Type d'action: **Consommation alimentaire:** Lutte contre le gaspillage alimentaire

Type d'objectif(s): **Sociaux:** Amélioration de la santé par une alimentation saine, Création et renforcement du lien social / **Pédagogiques:** Education des enfants, Sensibilisation des consommateurs à des pratiques responsables

Fiche collectée dans le cadre du programme RESOLIS « Agissons ensemble contre le décrochage scolaire » (2019)

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

Pour citer un texte publié par RESOLIS : Akim, « Des cuisiniers solidaires pour lutter contre le gaspillage alimentaire », ****Journal RESOLIS**** (2019)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

Akim, fils de rapatriés harkis a grandi dans une famille où l'on ne gaspille jamais. A leur arrivée à Vannes la famille se nourrissait de peu. Aujourd'hui chef de cuisine dans un collège de Vannes, Akim fait le constat de la quantité incroyable de nourriture gâchée dans la restauration scolaire. Tandis que l'on meurt encore de faim dans le monde, un tiers des denrées alimentaires produites au niveau mondiale, est jeté (source : planetoscope.com).

Akim va alors proposer au gérant d'une superette de récupérer ses fruits et légumes invendus et d'en faire une soupe à partager devant son épicerie. L'expérience s'est renouvelée, et développée par la récupération de surplus de producteurs et leur distribution dans le quartier. Or, il s'est aperçu que les habitants ne savaient pas cuisiner ces légumes. Akim leur proposa alors de leur montrer et de les cuisiner ensemble. Les Cuisiniers solidaires sont nés.



OBJECTIFS DU PROGRAMME

Les Cuisiniers Solidaires sont portés par des valeurs et des engagements forts pour l'écologie, la solidarité, le partage et l'anti-gaspillage, desquels découlent leurs objectifs :

Apporter des solutions pour réduire le gaspillage alimentaire
Favoriser l'accès à l'alimentation, a fortiori saine, pour toutes et tous
Développer l'apprentissage collectif et mutuel autour de la restauration
Créer du lien social et du partage
Mener un projet durable
Réduire les déchets

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Les activités des Cuisiniers solidaires s'articulent autour de trois axes : la sensibilisation dans les quartiers, les écoles, et la prévention dans les écoles et des événements dans les entreprises, qui ont pour actions :

la collecte des surplus auprès des producteurs locaux, mais aussi des particuliers, et des fournisseurs, essentiellement de fruits, légumes et produits secs.
le glanage chez les producteurs locaux en association avec des adolescents du quartier
nouer des partenariats avec les communes et les centres sociaux, pour s'installer dans l'espace public
développer des actions pédagogiques et de sensibilisation via la confection,
Mener une réflexion sur les modalités d'organisation des événements pour plus d'inclusion : réveillon le 31 décembre à midi pour toucher un public précaire et isolé
mener des ateliers de prévention et de sensibilisation dans les écoles
réalisation d'animation d'1h à 1h30 dans les entreprises pour préparer des repas partagés, et renforcer la cohésion, dans le cadre de la Responsabilité sociale des entreprises
participation aux événements ponctuels comme le Carnaval de Ménémur, ou la fête des Lumières à Kercado, des marchés, ou au sein de festivals dans l'espace bénévole
la prescription des produits carnés : en raison de l'impact environnemental de la consommation carnée, diversité des régimes alimentaires, souffrance animale, risque sanitaires.
Prescription de l'usage du plastique lors des manifestations de l'association

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

L'expérience se reproduit : dans plusieurs quartiers les habitants se sont regroupés pour faire à leur tour de la récup' (exemple : La bourdonnais). Les pouvoirs publics les soutiennent en leur octroyant un local.
Le fait de ne plus travailler avec le plastique influence les partenaires. Par exemple la ville de Vannes évite d'utiliser du plastique jetable et a offert 1000 gobelets réutilisables à l'association.
En 2018, 10 tonnes de fruits et légumes ont été récupérées
Une habitude anti gaspillage s'est installée dans le quartier de Ménémur : le boulanger donne son pain une fois par semaine et l'épicerie deux fois par semaine ses légumes.
L'image de ce quartier prioritaire a évolué positivement depuis que les cuisiniers solidaires interviennent.
L'association a développé la capacité de mélanger les habitants, de mélanger les quartiers et de créer de la mixité sociale. Elle est reconnue pour cela.
Les Cuisiniers solidaires ont débuté en France mais l'initiative peut être dupliquée à l'international. L'association a la volonté d'essaimer et est prête à former ailleurs : Une équipe de cuisiniers solidaires s'est constituée au Sénégal.

Les actions de l'association ont été récompensées par différentes distinctions : le prix national « Agrica » 2017, le prix national « Talents des cités » 2018, des prix locaux, départementaux ou régionaux de fondations en lien avec le crédit agricole, la banque populaire atlantique ou le crédit mutuel.

ORIGINALITE DU PROGRAMME

L'approche positive : « aide-toi et on te soutiendra »
La nouveauté dans le cadre de la RSE
La démarche de renouvellement constant dans les actions initiées

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

Fid'Ouest
Ecodis
Mutuelle MBA
Banques locales et régionales à travers leurs fondations
Producteurs locaux et grossistes en fruits et légumes
Ville de Vannes
Golfe du Morbihan Vannes Agglomération (GMVA)
Etat (Préfecture, DDCCS, CAF)
Radio France, parrain pour le prix « Talents des cités »

RETOUR D'EXPERIENCE



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

Le manque de ressources humaines : secrétariat, comptabilité...
Beaucoup de projets simultanés à gérer

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Se restructurer, se recentrer sur les actions de l'association sans s'éparpiller, rationaliser les interventions.

Améliorations futures possibles :

La préoccupation principale : pérenniser les actions des Cuisiniers solidaires. Pour cela la création d'emplois est en réflexion. Un poste de chargé de développement sera ouvert en septembre et rémunéré sur fonds propres. Il sera suivi par la création d'un poste d'adulte-relais (financé par le contrat de ville 2019) pour développer les actions dans les quartiers prioritaires ainsi que d'un temps partiel pour animer les actions dans les écoles. Un volontaire en service civique viendra aussi compléter et appuyer l'équipe.

Projets à venir :

2024 : cap sur les Jeux Olympiques pour que la lutte contre le gaspillage alimentaire et la convivialité soient présents au plus mondial des événements sportifs

Projet de création d'une école de la restauration, ouverte à tous, pour inculquer les bases du métier à travers les valeurs des Cuisiniers solidaires.

Projet de frigo solidaire avec des étudiants de l'IUT de Vannes et un grossiste.

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

être ouvert

savoir s'adapter

commencer simplement

être enthousiaste

être identifiable (tenue vestimentaire...)

créer le contact avec le public



SOLAAL : FACILITER LES DONS DES AGRICULTEURS POUR PERMETTRE L'ACCES A DES PRODUITS FRAIS AUX PLUS DEMUNIS ET LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Résumé : SOLAAL est née en 2013 de la volonté d'acteurs de la filière agricole et alimentaire de contribuer à l'alimentation des plus démunis et de lutter contre le gaspillage alimentaire, en facilitant les dons provenant des agriculteurs, un acte qui permet d'ajouter du sens à leurs invendus.

AUTEUR(S)

Cécile Peltier

Chargée de mission

cecile.peltier @frseanpdc.fr

Fiche rédigée par :
Marie Veys, stagiaire PNR
Scarpe-Escaut

PROGRAMME

Démarrage : 2013

Lieu de réalisation : Amiens

Budget : N/C

ORGANISME(S)

Solaal

19 bis Rue Alexandre Dumax

80096 Amiens

<https://www.solaal.org/un-nouveau-rela>

Salariés : 1

Bénévoles : 5



COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : mercredi 18 septembre 2019 00:00

Opérateur(s) : Association, ONG

Pays : France

Bénéficiaires : Personnes accueillies de l'aide alimentaire

Envergure du programme : Nationale, Locale

Domaine(s) : Aide alimentaire, Agriculture

CARACTERISATION - Fiche IARD :

Type d'acteur: **Acteurs de la consommation:** Associations, collectifs

Type d'action: **Consommation alimentaire:** Alimentation solidaire, Lutte contre le gaspillage alimentaire

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:** Contribution au maintien et/ou à la création direct(e) d'emplois, 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 » (2019)

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

Pour citer un texte publié par RESOLIS : Peltier, « SOLAAL : FACILITER LES DONS DES AGRICULTEURS POUR PERMETTRE L'ACCES A DES PRODUITS FRAIS AUX PLUS DEMUNIS ET LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE », **Journal RESOLIS** (2019)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

Pendant la crise des quotas laitiers en 2013, les agriculteurs jettent leur lait dans les égouts, alors qu'au même moment des millions de personnes vivent en dessous du seuil de pauvreté et que les associations d'aide alimentaire ne peuvent pas offrir de produits frais aux personnes accueillies. Des acteurs de la filière agricole et alimentaire décident alors de créer SOLAAL afin de contribuer à l'alimentation des plus démunis et de lutter contre le gaspillage alimentaire. C'est notamment Jean-Michel Metayer qui portait la démarche et s'exprimait ainsi : « Je ne supporte pas de voir des gens qui ne mangent pas à leur faim dans mon pays ». Aujourd'hui encore, les agriculteurs font face à des invendus ou des refus d'agrèage qui seraient utilisés à d'autres fins que l'alimentation humaine. D'abord créé au niveau national, le relais solidaire des Hauts-de-France est un projet pilote en région depuis Octobre 2018.

