

LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE : TERRITOIRE D'ALIMENTATION RESPONSABLE ET DURABLE



SOLIDARITÉ ET INSERTION

Exemples d'initiatives locales issues de l'observation dans 8 territoires pilotes de la région Centre-Val de Loire dans le cadre du projet "**Observer et accompagner la transition agricole et alimentaire dans les PAT**".

Un projet financé par la Région Centre-Val de Loire 2021-2022 et mené par l'association RESOLIS en partenariat avec chacun des 8 territoires pilotes.

MARS 2022

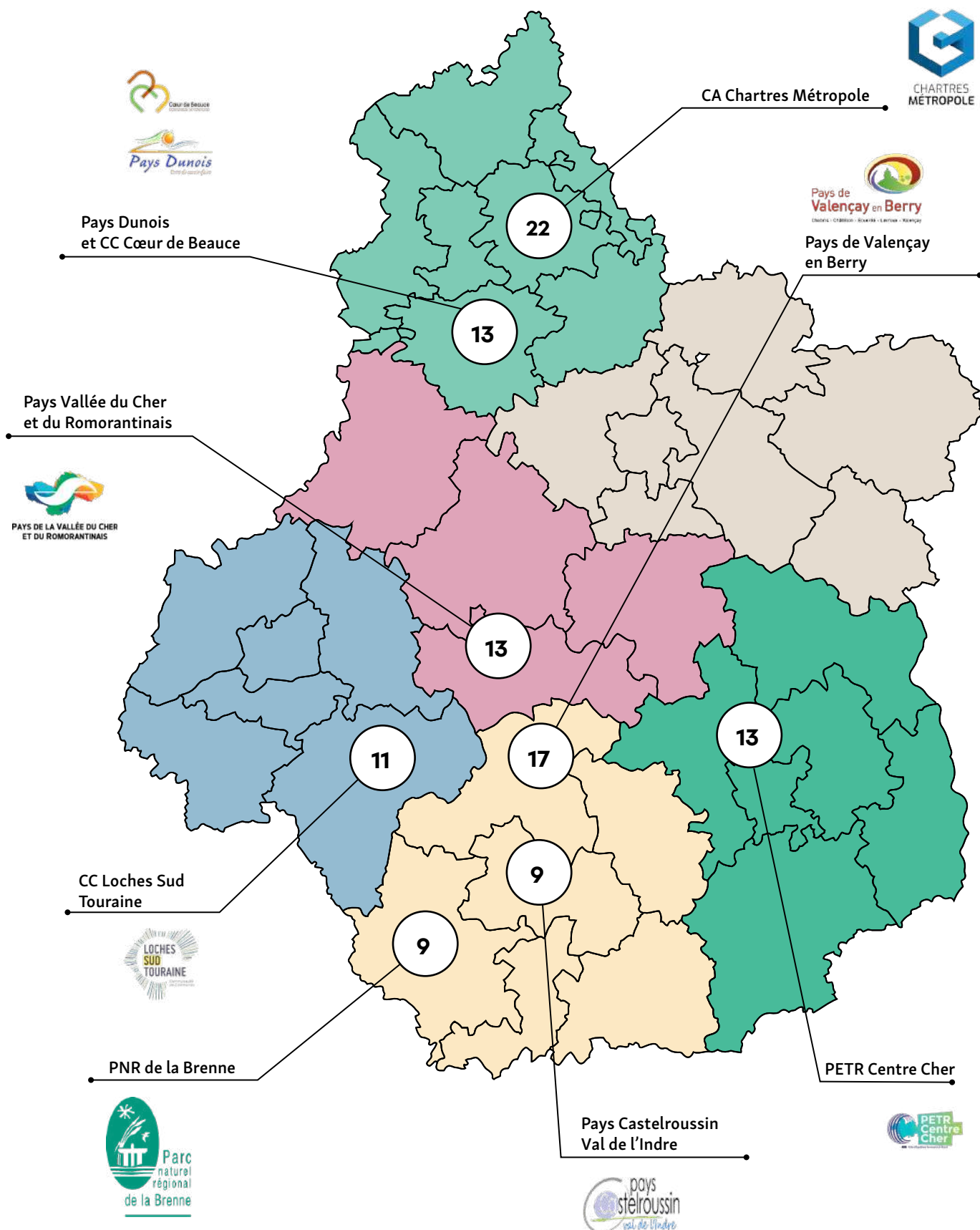
Carte des initiatives d'alimentation responsable et durable sur le territoire Centre-Val de Loire

Depuis ses débuts en 2013, le programme « Alimentation Responsable et Durable (ARD) » de l'association RESOLIS a constitué un patrimoine de plus de 1200 initiatives alimentaires et agricoles, aussi bien de société civile que d'acteurs publics afin de promouvoir une « pédagogie de la transition », c'est à dire une pédagogie de l'exemple, des

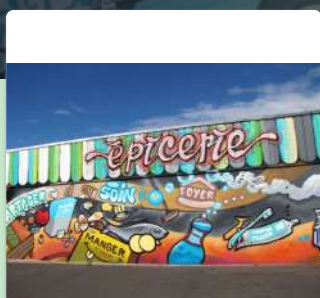
solutions et de l'échange pour engager une nécessaire transition de notre système alimentaire. À partir de mars 2019, en partenariat avec l'association InPACT Centre, RESOLIS appuie la mise en œuvre de la stratégie régionale pour l'alimentation 2017-2021 de la Région Centre-Val de Loire pour accompagner l'émergence de Projets Alimentaires

Territoriaux (PAT) « systémiques » et engagés dans des processus de transition.

En mars 2021, le projet « observer et accompagner la transition alimentaire dans 8 territoires pilotes » débute pour une période d'un an et parviendra à la capitalisation de 107 initiatives.



L'Épicerie solidaire de Mainvilliers, un soutien communal aux personnes précaires.



L'épicerie solidaire de Mainvilliers est une structure communale apportant une aide ponctuelle aux personnes rencontrant des difficultés sociales. En plus de vendre des produits à 10% de leur valeur marchande, elle propose des actions individuelles et collectives à destination des bénéficiaires afin de les accompagner vers l'autonomie et l'accès à l'épicerie solidaire pour une durée de 1 à 3 mois renouvelable.

AUTEUR(S)

LENOUVEL MURIEL

Directrice

m.lenouvel@ville-mainvilliers.fr

Fiche rédigée par **Tiphaine Cabaret**

PROGRAMME

Démarrage: 2015

Lieu de réalisation:
Mainvilliers

Budget: 60000

Origine et spécificités du
financement : Commune

ORGANISME(S)

**EPICERIE SOLIDAIRE DE
MAINVILLIERS**

Mainvilliers - 28300

6 Rue Jean Rostand

12 Salariés



CHARTRES
MÉTROPOLE

COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

15/07/2021

Domaine

Pauvreté, précarités

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Outil d'intervention

Outil opérationnel Mise à disposition (création, gestion, entretien, développement) d'infrastructures/outils/équipements (marché, bâtiment, ressources électroniques, etc.)

Type d'objectif

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

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Sociaux Création et renforcement du lien social

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Type de structure

Établissement public Etablissement public

Bénéficiaires

Population urbaine

Population précaire

Type d'action

Consommation Alimentation solidaire

Champ d'action

Agir en faveur de l'accès à l'alimentation

ORIGINE ET CONTEXTE

L'épicerie solidaire de Mainvilliers a été créée en 2015 par le Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) de Mainvilliers qui gère également l'épicerie. Cette structure municipale a été mise en place pour répondre à un besoin d'accompagnement d'un public mainvillois en situation de précarité. L'accompagnement se fait autour de thématiques liées à la vie quotidienne et des besoins primaires telles que la consommation, l'habitat, l'insertion sociale et professionnelle, l'alimentation et la santé. Cette épicerie remplace la distribution alimentaire assurée par la Croix-Rouge.

OBJECTIFS

Aider les familles de façon ponctuelle en leur permettant de voir des professionnels de santé, d'accéder à des produits de première nécessité à des prix très bas, pour lutter et sortir de la précarité dans laquelle elles peuvent se trouver.

Accompagner les bénéficiaires dans leurs démarches et leur projet (par exemple pour la gestion du budget pour payer une facture, mise en place d'un échéancier par exemple)

Accompagner les bénéficiaires sur les thématiques de santé et santé mentale et d'alimentation (prévention diabète, alimentation de qualité et variée, psychologue)

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Vente de produits d'alimentation, produits d'entretien à 10% de leur valeur marchande et à 20% pour les produits d'hygiène
- Aide ponctuelle sous forme de contrat d'engagement (de 1 à 3 mois renouvelable, maximum 6 mois puis les bénéficiaires peuvent faire une nouvelle demande auprès des travailleurs sociaux). Tout travailleur social peut envoyer un dossier et la commission statue la durée de l'aide de la famille.
- Achat de produits auprès de la Banque Alimentaire à quelques centimes la tonne
- Récupération des invendus auprès de Leclerc et Intermarché
- Les produits alimentaires sont rangés dans l'épicerie selon trois catégories : les aliments ayant une étiquette verte sont les aliments que l'on peut consommer de façon quotidienne, les aliments étiquetés en orange peuvent être consommés plusieurs fois par semaine et les aliments de la catégorie rouge sont à limiter (à consommer une fois par semaine).
- La mise en place d'ateliers de cuisine (plusieurs fois par an pour apprendre à composer une assiette équilibrée, la prévention contre le diabète, etc.)
- Espace d'échange, d'écoute et de partage
- Vente de vêtements (les vêtements sont des dons, ils doivent être propres et pas abîmés et sont vendus à moins d'un euro).
- Possibilité de faire un bilan de santé au centre de sécurité sociale à Lucé (médecin, dentiste, ORL, gynécologue)
- Distribution de colis d'urgence (de façon exceptionnelle sur demande d'une assistante sociale)

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

L'épicerie aide jusqu'à 50 familles maximum par semaine. Plus de 500 personnes au total ont bénéficié de l'aide de l'épicerie solidaire, ce qui représente près de 24 tonnes de nourritures vendues. Douze bénévoles permettent le bon fonctionnement de l'épicerie.

ORIGINALITÉ

L'épicerie solidaire met en place un contrat d'engagement réciproque (les familles viennent acheter des produits à des faibles prix et peuvent ainsi payer une facture). Il ne s'agit pas de "donner des colis alimentaires" mais de permettre aux bénéficiaires de faire leur choix, d'acheter des produits comme s'ils étaient en magasin et régler leurs factures en bénéficiant d'un accompagnement. Ce n'est pas seulement une épicerie mais un lieu de partage.

PARTENARIAT(S)

Dons financiers, matériels et alimentaires par GRDF, Leclerc, Intermarché, la Banque Alimentaire. La Banque alimentaire approvisionne l'épicerie.

Le Conseil départemental ainsi que le CIAS et le CIDFF sont des partenaires qui proposent des rendez-vous à l'épicerie, organisent des ateliers.

Des résidents de la fondation d'Aligre aident à la distribution des produits de l'épicerie.

Des professionnels de santé viennent également à l'épicerie pour aider les familles :

- une juriste Centre d'Information sur le Droit des Femmes et des Familles une journée par semaine
- cinq assistantes sociales sont présentes plusieurs jours dans la semaine- une conseillère en économie sociale et familiale pour le RSA est présente une journée par semaine
- l'association Diabète 28 intervient également une semaine par mois
- une psychologue est présente 15 jours par mois

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Mobilisation des bénéficiaires aux activités proposées
- Locaux devenus trop petits
- Manque de moyens humains

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Diversifier les activités proposées
- Temps d'échange collectif
- Recherche de salles pouvant accueillir les actions collectives
- Recherche de subventions pour financer les actions

Améliorations futures possibles :

- La directrice souhaiterait que les bénéficiaires puissent être bénévoles dans l'épicerie et travailler un peu en mettant les produits en rayon par exemple.
- L'épicerie souhaite également intégrer une socio-esthéticienne pour travailler sur le bien-être et le rapport au corps.
- Volonté de travailler plus sur l'alimentation et les bienfaits du sport avec une diététicienne.

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

- Être à l'écoute des bénéficiaires
- Mettre en lien les bénéficiaires avec des professionnels de santé et les partenaires sociaux
- Contrat adapté à chaque bénéficiaire

Les "ateliers cuisine" du Centre Intercommunal d'Actions sociales (CIAS) Loches Sud Touraine : entre lien social et amélioration de son alimentation.

CIAS

Centre Intercommunal
d'Action Sociale
Loches Sud Touraine



Les ateliers cuisines du Centre Intercommunal d'Actions Sociales (CIAS), créent il y a 20 ans, consistent à mettre à disposition une cuisine à une dizaine de personnes tous les mois, qui ont choisi leur recette, et les cuisinent par petits groupe, accompagnés par deux animatrices du CIAS.

AUTEUR(S)

BRUNEAU MAUD

salariée

maud.bruneau@lochessudtouraine.com

Fiche rédigée par **Sophie
Levasseur**

PROGRAMME

Démarrage: 2001

Lieu de réalisation: Loches

ORGANISME(S)

**CENTRE
INTERCOMMUNAL
D' ACTIONS SOCIALES
LOCHES SUD TOURAINE**

Loches - 37600

24 Avenue du Général de
Gaulle

11 Salariés

COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

04/11/2021

Domaine

Alimentation

Education et formation

Exclusion et isolement

Pauvreté, précarités

Santé, Bien-être

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Sociaux Création et renforcement du lien social

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre et Loire

Type de structure

Établissement public Etablissement public

Bénéficiaires

Population précaire

Type d'action

Consommation Alimentation solidaire

ORIGINE ET CONTEXTE

Le CIAS anime à Loches des ateliers cuisines mensuels depuis janvier 2001 et un jardin partagé à vocation sociale depuis 2011.

En ce qui concerne les ateliers cuisines, ils ont lieu tous les mois, et sont ouverts à tout public. Le relais d'informations se fait auprès des travailleurs sociaux du territoire (ADAPEI, APAJ...). Avant les restrictions sanitaires, il y avait 14 participants et 3 accompagnatrices.

Chaque réunion de rentrée en septembre permet de fixer sur l'année, les projets et idées de recettes des participants.

OBJECTIFS

- Création de lien social et lutte contre l'isolement
- Valorisation des produits distribués pendant les distributions alimentaires et fournis par la Banque Alimentaire de Touraine ou épicerie Croix Rouge ou par les Restos du Cœur selon les bassins de vie
- Promouvoir le Plan National Nutrition Santé (manger sainement à prix réduit)
- L'ouverture du groupe vers l'extérieur pour la dynamique de l'atelier

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Les ateliers cuisine ont lieu une fois par mois le jeudi matin, et peuvent accueillir 14 participants, dont deux animatrices du CIAS et une Technicienne de l'Intervention Sociale et Familiale. Le rôle de l'animatrice n'est pas d'apprendre à cuisiner, mais que chaque participant trouve sa place dans la cuisine, s'intègre au groupe.

L'objectif principal est bien de créer du lien social, et d'échanger sans contraintes sur les problématiques de vie, sur l'hygiène, les produits locaux, l'alimentation... Il n'y a pas de cadre et d'animation définies à l'avance, les discussions se font de manière informelle, et c'est un des facteurs de réussite de ces ateliers.

Les profils socio-professionnels et de genre des participants sont très variés.

En septembre a lieu la réunion pour fixer les recettes de l'année, chaque personne vient avec ses idées, ses envies, ses projets. Puis, L'animatrice du CIAS les réalise chez elle afin d'anticiper les problématiques éventuelles.

Les recettes sont constituées en fonction des légumes de saison, et parfois à thème (recettes anti gaspillage, faire soi-même son bouillon en cube...). Pour chaque atelier, ils confectionnent 3 recettes.

Les produits sont achetés chez un maraîcher à Beaulieu les Loches, et les pommes sur le marché. Certains produits viennent de la distribution alimentaire du CIAS.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Une dizaine de participants par atelier
- Tous types de profils et de genre
- Seul moment de cuisine et d'alimentation de qualité pour certains
- Permet l'échange, certains se voient à l'extérieur des ateliers

ORIGINALITÉ

« La cuisine comme ciment social »

PARTENARIAT(S)

- Travailleurs sociaux du territoire Lochois
- Jardin partagé du CIAS (alimente ateliers cuisines)
- Banque Alimentaire

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Pas de financements extérieurs, seul financement par le CIAS, qui garde la maîtrise de cette activité
- Baisse de l'activité il y a quelques années (moins de participants)

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Relance de la dynamique avec l'arrivée d'une nouvelle salariée
- Mettre les ateliers le jeudi matin

Améliorations futures possibles :

- Agrandir les locaux
- Permettre à plus de monde de participer aux ateliers
- Déclinaison du Plan Alimentaire territorial Loches Sud Touraine par l'utilisation des fruits et légumes de saison et locaux, et ceux offerts par des jardiniers locaux

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

- Aimer cuisiner
- Prendre du temps pour essayer les recettes
- Pas de cadre formel, toutes les discussions sont informelles
- Pas de financements extérieurs

La Banque Alimentaire de l'Indre : des projets innovants pour repenser l'aide alimentaire.



Banque Alimentaire
de l'Indre



La Banque Alimentaire de l'Indre a été créée en 1986, elle a pour vocation de lutter contre la précarité et le gaspillage alimentaire. Dans l'Indre, la Banque Alimentaire met en œuvre des projets innovants pour pallier les besoins du territoire : une épicerie mobile pour le milieu rural, un potager urbain pour proposer des produits locaux et de qualité, un atelier de transformation de pain en farine pour lutter contre le gaspillage alimentaire, etc.

AUTEUR(S)

GAIGNAULT HENRY

Président

ba360@banqualimentaire.org

Fiche rédigée par **Audrey Teoh**

PROGRAMME

Démarrage: 1986

Lieu de réalisation: Indre (36)

Origine et spécificités du financement : Dons alimentaires issus de l'Union Européenne – les Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis (FEAD), de l'État – programme destiné aux épiceries sociales, de la grande distribution – récoltes de produits frais proches de la date limite de consommation, des

ORGANISME(S)

BANQUE ALIMENTAIRE DE L'INDRE

Châteauroux - 36000

9 Boulevard d'Anvaux

3 Salariés / 40 Bénévoles

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

27/07/2021

Domaine

Alimentation

Exclusion et isolement

Pauvreté, précarités

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Distributeur

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

Sociaux Création et renforcement du lien social

Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Population précaire

Population rurale

Population urbaine

Type d'action

Consommation Alimentation solidaire

ORIGINE ET CONTEXTE

La Banque Alimentaire de l'Indre, comme les autres banques du réseau des banques alimentaires, collecte, trie, stocke et distribue les denrées alimentaires aux personnes en situation de précarité. Toutefois, chacune des banques peut s'adapter à son territoire en fonction des besoins spécifiques présents.

Dans le cas de la Banque Alimentaire de l'Indre, plusieurs problématiques ont émergé :

- L'accès à l'alimentation pour les personnes en milieu rural : les points de distribution de l'aide alimentaire étant majoritairement en ville ou dans les plus grandes communes.
- L'accès à une alimentation de qualité : l'aide alimentaire provenant majoritairement de l'industrie agro-alimentaire, notamment pour les produits frais.
- La réduction du gaspillage alimentaire dans le circuit de distribution de l'aide alimentaire.

OBJECTIFS

Le but d'une banque alimentaire est de permettre aux personnes en situation de précarité alimentaire d'avoir accès à l'aide alimentaire afin de pouvoir s'insérer durablement dans la société.

Les objectifs spécifiques liés au programme sont :

- faciliter l'accès à l'alimentation en milieu rural
- faciliter l'accès à une alimentation de qualité aux personnes les plus vulnérables
- réduire le gaspillage alimentaire

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Au-delà de ses missions principales, la Banque Alimentaire de l'Indre met en place divers projets afin de répondre à des besoins spécifiques du territoire :

- Épicerie itinérante : pour faciliter l'accès de l'aide alimentaire dans les campagnes du département
- Jardin potager biologique : la banque alimentaire de l'Indre a mis en place un grand potager biologique à Châteauroux qui produit chaque année des légumes récoltés par des bénévoles. La production est ensuite redistribuée par à une cinquantaine d'associations locales (épiceries sociales et solidaires, associations de solidarité, CCAS, etc.) partenaires.
- D'autres projets sont en cours de développement notamment pour lutter contre le gaspillage alimentaire à l'échelle locale : Projet de transformation de légumes : en lien avec le projet de potager, l'idée est de pouvoir faire des conserves et des soupes avec les légumes produits. Atelier de transformation du pain en chapelure/farine en lien avec la structure d'insertion Adapei, la farine est ensuite utilisée pour nourrir les cheptels de la Ferme des Bordes

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Un maillage de l'ensemble du territoire de l'Indre en complémentarité avec les autres structures de distribution de l'aide alimentaire (Resto du coeur, épiceries solidaires, etc.)
- 470 tonnes de denrées collectées et distribuées par an dont 3 tonnes de légumes issus du Potager. 11000 bénéficiaires au total, augmentation du nombre de bénéficiaires de 30%.
- Le jardin de 1600 m2 a été prêté par la mairie et permet d'alimenter 2000 bénéficiaires en produits de locaux et biologiques-Pas encore de résultats.

ORIGINALITÉ

L'originalité réside dans la diversification des actions appuyée par un ancrage fort sur le territoire et la combinaison des entrées choisies pour agir dans le domaine de l'aide alimentaire (maillage en milieu rural, alimentation de qualité, lutte contre le gaspillage alimentaire).

PARTENARIAT(S)

Épiceries sociales et solidaires, association de solidarités (ex. le restaurant social et solidaire L'Assiette) et CCAS – distribution alimentaire
Adapei et Ferme des Bordes – transformation du pain en farine pour animaux

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Manque de bénévoles surtout depuis la Covid-19
- Augmentation du nombre de bénéficiaires

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

La banque alimentaire ferme seulement 15 jours l'été et assure des distributions directement aux bénéficiaires

Améliorations futures possibles :

Toucher le public étudiant qui est de plus en plus concerné par la précarité alimentaire. Même si in fine La Banque Alimentaire n'a pas vocation à exister dans le temps, elle devrait fermer.

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

Logistique et implication humaine pour la solidarité

La Botte d'Asperges : un restaurant entre gastronomie et préservation de l'environnement.



Les gérants de la Botte d'Asperges, restaurant gastronomique proposant des plats accessibles à base de produits locaux (rayon de 50 km environ), adoptent une réflexion transversale concernant l'impact de leurs activités sur l'environnement et agissent de différentes manières (gaspillage, consommation d'énergie, usage des plastiques...) pour mettre en place une véritable économie circulaire.

AUTEUR(S)

BUREAU STÉPHANE ET MAUD

infos@labottedasperges.com

Fiche rédigée par **Jacob Guimont**

PROGRAMME

Démarrage: 2019

Lieu de réalisation: Controis-en-Sologne

ORGANISME(S)

LA BOTTE D'ASPERGES

Contres - 41700

52 Rue Pierre-Henri Mauger
11 Salariés

COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

23/07/2021

Domaine

Alimentation

Environnement

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

Culturels Valorisation du patrimoine alimentaire

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Loir et Cher

Type de structure

Entreprises Restaurant, traiteur

Bénéficiaires

Agriculteurs

Population rurale

Population urbaine

Type d'action

Consommation Restauration responsable

ORIGINE ET CONTEXTE

Avant, Stéphane était chef au Clos d'Amboise et Maud travaillait comme gouvernante au château du Breuil à Cheverny. Depuis le rachat en 2019 de l'établissement La Botte d'Asperges situé dans le centre de Contres, Stéphane et Maud Bureau proposent une cuisine traditionnelle confectionnée à base de nombreux produits locaux dans un cadre cosy.

OBJECTIFS

- Promouvoir des produits locaux et emblématiques du terroir auprès des clients
- Offrir un débouché en produits locaux aux producteurs de la région
- Proposer un repas gastronomique à des prix raisonnables
- Adopter une démarche limitant au maximum les impacts de chaque étape de l'activité sur l'environnement

ACTIONS MISES EN OEUVRE

La Botte d'Asperges est un restaurant gastronomique qui propose des plats à base de produits locaux (rayon de 50 km environ) qui tient évidemment compte de la saisonnalité. Son chef, Stéphane Bureau, travaille avec un réseau très dense de producteurs locaux (légumes de Forian Slosse à Mont-près-Chambord, esturgeon au Domaine de la Rotière à Fontaines-en-Sologne, viande de Franck Baechler de Crouy-sur-Cosson, les herbes d'Amandine Lebert à Céré-la-Ronde, de nombreux viticulteurs locaux). En parallèle, les gérants adoptent une réflexion globale concernant les impacts de leur activité sur l'environnement. Ils agissent ainsi de différentes manières pour favoriser une économie circulaire et réduire leur impact sur l'environnement. Tous les restes alimentaires ne sont pas jetés : ils sont donnés à des moutons et des poules, les bouchons en liège sont, quant à eux, récupérés par un collaborateur. Les restaurateurs récupèrent la drêche d'une brasserie locale pour la valoriser et réaliser des crackers apéritifs ou agrémentant les plats. Après avoir exprimé le souhait à leurs fournisseurs de limiter au maximum les quantités de plastique, ces derniers leur proposent des sacs sous-vide biodégradables ou compostables. Concernant l'utilisation d'énergie, ont été installés des mousseurs et des ampoules basse consommation. Ils font également partie de l'association Cuisine en Loir-et-Cher regroupant des restaurateurs qui valorisent une cuisine de qualité par le biais de nombreux produits locaux et qui participent à de nombreuses manifestations en direction du grand public. Pendant l'épidémie de Covid-19, l'association a notamment réalisé des repas solidaires pour les étudiants de Blois.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Le restaurant a toujours joui d'une grande réputation mais les idées des nouveaux gérants ont apporté un vent de fraîcheur et renforcé la notoriété locale de l'établissement.

En 2020 et 2021, le restaurant a reçu le Bib Gourmand décerné par le Guide Michelin qui valorise des "bonnes petites tables".

ORIGINALITÉ

L'originalité du projet de Stéphane et Maud Bureau tient au fait qu'ils adoptent une vision transversale de leur activité pour proposer à la fois des produits locaux, de qualité à des prix raisonnables tout en adoptant de nombreuses pratiques qui limitent l'impact de leurs activités sur l'environnement.

PARTENARIAT(S)

Le restaurant travaille avec de nombreux producteurs locaux et fait partie du réseau des restaurants adhérents à Cuisine en Loir-et-Cher. Il est aussi régulièrement en contact avec les Offices de tourisme Sud Val de Loire.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Manque de visibilité touristique du centre de Contres : situé entre les châteaux de la Loire et le Zoo de Beauval de Saint-Aignan, il subit une déviation à l'entrée de la ville.-Communication qui pourrait être meilleure avec les acteurs touristiques pour mettre en avant les menus et horaires du restaurant aux gîtes et chambres d'hôtes par exemple.
- Crise sanitaire de la Covid-19 a affecté psychologiquement le moral des deux restaurateurs : jeter de la marchandise, impossibilité d'ouvrir et d'avoir des contacts avec les clients, jauge des 50%...

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Lancement dans la vente à emporter pendant l'épidémie de Covid-19

Améliorations futures possibles :

Souhait de faire partie davantage des circuits touristiques de la région où le volet gastronomique a une réelle carte à jouer

La Bourbonnaise Cuisine, un Food Truck favorisant la qualité et la proximité des produits



En 2020, Magali CHATEILLER se lance dans un projet de Food Truck pour proposer aux habitants des communes avoisinantes de Saint-Denis-Lanneray une cuisine traditionnelle, faite maison et avec des produits locaux. A travers La Bourbonnaise Cuisine, elle souhaite rendre accessible des repas sains et de qualité mais également sensibiliser les consommateurs aux enjeux environnementaux.

AUTEUR(S)

**CHATEILLER JONNON
MAGALI**

Gérante

labourbonnaise cuisine@gmail.com

Fiche rédigée par **Maëlle
Gillet**

PROGRAMME

Démarrage: 2020

Lieu de réalisation:

Communes avoisinantes de
Saint-Denis-Lanneray (28)

Origine et spécificités du
financement : Initiative Eure-
et-Loir (15 000€)

ORGANISME(S)

**LA BOURBONNAISE
CUISINE**

Saint-Denis-Lanneray -
28200

8 Impasse des Châtaigniers
1 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

27/10/2021

Domaine

Alimentation

Environnement

Santé, Bien-être

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Type de structure

Entreprises Entreprise

Bénéficiaires

Agriculteurs

Population rurale

Population urbaine

Type d'action

Consommation Restauration responsable

ORIGINE ET CONTEXTE

Anciennement assistante vétérinaire, Magali CHATEILLER engage en 2017 une réflexion autour d'un projet de restauration. Son envie de changement et l'arrivée de ses enfants, sont à l'origine de cette initiative. Au départ, elle souhaitait mettre en place un service de traiteur à domicile mais elle s'oriente finalement sur un projet de Food Truck. A travers ce dernier, elle souhaitait proposer aux consommateurs un service de restauration ambulante avec une cuisine de qualité et de proximité. La Bourbonnaise Cuisine voit ainsi le jour en 2020 avec l'appui de la BGE d'Eure-et-Loir, qui accompagne la création et le développement d'entreprises, mais également avec une aide financière perçue par Initiative Eure-et-Loir.

OBJECTIFS

- Proposer aux consommateurs une cuisine traditionnelle, faite maison et avec des produits locaux
- Rendre accessible à tous une alimentation locale et de qualité
- Valoriser la richesse et la qualité du terroir
- Répondre à des enjeux environnementaux en favorisant les circuits courts et en proposant des contenants réutilisables et compostables (plats en verre, sacs en tissu, *etc.*)

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Pour mettre en place son projet, Magali CHATEILLER a passé des formations d'hygiène. Elle a également passé une licence 3 afin de proposer aux consommateurs des bières locales pour accompagner ses plats. Elle s'est appuyée sur des acteurs locaux, notamment pour toute la partie communication avec la création d'une identité visuelle.

Dans son camion, elle cuisine chaque semaine des menus avec des entrées, des plats et des desserts différents à partir de produits frais provenant en majorité de producteurs, éleveurs et artisans locaux. Pour certains produits, elle s'approvisionne toutefois sur des marchés et dans des enseignes de la grande distribution. Ses repas sont vendus sur place ou à emporter sur différents emplacements. Elle propose également un service de livraison sur Saint-Denis-Lanneray et peut participer à certains événements privés (séminaires, salons, repas, anniversaires, *etc.*). Dans son Food Truck, elle propose à la vente des produits locaux en petit conditionnement pour ses clients. A travers cette action, elle souhaite valoriser les producteurs locaux avec qui elle travaille.