OBJECTIFS DU PROGRAMME

- Faciliter le don de produits frais pour répondre aux besoins des associations d'aide alimentaire
- Faire connaître l'association dans la région et dynamiser les dons agricoles de proximité
- Réduire le gaspillage alimentaire
- Donner de la visibilité à la solidarité des agriculteurs
- Valoriser les produits consommables mais non commercialisables du milieu agricole



ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Création d'un poste à temps plein pour la région et création d'un réseau d'ambassadeurs dans chaque département
- Proposition d'un service spécifique pour faciliter le don : SOLAAL analyse les offres de dons, vérifie que le cahier des charges est respecté, les propose aux organisations d'aide alimentaire habilitées, organise le retrait de ces denrées périssables (donc rapide) et assure le suivi de l'envoi de l'attestation de don et le calcul de la réduction d'impôt
- Articles dans la presse et participation aux événements grand public et professionnels
- Mise en place de relais de communication via les réseaux des partenaires de la région

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

- En Hauts-de-France depuis Octobre 2018 : 15 donateurs, 45 dons et 140 000 kilos de produits frais donnés
- 1 emploi créé au sein de la FRSEA Hauts-de-France
- 5 associations nationales habilitées en Hauts de France reçoivent des dons via SOLAAL
- Les bénéficiaires apprécient d'avoir des produits frais et de savoir qu'ils viennent de la région
- Pour les associations d'aide alimentaire : les dons pallient le manque de produits frais, réduit les achats à effectuer pour compléter les dons et permettent de proposer des produits de qualité
- Les agriculteurs-donateurs trouvent du sens et sont fiers de participer à une telle initiative. Ils apprécient aussi la simplicité de la logistique du don et de recevoir des retours positifs
- Les ambassadeurs communiquent sur le don alimentaire auprès du milieu agricole. Ils renforcent le lien entre les donateurs et les associations d'aide alimentaire, de nouveaux liens se créent
- SOLAAL est une association reconnue d'intérêt général, qui permet aux agriculteurs de bénéficier d'une réduction d'impôt grâce à leur don

ORIGINALITE DU PROGRAMME

SOLAAL est la seule association qui facilite les dons entre agriculteurs et associations d'aide alimentaire. Les Hauts-de-France est une région pilote pour l'association qui souhaite renforcer sa présence sur les territoires.

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

Partenariat réseau : COOP de France, Chambres d'agriculture, CERFRANCE (comptabilité agricole), Fédération départementale des syndicats agricoles (FDSEA), Douaisis Agglo, Communauté de Communes du Somme Sud Ouest (cc2so), Amiens Métropole, PNR Scarpe Escout, Norabio, le CIVAM

Subventions : Direction Régionale de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt (DRAAF), Conseil Régional des Hauts-de-France, FRSEA Hauts-de-France (accompagnement par un élu et mise à disposition d'outils de travail)

RETOUR D'EXPERIENCE

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

- Rencontrer et toucher le maximum de producteurs
- Trouver au moins 5 ambassadeurs pour chaque département
- La viabilité du projet est conditionnée à des subventions et du financement externe, tout comme sa pérennité (de nouveaux financements sont à trouver pour assurer la continuité de la démarche en région à partir de mars 2020)

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Montrer des résultats et l'intérêt du service pour convaincre
- S'appuyer sur les réseaux partenaires pour trouver des ambassadeurs
- Beaucoup de communication réalisée pour faire connaître l'association : reportage radio et télévision, presse agricole et grand public

Améliorations futures possibles :

- Préparer une méthodologie du don pour faciliter la transmission d'informations dans d'autres régions
- Intégrer les épiceries solidaires dans la boucle de proposition des dons
- Développer les glanages solidaires dans la région
- Elargir le réseau des partenaires : Bienvenue à la ferme, Bio en Hauts de France, MSA, Crédit Mutuel, Crédit Agricole
-

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

- Avoir simplifiée la procédure pour le donateur et les associations d'aide alimentaire
- Proposer un service utile et positif aide à trouver ambassadeurs et partenaires
- S'appuyer sur l'existant en se rapprochant d'acteurs comme les communautés d'agglomération ou les PNR
- Créer une communication active et de confiance entre les acteurs du don afin d'avoir des retours. Cela permet de répondre rapidement aux différents besoins.

POUR EN SAVOIR PLUS

Annexe 1 : http://www.resolis.org/upload/fiche/annexe/435_20190918_presentationsolaal2019_hdf.pdf

La légumerie53 : un atelier d'insertion en faveur de l'introduction de produits équitables et de qualité en restauration.

Résumé : La légumerie53, propose des fruits et légumes transformés « prêt à l'emploi » à la Restauration Hors Domicile du département de la Mayenne et les départements limitrophes. Elle s'approvisionne auprès de producteurs locaux à l'échelle départementale. Cette structure est un Atelier et Chantier d'Insertion (ACI), favorisant l'emploi d'insertion pour des femmes, en particulier.

AUTEUR(S)

Elisabeth de Vitton
Direction
direction @lalegumerie53.fr

PROGRAMME

Démarrage : 2015
Lieu de réalisation : Laval et rayonnement sur l'ensemble du département de la Mayenne
Budget : 270000 €

ORGANISME(S)

La légumerie 53
23 rue du chef de bataillon Henri Géré
53000 Laval

Fiche rédigée par :
Manon Merel

Origine et spécificités du financement :
conseil départemental (120 000 €) Laval Agglo (40 000 €), 30 % du montant des dépenses par la région, emprunt : 30 000 € et autofinancement

<https://www.facebook.com/pg/La-légumerie-53-164823>
Salariés : 22
Bénévoles : 10



COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : mardi 25 juin 2019 00:00

Appréciation(s) du comité : A généraliser !

Solution(s) : Agriculture et alimentation

Opérateur(s) : Association, ONG

Pays : France, Pays de la Loire, Mayenne

Bénéficiaires : Femmes

Envergure du programme : Locale

Domaine(s) : Travail, Alimentation

CARACTERISATION - Fiche IARD :

Type d'acteur : Transformateurs: Associations

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, Aide et insertion de personnes en difficulté (personnes handicapées, chômeurs...) / **Environnementaux:** Réduction ou traitement des déchets et renforcement de l'économie circulaire / **Sociaux:** Promotion de la place des femmes dans la transition alimentaire / **Développement local:** Contribution au maintien et/ou à la création direct(e) d'emplois, Création de dynamique économique dans le territoire, 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 » (2018)

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

Pour citer un texte publié par RESOLIS : de Vitton, « La légumerie53 : un atelier d'insertion en faveur de l'introduction de produits équitables et de qualité en restauration. », **Journal RESOLIS** (2019)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

La légumerie 53 a pu voir le jour grâce à deux facteurs principaux qui lui ont été favorables. Le conseil départemental souhaitait fournir la restauration collective en produits locaux et de qualité. En parallèle, Mme de Vitton, porteuse du projet, cherchait à créer des emplois d'insertion accessibles aux femmes. La rencontre de ces deux synergies a permis la mise en place de ce dispositif

OBJECTIFS DU PROGRAMME

- ? Assurer un revenu adapté aux agriculteurs du département
- ? Créer des emplois d'insertion pour des femmes
- ? Proposer une offre adaptée à la restauration collective afin d'introduire des produits locaux et de qualité dans les menus.
- ? Utiliser uniquement des produits mayennais



ACTIONS MISES EN OEUVRE

- ? Lancement du projet avec 4 collègues adhérents
- ? Préparation des légumes afin qu'ils soient prêt à l'emploi (épluchage, découpe, mise sous-vide, livraison)
- ? Investissement progressif dans du matériel, pour limiter la pénibilité des employés de la légumerie et répondre aux exigences de la restauration.
- ? Recensement des producteurs du territoire.
- ? Travail de planification avec les producteurs.

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

- ? 22 emplois à mi-temps créés, soit 10.4 ETP (Equivalent Temps Plein)
- ? Un projet exemplaire mis en avant,
- ? Des débouchés pour les producteurs,
- ? Ce projet a également permis de structurer l'offre en fruits et légumes de qualité pour la restauration collective.
- ? Diminution du gaspillage alimentaire, grâce à l'éducation au goût et à la nutrition auprès des enfants ainsi que le retour des saveurs naturelles

ORIGINALITE DU PROGRAMME

Les dimensions sociales de cette légumerie donnent toute l'originalité à ce programme. Elle a pour objectif de proposer des emplois d'insertion pour des femmes, de rémunérer convenablement les producteurs, et elle souhaite également fournir ces produits à l'ensemble de la restauration collective sur le département même si la distance n'est pas toujours rentable. Il y a un souhait d'intégrer dans ce dispositif l'ensemble des acteurs qui le souhaitent.

Cette structure cherche également à fonctionner en économie circulaire, afin de limiter les pertes et de les revaloriser.