Au lancement de son activité, une inauguration était prévue mais celle-ci n'a pas pu se tenir suite à la crise sanitaire de la Covid-19. Toutefois, elle avait prévu des sacs en tissu à l'effigie du Food Truck pour ses 100 premiers clients. Actuellement, elle regarde pour refaire des sacs plus adaptés à ses plats pour qu'ils puissent contenir jusqu'à 3 repas. Elle envisage aussi de pouvoir proposer des gobelets ou des tasses réutilisables à son effigie, mais cela représente un certain coût financier.

Pour se faire connaître, La Bourbonnaise Cuisine a une page Facebook dédiée. Toutes les informations concernant les emplacements, les jours, les horaires ou encore les menus y sont présentées. Magali CHATEILLER a eu l'opportunité de participer à des reportages sur France 3, présentant l'activité du Food Truck et sa volonté de travailler avec des produits locaux. Elle vient également de participer à un concours régional de l'entrepreneuriat par les femmes, organisé par France Active Centre-Val de Loire. Ces événements permettent notamment de valoriser son projet de restaurant ambulant.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Depuis le lancement de La Bourbonnaise Cuisine, le nombre de clients ne cesse d'augmenter et une clientèle fidèle s'est constituée. Celle-ci est d'ailleurs très diversifiée avec aussi bien des familles, des ouvriers ou encore des personnes âgées. Avec des prix attractifs, elle offre la possibilité aux consommateurs avec des moyens financiers restreints de pouvoir manger des repas sains et locaux. Des formules à partir de 11€ sont ainsi proposées.

Chaque semaine, Magali CHATEILLER prépare dans son camion ses plats et ces derniers sont réalisés le matin même pour garantir la fraîcheur des produits. En moyenne, elle fait entre 20 et 30 repas par jour. Pour les événements privés, elle peut cuisiner des repas complets pour environ 50 personnes. Elle peut en préparer davantage si ses clients ne demandent, par exemple, que des entrées. Pour la conception de ses menus, elle s'adapte à la demande des consommateurs tout en restant dans une cuisine traditionnelle.

Aujourd'hui, La Bourbonnaise Cuisine commence à se faire connaître et son concept plaît. De nombreuses communes prennent contact avec Magali CHATEILLER pour qu'elle puisse y mener son activité. Les consommateurs peuvent la retrouver sur les emplacements suivants :

Le midi :

- Mardi au jardin Kellermann à Châteaudun
- Mercredi au Carrefour Market à Bonneval (à partir de novembre).
- Jeudi sur la place du 18 Octobre (marché) à Châteaudun

Le soir :

- Le 1er vendredi du mois (devant la mairie) à Nottonville
- Le 2ème vendredi du mois (devant l'Espace Jean Moulin) à St Denis les Ponts
- Le 4ème mardi du mois (devant l'Espace Jean Moulin) à St Denis les Ponts
- Le 4ème vendredi du mois (devant le Foyer) à Jallans

ORIGINALITÉ

La Bourbonnaise Cuisine est un concept de Food Truck qui se démarque par sa cuisine de qualité et de proximité. Avec des prix attractifs, elle offre la possibilité à tous d'avoir accès à des repas sains et locaux. Cette initiative vise également à sensibiliser les consommateurs aux enjeux environnementaux, en favorisant les circuits courts et en proposant des contenants réutilisables et compostables.

PARTENARIAT(S)

- La BGE pour l'accompagnement à la création et au développement du Food Truck
- Initiative Eure-et-Loir pour l'appui financier au montage du projet
- Les producteurs locaux pour proposer des repas de qualité et de proximité
- Les communes avoisinantes de Saint-Denis-Lanneray (rayon de 30 à 40 km) pour l'accès aux différents emplacements

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Difficulté pour monter le projet, notamment au niveau financier et administratif
- Manque de temps pour s'approvisionner directement auprès des producteurs locaux
- Avec la crise sanitaire de la Covid-19, l'inauguration du Food Truck n'a pas pu se tenir
- Manque d'espace dans le camion pour préparer les plats et stocker les produits
- Frein financier qui limite le développement de nouveaux projets pour le Food Truck

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- L'appui de la BGE et le soutien financier d'Initiative Eure-et-Loir a permis à Magali CHATEILLER de monter son projet de Food Truck
- Par manque d'un magasin de produits locaux sur le territoire, Magali CHATEILLER s'approvisionne également sur des marchés tout en privilégiant les produits de producteurs locaux
- Le Bourbonnaise Cuisine pourrait fêter ses 1 an d'activité

Améliorations futures possibles :

- Trouver de nouveaux emplacements dans des communes plus éloignées (entre 30 et 40 km de Saint-Denis-Lanneray)
- Embaucher une personne supplémentaire
- De nombreux projets sont en cours de réflexion, tout en gardant cette volonté de travailler avec des producteurs et des acteurs locaux : développer un restaurant avec des cuisiniers, développer une cuisine partagée, organiser des cours de cuisine, *etc.*

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

Être accompagné pour monter son projet est un point essentiel puisque cela peut être difficile d'un point de vue financier et administratif.

La régie de quartier Effusion et la création de jardins partagés comme outils de sensibilisation et de lien social.



Créée en 2018 pour remplacer la précédente, Effusion est la nouvelle régie de quartier de Lucé et développe de nouveaux projets en lien avec l'alimentation et l'agriculture. Elle participe à l'embellissement des espaces verts en créant avec les habitants des jardins partagés, l'implantation de mobiliers en palettes, la plantation de fleurs et en proposant des animations autour de l'environnement.

AUTEUR(S)

LANSARI VÉRONIQUE

Directrice

effusion28@gmail.com

Fiche rédigée par **Tiphaine Cabaret**

PROGRAMME

Démarrage: 2018

Lieu de réalisation: Lucé

ORGANISME(S)

EFFUSION

Lucé - 28110

7 Place des Arcades

7 Salariés / 30 Adhérents



CHARTRES
MÉTROPOLE

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

23/07/2021

Domaine

Participation, gouvernance

Alimentation

Environnement

Education et formation

Emploi et insertion

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Valorisation non alimentaire de produits agricoles

Type d'objectif

Sociaux Création et renforcement du lien social

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

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

Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Population urbaine

Type d'action

Valorisation non alimentaire Pédagogie / sensibilisation

ORIGINE ET CONTEXTE

En proie à d'importantes difficultés de fonctionnement, l'ancienne régie de quartier de Lucé est remplacée par l'association Effusion en 2018. Celle-ci a repris l'activité d'insertion et a décidé de lancer un projet de jardin en 2020 à la demande des habitants du quartier.

OBJECTIFS

- Mobiliser les habitants sur les différentes activités et animations proposées.
- Sensibiliser, animer et créer du lien social autour des jardins potagers avec l'intervention de professionnels et de militants de l'environnement.
- Améliorer le cadre de vie et la qualité de vie des habitants.
- Permettre l'insertion professionnelle par l'activité économique (via l'entretien des espaces verts notamment)

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Création d'un jardin partagé sur la place des Arcades dans une démarche de permaculture sur le terrain appartenant à la Fédération des Œuvres Laïques (FOL).
- Partenariat avec l'association SykADAP qui communique sur le changement climatique, sur la permaculture et sont intervenus pour expliquer et aider à la mise en place de jardins en botte de paille et jardin en butte lasagne. Les bénévoles de SykADAP viennent une fois par semaine pour orienter les actions au potager.
- Mise en place d'ateliers : fabrication du pain, plantation au jardin, atelier cuisine, sensibilisation sur la pollution plastique, sensibilisation sur la gaspillage alimentaire, construction mobilier en palette, etc. Animation et organisation d'un repas partagé.
- Installation de bacs à compost au jardin.
- Aménagement de l'espace vert sur le quartier Maunoury avec l'aide des habitants (hôtel à insectes, chemins, table en palettes, banc et chaises en palettes, carrés potagers) et de Thomas Courties (architecte paysagiste) et Serge Mazeau (vannier).-Diffusion d'une newsletter sur les activités de l'association.
- Mise en place d'un café habitants pour développer des projets sur le quartier, impliquer et donner la voix aux habitants.
- Création de contrat d'insertion pour l'entretien des espaces verts

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Recrutement d'une personne pour l'animation des jardins.
- Mobilisation forte des habitants aux différentes activités proposées.

ORIGINALITÉ

Au-delà de mettre en place des carrés potagers, c'est l'accompagnement et l'animation autour de ce projet qui permettent de le faire vivre. Cela passe également par le travail en collaboration avec d'autres acteurs (artisans locaux, association de permaculture) pour aménager l'espace autour des jardins.

PARTENARIAT(S)

Habitat Eurélien, ville de Lucé, association sykADAP, Thomas Courties (architecte paysagiste), la Ligue de l'Enseignement 28 : Fédération des Œuvres Laïque (FOL), Serge Mazeau (osiericulteur et vannier en Corrèze), Jardin Soli-Bio.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Vol de chaises faites en palettes et quelques dégradations par des élèves du lycée à côté du jardin

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Pour les quelques dégradations faites par certains élèves, ils ont été identifiés et des ateliers sont prévus avec eux et d'autres élèves pour les faire participer à l'aménagement de l'espace vert (peinture au sol pour créer des marelles par exemple).

Plutôt que de faire des chaises, Effusion ne fait plus que des bancs en palette qui ne sont pas volées.

Améliorations futures possibles :

Effusion souhaite avoir une cuisine aux normes afin de proposer aux familles des ateliers cuisine. Elle réfléchit à l'idée d'avoir un laboratoire de cuisine de type food truck mobile pour réaliser des plats sains à des prix raisonnables à emporter ou se faire livrer (c'est une demande des habitants). Pour ce qui est du court terme, elle souhaite créer une forêt comestible dans le quartier Maunoury ou l'espace a été aménagé avec déjà des carrés potagers.

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

- Proposer des animations de façon régulières pour mobiliser les habitants
- Trouver des synergies
- Trouver des financements, des partenaires

L'Entraide Berruyère : la création d'un restaurant social et d'une culture maraîchère en insertion pour lutter contre la pauvreté.



L'Entraide Berruyère, association d'insertion par l'activité économique née à Bourges en 1984, exerce des actions sur l'alimentation : restauration sociale et de collectivité, culture maraîchère en biodynamie et jardins familiaux. Elle propose notamment des services à des personnes en grande difficulté (restaurant social et jardins familiaux), ainsi qu'à des particuliers, associations, entreprises ou collectivités. En permettant aux salariés en insertion de découvrir l'ensemble des facettes d'un métier, l'Entraide Berruyère s'attache à diversifier les compétences que les salariés peuvent acquérir.



AUTEUR(S)

RUIZ SORANA

sorana.ruiz@lentraide18.fr

Fiche rédigée par **PETR Centre-Cher**

PROGRAMME

Démarrage: 1984

Lieu de réalisation: Bourges

ORGANISME(S)

L'ENTRAIDE BERRUYÈRE

Bourges - 18000

261 Route de Saint-Michel

100 Salariés / 15 Bénévoles

COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

28/09/2021

Domaine

Alimentation

Agriculture

Emploi et insertion

Exclusion et isolement

Pauvreté, précarités

Santé, Bien-être

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

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

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Développement local Structuration/maintien de filières locales

Développement local Maintien et/ou création direct(e) d'emplois

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Cher

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Entreprise

Population précaire

Professionnels

Type d'action

Consommation Restauration collective responsable

ORIGINE ET CONTEXTE

L'Entraide Berruyère a été fondée en 1984 pour lutter contre la pauvreté en ouvrant un restaurant social à destination des personnes en situation de précarité. Aujourd'hui, il s'agit d'une association d'insertion par l'activité économique, ayant plusieurs chantiers dont deux en lien avec l'alimentation : d'une part la restauration sociale et de collectivité et d'autre part la culture maraîchère en biodynamie. Ces deux chantiers sont en lien puisque la culture maraîchère en biodynamie alimente en partie le restaurant de l'association.

OBJECTIFS

Les ateliers d'insertion relatifs à la culture maraîchère en biodynamie et à la restauration de collectivité comportent à la fois des objectifs de moyens (l'insertion des salariés par l'activité économique) et des objectifs de résultat (l'alimentation, la lutte contre la précarité, le lien social...). Ces derniers sont encadrés par des professionnels diplômés qui doivent leur montrer toutes les facettes du métier, de la production/confection à la vente/au service afin qu'ils puissent être en capacité d'acquérir un maximum de compétences.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

D'une part, l'atelier d'insertion relatif à la culture maraîchère en biodynamie est animé par deux encadrants spécialisés en maraîchage biologique et biodynamique (salariés permanents de l'Entraide). Il est réparti sur deux sites de culture situés sur les communes de Vasselay et de Saint-Eloy-de-Gy pour une superficie totale d'environ 4 hectares favorisant la production de nombreuses variétés de légumes. D'autre part, l'atelier d'insertion relatif à la restauration de collectivité est animé par un chef cuisinier diplômé. Les salariés en insertion participent à la confection et à la transformation des repas qui sont proposés aux usagers du restaurant social ; à la réalisation et au service des plats prévus dans les menus commandés par des particuliers, associations ou collectivités ; au service traiteur proposé aux particuliers, associations ou collectivités... Le restaurant de collectivité exerce également un rôle de restaurant d'application (avec un traiteur). Le restaurant social s'approvisionne avec les légumes du chantier d'insertion en maraîchage, mais également avec la banque alimentaire. Le reste des denrées est acheté auprès de fournisseurs locaux et de Métro (pour les emballages).

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

L'atelier d'insertion relatif à la culture maraîchère en biodynamie vend ses légumes directement aux particuliers (via le kiosque à légumes et les magasins BioCoop de Bourges) mais également en gros (collèges, restaurants, distributeurs ...). Le restaurant social accueille quant à lui environ 50 personnes par jour. Il s'agit de personnes en difficulté (personnes en hébergement d'urgence, foyer Saint François, personnes sous tutelle...) qui viennent à la fois consommer un déjeuner chaud sur place et récupérer un colis pour le soir, le tout pour 3,50 euros. Concernant les jardins en maraîchage, l'Entraide déplore le manque d'acheteurs locaux : elle est parfois obligée de vendre ses légumes à Rungis.

ORIGINALITÉ

En permettant aux salariés en insertion de découvrir l'ensemble des facettes d'un métier, l'Entraide Berruyère s'attache à diversifier les compétences que les salariés peuvent acquérir.

PARTENARIAT(S)

Le restaurant social a des partenariats avec la banque alimentaire, les fournisseurs locaux et Métro. Concernant les partenaires financiers, le restaurant social bénéficie de subventions du CCAS (ville de Bourges) et de la DDCSPP (l'Etat). Enfin, en termes de communication, un projet de partenariat est en cours de réflexion pour 2022 avec l'office de tourisme de Bourges dans le cadre de l'opération des "visites secrètes" : le restaurant sera un lieu de dégustation des produits maraîchers.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

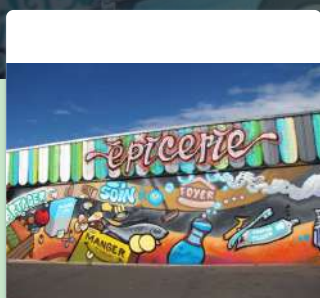
Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Plusieurs difficultés sont identifiées. Tout d'abord, au niveau financier, l'Entraide subit une diminution de ses aides partenariales alors même que les personnes en insertion sont de plus en plus nombreuses. De plus, un manque de main d'œuvre complique le fonctionnement du restaurant social, où l'accueil est assuré par des bénévoles. Or, à cause du covid, ces derniers sont moins nombreux depuis mars 2020. Enfin, l'Entraide constate depuis quelques années l'arrivée d'une nouvelle population dans le restaurant social, avec davantage de problèmes liés à la violence, aux addictions, etc., ce qui génère parfois des conflits et tensions plus ou moins difficiles à gérer.

Améliorations futures possibles :

L'Entraide relève plusieurs améliorations à venir. Tout d'abord, l'association a récemment obtenu une subvention lui permettant d'acheter des équipements pour transformer et faire des conserves de soupes ainsi que des plats cuisinés de légumes : ont ainsi été commandés un autoclave et des marmites. L'achat de ces équipements va permettre à l'association de concrétiser son projet de transformation de fruits et légumes (pour les soupes et les plats cuisinés de légumes) et de mettre en place un atelier de transformation de légumes 4ème gamme (éplucher, découper, mettre sous vide). L'objectif est double : il s'agit d'une part de pallier à la carence de clients durant l'été (les restaurants collectifs ferment alors même que c'est la pleine saison pour les fruits et légumes) et d'autre part de vendre davantage de légumes en local, notamment à destination des cantines scolaires (collèges, lycée, etc.). L'Entraide recherche actuellement un lieu pour cet atelier.

L'Épicerie solidaire de Mainvilliers, un soutien communal aux personnes précaires.



L'épicerie solidaire de Mainvilliers est une structure communale apportant une aide ponctuelle aux personnes rencontrant des difficultés sociales. En plus de vendre des produits à 10% de leur valeur marchande, elle propose des actions individuelles et collectives à destination des bénéficiaires afin de les accompagner vers l'autonomie et l'accès à l'épicerie solidaire pour une durée de 1 à 3 mois renouvelable.

AUTEUR(S)

LENOUVEL MURIEL

m.lenouvel@ville-mainvilliers.fr

Fiche rédigée par **Tiphaine Cabaret**

PROGRAMME

Démarrage: 2015

Lieu de réalisation:

Mainvilliers

Budget: 60000

Origine et spécificités du financement : Commune

ORGANISME(S)

EPICERIE SOLIDAIRE DE MAINVILLIERS

Mainvilliers - 28300

6 Rue Jean Rostand

12 Salariés



CHARTRES
MÉTROPOLE

COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

15/07/2021

Domaine

Pauvreté, précarités

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Outil d'intervention

Outil opérationnel Mise à disposition (création, gestion, entretien, développement) d'infrastructures/outils/équipements (marché, bâtiment, ressources électroniques, etc.)

Type d'objectif

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

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Sociaux Création et renforcement du lien social

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Type de structure

Établissement public Etablissement public

Bénéficiaires

Population urbaine

Population précaire

Type d'action

Consommation Alimentation solidaire

Champ d'action

Agir en faveur de l'accès à l'alimentation

ORIGINE ET CONTEXTE

L'épicerie solidaire de Mainvilliers a été créée en 2015 par le Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) de Mainvilliers qui gère également l'épicerie. Cette structure municipale a été mise en place pour répondre à un besoin d'accompagnement d'un public mainvillois en situation de précarité. L'accompagnement se fait autour de thématiques liées à la vie quotidienne et des besoins primaires telles que la consommation, l'habitat, l'insertion sociale et professionnelle, l'alimentation et la santé. Cette épicerie remplace la distribution alimentaire assurée par la Croix-Rouge.

OBJECTIFS

Aider les familles de façon ponctuelle en leur permettant de voir des professionnels de santé, d'accéder à des produits de première nécessité à des prix très bas, pour lutter et sortir de la précarité dans laquelle elles peuvent se trouver.

Accompagner les bénéficiaires dans leurs démarches et leur projet (par exemple pour la gestion du budget pour payer une facture, mise en place d'un échéancier par exemple)

Accompagner les bénéficiaires sur les thématiques de santé et santé mentale et d'alimentation (prévention diabète, alimentation de qualité et variée, psychologue)

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Vente de produits d'alimentation, produits d'entretien à 10% de leur valeur marchande et à 20% pour les produits d'hygiène
- Aide ponctuelle sous forme de contrat d'engagement (de 1 à 3 mois renouvelable, maximum 6 mois puis les bénéficiaires peuvent faire une nouvelle demande auprès des travailleurs sociaux). Tout travailleur social peut envoyer un dossier et la commission statue la durée de l'aide de la famille.
- Achat de produits auprès de la Banque Alimentaire à quelques centimes la tonne
- Récupération des invendus auprès de Leclerc et Intermarché
- Les produits alimentaires sont rangés dans l'épicerie selon trois catégories : les aliments ayant une étiquette verte sont les aliments que l'on peut consommer de façon quotidienne, les aliments étiquetés en orange peuvent être consommés plusieurs fois par semaine et les aliments de la catégorie rouge sont à limiter (à consommer une fois par semaine).
- La mise en place d'ateliers de cuisine (plusieurs fois par an pour apprendre à composer une assiette équilibrée, la prévention contre le diabète, etc.)
- Espace d'échange, d'écoute et de partage
- Vente de vêtements (les vêtements sont des dons, ils doivent être propres et pas abîmés et sont vendus à moins d'un euro).
- Possibilité de faire un bilan de santé au centre de sécurité sociale à Lucé (médecin, dentiste, ORL, gynécologue)
- Distribution de colis d'urgence (de façon exceptionnelle sur demande d'une assistante sociale)

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

L'épicerie aide jusqu'à 50 familles maximum par semaine. Plus de 500 personnes au total ont bénéficié de l'aide de l'épicerie solidaire, ce qui représente près de 24 tonnes de nourritures vendues. Douze bénévoles permettent le bon fonctionnement de l'épicerie.

ORIGINALITÉ

L'épicerie solidaire met en place un contrat d'engagement réciproque (les familles viennent acheter des produits à des faibles prix et peuvent ainsi payer une facture). Il ne s'agit pas de "donner des colis alimentaires" mais de permettre aux bénéficiaires de faire leur choix, d'acheter des produits comme s'ils étaient en magasin et régler leurs factures en bénéficiant d'un accompagnement. Ce n'est pas seulement une épicerie mais un lieu de partage.

PARTENARIAT(S)

Dons financiers, matériels et alimentaires par GRDF, Leclerc, Intermarché, la Banque Alimentaire. La Banque alimentaire approvisionne l'épicerie.

Le Conseil départemental ainsi que le CIAS et le CIDFF sont des partenaires qui proposent des rendez-vous à l'épicerie, organisent des ateliers.

Des résidents de la fondation d'Aligre aident à la distribution des produits de l'épicerie.

Des professionnels de santé viennent également à l'épicerie pour aider les familles :

- une juriste Centre d'Information sur le Droit des Femmes et des Familles une journée par semaine
- cinq assistantes sociales sont présentes plusieurs jours dans la semaine- une conseillère en économie sociale et familiale pour le RSA est présente une journée par semaine
- l'association Diabète 28 intervient également une semaine par mois
- une psychologue est présente 15 jours par mois

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Mobilisation des bénéficiaires aux activités proposées
- Locaux devenus trop petits
- Manque de moyens humains

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Diversifier les activités proposées
- Temps d'échange collectif
- Recherche de salles pouvant accueillir les actions collectives
- Recherche de subventions pour financer les actions

Améliorations futures possibles :

- La directrice souhaiterait que les bénéficiaires puissent être bénévoles dans l'épicerie et travailler un peu en mettant les produits en rayon par exemple.
- L'épicerie souhaite également intégrer une socio-esthéticienne pour travailler sur le bien-être et le rapport au corps.
- Volonté de travailler plus sur l'alimentation et les bienfaits du sport avec une diététicienne.

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

- Être à l'écoute des bénéficiaires
- Mettre en lien les bénéficiaires avec des professionnels de santé et les partenaires sociaux
- Contrat adapté à chaque bénéficiaire

La Fabrique Locale, un restaurant d'insertion pour promouvoir une cuisine saine et locale.

LA FABRIQUE LOCALE
RESTAURANT
ET
ENTREPRISE D'INSERTION



La Fabrique Locale, à Tauxigny, a vu le jour en mars 2020 grâce à la volonté de deux associés : Jean Marie Beffara et Ludivine Antigny. Le concept est simple : faire de la restauration locale, si possible bio, tout en aidant des personnes en réinsertion à avoir un cadre de travail sain et adapté.

AUTEUR(S)

BEFFARA JEAN-MARIE
Associé
contact@lafabriquelocale.fr
Fiche rédigée par **Sophie levasseur**

PROGRAMME

Démarrage: 9 mars 2020
Lieu de réalisation: Tauxigny

ORGANISME(S)

LA FABRIQUE LOCALE
Tauxigny-Saint-Bauld -
37310
145 Rue Gilles de Gennes
7 Salariés

COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

04/11/2021

Domaine

Alimentation

Emploi et insertion

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

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

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

Développement local Maintien et/ou création direct(e) d'emplois

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre et Loire

Type de structure

Coopérative Coopérative

Bénéficiaires

Population rurale

Population urbaine

Type d'action

Consommation Restauration responsable

ORIGINE ET CONTEXTE

Jean-Marie Beffara, ancien député, a travaillé pendant plus de 20 ans dans le domaine de l'insertion professionnelle et souhaitait créer un projet coopératif avec son associée, Ludivine Antigny.

Ils créent donc la SCOP "Les Champs libres" en décembre 2019 puis l'entreprise d'insertion « La Fabrique Locale » en mars 2020 pour accompagner des personnes en difficultés sociales et professionnelles et de leur permettre d'accéder à l'emploi par l'activité économique par la restauration, le service à la livraison et l'accueil de réceptions. La structure a un agrément de l'Etat pour recruter des salariés en CDDI (Contrat à Durée Déterminée d'Insertion) pour une durée de 4 mois minimum à 24 mois maximum (3 postes pourvues sur 5 actuellement).

L'objectif est de proposer un temps de transition en ayant un emploi, tout en affinant un projet professionnel qui ne sera pas nécessairement en lien avec la restauration. Pendant toute la durée du contrat, les salariés seront accompagnés afin de préparer leur projet et de les soutenir dans un retour vers l'emploi durable. La restauration est un des leviers permettant d'apporter un cadre, de retrouver des repères et de la confiance en soi.

OBJECTIFS

- Permettre la réinsertion de personnes éloignées du milieu professionnel
- Proposer des repas sains, avec des produits de qualités et locaux, en étant accessibles financièrement
- Améliorer les relations producteurs/consommateurs en proposant des moments collectifs (marchés de producteurs par exemple)

ACTIONS MISES EN OEUVRE

La Fabrique Locale s'est constituée autour de 4 axes :

- La réinsertion
- La restauration
- La livraison de 80 repas au centre de loisir de Tauxigny et Chedigny (3.10 euros le repas)
- La réception pouvant accueillir 300 repas lors d'évènements festifs (mariages, séminaires...)

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Le rythme de croisière pour l'instant est de 40 à 45 couverts par service, avec l'objectif d'augmenter les couverts d'ici 1 an. Pour l'instant, sur les 16 mois d'existence de la Fabrique, ils n'ont fonctionné que 5 mois suite aux différents confinements et restrictions sanitaires.

Les plats sont préparés par un chef cuisinier, qui se fait livrer les produits locaux et/ou bio par les producteurs.

Les salariés en contrat d'insertion travaillent sur tous les postes : cuisine, service, entretien. Ainsi, ils reprennent confiance en eux, et retrouvent un cadre de travail, avec des horaires, des objectifs de travail...

Il y a 3 salariés permanents (les deux associés et le chef cuisinier), ainsi que 3 personnes en insertion (possibilité d'avoir deux postes supplémentaires).

ORIGINALITÉ

« Nous souhaitons être une gastronomie populaire, c'est-à-dire travailler en circuit court, de sortir de cette image du bio élitiste pour proposer nos repas dans un cadre ordinaire »

PARTENARIAT(S)

- Famille rurale de Tauxigny et Chedigny (centre de loisirs)
- Une dizaine de producteurs du territoire
- A travers Champs, collectif d'agriculteurs ayant pour objectif de proposer un marché hebdomadaire (démarrage en septembre 2021)

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Certaines filières ne sont pas formalisées pour la restauration, notamment la filière bovine. Par exemple, la restauration a besoin d'un morceau de viande à griller en quantité suffisante, alors que les producteurs livrent plusieurs morceaux en caissette.
- Difficile d'avoir des producteurs de légumes bio, car ils ont déjà leurs débouchés.
- Pas assez de communication par manque de temps.
- Questionnement autour de la livraison de repas auprès de la restauration scolaire :
 - Est-ce que les salariés en insertion s'y retrouvent car c'est peut-être moins valorisant de cuisiner pour 300 repas plutôt que 40 en cuisine traditionnelle.
 - Comment trouver un équilibre financier entre les repas classiques et la restauration collective ? De plus, la livraison des repas en restauration collective demande un agrément sanitaire européen. Pour l'instant, la Fabrique peut garder ce dimensionnement (80 repas/jour) avec cet agrément.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Acheter des légumes bio au jardin d'insertion de Mettraye
- Tester à petite échelle la livraison de repas aux centres de loisirs et l'activité restauration traditionnelle

Améliorations futures possibles :

- Restructurer la filière viande, en lien avec d'autres structures de restauration (EPHAD, collège, lycées) : Il pourrait y avoir une complémentarité dans les commandes. Le GABTTO se penche sur la question avec un collectif d'éleveurs en sud Touraine.
- Possibilité de création d'une plateforme pour mettre en lien producteurs et restaurateurs (Biocentre ? in pact 37 ? communauté de communes ?)
- Installation d'un maraîcher à côté de Loches, qui pourrait travailler avec une structure d'insertion « Orchis »

Le tiers-lieu "Au Grès des Ouches", l'alimentation locale au service du lien social.



Le tiers-lieu « Au Grès des Ouches » a vu le jour en 2018 à Morogues (18). Ouvert à tous, il a la particularité de proposer des services de proximité participatifs et coopératifs, pas uniquement tournés vers l'alimentation : épicerie, restaurant, café, espace public numérique, co-working...

AUTEUR(S)

MENGUAL LOUL

coordination@augresdesouches.fr

Fiche rédigée par **PETR Centre-Cher**

PROGRAMME

Démarrage: mai 2018

Lieu de réalisation:
Morogues

ORGANISME(S)

AU GRÈS DES OUCHES

Morogues - 18220

2 Grande Rue

18 Salariés / 40 Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

24/09/2021

Domaine

Alimentation

Lien social, intergénérationnel

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Distributeur

Type d'objectif

Sociaux Création et renforcement du lien social

Développement local Structuration/maintien de filières locales

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Cher

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Population rurale

Population urbaine

Type d'action

Distribution/commercialisation Création de circuits de proximité (géographique)

ORIGINE ET CONTEXTE

Le tiers-lieu « Au Grès des Ouches » a été créé en mai 2018 à Morogues par un collectif d'habitants regrettant l'absence d'un lieu permettant aux habitants de se retrouver et ainsi de redynamiser le cœur du village. Le

collectif a alors créé un centre social autogéré dans un local qu'il possédait dans le bourg. Cette dynamique a abouti à la mise en place de différents projets sur le territoire : des jardins partagés pour cultiver des légumes, une association afin de mutualiser les moyens de transport et une association pour mutualiser les outils informatiques. Est ensuite venue l'idée de transformer le centre social en tiers-lieu et de créer une association pour le gérer.