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

- ? Le conseil départemental de la Mayenne
- ? La municipalité de Laval

RETOUR D'EXPERIENCE

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

- ? « L'idéologie » du bio : Les projets proposant principalement des produits issus de l'agriculture biologique sont perçus comme prioritaires pour obtenir des financements.
- ? Le manque d'une organisation logistique pour fournir la restauration collective.
- ? Difficultés d'avoir accès aux données concernant les producteurs du département.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- ? Pouvoir maintenir sa position, et proposer une offre avec des produits issus d'une agriculture raisonnée et d'une agriculture biologique. Le conventionnel permet d'avoir des prix abordables et correspondant aux budgets de la restauration collective. De plus, l'offre et la demande en produits bio est plus faible.
- ? Réalisation d'un recensement de producteurs avec l'aide de la restauration collective

Améliorations futures possibles :

- ? Création de MaYon Court, une plateforme logistique mise en place en collaboration avec d'autres structures du département comme mangerbio53, ECLA53...
- ? Travailler sur la qualité du produit fini et limiter les pertes du produit liées à la découpe

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

- ? Un portage politique fort. Avec le soutien et l'accompagnement de différentes structures.
- ? Ne pas proposer que du bio afin de s'adapter à l'offre et la demande.
- ? Le modèle économique de la structure en ACI (Atelier et Chantier d'Insertion) peut être considéré comme un atout.

POUR EN SAVOIR PLUS

<https://www.youtube.com/watch?v=PhVA8Dp4liQ> (à partir de la 4ème minute)

<https://www.ouest-france.fr/pays-de-la-loire/laval-53000/alimentation-la-legumerie-53-defend-le-made-mayenne-5592616>

<https://www.ouest-france.fr/pays-de-la-loire/la-premiere-legumerie-du-53-est-sur-les-rails-2791538>

Une alimentation solidaire au restaurant de l'ESAT : La Ruche à Sarreguemines

Résumé : Un Etablissement et Service d'Aide par le Travail (ESAT) permet l'accueil de public adulte en situation d'handicap dans le but de favoriser l'insertion sociale à travers le travail. L'ESAT "La Ruche", créé dans les années 1980, propose de nombreux ateliers : conditionnement, montage, entretien des espaces verts, menuiserie... mais également un atelier cuisine avec un restaurant ouvert au grand public.

AUTEUR(S)

Thomas Sandner
 Directeur adjoint
 thomas.sandner @gc3s.fr

Fiche rédigée par :
 Adèle Gspann

PROGRAMME

Démarrage : 1980
Lieu de réalisation : Sarreguemines
Budget : N/C

ORGANISME(S)

ESAT La Ruche
 2, rue des Frères Lumière
 57200 Sarreguemines

Salariés : 40
Bénévoles : N/C
Adhérents : 159



COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : lundi 14 octobre 2019 00:00

Opérateur(s) : Association, ONG

Bénéficiaires : Universel, Personnes en situation de handicap

Domaine(s) : Alimentation

CARACTERISATION - Fiche IARD :

Type d'acteur: Acteurs de la consommation: Associations, collectifs

Type d'action: Consommation alimentaire: Restauration responsable

Type d'objectif(s): Sociaux: Aide et insertion de personnes en difficulté (personnes handicapées, chômeurs...), Création et renforcement du lien social

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 : Sandner, « Une alimentation solidaire au restaurant de l'ESAT : La Ruche à Sarreguemines », **Journal RESOLIS** (2019)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

L'ESAT La Ruche a ouvert ses portes à la fin des années 1980 et l'atelier cuisine a très vite suivi, dans un premier temps pour l'équipe interne seulement puis pour le grand public ensuite. L'établissement accueille tous types de handicap : physique et psychique.

OBJECTIFS DU PROGRAMME

L'objectif principal d'un ESAT est de favoriser le lien et l'insertion sociale pour les personnes en situation d'handicap. L'ESAT de la Ruche a notamment choisi de le faire au travers de l'angle de la cuisine et de la restauration, à destination du grand public.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Restaurant ouvert tous les midis du lundi au vendredi.

Le restaurant fournit également quelques foyers externes faisant partie de leur réseau.

Une fourniture en denrées alimentaire qui provient de l'entreprise agroalimentaire ELIOR, qui nécessite transformation au sein du restaurant . Les bénéfices du restaurant sont reversés dans l'aménagement de l'espace et dans l'achat de matériels pour les différents ateliers de l'ESAT. valorisation du travail réalisé par les travailleurs de l'ESAT via l'ouverture au grand public

mise en place de deux type de préparation : assiettes destinées au personnel interne de l'ESAT, et celles destinées au grand public



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

Le restaurant sert aujourd'hui de 150 à 160 couverts pour l'équipe interne et entre 100 à 150 couverts pour le grand public. Le public extérieur est composé majoritairement de travailleurs de la zone industrielle où est situé l'établissement, mais également de retraités : le public est donc divers. Certains clients sont présents tous les jours, permettant de nouer une certaine complicité avec les travailleurs du restaurant. L'ouverture du restaurant au grand public a fait bondir la demande de 50 couverts à 300 couverts par jour. Menus à moins de 10€

ORIGINALITE DU PROGRAMME

Le restaurant propose des menus très accessibles et dont la qualité est appréciée. L'équipe de cuisine est constituée de 3 encadrants et de 15 à 20 personnes en situation de handicap

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

Partenaires de l'ESAT :
Le Groupement GC3S (Sarre Solidarité Synergie). Ce Groupement s'occupe de 3 pôles : l'enfance, l'hébergement et l'insertion par le travail. L'Association familiales d'aide aux enfants inadaptées de la région de Sarreguemines (AFAEI)

RETOUR D'EXPERIENCE

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

La gestion du coup de feu du midi, lorsque le restaurant est rempli. Ce moment peut très vite être suivi par un grand coup de stress pour des travailleurs handicapés.

La gestion des stocks : la cuisine n'est pas très grande et est exploitée à son maximum

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Avec l'ouverture au grand public du restaurant, les personnes handicapées se sont retrouvées en contact avec les clients. Ils ont dû s'adapter à ce nouveau dialogue, à la gestion de leur stress, à une présentation professionnelle, à poser les bonnes questions...

Les moniteurs sont présents au quotidien pour les accompagner dans cette démarche.

Améliorations futures possibles :

L'ESAT La Ruche souhaite améliorer la qualité de leur repas en améliorant la qualité des produits bruts qui leur sont livrés. Pour cela, ils cherchent à intégrer des producteurs locaux dans les fournisseurs d'ELIO

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

L'accueil chaleureux des clients est gage de réussite de l'ESAT La Ruche !

L'espace et l'aménagement de la cuisine a également facilité l'ouverture de ce restaurant qui a désormais atteint ses capacités d'accueil maximales

Le bateau de Brotonne, le maraîchage comme activité d'insertion professionnelle

Résumé : « Le bateau de Brotonne » est une association d'insertion professionnelle en Haute-Normandie créée en 1983. En 2018, l'association se lance dans le maraîchage, réfléchi de façon à limiter l'impact négatif sur l'environnement. L'usage de plastique s'est limité à la création des deux serres et aux filets anti-insectes et les dépenses en eau sont fortement réduites grâce au paillage. Cette activité est aujourd'hui en cours de conversion en bio.

AUTEUR(S)

Eric Gaigne
Encadrant
eric.gaigne
@bateaudebrotonne.fr

Fiche rédigée par :
Adrien Nottin

PROGRAMME

Démarrage : 2018
Lieu de réalisation : Normandie
Budget : 14000 €
Origine et spécificités du financement :
Financements privés, Caux Seine Agglo

Agriculture biologique

ORGANISME(S)

Les compagnons du pain normand
25 rue de la République
76490 Rives-en-Seine
<https://www.rives-en-seine.fr/association>
Salariés : 18
Bénévoles : N/C



COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : mardi 05 novembre 2019 00:00

Solution(s) : [Agriculture et alimentation](#), [Développement territorial](#), [Economie solidaire](#), [Environnement](#)

Opérateur(s) : Association, ONG

Pays : France, Île-de-France, Seine et Marne

Bénéficiaires : Universel, Chômeurs

Envergure du programme : Locale

Domaine(s) : Travail, Éducation, Formation, Agriculture

CARACTERISATION - Fiche IARD :

Type d'acteur: **Producteurs:** Associations / **Producteurs de services d'accompagnement, d'appui ou de financement:** Associations

Type d'action: **Production agricole:** Agroécologie

Type d'objectif(s): **Sociaux:** Aide et insertion de personnes en difficulté (personnes handicapées, chômeurs...) / **Environnementaux:** Décarbonisation des chaînes agricoles et alimentaires, Préservation de la qualité et de la fertilité des sols, Préservation de la qualité des eaux / **Développement local:** Contribution au maintien et/ou à la création direct(e) d'emplois, Structuration ou maintien de filières locales

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 : Gaigne, « Le bateau de Brotonne, le maraîchage comme activité d'insertion professionnelle », ****Journal RESOLIS**** (2019)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

Créée en 1983, l'association « Le Bateau de Brotonne » est une structure d'insertion professionnelle qui propose des services et travaux divers (paysagisme, voirie, service à la personne...). En 2018, l'association débute une activité de maraîchage en prenant en compte les aspects environnementaux de l'activité et en utilisant des terres de la communauté d'agglomérations de Caux Seine Agglo.

OBJECTIFS DU PROGRAMME

L'insertion professionnelle des travailleurs
Une production alimentaire de qualité
Développer une pratique agricole économe en eau
La préservation des sols occupés par l'activité maraîchère et de la biodiversité
Développer des pratiques de maraîchage permettant de s'émanciper le plus possible de l'usage de plastique
La réduction des coûts en Co2 de la logistique de l'activité



ACTIONS MISES EN OEUVRE

Pailler afin de réduire l'utilisation de la ressource en eau et pour préserver la vie du sol
privilégier des matériaux biodégradables

Produire des tomates, physalis, betteraves, de choux, bien d'autres légumes et herbes aromatiques (en développement)

distribuer une part des produits à une épicerie sociale d'une ville voisine (Lillebonne) et de la surproduction aux Resto du cœur
Approvisionner une cuisine centrale qui alimente la restauration collective de deux communes voisines (Port-Jérôme et bientôt Saint-Antoine-la-Forêt)

Conversion progressive aux pratiques de l'agriculture biologique

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

15 salariés sont en réinsertion et participent à l'activité maraîchère

La production se porte bien : 5000 pieds de poireau, 1450 salades, 160 kg Haricot vert, 400 kg de concombres, 3000 choux de diverses variétés, 400 kg de courgettes cette année.

L'association a plusieurs débouchés et s'intègre dans des démarches sociales et des circuits courts et de proximité

Cette activité en est à ses débuts (2e année) et commence à avoir un fonctionnement stabilisé.

La conversion en agriculture biologique certifiée qui est en cours, avec une certification à venir

ORIGINALITE DU PROGRAMME

Une structure d'insertion qui rentre dans le cadre de la transition alimentaire, en ayant des avec pratiques respectueuses de l'environnement et en ayant des externalités positives via des débouchés différents (épicerie sociale, restauration collective..).

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

L'association a pour financeurs privés Akon Mobile et AG2R. Le maraîchage est pratiqué sur des terres de Caux Seine Agglo.

RETOUR D'EXPERIENCE

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

Les terres utilisées n'avaient pas jamais été travaillées ni exploitées

Il est dur de trouver des fonds pour un nouvel encadrant

Il faudrait d'autres travailleurs pour être optimal sur l'activité de maraîchage

La météo est parfois imprévisible, ce qui nuit à la production.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Les terres ont eu un apport de matière organique

L'épaisseur du paillage permet de retenir l'eau du sol et pallier lors des périodes de sécheresse

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

Croire en ses convictions et croire en son action

Réfléchir sur le long terme et savoir être patient



LA CANTINE DE JOSEPHINE : RESTAURANT SOLIDAIRE ET DURABLE POUR L'INSERTION DE JEUNES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Résumé : La cantine de Joséphine est un restaurant solidaire et durable situé dans le centre-ville de Valenciennes: il emploie de jeunes personnes en situation de handicap pour faciliter leur insertion par le travail et les aide ainsi à se former et avoir les compétences nécessaires pour être diplômés. Il promeut également une alimentation durable (produits locaux, anti-gaspi).

AUTEUR(S)

Madame et Monsieur Sybille

Fondateurs

associationhandelice@gmail.com

Fiche rédigée par :
Marie Veys, stagiaire PNR
Scarpe-Escaut

PROGRAMME

Démarrage : 2015

Lieu de réalisation : Valenciennes

Budget : N/C

Origine et spécificités du financement :
SASU Agrément Entreprise Insertion

Agriculture biologique

ORGANISME(S)

La Cantine de Joséphine

8 Place des Ilôts

59300 Valenciennes

<https://lacantinedejosephine.wixsite.com>

Salariés : 7

Bénévoles : N/C



COMITE DE LECTURE

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

Opérateur(s) : Entreprise, Association, ONG

Pays : France

Bénéficiaires : Universel, Personnes en situation de handicap

Envergure du programme : Locale

Domaine(s) : Travail, Environnement, Éducation, Formation, Alimentation

CARACTERISATION - Fiche IARD :

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

Type d'action: **Consommation alimentaire:** Restauration responsable

Type d'objectif(s): **Sociaux:** Aide et insertion de personnes en difficulté (personnes handicapées, chômeurs...), Création et renforcement du lien social / **Développement local:** Contribution au maintien et/ou à la création direct(e) d'emplois, Création indirecte d'emplois dans le territoire / **Pédagogiques:** Sensibilisation des consommateurs à des pratiques responsables

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 : Sybille, « LA CANTINE DE JOSEPHINE : RESTAURANT SOLIDAIRE ET DURABLE POUR L'INSERTION DE JEUNES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP », **Journal RESOLIS** (2019)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

L'association Handélice a pour objectif l'intégration des jeunes adultes en situation de handicap par les loisirs et la culture, afin qu'ils puissent rencontrer des amis et créer du lien social. C'est pour répondre à un troisième objectif d'insertion par l'activité économique, qu'Handélice a créé le restaurant solidaire La Cantine de Joséphine. Les jeunes, éloignés de l'emploi du fait d'un handicap ou d'une autre difficulté, y sont formés aux métiers de la restauration. La Coloc de Joséphine, créée en parallèle en 2011, est une colocation destinée aux mêmes types de personnes, qui les aide à devenir autonome.

OBJECTIFS DU PROGRAMME

- Insertion par le travail : acquérir des compétences, formation diplômante, devenir autonome
- Promouvoir une alimentation durable au restaurant : produits locaux, zéro déchet, mobilier de récupération



ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Mise en place d'un processus de recrutement spécifique pour l'encadrement des jeunes au restaurant : 4 jeunes sont salariés au restaurant, tous les jeunes de l'association (15) ont été accueillis en stage ou en ateliers cuisine au moins une fois
- Mise en place d'un système d'approvisionnement en direct des producteurs (local et de saison)
- Les achats sont réalisés pour avoir le moins de gaspillage possible
- Création d'un service traiteur (lunch box) : le restaurant fournit la cafétéria de l'espace ATRIA (dédié à l'ESS) à Valenciennes
- Développement d'un service de Food Truck qui est déplacé pour des événements (local, de saison, minimum de déchets)
- Le restaurant participe au Programme Diabète et nutrition : l'information du taux de sucre est disponible pour chaque plat et les recettes sont réalisées avec le moins de sucre possible

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

- 7 emplois créés dont 4 pour de jeunes personnes en situation de handicap
- Fierté de 2 jeunes qui grâce à leur expérience, ont obtenu leur diplôme en restauration et développé des compétences supplémentaires comme la décoration de table avec des stages chez des fleuristes
- Impact territorial :
 - o Les structures du territoire font appel au restaurant pour des services de traiteur
 - o La Coloc de Joséphine accueille des stagiaires de la section sociale d'un lycée proche
- Les stages que les jeunes de l'association réalisent au restaurant leur permettent d'acquérir des compétences et de décrocher un stage dans d'autres restaurants
- Autonomie dans le déplacement en allant travailler ensemble
- Les jeunes ont une vraie vie de jeune actif
- Mobilisation des bénévoles (qu'ils soient parents ou pas)
- Transmission de savoir entre les jeunes, qui s'entraident beaucoup
- Prix/Label reçu pour la cantine :
- La Cantine est un modèle : l'association est beaucoup sollicitée pour être dupliquée, sa pérennité inspire

ORIGINALITE DU PROGRAMME

Le concept du restaurant est en soi original : intégrer de jeunes handicapés et prioriser le contact avec ces derniers. Il va aussi chercher l'ouverture d'esprit chez le client.

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

- Mairie de Valenciennes et Val Métropole, La Région, Le Département : soutiennent beaucoup le restaurant dans leur réseau, recommandent, et aident à faire connaître l'association
- Partenariat financier pour l'aide à l'emploi
- La Maison Départementale des Handicapés, la Caisse d'Allocation Familiales

RETOUR D'EXPERIENCE

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

- Employer des personnes en situation de handicap nécessite un nombre de salariés plus important : Difficile pour les encadrants de réussir à gérer une structure avec plus d'emplois que nécessaire : les dossiers et subventions d'aide à l'emploi sont essentiels
- Les jeunes ne sont pas véhiculés : il fallait donc localiser le restaurant en plein centre
- La cuisine de la Cantine est désormais trop petite pour accueillir le service traiteur
- Manque de moyens humains pour gérer la communication autour du restaurant

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Développement de l'activité avec la création du service traiteur
- Mise en place d'un service civique pour la gestion des projets et la valorisation des actions

Améliorations futures possibles :

- Développer les partenariats avec les entreprises pour les lunch box (livraison le midi)
- Développer l'activité du Food Truck davantage
- Le potager : Projet d'insertion par le travail dans le grand jardin de la maison de La Coloc de Joséphine, via le maraichage, qui permettrait de travailler en circuit fermé et connaître la traçabilité pour La Cantine de Joséphine
- Un 5ème jeune devrait être embauché pour le service traiteur
- Créer le Journal d'Handélice : chacun pourrait écrire un article et se sentir valorisé, avoir un projet
- Trouver un autre local pour délocaliser le service traiteur
- L'association travaille sur un rapport RSE qui valorise les actions du restaurant afin d'obtenir des labels de reconnaissance de son impact social et durable

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

- Etre persévérant et bien s'entourer
- Se faire accompagner
- Le modèle est utilisable pour d'autres métiers, pas seulement pour la restauration



LE DISPOSITIF P.A.N.I.E.R.S en Hauts de France : Pour un Accès à une Nourriture Inclusive, Ecologique, Régionale et Solidaire.