OBJECTIFS

Le tiers-lieu a pour objectif de créer de la convivialité et de favoriser le lien social en plein cœur du village de Morogues afin de contribuer à redynamiser ce dernier. Il propose ainsi une pluralité de services de proximité, parmi lesquels certains sont liés à l'alimentation locale et en partie issue de l'agriculture biologique. Il est ouvert à tous les publics, quelle que soit leur zone géographique de provenance ou leur âge.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

En matière d'alimentation, le tiers-lieu est constitué tout d'abord d'une épicerie approvisionnée par les producteurs locaux, par des fruits et légumes bio provenant de Biocoop Restauration et en aliments non bio provenant de Métro. Un cahier des charges prévoit la présence d'une certaine quantité de produits locaux en fonction des prix d'achat et de revente. Le tiers-lieu comporte également un espace café-restaurant proposant des produits à prix abordable et cuisinés par un cuisinier salarié de l'association. En outre, sont également préparées des prestations traiteurs pour des organismes extérieurs. Les autres services proposés concernent la présence de bureaux et d'espaces de travail (mis à disposition gratuitement pour les associations du territoire et pouvant être loués par les particuliers et entreprises), ou encore un espace de co-working, une friperie gratuite accessible à tous...

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Signe de sa réussite, le tiers-lieu attire beaucoup de clients de tous âges, provenant d'une vingtaine de kilomètres aux alentours, y compris des personnes ne résidant pas dans le secteur mais ayant apprécié cet environnement lorsqu'elles étaient confinées à Morogues durant la crise sanitaire en 2020. En plus des 4 emplois salariés créés, ce sont surtout les adhérents qui participent activement au fonctionnement du tiers-lieu en se relayant pour effectuer des permanences (tenue de l'épicerie, service au café/restaurant, ménage, tâches administratives...). Au niveau économique, les gains sont suffisants bien que la crise sanitaire a engendré une perte importante de chiffre d'affaires en 2020 dont les conséquences se font encore ressentir aujourd'hui.

ORIGINALITÉ

La particularité et l'avantage d'un tiers-lieu est de favoriser les interactions entre les différents services proposés, par exemple en incitant des personnes venues faire du coworking à consommer local en achetant à l'épicerie. En outre, il s'agit d'un service assez peu répandu sur le territoire puisque c'est le seul tiers-lieu présent sur la communauté de communes des Terres du Haut Berry.

PARTENARIAT(S)

« Au Grès des Ouches » s'approvisionne auprès des producteurs locaux (qui viennent livrer au tiers-lieu) : la ferme des Anes à Neuvy-Deux-Clochers pour les fromages de chèvre ; la ferme de Rechignon à Rians pour la farine ; l'entreprise Rians pour le fromage blanc ; la SICABA de Bourbon-l'Archambault pour la viande (le reste de la viande provient de Métro mais reste locale) ; l'ESAT de Dun-sur-Auron pour les poulets bio ; les bières proviennent de Sancerre, de Ourouer-les-Bourdelins et de Loye-sur-Arnon (La Brasserie Sancerroise, La Ouche Nanon, La Trinquette...). En outre, « Au Grès des Ouches » a des liens avec BioBerry, la Région (« A vos ID » pour le matériel et le financement partiel d'un poste + « CAP Asso »), la CAF (versement d'une prestation de service annuelle pour l'espace de vie sociale). Enfin, une convention de partenariat est établie avec la Ligue de l'Enseignement de Bourges pour l'accueil de services civiques en milieu rural.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Bien que le cahier des charges prévoit l'achat d'une certaine quantité de légumes, les objectifs ne sont pas atteignables pour les fruits et légumes car les maraîchers les plus proches ont déjà une clientèle suffisante et ne vendent au tiers-lieu que leur surplus, ce qui ne suffit pas.
- De plus, un manque de ressources financières est apparu suite à la crise sanitaire, ce qui a obligé le tiers-lieu à suspendre ses services liés à l'alimentation (épicerie, restaurant, café) pendant 10 mois sans pour autant

percevoir d'aide financière.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Pour pallier ces difficultés, « Au Grès des Ouches » envisage quelques solutions. D'une part, une réflexion est menée pour réorganiser l'approvisionnement des fruits et légumes et ainsi être moins dépendant du magasin Biocoop. D'autre part, un achat de locaux est en réflexion.

Améliorations futures possibles :

« Au Grès des Ouches » souhaite concrétiser des projets dans un futur proche. Tout d'abord, le tiers-lieu souhaite proposer davantage de produits issus de l'agriculture biologique, et transformer le restaurant en cantine en cuisinant des plats moins sophistiqués et plus abordables, tout en gardant un état d'esprit convivial. Enfin, le tiers-lieu aimerait proposer davantage de services en mettant en place une auto-école et un garage, en partenariat avec l'association APAT (Adhésion au Partage Associatif des Transports) de Humbligny.

L'Assiette, un restaurant solidaire et convivial.



L'Assiette est un restaurant social et solidaire créé en 2015 à Châteauroux. L'objet de ce lieu de rencontre est de permettre aux personnes en difficultés financières d'aller au restaurant à moindre coût et de favoriser le lien et la mixité sociale. Ce restaurant propose chaque midi, du lundi au vendredi, des repas élaborés par des bénévoles, et vendus à des tarifs adaptés aux différents revenus.

AUTEUR(S)

JOLY JEAN-CLAUDE

Président

l.assiette61@orange.fr

Fiche rédigée par **Audrey Teoh**

PROGRAMME

Démarrage: 2015

Lieu de réalisation:
Châteauroux

Origine et spécificités du financement :
Autofinancement et dons

ORGANISME(S)

L'ASSIETTE

Châteauroux - 36000
6 Avenue de la Chatre
/ 30 Bénévoles



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

27/07/2021

Domaine

Alimentation

Exclusion et isolement

Pauvreté, précarités

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

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

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

Sociaux Création et renforcement du lien social

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Population précaire

Population urbaine

Type d'action

Consommation Alimentation solidaire

ORIGINE ET CONTEXTE

Ce projet est issu de l'expérience de ses fondateurs, notamment Claude Joly, dans le domaine du social et de l'aide alimentaire. En 2013, plus de 1000 familles sont inscrites dans les associations d'aides alimentaires du territoire. Ces derniers souhaitent alors permettre à ceux qui n'en n'ont pas les moyens, de manger au restaurant. Fort de leur expérience en restauration, ils proposent des repas traditionnels élaborés à partir de produits frais provenant principalement de la banque alimentaire et de producteurs locaux.

OBJECTIFS

Le but n'est pas seulement que les personnes puissent manger à leur faim, la convivialité est un enjeu essentiel du projet. L'objectif au-delà de leur proposer des plats traditionnels et goûtus, c'est aussi d'aider les personnes en situation de précarité à sortir de l'isolement, en allant à la rencontre des autres et en échangeant autour d'un bon repas.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Un lieu convivial qui favorise un bien-être, comme un restaurant habituel : la commande est prise à table et les clients peuvent choisir ce qu'ils veulent, les tables sont petites et l'endroit est chaleureux. Le lieu est ouvert du lundi au vendredi de 11h à 15h, le restaurant propose aussi de la vente à emporter suite aux restrictions liées à la situation sanitaire et de la Covid-19.

Des tarifs préférentiels sont proposés au prix de 8 euros pour le menu (tarif solidaire) et de 3 euros (tarif social). Le tarif solidaire permettant de proposer les tarifs sociaux aux personnes en situation de précarité.

Des animations et des repas spéciaux ont lieu lors de certains événements : 150 repas « améliorés » sont servis à Noël et à Pâques. Pour ces occasions, des musiciens sont invités pour encore plus de convivialité et d'animation.

L'approvisionnement des stocks alimentaires peuvent provenir des dons volontaires afin de compléter les stocks issus principalement de la Banque alimentaire (pour les fruits et légumes notamment) et de certains producteurs ou grossistes locaux (viande, fromage, etc.) qui proposent leurs produits à prix cassés lorsque les dates de péremption sont proches. Parfois, de la récupération est faite au liddl de Déols.

Une gestion des stocks est nécessaire pour éviter le gaspillage alimentaire, impliquant un savoir-faire pour improviser des menus variés avec les ressources disponibles.

Le restaurant fonctionne uniquement avec des bénévoles pour permettre de proposer des prix bas. Ils sont une trentaine à participer aux différentes tâches (service en salle, prise de commande, cuisine, etc.). Les bénévoles apprennent par l'expérience et favorisent le bon déroulement de chaque midi.

Des aides et financements sont ponctuellement données par des organismes (CAF, CCAS, département, etc.) pour s'équiper de frigos, boîtes à emporter par exemple. Toutefois, les frais de fonctionnement comme le local sont à la charge de l'association qui réalise parfois des actions d'autofinancement.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Le résultat est équilibré, car il a approximativement 80% de menus vendus au tarif social et 20% vendus au tarif solidaire. Le service le midi est estimé en moyenne à 50 couverts.

La création de lien social y est favorisée, des personnes qui venaient autrefois seules, mangent ensemble, discutent, des liens se créent aussi avec les bénévoles, etc.

La mixité sociale est présente, les gens de toute situation sont contents de venir, de se rencontrer, et d'échanger avec des gens issus de tout milieu. Les personnes solidaires qui viennent entre collègues évoquent le fait que cela leur permet d'éviter de parler que du travail.

ORIGINALITÉ

Ce projet de territoire est unique notamment dans sa façon d'aborder l'accès à l'alimentation pour tous dans une approche incluant l'alimentation avant tout comme un moyen de sortir de l'isolement en étant vecteur de lien et de mixité sociale.

PARTENARIAT(S)

Banque alimentaire (approvisionnement, en lien avec les Fonds Européens d'Aide aux plus Démunis (FEAD) ou avec les Potagers de Velles)

Châteauroux Métropole

CCAS

CAF (subvention)

EDF (aides)

Associations

Mission locale (système de ticket à 3 euros – acheté par la mission locale pour les jeunes en situation de précarité)

Producteurs (« jardins cultivés à Bitray, producteur à Mézières en Brenne avant, etc.)

Solidarité Accueil (mise en lien avec un public en situation de précarité)

IUT de l'Indre (organisation d'une cagnotte de récolte de fonds)

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Assez peu de difficultés rencontrées par les fondateurs. La Covid-19 a toutefois amené à répondre au souci des repas à emporter.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Achat d'un frigo-bar pour vendre à emporter dans la rue.

Améliorations futures possibles :

Une des idées est de proposer un espace café l'après-midi pour organiser des moments conviviaux (ateliers couture, tricot, débats, etc.)

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

Le plus grand facteur de réussite est le soutien autour du projet par les différents acteurs du territoire.

L'originalité du projet a tout de suite plu au plus grand nombre et les portes se sont ouvertes assez facilement.

Ceci est également dû au réseau de connaissances des fondateurs et des différents référents des structures du territoire.

L'Envol : une épicerie solidaire pour "remplir les frigos" et sortir de l'isolement.



L'épicerie solidaire l'Envol a été créée en 2012 par des mères du quartier prioritaire de la ville Saint Jean - Saint Jacques. Parties du constat que pour de nombreuses familles "les frigos sont vides" le but est de permettre l'accès à des ressources alimentaires à moindre prix. Au-delà de cette mission première, l'association permet une vraie écoute et un temps d'échanges et de lien social pour ces personnes isolées.

AUTEUR(S)

EDOUARD MAGUY

Présidente, Vice-Présidente,
Secrétaire

lenvol36@gmail.com

Fiche rédigée par **Audrey
Teoh**

PROGRAMME

Démarrage: 2012

Lieu de réalisation:

Châteauroux

Origine et spécificités du
financement :

Autofinancement et dons

ORGANISME(S)

ÉPICERIE SOLIDAIRE L'ENVOL

Châteauroux - 36000

6 Rue Max Hymans

/ 7 Bénévoles / 120
Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

27/07/2021

Domaine

Alimentation

Pauvreté, précarités

Exclusion et isolement

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

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

Sociaux Création et renforcement du lien social

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Population précaire

Population urbaine

Type d'action

Consommation Alimentation solidaire

ORIGINE ET CONTEXTE

Aux origines de l'Épicerie Solidaire L'Envol, des mamans qui emmènent leurs enfants à l'école et qui apprennent à faire connaissance. En discutant entre elles, elles s'aperçoivent qu'elles ont la même problématique de "frigos vides". Elle s'adresse alors au centre social de leur quartier pour leur faire part de leur constat. Elles apprennent alors l'existence d'un projet d'épicerie en train de voir le jour dans le quartier "Un geste" situé à l'est de Châteauroux. Elles entament un accompagnement avec le centre social du quartier et le CCAS pour mettre en œuvre leur propre projet. Suite à un an de réunions, d'accompagnement (mise en situation, accompagnement psychologique, etc.), de débats, de démarches, plusieurs personnes se sont jointes au projet et l'association est créée en 2012.

OBJECTIFS

Permettre l'accès digne à l'alimentation tout en favorisant le lien social, l'entraide et le pouvoir d'agir des habitants.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Inscription des bénéficiaires : d'abord, les personnes intéressées, s'inscrivent sur une liste d'attente au centre social, puis elles rencontrent les membres de l'association (tous bénévoles) qui leurs posent quelques questions qui constituent le dossier. Ce dernier passe en commission (composé des habitants) de façon anonyme (pour éviter la faveur ou la défaveur de leurs connaissances). Adhésion à l'Épicerie : Suite à ces premières démarches, si la personne est admise "bénéficiaire" selon plusieurs critères de revenus notamment, elle paie alors 3 euros d'adhésion à l'association.

Principes du fonctionnement :

- Prix : les bénéficiaires paient 10% de la valeur des produits. Une personne seule paie 13 euros par mois pour un panier équivalent à 130 euros. (Pour chaque personne supplémentaire au foyer + 3 euros, ex. 2 personnes : 16 euros ; 3 personnes 19 euros ; etc.). Les fruits et légumes sont vendus à part 25 centimes le kilo pour que les bénéficiaires puissent choisir en fonction de ce qu'ils aiment.
- Produits : les bénéficiaires passent commande à l'épicerie à l'aide d'une feuille répertoriant les produits types disponibles à la Banque Alimentaire où sont effectués les achats.
- Colis et distribution : la marchandise est réceptionnée chaque semaine le mardi par les bénévoles qui préparent les colis pour qu'ils puissent être récupérés le lendemain par les bénéficiaires de 9h à 12h.
- Fonctionnement et gouvernance de l'association : en bureau composé d'une présidente, d'une vice-présidente, de deux secrétaires, et de deux trésorières et 6 ou 7 bénévoles qui viennent aider.
- Actions ponctuelles et partenariats : des colis d'urgences sont réalisés dans certains cas en lien avec les assistantes sociales du CCAS pour des personnes dans le besoin. Des collectes et des distributions de produits d'hygiène sont aussi organisées en partenariat avec des collèges et lycées.
- Financement : L'association fonctionne avec une subvention du CCAS, et aussi grâce à leurs actions d'autofinancement (barbecue, fête de quartier, etc.) notamment pour réaliser des repas conviviaux et gratuits (Noël, Pâques, etc.).