Résumé : P.A.N.I.E.R.S est un dispositif multi partenarial mené par Bio en Hauts de France (HDF), le réseau des AMAP de HDF et Les Anges Gardins, dont l'objectif est de rendre les produits issus de l'agriculture biologique accessibles grâce à un panier solidaire, financé pour partie par un fonds de dotation.

AUTEUR(S)

Raphaëlle Delporte
Chargée de projets Emploi et Alimentation
r.delporte @bio-hdf.fr

Fiche rédigée par :
Marie Veys, stagiaire PNR Scarpe-Escout

PROGRAMME

Démarrage : Janvier 2019
Lieu de réalisation : Hauts-de-France
Budget : N/C
Origine et spécificités du financement : Fonds de dotations privées et subventions publiques
Agriculture biologique

ORGANISME(S)

BIO en Hauts-de-France
26 rue du Général de Gaulle
59133 Phalempin
Salariés : 30
Bénévoles : N/C
Adhérents : 300



COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : mercredi 18 septembre 2019 00:00

Opérateur(s) : Association, ONG

Pays : France

Bénéficiaires : Bottom Of the Pyramid (BOP)

Envergure du programme : Locale

Domaine(s) : Santé, Budget, Alimentation, Agriculture

CARACTERISATION - Fiche IARD :

Type d'acteur: **Producteurs de services d'accompagnement, d'appui ou de financement:** Associations

Type d'action: **Production de services d'accompagnement, d'appui ou de financement:** Accompagnement (gestion, technique, juridique, fiscal, financier, etc.)

Type d'objectif(s): **Sociaux:** Amélioration de la santé par une alimentation saine, Amélioration de l'accès à l'alimentation / **Environnementaux:** Dépollution des modes de production agricole / **Développement local:** Création de dynamique économique dans le territoire, Synergie entre les acteurs du territoire, Structuration ou maintien de filières locales

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 : Delporte, « LE DISPOSITIF P.A.N.I.E.R.S en Hauts de France : Pour un Accès à une Nourriture Inclusive, Ecologique, Régionale et Solidaire. », **Journal RESOLIS** (2019)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

Dès 2007, le contexte socio-économique de la région, ainsi que les études révélant les inégalités alimentaires existantes (corrélation entre le niveau de revenus et la qualité de l'alimentation, et l'impact de ces inégalités sur la santé) amènent Bio en HDF, Les Anges Gardins et le Réseau des AMAP de HDF à s'engager, individuellement, en faveur des publics en situation de précarité avec des paniers bio solidaires. En 2017, ces 3 acteurs s'unissent avec l'objectif d'avoir davantage d'impact dans la réduction de ces inégalités dans la région et décident de présenter un dossier commun au Programme National pour l'Alimentation (PNA), dont ils seront Lauréats en 2018 avec le dispositif P.A.N.I.E.R.S.

OBJECTIFS DU PROGRAMME

- Faciliter l'accès aux produits issus de l'agriculture biologique régionale aux publics en situation de précarité pour contribuer à la réduction des inégalités socio-économiques et culturelles
- Faire évoluer les usagers vers un mieux-vivre alimentaire (autonomie dans les choix)
- Faciliter le déploiement de dispositifs locaux d'accessibilité s'appuyant sur les acteurs des territoires
- Assurer la pérennité de ces dispositifs locaux



ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Mise en place d'un modèle économique hybride : ressources publiques des territoires souhaitant faire bénéficier leur population du dispositif et privées, provenant d'un fonds de dotation de particuliers ou d'entreprises :
 - o Permet de financer une partie du coût des produits de manière à faire baisser le prix payé par l'utilisateur
 - o Permet d'assurer la pérennité du dispositif
- Accompagnement de la transition alimentaire des publics bénéficiaires pendant 2 ans (renouvelable) : ateliers de cuisine, visites de fermes bio, formation aux enjeux des choix alimentaires, jeux de cartes pédagogiques
- Partenariat avec les acteurs des territoires : les centres sociaux et les structures solidaires sont les relais du dispositif (points de commande et de distribution des paniers, formation des animateurs.trices, ateliers cuisine)
- Lancement des collectes auprès du grand public, notamment auprès des Amapiens de la région

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

- 2500 paniers solidaires distribués sur la métropole lilloise, 200 sur le territoire de Douaisis Agglo par an
- La thématique de l'alimentation a permis la création d'un emploi chez Bio en HDF
- Les paniers solidaires apportent une demande et une clientèle supplémentaires pour les producteurs bio
- 3 salariés travaillent chez Norabio pour les Biocabas (partenaire logistique pour la préparation des paniers), préparés par une structure d'insertion, ce qui crée également plus de demande pour cette structure
- Les bénéficiaires redécouvrent le goût des fruits et légumes : nouvelles saveurs, nouvelles variétés, de saison
- Sensibilisation de toute la famille, proche ou plus lointaine.
- Les bénéficiaires reprennent confiance en se sentant capables de faire une recette seul.e.s, et que ce soit bon
- Valorisation des compétences de c.eux.elles qui savent cuisiner, et interviennent en tant que personnes ressources
- Les différentes activités permettent de créer du lien, de penser à soi, de rencontrer de nouvelles personnes
- Le dispositif a été Lauréat du PNA en 2018 et a obtenu une autorisation d'appel à générosité publique (collectes)

ORIGINALITE DU PROGRAMME

- Projet multi-partenarial né de la volonté de 3 acteurs régionaux de l'agriculture biologique
- Le modèle économique hybride qui permet de percevoir ressources publiques et privées
- Un accompagnement au mieux-vivre alimentaire délibérément inscrit sur le long terme, et impliquant les destinataires de l'action de façon progressive, visant une véritable autonomie.

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

Financier : le Département du Nord, la ville de Lille, Douaisis agglo, la <http://draaf.hauts-de-france.agriculture.gouv.fr/DRAAF>
Hauts-de-France, Agglo Lens-Liévin
Logistique : les centres sociaux, les épiceries solidaires, Norabio, Biocoop pour la diffusion du projet dans le futur

RETOUR D'EXPERIENCE

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

- Pérennité du dispositif qui reste à renouveler chaque année pour obtenir les subventions nécessaires
- Les accompagnements au mieux-vivre alimentaire sont financés et organisés par les centres sociaux ou structures solidaires, dont les financements sont précaires et où souvent, une seule personne porte le projet en interne
- Challenge pour ces 3 acteurs qui s'adressent à de nouvelles cibles : grand public et entreprises

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Atelier de communication avec l'ADEME
- Mise en place d'une journée de formation au démarrage du projet par centre social pour toute l'équipe et les membres actifs (afin qu'ils soient personnes ressources et aident à assurer la pérennité du programme)
- Le nouveau modèle économique
- Solution logistique locale (une épicerie solidaire s'occupe des paniers pour les 3 épiceries d'un même territoire)

Améliorations futures possibles :

- Nouer des partenariats durables avec les réseaux de l'ESS : APES, CRESS, réseau Alliance, club d'entrepreneurs sociaux, les magasins bio, ou l'Agence Régionale de la Santé
- Établir un bilan collectif : estimation du nombre de familles touchées et des impacts sur la santé
- Déployer le dispositif dans toute la région en trouvant des représentants pour chaque territoire
- Augmenter le Quotient Familial de 700€ à 1200€ afin de toucher tous les publics en situation de précarité
- Un guide sera créé pour partager la méthode et permettre l'essaimage dans d'autres régions

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

- S'appuyer sur une diversité d'acteurs sur un territoire : centres sociaux, producteurs, associations, collectivités => cette gouvernance permet de garder le lien avec le territoire et d'améliorer le processus en cours de route
- Une charte régionale et une charte locale pour définir les spécificités, rôles et investissements de chacun
- Projet à l'échelle régionale avec 3 structures implantées depuis plusieurs années et une connaissance du sujet
- Sortir du réseau agricole, travailler avec d'autres partenaires (santé, social). C'est un sujet très transversal, la pluralité d'acteurs est importante pour bien le faire vivre
- Le compte du Fonds de dotation est ouvert à la NEF : être cohérent entre valeurs et actions (en termes de financement ou de partenaires)

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Voir La revue De la Bienvenue (spéciale dispositif P.A.N.I.E.R.S)



POUR EN SAVOIR PLUS

Charte du projet

Annexe 1 : http://www.resolis.org/upload/fiche/annexe/446_20190920_presentation_paniers_collec.pdf

Annexe 2 : http://www.resolis.org/upload/fiche/annexe/447_20190920_presentation_paniers_collec_min.pdf

Le SEVEN (Solidarité et Éco-Vivre en Espace Naturel), un jardin en permaculture partagé et solidaire

Résumé : Partant du constat que des habitants de Nocé ne parviennent pas à consommer régulièrement des fruits et légumes de qualité, la commune de Nocé et deux associations nouent un partenariat et créent un jardin partagé en permaculture, le SEVEN. Le jardin favorise l'accès des populations défavorisées à une alimentation plus saine, dynamise la vie locale en participant à des événements et favorise le lien social par les activités qu'il propose.

AUTEUR(S)

Bernard Hoffman

Bénévole à l'origine de l'initiative SEVEN

hoffmann.bernard@orange.fr

Fiche rédigée par : BUR Clara

PROGRAMME

Démarrage : janvier 2017

Lieu de réalisation : commune de Nocé, Parc Naturel Régional du Perche

Budget : N/C

Origine et spécificités du financement : Participation de la commune

Agriculture biologique

ORGANISME(S)

Association SEVEN (Solidarité et Eco-Vivre en Espace Naturel)

Mairie de Perche-en-Nocé, rue de Courboyer, Nocé

61340 Perche-en-Nocé

<http://www.jardinpartagenoce.fr/>

Salariés : N/C

Bénévoles : 40

Adhérents : 40



COMITE DE LECTURE

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

Appréciation(s) du comité : **A généraliser !, Impacts élevés !, Source d'inspiration !**

Solution(s) : **Agriculture et alimentation, Environnement, Exclusion et isolement**

Opérateur(s) : Association, ONG

Bénéficiaires : Bottom Of the Pyramid (BOP), Elèves, étudiants, Personnes en situation de handicap, Universel **Envergure du programme :** Locale

Domaine(s) : Agriculture, Aide alimentaire, Alimentation, Environnement

CARACTERISATION - Fiche IARD :

Type d'acteur: **Producteurs:** Associations

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

Type d'objectif(s): **Sociaux:** Amélioration de la santé par une alimentation saine, Aide et insertion de personnes en difficulté (personnes handicapées, chômeurs...), **Création et renforcement du lien social / Pédagogiques:** Education des enfants / **Environnementaux:** Décarbonisation des chaînes agricoles et alimentaires, Conservation de la biodiversité, Préservation de la qualité des eaux / **Culturels:** Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire) / **Sociaux:** Recherche d'une plus grande équité dans les relations / **Environnementaux:** Dépollution des modes de production agricole / **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 : Hoffman, « Le SEVEN (Solidarité et Éco-Vivre en Espace Naturel), un jardin en permaculture partagé et solidaire », **Journal RESOLIS** (2020)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

Les premières réflexions autour du projet remontent à 2017, partant d'un constat : un certain nombre d'habitants de Nocé ne parviennent pas à consommer des fruits et légumes de qualité et frais. Les raisons pouvant être de différente, concernant des facteurs financiers (prix d'achat des végétaux en agriculture biologique), logistiques (pas de jardin ou d'outils), méconnaissance ou manque d'assurance (sur les techniques de jardinage, les propriétés des plantes ou les méthodes de préparation culinaire des ingrédients), manque de temps, handicaps physiques. Un partenariat entre la commune de Perche-en-Nocé, le Secours Catholique et le groupe permaculture de l'association Eco-Pertica a permis la réalisation concrète du jardin.



OBJECTIFS DU PROGRAMME

- Permettre l'accès pour tous et gratuitement à des légumes et fruits issus du jardin, dont la récolte est prioritairement réservée aux habitants n'ayant pas les moyens de cultiver un jardin et disposant de revenus limités ;
- Promouvoir la philosophie générale et les techniques de la permaculture, constituer un terrain d'expérimentation pour mettre en application les découvertes ;
- Inciter à un mode d'alimentation utilisant les produits du jardin, favoriser l'évolution des familles vers une alimentation plus éthique et meilleure pour la santé ;
- Développer les échanges transversaux au sein des populations (intergénérationnels, interculturels) et participer à la dynamisation de la commune;
- Attirer des populations peu intéressées par la permaculture et créer un pôle d'attraction et de visites dominicales ;
- Créer un lieu de rencontre et de partage qui donne le goût du collectif et réaffirmer la supériorité des actions collectives sur le repli individuel

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Appui de la municipalité qui a mis à disposition un terrain de 6500 mètres carrés à proximité de logements sociaux, d'un ruisseau et de prés non-traités aux pesticides;
- Solutions de la mairie : prêt de matériel de bureau et d'une tondeuse, salle de réunion mise à disposition ;
- Organisation horizontale : un bureau collégial pour les décisions administratives, ouvert à tous les membres. N'exclut pas une structuration avec des animateurs : finances, comptabilité, communication, techniques de jardinage
- Les volontaires se réunissent chaque mercredi, occasion pour préparer les projets à venir et prendre des décisions de façon collective;
- Organisation d'actions de sensibilisation et de dynamisation de la vie locale, : Fête des jardiniers, exposition sur les plantes sauvages régionales, Fête du village, etc.

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

Construction d'un espace public collectif où producteurs et récoltants sont acteurs : les membres sont une dizaine à venir par semaine l'hiver, une vingtaine l'été, ils sont issus de tous horizons sociaux et âgés de 3 à 90 ans ;
En septembre et octobre 2019, trois livraisons de légumes ont eu lieu grâce à un partenariat avec la Banque Alimentaire d'Alençon: une quinzaine de familles a reçu 7 cageots de légumes, puis 2 cageots et un dernier en fin de saison ;
En 2020, un partenariat avec la Banque Alimentaire d'une commune voisine (Colonard) a été noué: deux mercredis par mois, les légumes récoltés seront destinés aux bénéficiaires de la Banque, avec possibilité d'accueil des bénéficiaires au jardin ;
Grande variété de légumes, fruits et légumineuses cultivés: haricots, pois, fèves, pommes de terre, tomates, cucurbitacées, carottes, radis noirs, poireaux, betteraves, panais, fraises, etc.

ORIGINALITE DU PROGRAMME

Partenariat pérenne avec la municipalité et avec le tissu associatif local ;
Inclusion de la permaculture au cahier des charges : partenariat avec des semenciers « éthiques » ;
Organisation horizontale et collégiale,
Jardin permacole expérimental: l'objectif n'est pas de démontrer que la permaculture est plus productive que les techniques traditionnelles mais d'effectuer un "tâtonnement expérimental" pour découvrir, améliorer, comparer les techniques permacoles, c'est pourquoi les productions du jardin ne sont pas pesées.

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

Jardin né d'une démarche participative entre la commune de Perche-en-Nocé, l'association « Secours Catholique » et le groupe « Permaculture » de l'association « Eco-Pertica » ;
Convention de partenariat signée avec le PNR du Perche : arbres fruitiers locaux plantés, une mare en construction pour constituer une réserve d'eau utilisable l'été;
Relations avec d'autres structures : associations, établissements scolaires, Comité des fêtes, etc;
Partenariats avec des agriculteurs voisins: fourniture de semences, de foin pour le paillage, etc.

RETOUR D'EXPERIENCE

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

Difficulté pour faire venir les habitants, motiver et engager les bénévoles sur la durée ;
Besoin de trouver un local de cuisine pour l'animation des ateliers de préparations culinaires « Du jardin à l'assiette ».

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Les ateliers de préparations culinaires pourraient permettre de fédérer les bénévoles sur la durée autour d'un autre projet commun et nouer des liens plus pérennes avec les volontaires;
Un abri de jardin a été éco-conçu en 2019 pour accueillir la cuisine. Le bois est issu d'une scierie de Nocé, l'isolation a été conçue avec des matériaux naturels (liège, chanvre) fournis par Eco-Pertica.

Améliorations futures possibles :

Participation de plus d'enfants à l'avenir, par collaboration avec le Conseil des parents d'élèves ;
Essaimage de l'initiative dans d'autres villes, certains membres étant issus d'autres communes;
En 2020: installation de ruches, construction de 3 composteurs, achat d'un groupe électrogène pour faciliter l'arrosage et l'éclairage.

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

Initiative issue d'un noyau de personnes très engagées et convaincues, l'idée étant que si 10% des citoyens opèrent une transition vers une alimentation durable et responsable, la transition s'accélérera et essaïmera d'autant plus par la suite.



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)

Cathy Henniche

Fondatrice

dumielsurmestartines@gmail.com

Fiche rédigée par :
Marie Veys, stagiaire PNR
Scarpe-Escaut

PROGRAMME

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

ORGANISME(S)

Du miel sur mes tartines

30 Rue Lambrecht

59167 Lallaing

Salariés : 2

Bénévoles : N/C

Adhérents : 235



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 reversement 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

Difficultés 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
- Être accompagné pour le montage du projet (ici, Maillage, association spécialisée dans le suivi des projets associatifs)

Midi Chaud : une association d'alimentation solidaire

Résumé : Créée en 1985, l'association briançonnaise Midi Chaud propose aux personnes en difficulté des repas chauds partagés et une épicerie de la solidarité.

AUTEUR(S)

Gérard LAMBERT
Président de l'association
lambert.ghm @wanadoo.fr

Fiche rédigée par :
Cécile BIRET

PROGRAMME

Démarrage : 1985
Lieu de réalisation : Briançon
Budget : N/C
Origine et spécificités du financement :
Cotisations des adhérents, subventions de l'Etat

ORGANISME(S)

Association Midi Chaud
10 rue Bermond Gonnet
05100 Briançon
http://www.ville-briancon.fr/midi_chaud
Salariés : N/C
Bénévoles : 50



COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : mercredi 17 octobre 2018 00:00

Solution(s) : [Agriculture et alimentation](#)

Opérateur(s) : Association, ONG

Pays : France, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Hautes alpes

Bénéficiaires : Sans abris, Chômeurs

Envergure du programme : Locale

Domaine(s) : Biens essentiels, Aide alimentaire

CARACTERISATION - Fiche IARD :

Type d'acteur: **Acteurs de la consommation:** Associations, collectifs

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

Type d'objectif(s): **Sociaux:** Aide et insertion de personnes en difficulté (personnes handicapées, chômeurs...), Création et renforcement du lien social, Amélioration de l'accès à l'alimentation

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 : LAMBERT, « Midi Chaud : une association d'alimentation solidaire », **Journal RESOLIS** (2018)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

Le curé de Briançon a commencé à recueillir des personnes sans domicile fixe. Par la suite, un foyer d'urgence a été ouvert par la mairie qui permet d'accueillir des personnes en difficulté pour la nuit. Ces personnes devaient quitter le foyer pour la journée et se retrouvaient sans nulle part où aller. L'association Midi Chaud a alors été créée en 1985 pour proposer un moment de partage lors du repas du midi.