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Nombre de bénéficiaires : les bénéficiaires sont au nombre de 50 par mois, qui renouvellent leur adhésion en fonction de la liste d'attente. En moyenne sur l'année, il y a 120 bénéficiaires. Public ciblé : parmi les bénéficiaires, il y a beaucoup de personnes isolées, une trentaine de familles, pas trop de jeunes car plutôt le public de l'épicerie sociale DOMIFASOL qui est proche géographiquement. Création de lien social : l'accueil et la convivialité sont au centre du projet qui crée du lien social car il y a beaucoup de personnes isolées. Le café est offert, des voyages sont organisés et pris en charge par l'épicerie (ex. au PAL, un centre aquatique) avec seulement une petite partie à la charge des bénéficiaires. Territoire(s) d'action : dans un premier temps, l'association était ouverte seulement à Beaulieu, puis le projet s'est élargi avec des personnes venant de Niherne, Saint Christophe, des quartiers prioritaires, de Buzançais.

ORIGINALITÉ

C'est une épicerie solidaire, et non sociale, car les bénévoles peuvent être bénéficiaires contrairement à une épicerie sociale.

Des horaires de passage ont été mis en place pour que les bénéficiaires n'aient pas à devoir faire la queue comme pour les autres lieux de distribution alimentaire. (5 personnes par tranches de 15 minutes pour éviter l'attente).

PARTENARIAT(S)

Banque alimentaire (approvisionnement)
CCAS (subvention mensuelle)
Le centre social Saint Jean - Saint Jacques (accompagnement)
Collège Beaulieu – classe d'élèves en difficultés (action ponctuelle)

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Baisse du nombre de bénévoles suite aux mesures sanitaires.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Équipe plus restreinte qui s'entend bien avec une bonne ambiance.

Améliorations futures possibles :

Obtenir un endroit à eux car pour le moment local est emprunté, et, est loué à d'autres personnes, ce qui nécessite beaucoup de manutention. L'idée serait de créer un espace convivial avec une salle d'attente, un espace pour se servir soi-même, etc.

Plein d'idées comme par exemple des ateliers cuisine, proposer des petits déjeuners, etc.

"Idéalement, l'objectif serait de fermer l'épicerie, ce qui voudrait dire que nous n'en avons plus besoin".

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

Prendre le temps de faire les choses : faire connaissance, débattre, se mettre d'accord, etc.

L'accompagnement des bénéficiaires par les bénévoles peut être très lourds car ces derniers ne sont pas toujours préparés aux vécus et aux situations complexes que les premiers leur partagent. Il n'est ainsi pas toujours facile de prendre du recul et de distinguer sa vie personnelle avec sa vie associative.

Faire en sorte de créer un lieu convivial et qui favorise le lien social.

Le Marché d'Isidore, l'épicerie solidaire de Chartres



Le Marché d'Isidore est une épicerie solidaire à l'initiative du maire de Chartres pour accompagner les personnes en situation de précarité. Les bénéficiaires ont une aide ponctuelle et un soutien leur permettant d'acheter des produits alimentaires et d'hygiène à 10% de leur prix de vente en magasin classique. Des ateliers de prévention et de sensibilisation sur la santé (diabète) sont organisés avec les partenaires de l'épicerie.

AUTEUR(S)

TASSART PATRICK
Président
marcheisidore@sfr.fr
Fiche rédigée par **Tiphaine Cabaret**

PROGRAMME

Démarrage: 2014
Lieu de réalisation: Chartres

ORGANISME(S)

LE MARCHÉ D'ISIDORE
Chartres - 28000
35 Rue du Repos
/ 35 Bénévoles



COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

26/07/2021

Type de structure

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Bénéficiaires

Population urbaine

Population précaire

Type d'action

Consommation Alimentation solidaire

Champ d'action

Agir en faveur de l'accès à l'alimentation

Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Envergure du programme

Locale

Outil d'intervention

Outil opérationnel Mise à disposition (création, gestion, entretien, développement) d'infrastructures/outils/équipements (marché, bâtiment, ressources électroniques, etc.)

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

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

Sociaux Création et renforcement du lien social

Pédagogiques Amélioration de l'accès à l'information

ORIGINE ET CONTEXTE

Le Marché d'Isidore est un projet lancé par le maire de Chartres en 2014 en lien avec les différentes associations caritatives. Ce sont les associations qui gèrent l'épicerie solidaire avec le soutien de la ville de Chartres. L'épicerie s'adresse aux habitants de la ville de Chartres selon certains critères sociaux, pour leur permettre d'acheter des denrées alimentaires à des prix réduits. Le Secours catholique effectuait la distribution alimentaire avant la création de l'épicerie solidaire, aujourd'hui elle fait partie des associations qui font vivre l'épicerie.

OBJECTIFS

- Apporter une aide ponctuelle et un soutien aux personnes en situation de précarité
- Accompagner les bénéficiaires sur les thématiques de santé (prévention diabète)

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Vente de produits alimentaires et d'entretien à des coûts réduits (entre 10 et 30% des prix pratiqués en grande surface). Le prix du panier moyen est de 3€, ce qui correspond à 30€ en grande surface.
- Accompagnement par un contrat de 3 mois renouvelables deux fois maximum suivi d'un délai de carence d'un an. Les bénéficiaires n'ont pas tous le droit au même montant de droits suivant les moyens qu'ils ont.
- Le centre médical de Brétigny intervient régulièrement pour sensibiliser les bénéficiaires sur les actions diabètes -Mise en place d'atelier autour de l'alimentation (activité stoppée depuis la crise sanitaire). Les produits sont livrés par la Banque alimentaire de façon hebdomadaire
- Épicerie ouverte le mardi matin et le jeudi après-midi

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Ce sont 40 tonnes de denrées alimentaires qui sont reçues chaque année au Marché d'Isidore et qui permettent d'aider près de 400 foyers chartains par an. Plus de 1000 personnes ont pu bénéficier d'une aide ponctuelle grâce à l'épicerie solidaire. Les bénéficiaires sont majoritairement des adultes de 35-40 ans. Bonne participation des bénéficiaires aux ateliers de prévention sur le diabète.

ORIGINALITÉ

L'épicerie solidaire le Marché d'Isidore donne de nouveaux repères aux bénéficiaires et leur permet de gérer leur budget en choisissant et payant leurs produits à l'épicerie. Les bénéficiaires s'engagent avec l'épicerie via un contrat qui détermine la durée de l'aide.

PARTENARIAT(S)

Partenaires : Ville de Chartres (mise à disposition d'un local municipal), Secours catholique Banque Alimentaire d'Eure et Loir, centre médical de Brétigny, Centre Intercommunal d'Action Sociale (CIAS) de Chartres, association ReVIVRE (91).

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Les dossiers sur les possibles bénéficiaires sont parfois mal complétés avec un manque de précision sur certains points.

Lors de l'approvisionnement, il manque parfois certains produits comme du beurre ou de la viande.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Si certains produits manquent alors l'épicerie les achète à Promocash où à l'association ReVIVRE qui est agréée entreprise d'insertion par l'économie et qui commercialise des produits alimentaires et d'hygiène à prix bas.

Améliorations futures possibles :

Ouverture du dispositif aux étudiants

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

- Avoir une bonne équipe de bénévoles
- Trouver des partenaires

Les Potagers de Velles : un projet alimentaire inclusif et solidaire.



Les Potagers de Velles ont été créés en 2006. L'objectif est de favoriser l'insertion sociale et professionnelle des personnes éloignées de l'emploi grâce à l'activité de maraîchage biologique. Portés par l'association Solidarité Accueil, ils sont situés sur un terrain de 5,5 hectares à Velles. La production est ensuite vendue aux adhérents consommateurs en paniers distribués aux points relais.

AUTEUR(S)

RETY MARIE

Directrice du pôle économique
potagersdevelles@solidarite-accueil.fr

Fiche rédigée par **Audrey Teoh**

PROGRAMME

Démarrage: 2006

Lieu de réalisation: Grand Champ, Velles

Budget: 746000

Origine et spécificités du financement : 30% ventes de paniers Et principalement aides publiques de l'Europe, de l'État, du département.

ORGANISME(S)

LES POTAGERS DE VELLES (SOLIDARITÉ ACCUEIL)

Châteauroux - 36000

20 Avenue Charles de Gaulle

6 Salariés / 400 Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

27/07/2021

Domaine

Agriculture

Alimentation

Emploi et insertion

Environnement

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

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

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

Développement local Maintien et/ou création direct(e) d'emplois

Environnementaux Dépollution des modes de production agricole (introduction d'alternatives aux intrants chimiques, pesticides, fongicides...)

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Population rurale

Chômeurs

Type d'action

Services d'accompagnement Formation, gestion, aide technique, juridique...

ORIGINE ET CONTEXTE

Les Potagers de Velles ont été créés en 2006 à Velles, portés par l'association Solidarité Accueil. Cette association vient en aide aux personnes en situation de précarité sociale et/ou professionnelle en proposant des solutions en termes d'hébergement, de logement, et d'insertion professionnelle au travers de leurs différents pôles d'activités dont les Potagers de Velles fait partie. C'est un Atelier et Chantier d'insertion autour de l'activité de maraîchage biologique.

Les Potager de Velles adhèrent au réseau Cocagne, une association nationale qui regroupe les structures de production maraîchère au moyen de l'insertion par l'activité économique. Les premiers Jardins de Cocagne ont été créés en 1991 pour lutter contre l'exclusion des personnes vivant en milieu rural. L'idée était de développer l'offre de travail aux publics en difficulté tout en favorisant les circuits courts pour les clients adhérant à l'association.

OBJECTIFS

L'objectif du programme consiste à créer de l'emploi et de l'activité pour les personnes éloignées de l'emploi, en utilisant comme support le maraîchage biologique et ainsi, faciliter l'accès à l'alimentation locale et de qualité pour tous.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Accompagnement et formation des personnes éloignées de l'emploi au métier de maraîcher biologique. Elles sont accompagnées entre 6 mois (renouvelables 24 mois – dérogation à 5 ans pour personnes RQTH) en CDDI et sont encadrées par 4 encadrants techniques ainsi que 2 chargés d'insertion professionnelle qui les suivent et les orientent dans le développement de leurs projets, démarches professionnelles et démarches sociales.
- Production d'une diversité de variétés pour pouvoir proposer des paniers diversifiés en toute saison. Commercialisation en panier de légumes bio, locaux et de saison, sur des points relais à destination des adhérents qui s'engagent à utiliser les légumes bio, locaux et de saison du panier, sans savoir en avance la composition exacte de celui-ci. Ils cotisent à l'association Les Amis des Potagers de Velles qui oeuvre pour les salariés en réinsertion en développant des actions de soutien à leur activité. C'est pourquoi, les adhérents sont aussi appelés consomm'acteurs car ils contribuent par leur achat de panier, à un acte citoyen. Par ailleurs, des paniers sont proposés à des tarifs préférentiels aux personnes en situation de réinsertion professionnelle. Les autres parties de la production sont commercialisées en « demi-gros » et approvisionnent des structures régionales (Val Bio Centre, une structure d'insertion basée à Blois qui reconditionne des paniers de légumes et sont livrés en région parisienne). Certains débouchés sont en circuits courts et approvisionnent des épiceries sociales et solidaires, des restaurateurs, des commerces, des épiceries locales ou encore Cagette et Fourchette (voir leur fiche initiative pour plus de détail).
- Adhésion au réseau Cocagne qui permet un accompagnement technique (par exemple, des ingénieurs agronomes donnent des préconisations 1 à 2 fois par an) et un réseau de partage de pratiques avec d'autres projets similaires pour améliorer le modèle (par exemple, il y a des points réguliers entre pairs sur le modèle économique, groupes direction, groupe chargée d'insertion, etc.).
- Développement de la structure et de ses équipements avec aujourd'hui, plus de 8000 m2 de serres. Financement issu de la vente des paniers (30% du budget total), des aides de l'Etat sur les postes en insertion (CDDI), des aides du département pour l'accompagnement des personnes bénéficiaires du Revenu de Solidarité Active (RSA) et de Fonds Européens.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Aujourd'hui, l'équilibre budgétaire est atteint. De nouveaux points de dépôts ont ouvert et le nombre d'adhérents est stable. Près de 400 consomm'acteurs adhèrent au projet des Potagers de Velles. 56 personnes y sont salariées (40 hommes et 16 femmes). Parmi elles, 20% sont des sorties dites positives et les personnes retrouvent un emploi au regard des critères de la DIRECCTE. Le chiffre d'affaires dégagée par la structure est de 288 927 euros en 2020.

ORIGINALITÉ

Si la distribution de paniers de fruits et légumes semble aujourd'hui assez commune, celle-ci ne l'était pas au début. De plus, la combinaison de l'insertion professionnelle, du maraîchage biologique et de l'accès à une alimentation de qualité est assez peu développée sur le territoire et ils sont les seuls à traiter communément ces

thématiques sur le Pays Castelroussin Val de l'Indre.

De plus, une certaine originalité réside dans le fait que les salariés y trouvent un espace d'expérimentation en s'essayant à des cultures originales telles que le Yaku (ou plus communément appelé poire de terre), la cacahuète, la patate douce, etc.

PARTENARIAT(S)

Les Potagers de Velles sont ancrés sur le territoire et ont développé de nombreux partenariats avec des structures locales notamment dans le monde agricole (GDAB36, Cagette & Fourchette, etc.), dans le milieu de l'insertion professionnelle (Agir, Mob D'emploi 36 & Intermaid, etc.) ou encore dans le domaine de la commercialisation/distribution (L'échoppe Bio et Bien-être, l'Épicerie du Coin, Alimentation générale, Val Bio Centre, etc.). On note un partenariat en 2015 avec la Banque Alimentaire 36 pour mettre en place son jardin potager et notamment aider à la mise en culture et la récolte.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Les terres : au début, trouver des terres agricoles proches de l'agglomération puisque les bénéficiaires y vivent principalement, puis besoin de trouver de nouveaux espaces pour le développement du projet.
- Les investissements : au début, manque de ressources financières pour les investissements matériels et humains car cette activité va avec des besoins d'investissements productifs importants pour un fonctionnement à l'équilibre (coûts élevés des serres, des forages, des tracteurs, etc.) et besoin en ressources humaines (en main d'œuvre, compétences humaines spécifiques liées au maraîchage, etc.).
- La variété de la production : besoin de faire de la variété pour satisfaire les adhérents mais certaines ne sont pas possibles sur les terres locales.-La fidélisation des adhérents.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Les partenariats et le fait de voir les opportunités où elles sont. Il est plus simple de commencer ce projet avec la structure globale solidarité accueil car c'est une structure connue qui rend le projet crédible.
- Persistance et volonté, le fait que ce soit adosser à la structure associative qui est un « ensemblier » d'activités variées, permet de varier les sources de financement et les recettes dans les premiers temps, qu'une petite structure ne peut pas se permettre avec les décalages de trésorerie.
- Il arrive d'acheter des légumes à des producteurs bio pour pouvoir apporter de la variété mais dans la mesure du possible c'est leur production.-Sans cesse, il faut redynamiser et réorganiser et partir du principe que lien jamais acquis

Améliorations futures possibles :

C'est en évolution permanente notamment en ce qui concerne les investissements matériels (en 2020, création d'un forage, en 2021, mise en place d'une nouvelle serre, etc.) ou l'acquisition de nouvelles terres, ou la mise en place de logiciel de suivi pour les adhérents consommateurs, ou plus de visibilité et d'animation sur les réseaux sociaux, etc.