OBJECTIFS DU PROGRAMME

- Servir des repas familiaux dans une ambiance conviviale de partage

- Proposer des produits à moitié prix à l'épicerie solidaire pour mettre aux familles identifiées comme étant en situation de précarité par les services sociaux, de faire leurs courses à moindre coût



ACTIONS MISES EN OEUVRE

Ressources humaines : 40 à 50 bénévoles répartis en deux équipes selon les 2 actions principales de l'association.

L'association mène deux types d'actions principales :

- Préparation et distribution du repas du midi avec entrée plat dessert, tous les jours sauf le dimanche de novembre à avril (dans un local prêté par la mairie) ? 30aine de bénévoles réguliers, 3 bénévoles/repas
- Vente de produits à l'épicerie solidaire toute l'année les lundis après-midi (au rez-de-chaussée d'un HLM de Briançon) ? 10aine de bénévoles

Achats à Leclerc les lundis matin et revente de chaque produit à moitié prix. Produits alimentaires essentiellement (dont fruits et légumes, produits laitiers, produits surgelés), produits d'hygiène de première nécessité et quelques produits d'entretien.

Ressources financières :

- Subventions de la mairie
- Département
- Dons des institutionnels, d'autres associations (Rotary club etc.) et dons particuliers
- Cotisations des bénévoles
- 1 euro des repas du midi

C'est l'épicerie qui coûte le plus à l'association car les produits sont revendus à moitié prix. Achats chaque semaine de 200 à 300 euros au supermarché. L'association arrive à compenser cette perte grâce aux dons et subventions.

Concernant les repas, l'association arrive pratiquement à équilibrer financièrement grâce à la participation de 1 euro et aux dons lors des journées caddie.

Actions ponctuelles :

- Préparation de repas spéciaux pour Noël et certains jours fériés.
- Organisation une fois par an d'une journée caddie dans quatre supermarchés de Briançon. Les dons alimentaires permettent non seulement de faire les repas mais également de toucher le grand public grâce à la présence de la presse.
- Participation une fois par an à la journée des associations en septembre. C'est l'occasion surtout de rencontrer de futurs bénévoles.
- Concertation avec les autres associations humanitaires afin d'être attentifs aux besoins de la population briançonnaise.

Fonctionnement interne: assez souple pour ne pas décourager les bénévoles.

En hiver une réunion 1 fois / mois pour faire le planning des repas. Organisation d'une soirée festive entre bénévoles pour partager un moment convivial.

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

Les personnes touchées par l'association sont des sans-abris, des personnes venant du foyer d'urgence, des personnes voulant rompre la solitude

Epicerie : Une 30 aine de familles (sur introduction des services sociaux) viennent faire leurs courses à l'épicerie.

Repas : Pendant la période hivernale, 1100 à 1200 repas sont servis à raison de 125 jours d'ouverture et de 10 à 12 personnes par repas. Il n'y a pas de gaspillage alimentaire, les bénévoles donnent les restes dans des barquettes.

Ces dernières années, l'association a atteint l'équilibre financier et cette année elle dégagera sûrement une petite marge qui permettra de renouveler du matériel de cuisine.

ORIGINALITE DU PROGRAMME

L'association Midi Chaud se différencie des autres associations d'aide alimentaire qui récoltent la nourriture et la redistribuent car l'épicerie offre la possibilité de faire ses courses à moindre coût. C'est une forme d'aide alimentaire qui responsabilise les gens et ne touche pas les mêmes personnes que les autres associations.

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

Secours populaire
Restau du cœur
Secours catholique
Croix Rouge
Services sociaux
Ville de Briançon

RETOUR D'EXPERIENCE



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

Les repas sont préparés dans un respect de règles d'hygiène de base, mais les bénévoles ne peuvent adopter les normes strictes de la réglementation de collectivité. Cela serait trop coûteux, trop lourd en fonctionnement et nuirait à cette ambiance conviviale qui permet des échanges qui sont attendus par notre public.

L'association est loin de la banque alimentaire la plus proche (Oraison) et ne possède pas de véhicule. Ils ne peuvent donc pas s'approvisionner à la banque alimentaire comme beaucoup d'épicerie solidaires le font

Améliorations futures possibles :

L'association réfléchit au « mieux manger », aux produits de qualité (bio) pour les repas et l'épicerie mais les produits locaux sont des produits chers et l'association ne peut pas exiger certains types de produits de qualité pour les dons.

Le public que touche l'association ne veut pas forcément faire la cuisine, il se tourne facilement vers les boîtes de conserve. Sur ce point, les bénévoles trouvent que c'est important de montrer que les repas ont été préparés et de façon équilibrée.

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

- Aide majeure : mise à disposition gratuite des locaux pour faire les repas et pour héberger l'épicerie solidaire
- Fort investissement des bénévoles, certains sont là depuis la création de l'association il y a 35 ans

Le Marché Ambulant du Perche, fournir les populations rurales pauvres en aide alimentaire

Résumé : Le Marché Ambulant du Perche est une association caritative qui apporte de l'aide alimentaire en zone rurale. Les bénévoles et les salariés de l'association effectuent des tournées pour collecter des aliments puis les distribuent aux foyers (familles et retraités) qui en ont besoin selon des critères préétablis.

AUTEUR(S)

Bernard MAUNOURY

Président de l'association du Marché Ambulant du Perche

b-et-d.maunoury
@wanadoo.fr

Fiche rédigée par :
Gabrielle Tragin

PROGRAMME

Démarrage : 2011

Lieu de réalisation : Perche

Budget : 80000 €

Origine et spécificités du financement :
10 000€ pour le lancement, 80 000€/an de frais de fonctionnement; Subventions (conseil régional Centre Val de Loire, conseils départementaux 28 et 61), et des communes desservies, autofinancement (adhésion des familles)

ORGANISME(S)

Marché Ambulant du Perche

10 RUE DES TANNEURS 28400
NOGENT-LE-ROTROU

28400 Nogent le Rotrou

Salariés : 3

Bénévoles : 15

Adhérents : 355



COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : vendredi 07 septembre 2018 00:00

Appréciation(s) du comité : A généraliser !, Initiative achevée

Solution(s) : Agriculture et alimentation, Exclusion et isolement

Opérateur(s) : Association, ONG

Pays : France, Centre-Val de Loire, Eure et Loir

Bénéficiaires : Population rurale

Envergure du programme :

Domaine(s) : Aide alimentaire

CARACTERISATION - Fiche IARD :

Type d'acteur: Distributeurs: Associations de distribution

Type d'action: Consommation alimentaire: Alimentation solidaire

Type d'objectif(s): Sociaux: Aide et insertion de personnes en difficulté (personnes handicapées, chômeurs...), Création et renforcement du lien social, Amélioration de l'accès à l'alimentation

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 : MAUNOURY, « Le Marché Ambulant du Perche, fournir les populations rurales pauvres en aide alimentaire », **Journal RESOLIS** (2018)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

En 2010, M.Maunoury et quelques autres personnes débutent leur réflexion autour de l'absence d'aide alimentaire disponible dans les zones rurales. Le contexte de l'époque (et semblable à ce que l'on observe en 2018) est une augmentation de la pauvreté dans les zones rurales couplée à une absence d'associations caritatives, au contraire des zones urbanisées. Le collectif a donc souhaité mettre en place une action de charité innovante avec un camion distribuant des denrées alimentaires dans chaque commune.

OBJECTIFS DU PROGRAMME

- Apporter une aide alimentaire aux habitants (familles et retraités) du Perche en fonction de leurs revenus disponibles et de leurs besoins
- Impliquer les collectivités dans cette démarche sociale
- Tirer la sonnette d'alarme sur la pauvreté dans les zones rurales



ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Adhésion à l'association des personnes dans le besoin pour en obtenir l'aide, le montant moyen est de 200€/an mais il diffère selon le schéma familial et le nombre de bouches à nourrir
- Réception toutes les deux semaines d'un panier correspondant à la situation de chaque bénéficiaire (enfants, allergies, etc.)
- L'adhésion à l'association permet également aux familles de se procurer les produits d'hygiène de première nécessité à 10% du prix le plus bas en GMS
- Collecte de produits alimentaires : invendus de deux GMS du Perche, Banque alimentaire, surplus de production de certains producteurs locaux (maraîchers de Bretoncelles, jus de fruits de la Reinette Verte, boulanger de Berd'huis, et autres producteurs locaux)
- Élaboration et distribution des paniers aux familles, commune par commune, en fonction du nombre de foyers bénéficiaires de chaque commune

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

- Actuellement, l'association compte un magasin pour stocker les denrées collectées, trois salariés en contrats aidés et deux camions pour effectuer les tournées (toutes les dépenses sont permises par les subventions des collectivités)
- 70 122 kg de nourriture distribués en 2017
- 340 foyers inscrits (9 318 personnes) en 2017 dans 54 communes du Perche contre 120 en 2012
- Une réelle mobilisation des communes pour fournir des subventions à l'association

ORIGINALITE DU PROGRAMME

- Une association mobile avec distribution des paniers dans les 24 communes du Perche desservies
- Première association de ce type en Centre Val de Loire et en Normandie
- Fonctionnement et démarrage avec des subventions

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

- Partenaires financiers : conseils départementaux 61 et 28, conseil régional Centre Val de Loire, communes desservies
- Partenaires opérationnels banques alimentaires 61 et 28, GMS faisant des dons et autres producteurs / boulanger fournissant des invendus
- Autres associations sociales, proposant un accompagnement et non une aide alimentaire

RETOUR D'EXPERIENCE

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

Découverte de la question de la pauvreté dans certaines communes : difficultés pour mobiliser les communes et obtenir des subventions

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Visite des communes avec le conseil d'administration de l'association, plaidoyers

Améliorations futures possibles :

Réussir à étendre l'influence de l'association à la Sarthe, au Loir-et-Cher

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

Mobiliser des personnes bénévoles investies.

Les subventions sont en générales faciles à obtenir et les bénéficiaires ne manquent pas.

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

Trouver un système technologique embarqué (pour faire les tournées dans les camions) pour permettre à la fois d'enregistrer la traçabilité et les lieux de distribution de chaque produit distribué (pour rendre compte aux fournisseurs), tout en garantissant l'anonymat des bénéficiaires.



REBOM : Le maraîchage biologique, un support d'insertion

Résumé : L'association Rebom, créée en 2009, est un chantier d'Insertion en maraîchage biologique. Elle fait partie du groupe Néo 56 qui réunit différentes structures de l'économie sociale et solidaire pour favoriser l'emploi local dans le sud du Morbihan.

AUTEUR(S)

Charlotte Kerlau
Chargée de communication
communication @neo56.org

Fiche rédigée par :
Morgane Thominiaux

PROGRAMME

Démarrage : Septembre 2009
Lieu de réalisation : Sarzeau
Budget : 356000 €
Origine et spécificités du financement :
Subventions départementales, régionales,
intercommunales, enveloppe
parlementaire, européennes (Fonds
Social Européen)

Agriculture biologique

ORGANISME(S)

REBOM (groupe Néo56)
Calzac
56370 Sarzeau
<https://rebom.org/>
Salariés : 2
Bénévoles : N/C



COMITE DE LECTURE

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

Solution(s) : [Agriculture et alimentation](#), [Economie solidaire](#), [Emploi](#)

Opérateur(s) : Association, ONG

Pays : France, Bretagne, Morbihan

Bénéficiaires : Universel, Personnes éloignées de l'emploi

Envergure du programme : Locale

Domaine(s) : Agriculture, Alimentation, Travail

CARACTERISATION - Fiche IARD :

Type d'acteur: **Producteurs:** Associations

Type d'action: **Production agricole:** Agroécologie

Type d'objectif(s): **Sociaux:** Amélioration de la santé par une alimentation saine, Aide et insertion de personnes en difficulté (personnes handicapées, chômeurs...) / **Environnementaux:** Dépollution des modes de production agricole / **Développement local:** Contribution au maintien et/ou à la création direct(e) d'emplois

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 : Kerlau, « REBOM : Le maraîchage biologique, un support d'insertion », ****Journal RESOLIS**** (2019)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

Créé en 2009 par la structure d'insertion professionnelle « Rhuys Emplois », devenue Néo emplois en 2014, le Chantier d'Insertion par la production maraîchère biologique de Sarzeau : REBOM, représente un projet solidaire exemplaire. Cette structure a été constituée sur la base de constats simples :

- L'existence d'un public éloigné de l'emploi ne pouvant s'insérer dans le milieu professionnel traditionnel du fait de difficultés personnelles (santé, ressources, qualifications, ...)
- La présence de freins à l'emploi dans les filières agricole, « espaces verts » et « aménagements paysagers » ;
- Un déficit structurel concernant l'offre en insertion sur le territoire ;
- Une forte croissance de la demande en produits issus de l'agriculture biologique, et ce, dans tous les secteurs marchands.

Le 4 septembre 2009, l'association REBOM (Rhuys Environnement Bio Maraîchage), portant le Chantier d'Insertion sociale et professionnelle, est créée.

OBJECTIFS DU PROGRAMME

- Accompagner le retour durable à l'emploi et un retour au lien social par le biais d'une activité agricole collective.
- Permettre à des demandeurs d'emploi de retrouver le fonctionnement et le cadre d'une entreprise tout en construisant un projet professionnel dans le cadre d'un contrat de plusieurs mois



ACTIONS MISES EN OEUVRE

Redirigés par des prescripteurs divers comme Pôle emploi, les centres médico-sociaux, médico-psychologiques ou le Secours catholique, vingt salariés en parcours d'insertion (variable selon la saison) sont accueillis par REBOM qui offre un accompagnement professionnel et social dans l'objectif du retour durable vers l'emploi. Ils sont embauchés pour six mois, renouvelables 2 fois. Les salariés bénéficient d'un suivi personnalisé par une conseillère emploi du Groupe Néo56.

Le chantier d'insertion est installé sur un terrain de 7 hectares mis à disposition par la mairie de Sarzeau. Les salariés participent à l'activité maraîchère, du semis à la récolte, mais aussi à la vente. On y cultive des légumes et des fraises en agriculture biologique.

La production est commercialisée via différents canaux de distribution :

? Sur le marché de Sarzeau

? Par la vente au détail à la ferme

? Par la vente de paniers commandés en ligne, à récupérer à la ferme ou livrés à Vannes dans les points de livraison (Comités d'Entreprises, l'espace de coworking le Reuz, associations de parents d'élèves et auprès des Collectivités, hôpital, restaurants scolaires, centres de vacances)

? Par la libre-cueillette

? Par la vente et livraisons aux magasins bios locaux

REBOM fournit également le restaurant d'insertion du groupe Néo 56, l'Entre Deux, en fruits et légumes.

Les surplus sont transformés par l'ESAT de Carentoir en coulis de tomate, confits d'oignon, confiture de rhubarbe etc, ou donné à la Banque alimentaire.

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

- Les légumes et fraises de REBOM sont très appréciés, notamment par le chef Robert Abraham.

- En moyenne, 70 paniers sont livrés chaque semaine

- Libre cueillette : En 2018, 90 kg de fraises, 50 kg de haricots étaient cueillis en moyenne chaque jour par une cinquantaine de visiteurs. Les fruits et légumes en cueillette libre sont vendus entre 40 et 50 % moins chers que sur le marché.

- Le produit d'exploitation de Rebom en 2015 était de 297 000€. En 2018 il atteignait 356 000€ auquel s'ajoutaient 7000€ de chiffre d'affaire hors taxe en plus lié à Néo Restauration (L'Entre deux).

- En 2018 : 28 personnes étaient accueillies : 10 femmes et 18 hommes : 8 sorties durables (les sortant ont trouvé un emploi), 4 sorties positives (CDI), 5 autres sorties.

ORIGINALITE DU PROGRAMME

Les services complémentaires apportés par les différentes structures du groupe Néo 56 apportent une réelle cohérence : Néo Restauration (restaurant d'insertion), Néo mobilité (location de voiture et auto-école solidaire itinérante), Néo Emplois et Locminé Formation.

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

Mairie de Sarzeau : mise à disposition du terrain.

L'Europe s'engage en Bretagne : Fonds Social Européen

Conseil départemental du Morbihan

Conseil régional de Bretagne

Golfe du Morbihan Vannes Agglomération (appui financier de la Communauté de communes de la Presqu'île de Rhuys, actuellement dans GMVA, notamment pour amorcer le démarrage du Chantier)

Coorace

Directe de Bretagne

La Mutualité Sociale Agricole

Bretagne Active

Jardin Bio

Caisse d'épargne & Cmb

Groupama

AGRICA

ESAT de Carentoir

Espace de co-working le Reuz

Banque alimentaire

Adhérent à la Boutique Solidaire de Bretagne

RETOUR D'EXPERIENCE

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

- REBOM a connu des difficultés financières, liées notamment à de mauvaises récoltes certaines années.

- L'association a également fait face à un problème de vandalisme (10 000€ de frais).

- Le chantier d'insertion éprouve des difficultés à trouver du personnel pour travailler sur cette exploitation

- Enfin, certains problèmes sont liés à l'humain et l'insertion : des difficultés liées aux personnes et à leurs situations, le turn over des salariés qui demande aux maraîchers encadrants de s'adapter à une nouvelle équipe à chaque départ/arrivée.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Communiquer

- Développer l'activité

Améliorations futures possibles :

- Développer les partenariats avec les établissements de Néo Restauration (L'entre deux et le futur restaurant d'insertion Ti Anna à Séné, ouverte début 2021)

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

- Trouver le modèle économique viable : diversité de débouchés



www.parcs-naturels-regionaux.fr



www.resolis.org

Avec le soutien de :