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

En fait, la réussite dans ce projet est très liée à la persévérance et au facteur humain. A un moment donné, il y a besoin de bons maraîchers, de compétences techniques, une bonne équipe technique, des CDDI motivés, un bon directeur, etc.

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

Recherche-action sociologie : la participation des salariés en insertion au modèle, des acteurs à part entière du projet (mise en place tutorat pour les nouveaux, intégration au CA, etc.).

Reconstruire ensemble, une régie de quartier engagée dans la création d'une filière locale vertueuse.



L'association Reconstruire Ensemble, labellisée Régie de Quartier, a été créée en 2000 et a développé de nombreuses actions dont la création de jardins partagés en 2013, la reprise du service À Ma Porte (livraison écologique du dernier kilomètre à l'aide de vélos cargo) en 2020 et la création d'une filière biodéchets. Ces trois activités se complètent et forment une filière locale vertueuse.

AUTEUR(S)

MONGUILLON BERNARD

Directeur

reconstruire.ensemble@wanadoo.fr

Fiche rédigée par **Tiphaine Cabaret**

PROGRAMME

Démarrage: 2000

Lieu de réalisation:
Mainvilliers

Budget: 2000000

Origine et spécificités du financement : Plus de 50% de subventions publiques et privées

ORGANISME(S)

RECONSTRUIRE ENSEMBLE

Mainvilliers - 28300

2 Avenue de Bretagne

100 Salariés / 11 Bénévoles / 30 Adhérents



CHARTRES
MÉTROPOLE

COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

23/07/2021

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Domaine

Alimentation

Environnement

Emploi et insertion

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Population urbaine

Type d'acteur

Valorisation non alimentaire de produits agricoles

Type d'action

Valorisation non alimentaire Valorisation des déchets

Type d'objectif

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

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

Sociaux Création et renforcement du lien social

Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

Développement local Maintien et/ou création direct(e) d'emplois

Développement local Structuration/maintien de filières locales

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

ORIGINE ET CONTEXTE

L'association loi 1901 Reconstruire Ensemble basée sur les quartiers prioritaires de la ville de Mainvilliers est conventionnée Atelier et Chantier d'Insertion sur 5 activités : hygiène et propreté, espaces verts, bâtiment, coiffeur solidaire et livraison écologique en vélo cargos depuis janvier 2021. Un jardin potager solidaire de 300 m² (carrés potager) a été mis en place et est animé depuis 2013. En 2014, l'ensemble de l'équipe espace vert a été sensibilisé à la gestion des bio déchets par compostage. Depuis 2020, elle a repris le service A ma porte qui est un service de livraison écologique en vélo cargos afin d'agir sur le dernier kilomètre et avec le projet de filière bio déchet, les vélos cargos pourront récupérer les bio déchets à différents points de collecte et l'emmener au composteur et par la suite livrer le compost à ceux qui le souhaitent (pour les animations avec les habitants ou en entreprise, utilisé sur les espaces verts de la collectivité ou bien utilisé par des maraîchers bio partenaires). Ces 3 actions (jardin potager partagé, service A ma porte et la filière biodéchets) sont complémentaires et permettent la création d'une filière verte locale.

OBJECTIFS

- Améliorer le cadre de vie des habitants-Favoriser l'insertion professionnelle et le lien social
- Créer d'une filière de collecte et de valorisation des biodéchets
- Créer une filière verte, vertueuse entre les 3 actions (potager partagé, service livraison à ma porte et filière biodéchets)
- Sensibiliser, animer et créer du lien social autour du jardin potager partagé
- Créer une dynamique autour de la filière biodéchets

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Distribution d'une cinquantaine de bio seaux et des sacs kraft aux habitants de Mainvilliers
- Formation du premier Maître Composteur d'Eure et Loir en 2016 par ADEME : encadrant technique secteur espace vert
- Gestion des 4 sites de compostage collectif (jardin partagé, collège, foyer restaurant de personnes âgées et un point de restaurant au centre de diabétologie)
- Animation et suivi du compostage partagé sur 17 sites du territoire de Chartres métropole
- Réponse à l'appel à projet innovants du Labo des Régies pour la réalisation d'une étude portée par Upcycle sur une filière de collecte et valorisation des biodéchets sur le territoire de Mainvilliers, Reconstruire Ensemble porte l'étude pour 6 régies de quartiers intéressés pour dupliquer le projet sur leur territoire
- Installation en cours d'un composteur électromécanique d'une capacité de 160 kg par jour soit en moyenne 55 tonnes par an, le composteur fonctionne 365 jours par an et fonctionne 24h sur 24, la gestion est automatique et il suffit d'apporter un peu de matière sèche
- Service À ma porte collecte déjà les bouchons plastiques et les cartouches d'encre pour qu'ils soient recyclés.
- Repas partagés au jardin potager partagé, installation composteurs, installation hôtels à insectes et nichoir
- Installation points d'apport volontaire compost pour les habitants

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Reconstruire Ensemble en reprenant le service A ma porte a repris les 3 vélos cargos et 2 salariés en CDI. Ce service livre 20 tonnes de marchandises en vélo cargo par mois, ce qui représente 500 livraisons par mois sur l'agglomération chartreuse et 1 500 km parcourus par mois. A ma porte accueille également un salarié en insertion et intervient sur un périmètre de 6 km autour de Chartres.

Reconstruire ensemble à l'agrément pour établir des contrats à durée déterminée d'insertion (CDDI).

ORIGINALITÉ

Rassembler différentes activités afin de créer une dynamique et une filière verte sur le territoire tout en proposant de nouveaux postes en insertion et de maintenir le lien social. Choix d'installer un composteur électromécanique avec broyeur intégré qui a une vie sans fin, créer de la chaleur qui détruit les bactéries et le compost peut être récupéré au bout de 2 mois. Il suffit d'ajouter de la matière sèche. Coût du composteur : 130 000€ (100 000€ par l'Etat et 30 000€ par l'Ademe). Implication des habitants en leur distribuant des sacs kraft et des bio seaux.

PARTENARIAT(S)

Partenaires du service à ma porte : Translocauto, DB Schenker, Mairie de Mainvilliers, Boulangerie Emotion Gourmande, les Vergers de Beauce, Handicall Chartres, Monoprix, la Mie Câline, les Vitrites de Chartres, etc.
Partenaires financiers : ADEME, Région Centre-Val de Loire, Europe, Etat, Département, Communauté d'Agglomération et Ville, Fondations
Partenariat collecte biodéchets : Collège Jean Macé, point de restauration du centre de diabétologie, foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Service à ma porte : certains partenaires donnent des colis trop volumineux et trop lourd, qui peuvent abîmer le vélo et impacter la santé du livreur, encore peu de colis pour le moment, les livreurs font souvent des retours à vide.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Définir les termes du partenariat avec les partenaires pour leur expliquer les limites de la livraison en vélo cargo (objet trop lourd, trop volumineux notamment).

Améliorations futures possibles :

Développer le service A ma porte pour pouvoir faire de la prospection, trouver de nouveaux partenaires pour avoir des circuits définis et ne pas rouler à vide, par la suite acheter de nouveaux vélo cargo et accueillir de nouveaux salariés en insertion.

Projet dans les années à venir d'installer une seconde plateforme de ce service dans la zone d'activité.
Développer le marché compostage, proposer de nouvelles animations

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

- Implication, l'investissement en temps
- Trouver des partenaires
- Trouver des financements
- Trouver des synergies

L'association R.E.L.A.I.S : une Recherche Educative Légumière par l'Action, l'Insertion et le Social



Relais est une association qui a vu le jour en l'an 2000 à Chaillac. Son activité principale consiste à sensibiliser en organisant animations, formations et événements autour du jardin, en lien avec la culture et l'alimentation. Cette activité permet de renforcer le lien social sur le territoire, et touche un public varié.

AUTEUR(S)

MAGNIER LIONEL ET ANNIE

anniyo@wanadoo.fr

Fiche rédigée par **Suzanne Hermouet**

PROGRAMME

Démarrage: 2000

Lieu de réalisation: Chaillac

Budget: 14000

Origine et spécificités du financement : en majorité autogéré

ORGANISME(S)

RELAIS

Chaillac - 36310

Le Beau

/ 5 Bénévoles / 140 Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

26/07/2021

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Enfants de moins de 5 ans

Population précaire

Population rurale

Population urbaine

Type d'action

Valorisation non alimentaire Pédagogie / sensibilisation

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Valorisation non alimentaire de produits agricoles

Type d'objectif

Sociaux Création et renforcement du lien social

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

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

Pédagogiques Communication auprès des enfants

ORIGINE ET CONTEXTE

L'association est née pour assurer la continuité d'une action d'insertion en lien avec la santé et l'alimentation, financée par des fonds LEADER (CAP maraîchage en lien avec la santé). Lors de l'arrêt de ces fonds et face au

manque de soutien des élus pour continuer l'action, l'association a modifié son cap afin de devenir plus auto-subsistante. Tout en restant autour des thématiques de la santé et du jardin, celle-ci propose désormais une plus grande variété de services en plus des programmes d'insertion.

OBJECTIFS

- Apporter du bonheur à ceux qui viennent au jardin ;
- Permettre de renforcer le lien social sur le territoire ;
- Eduquer et sensibiliser à l'alimentation et au jardinage, entre autres ;
- Proposer des animations et des productions accessibles financièrement.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Évènements reliant jardin et culture, 3/4 fois par an (ex : animations cuisine et culture, autour de la cuisine dans les romans de Colette) ;
- Animations pour les enfants (crèches, centres de loisirs) et EHPAD, autour de la cuisine, goût, odorat, jardinage et interventions pour les scolaires (écoles et collèges) - selon demandes, une dizaine de fois par an ;
- Formation professionnelle au maraîchage, pour des publics en difficultés (3 à 4 fois par an) ;
- Vente de plants et de légumes originaux à des prix accessibles.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Le nombre de bénéficiaires des actions est relativement élevé (entre 80 et 100 personnes pour les évènements).
- L'association a environ 140 adhérents qui se renouvellent au gré des départs et des arrivées et propose une quinzaine d'animations par an.
- L'association parvient à maintenir des prix intéressants et est presque en autogestion.
- L'association progresse lentement mais commence à avoir une reconnaissance par les pouvoirs publics et certaines personnes viennent au jardin pour s'en inspirer. Les bénévoles en sont fiers.

ORIGINALITÉ

Le programme est original sur le territoire, qui ne possède pas beaucoup d'associations de sensibilisation autour du thème de l'alimentation. Plus globalement, il permet de faire des ponts entre des thèmes qui ne sont pas forcément liés intuitivement : le jardin est perçu comme un lieu d'accès à la culture, mais aussi de discussions et réflexions sur des problèmes sociaux vécus localement (violences faites aux femmes via une expo en 2021...).

PARTENARIAT(S)

Financements de la commune de Chaillac et du conseil départemental, des hypermarchés U et diverses entreprises locales ou régionales

Partenariats avec les artistes et écrivains locaux, les centres de loisirs, certaines écoles et collèges.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Le manque d'engagement de la part des décideurs n'a pas permis un développement rapide ;
- Les limites administratives empêchent de percevoir des financements qui feraient sens du point de vue des dynamiques enclenchées et même géographiquement (lieu en bordure de département/région) ;
- Les mœurs et habitudes peuvent enfermer les élus dans des conceptions erronées de ce qui est possible de faire ou non.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Apprendre à naviguer avec les élus ;
- Aller voir les gens et discuter.

Améliorations futures possibles :

- Avoir un support relationnel local, ne pas détacher son projet de la réalité du territoire : rencontrer les gens qui sont acteurs sur ce qu'on fait ;
- Avoir un support matériel et logistique ;
- Avoir un support financier, pouvoir notamment se détacher des financements extérieurs ;
- Pour les actions d'éducation, importance de dégager une image de travail et d'implication afin de gagner en légitimité ;
- Il est préférable d'avoir des connaissances en montage de dossiers de subvention ;
- Il peut être pertinent de pratiquer l'immersion pour bien se rendre compte de ce que l'on souhaite faire.

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

Inventaire des vieilles vignes et des vieux bocages du territoire.

Le maraîchage bio et en insertion professionnelle de l'association "Le Relais 18".



L'association « Le Relais 18 » a créé un potager bio en 2000 à Fussy. Cette initiative, rattachée au réseau Cocagne, a pour objectif la production et la distribution hebdomadaire au réseau d'adhérents d'un panier composé de légumes bio de saison, en permettant à des adultes en difficulté de retrouver un emploi et de construire un projet professionnel. "Le Relais" a la particularité de former les personnes en réinsertion à l'exercice d'un emploi.

AUTEUR(S)

DURAND NICOLAS
nicolas.durand@lerelais18.fr

Fiche rédigée par **PETR**
Centre-Cher

PROGRAMME

Démarrage: 2000
Lieu de réalisation: Fussy

ORGANISME(S)

POTAGER BIO "LE RELAIS 18" (JARDINS DE COCAGNE)

Fussy - 18110
Rue des Bouvreuils
90 Salariés / 235 Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

28/09/2021

Domaine

Alimentation

Agriculture

Emploi et insertion

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

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

Développement local Maintien et/ou création direct(e) d'emplois

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

Localisation

France

Centre-Val de Loire

Cher

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Population rurale

Population urbaine

Type d'action

Distribution/commercialisation Vente en circuit-court

ORIGINE ET CONTEXTE

"Le Relais" est une association de solidarité créée en 1981, l'objectif est d'accompagner toute personne ou famille en situation de précarité sociale et économique vers une insertion durable. l'accompagnement en matière d'hébergement, d'accès aux Droits et d'insertion professionnelle.

L'association œuvre dans le secteur de l'hébergement d'urgence, l'hébergement en CHRS ainsi que dans le secteur du logement avec des dispositifs Agence Immobilière à Vocation Sociale (ASSIMMO) et les pensions de famille. L'association porte un service d'aide aux victimes d'infraction et de médiation référencé France Victime, ainsi qu'un pôle économique, « Les Ateliers du RELAIS », composé de quatre ateliers chantier d'insertion sur les activités des travaux espaces verts et d'espaces naturels, la transformation alimentaire, le second œuvre et le maraîchage biologique sous forme d'un Jardin de Cocagne.

"Le Relais 18" a élargi son activité au maraîchage car le support est très adapté à la mission d'insertion. Le lien avec les Jardins de Cocagne s'est effectué en 2000, lorsque le réseau s'est développé dans toute la France. Le Relais a trouvé les terrains après une recherche auprès des collectivités locales : à l'époque, seule la commune de Fussy a répondu favorablement en mettant gracieusement à disposition des terrains.

OBJECTIFS

L'objectif des chantiers d'insertion en maraîchage biologique est d'acquérir et de développer des compétences par la pratique professionnelle en leur transmettant un savoir-faire (compétences techniques en matière de maraîchage biologique) et un savoir-être professionnel (être ponctuel, travailler en équipe...) et d'accompagner les salariés dans leur projet professionnel et leur insertion vers l'emploi durable. L'objectif n'est pas d'amener tous les salariés à exercer un métier relevant de la filière maraîchère mais bien de travailler leur insertion dans le secteur qui les motive. "Le Relais" a pour objectif de favoriser l'insertion par la culture de légumes et leur commercialisation sous forme de paniers vendus à des adhérents, et également de lutter contre le gaspillage alimentaire.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Les salariés en insertion travaillent à raison de 24h par semaine. Le travail est encadré par des maraîchers professionnels : des encadrants techniques, en parallèle d'un accompagnement spécifique réalisé par des conseillers en insertion professionnelle. "Le Relais" exploite des terrains certifiés en bio depuis la création des jardins en 2000 pour y cultiver divers légumes. L'association compte 3 sites de production répartis sur 2 ateliers : Fussy (28 salariés sur 2 ha, 1500 m2 de serres froides, avec bientôt 2000m2 supplémentaires en serre), les marais de Bourges (2 grandes parcelles) et Marçais (hors PETR, 10 personnes en insertion). Les légumes bio certifiés sont ensuite majoritairement commercialisés sous forme de paniers vendus à des adhérents (l'adhésion étant annuelle, avec 48 paniers par an). 2 tailles de paniers sont proposées : 1 grand panier à 12€ avec 5 légumes de saison et 1 petit panier à 7€ avec 4 légumes. Des œufs bio peuvent également être ajoutés. En matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, "Le Relais" privilégie le don des invendus aux clients, aux salariés ou aux bénéficiaires des différentes actions sociales de l'association. Ce n'est qu'en dernier recours que les déchets vont sur le compost. "Le Relais" effectue actuellement de la transformation de fruits et bientôt de légumes, puisqu'il dispose d'un laboratoire de transformation sur le site de Marçais afin de transformer les fruits en pâtes de fruits, jus de fruits, sirops, et de produire entre 8000 et 10 000 pots de confiture chaque année. Enfin, le jus de pomme est transformé à la Maison de la pomme, située à Neuvy-Saint-Sépulcre.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Chaque année, 40 tonnes de légumes sont produites par an au sein de l'atelier d'insertion en maraîchage. La clientèle d'adhérents est constituée de personnes souhaitant consommer du bio et/ou du local. Le volume des ventes a explosé en 2020 avec la Covid-19, car la demande en paniers a augmenté ainsi que les demandes des commerces bio locaux. Cette augmentation dans les enseignes bio ne s'est toutefois pas pérennisée, les consommateurs ayant repris leurs modes de livraison traditionnels d'avant-covid. Ainsi, le volume des ventes en 2021 est le même que celui post-covid.

ORIGINALITÉ

Parmi les acteurs locaux de l'alimentation, le Relais a la particularité de travailler sur le maraîchage bio via l'insertion professionnelle.

PARTENARIAT(S)

"Le Relais" a développé des partenariats avec plusieurs structures :

- L'association adhère au réseau Cocagne
- "Le Relais" commercialise ses productions de légumes dans un kiosque situé à Fussy mais également dans une vingtaine de points de dépôt environnants, ou encore auprès des commerces locaux et du magasin BioCoop de Bourges.
- L'association adhère et fournit au réseau Val de Centre, (cinquante producteurs), des légumes qui rentrent dans la composition de paniers à destination d'adhérents en région parisienne.
- "Le Relais" achète régulièrement des denrées pour compléter ses paniers auprès de producteurs locaux (les pommes viennent de Saint-Martin-d'Auxigny et Allogny, les pommes de terre viennent de Méreau...).
- Enfin, "Le Relais" s'approvisionne parfois auprès d'autres producteurs du département voire du réseau Val Bio Centre et de l'Entraide Berruyère.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

"Le Relais" déplore plusieurs difficultés dans le fonctionnement de son chantier d'insertion en maraîchage :

- L'association est inscrite sur la plateforme Agrilocal18. Toutefois, les quantités demandées par certains acteurs publics sont parfois trop petites pour valoir le déplacement. A l'inverse, certaines commandes nécessitent une anticipation afin de satisfaire les volumes. Enfin, la fermeture des établissements d'enseignement pendant l'été, alors même que c'est la pleine période de production des légumes, complique l'écoulement des productions.
- L'association souffre du morcellement de ses terres agricoles (40km entre les sites de Fussy et Marçay) réduisant les possibilités de mutualisation du matériel.
- L'association subit un manque de communication et de visibilité, ce qui impacte la commercialisation de ses légumes.
- Enfin, du côté des consommateurs, l'association remarque que les clients ont des exigences de plus en plus grandes (pas de légumes moches, difficultés à les cuisiner...)

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Pour pallier au manque de mutualisation du matériel agricole, "Le Relais" recherche de nouvelles terres agricoles de bonne qualité afin d'élargir ses sites de production.
- Afin de compenser le problème d'écoulement des stocks pendant les congés d'été, "Le Relais" a pour projet de faire évoluer ses ateliers d'insertion vers la transformation de légumes en préparation de soupe afin d'utiliser en priorité les légumes de surproduction, les légumes moches et les légumes adaptés. L'objectif est de produire 5000 bouteilles de soupe par an, ce qui nécessite d'acheter un autoclave et d'agrandir le laboratoire actuel.

Améliorations futures possibles :

"Le Relais" a pour projet de poursuivre sa diversification via la production de champignons en période hivernale (afin d'apporter de la diversité dans les paniers).

Soli-Bio, un jardin d'insertion sociale et professionnelle par le maraîchage en agriculture biologique.



Soli-Bio est un jardin d'insertion qui produit et commercialise des légumes cultivés en agriculture biologique depuis 2010 aux Villages Vovéens. Implanté en milieu rural, Soli-Bio est un véritable tremplin vers l'emploi et fait partie du réseau Cocagne, regroupant des exploitations maraîchères biologiques à vocation d'insertion sociale et professionnelle.

AUTEUR(S)

GENOVA CLAIRE

Directrice

solibiovoves@orange.fr

Fiche rédigée par **Tiphaine Cabaret**

PROGRAMME

Démarrage: 2010

Lieu de réalisation: Village Vovéés / Lèves / Auneau

Budget: 500000

Origine et spécificités du financement : 70% de subventions

ORGANISME(S)

SOLI-BIO

Les Villages Vovéens - 28150

Rue Romaine

25 Salariés / 20 Bénévoles /

230 Adhérents



CHARTRES
MÉTROPOLE

COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

15/07/2021

Domaine

Agriculture

Education et formation

Emploi et insertion

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

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

Développement local Maintien et/ou création direct(e) d'emplois

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Population rurale

Population urbaine

Population précaire

Type d'action

Services d'accompagnement Formation, gestion, aide technique, juridique...

ORIGINE ET CONTEXTE

Les Jardins de Soli-bio prennent leur source dans un lien tissé avec une association créée en 2001 par Claire Genova pour trouver des saisonniers agricoles tout en intégrant une dimension sociale : Le Groupement d'Employeurs Sans Pierre à Mondeville Saint Jean. Celle-ci entendait alors répondre aux difficultés rencontrées par les agriculteurs de ne pas trouver des saisonniers et les personnes qui étaient prêtes à se déplacer n'avaient pas de moyens de transport. La mutualité sociale agricole s'est intéressée au sujet et avec l'aide d'autres partenaires les jardins Soli-Bio ont pu être créés. Ces derniers ont permis de former des personnes en maraîchage et plus globalement d'agir sur la précarité en milieu rural (peu voire pas de structure de ce type en milieu rural) en favorisant l'insertion professionnelle via la formation au maraîchage. Pour ce faire, Soli-Bio exploite 4 ha en production maraîchère biologique avec la présence de 25 salariés en insertion professionnelle. Les Jardins disposent par ailleurs d'un agrément officiel de l'Etat, pour embaucher des personnes qui sont éloignées de l'emploi et ont deux ans pour les aider à trouver une solution, soit un emploi soit une formation qualifiante.

OBJECTIFS

- Aider les personnes en situation de précarité à trouver un emploi ou une formation qualifiante
- Accompagner les familles vers une alimentation saine et durable par le biais du programme des paniers solidaires et d'ateliers comme « cuisine en famille ».
- Production de légumes biologiques et vente sous forme de panier aux adhérents consommateurs

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Production maraîchère et formation maraîchage avec les personnes en insertion professionnelle
- Vente de panier de légumes aux adhérents à différents points de retrait : Voves, Auneau, Mondonville-St-Jean, Lucé, Ablis, Le Coudray, Châteaudun, Chartres, Mainvilliers, Champhol, Illiers Combray, Lèves.
- Programme annuel des paniers solidaires depuis 2014-2015 avec le réseau de Cocagne: panier de légumes bio hebdomadaire pour les familles dans le besoin à prix réduit (4€ au lieu de 12€) et mise en place d'ateliers cuisine en famille pour aller plus loin dans la démarche et accompagner les familles vers une alimentation saine et durable
- Participation au marché de producteurs locaux à Auneau.
- Actions variées en fonction des besoins des familles : atelier cuisine en famille, cultiver votre balcon (des maraîchers travaillant dans les jardins vont au quartier de Bruxelles pour planter des tomates et des aromates sur les balcons des personnes intéressés), cueillette en famille dans les jardins des Villages Vovéens réalisés avec les centres sociaux . Ces activités sont à destination des familles bénéficiant des paniers solidaires pour les accompagner vers une alimentation saine et durable.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Six personnes sont présentes à mi-temps, une vingtaine de personnes sont en insertion (salariés en transition professionnelle) et il y en aura 10 de plus avec l'Eco-pôle à Lèves. Une vingtaine de bénévoles sont actifs pour la gestion du site et de la boutique notamment et plus de 230 personnes sont adhérentes à Soli-Bio. Les chiffres sont en augmentation.

Plus de 60% des salariés qui partent de Solibio (soit entre 20 et 30 par an) trouvent un emploi ou une formation qualifiante.

Avec l'Eco-Pôle de Lèves, 10 postes d'insertion seront créés.

Les bénéficiaires ont une moyenne d'âge de 37 ans et mettent en moyenne 1 an pour trouver un emploi. Une analyse du conseil départemental montre que sur les 3 années suivant le départ des personnes en insertion qui bénéficiaient du RSA, aucun n'était revenu comme bénéficiaire du RSA. Les personnes peuvent venir d'elles-mêmes au jardin Soli-bio puisque ce dernier peut faire des auto-prescriptions ou les bénéficiaires peuvent passer par un centre social.

Le Jardin Soli-Bio a le label bio, est intégré au sein du réseau Jardin de Cocagne et est également référencé C du Centre.

ORIGINALITÉ

L'originalité du projet tient à ses divers axes de développement :

- Axe de livraison jusqu'à Châteaudun avec potentiel de développement
- Axe de développement sur l'agglomération chartraine avec le projet d'Eco-Pôle à Lèves
- Axe de livraison vers Auneau, jusqu'à Ablis, avec la participation au marché à Auneau et vente de légumes au magasin de producteur à Auneau tous les 15 jours.

- Projet de l'Eco-Pôle à Lèves qui va permettre d'accueillir une dizaine de personnes en insertion, de produire des petits fruits bio, de les transformer et de les vendre grâce au magasin de producteurs bio. La présence d'une cuisine professionnelle et de locaux permet le déploiement d'ateliers avec les familles,
- Lien fort entre l'association du groupement d'employeurs sans pierre et Soli-Bio sur la valorisation de l'agriculture

PARTENARIAT(S)

Partenaires financiers : ADSEA, Etat, Conseil Départemental d'Eure et Loir, FSE, Conseil Régional, MSA, Pays de Beauce, Pays Dunois, commune de Lucé, programme réseau Cocagne, entreprise, fondation privée

Partenaires opérationnels : Ville de Lucé, commune d'Auneau (partenaire pour lancement du marché de producteur et accès au local à titre gratuit pour vendre légumes), ADSEA, les deux centres sociaux de Lucé, COATEL, Habitat Eurélien.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Les personnes intéressées pour venir au jardin n'avait pas de moyen de transport

Problèmes techniques (irrigation notamment)

Pas de locaux adaptés aux Villages Vovéens, ni pour les personnes, ni pour stocker leur production.

Les surplus de légumes en période estivale, lorsque les personnes partent en vacances et commandent moins de paniers de légumes alors que c'est la période où la production maraîchère est la plus importante.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Achat d'un véhicule (financé par un producteur de pommes de terre) et instauration de navettes entre les quartiers prioritaires de la ville de Lucé et le jardin Soli-Bio. Consolidation des installations techniques.

Travail avec les producteurs locaux pour le stockage de leur production (pommes de terre notamment) Les surplus de légumes étaient auparavant proposés à la cantine du collège de Bonneval et du collège de Châteaudun qui sont sur les circuits de distribution des paniers de légumes. Ils peuvent être également proposés aux partenaires qu'ils peuvent revendre, aux adhérents qui souhaitent acheter plus de légumes. Depuis 2020 la commune d'Auneau a permis l'ouverture d'une boutique de producteurs où Soli-bio vend ses légumes tous les quinze jours et participe au marché d'Auneau le samedi. Une petite partie des légumes part pour être transformée à St Cyr en Val (45) chez un maraîcher qui a un outil de transformation pour faire des soupes, gaspacho, confitures. Les produits transformés vont dans les paniers des adhérents.

Améliorations futures possibles :

Construire un bâtiment au jardin des Villages Vovéens puisqu'ils n'ont qu'un local en préfabriqué Algeco qui a plus de 10 ans et qui commence à s'abîmer.

Mettre en place le projet de l'Eco-pôle à Lèves (projet en étude) : création d'une antenne de jardin Solibio sur un espace de 7 hectares en partenariat avec l'ADSEA avec la mise en place de 3 ateliers : production de fruits rouges, transformation de ces fruits et de quelques légumes dans une cuisine déjà présente sur place qui servira pour l'insertion professionnelle et proposition d'atelier de cuisine en famille dans les locaux à côté de la cuisine.

Proposer des animations de façon régulière au jardin partagé des Béguines à Lucé qui a été lancé en 2018 et recruter un service civique pour assurer la permanence de présence sur le jardin.

Inscription à un programme pour pouvoir faire un suivi des bénéficiaires

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

- Travailler avec le réseau local de producteurs Développer des partenariats
- Donner aux bénéficiaires le moyen de venir jusqu'au Jardin Soli-Bio en mettant en place des navettes.

Pour aller plus loin: les autres productions de RESOLIS en région Centre-Val de Loire.



Un "catalogue d'initiatives" par territoire



Le livrable de synthèse



7 "catalogues thématiques"



Cliquer sur les images pour afficher les publications



Retrouvez l'ensemble des livrables sur :
<https://www.resolis.org/publications>



Découvrez les autres initiatives de la région sur :
L'observatoire RESOLIS : <https://www.resolis.org/observatoire>
Le site PAT CVL : <https://www.pat-cvl.fr/carte-des-acteurs-et-des-initiatives/>

Contact : Ariel MARTINEZ - alimentation@resolis.org



En partenariat avec :

