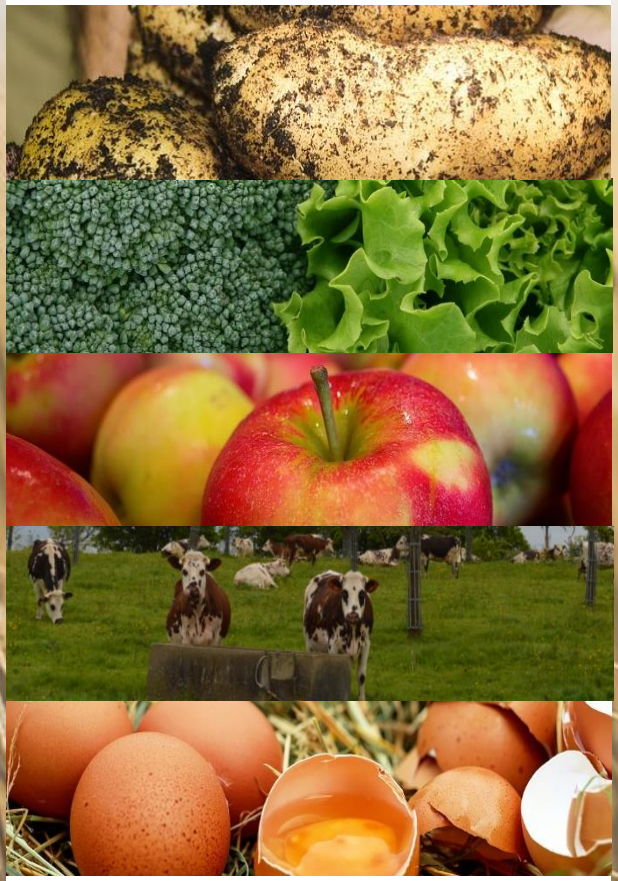
GUIDE

DES ACTIONS DANS LE CADRE DES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

CREPAN

FRANCE NATURE ENVIRONNEMENT
NORMANDIE

SOMMAIRE

AVANT-PROPOS 2

QU'EST-CE QU'UN PAT ? 3

C'EST QUOI L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE DURABLE ? 5

Les 5 principes de l'alimentation et de l'agriculture durable 6

LES THEMES ET AXES D'UN PAT 7

Grille de lecture PAT 8

INCONTOURNABLE 9

Gouvernance alimentaire 10

Diagnostic du territoire 13

STRUCTURER LES FILIERES DE PRODUCTION 18

Installation, conversion et maintien d'exploitants agricoles durables 19

Transformation de la production 24

STRUCTURER LES FILIERES DE DISTRIBUTION 29

Optimisation logistique 30

Distribution de proximité 35

Restauration 40

DEVELOPPER L'AIDE SOCIALE PAR L'ALIMENTATION 45

Accès à l'alimentation 46

Insertion par l'alimentation 51

Valorisation sociale des pertes alimentaires 56

SENSIBILISER ET COMMUNIQUER VERS TOUS LES PUBLICS 61

Visibilité de l'alimentation durable 62

Éducation de la jeunesse 65

Animation sur l'alimentation 70

FINANCEMENTS 75

SIGLES ET ACRONYMES 76

TABLE DES MATIERES 77

AVANT-PROPOS

Prévus dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art 39), les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) devront, selon l'ancien Ministre de l'Agriculture Stéphane Le Foll, atteindre le nombre de 500 en France d'ici 2020.

Pour cela, les Directions Régionales de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) pilotent leur déploiement et les demandes de reconnaissance dans les régions.

C'est ainsi que la DRAAF de Normandie a financé le Comité Régional d'Étude pour la Protection et l'Aménagement de la Nature (CREPAN) pour réaliser ce guide. Celui-ci est destiné à identifier les différents types d'actions à mettre en place dans le cadre des PAT et ainsi inciter les collectivités à renforcer l'ancrage territorial de l'alimentation sur leur territoire.

Cet outil recense différents contenus permettant de mieux appréhender la vision systémique des PAT et les enjeux transversaux qui lui sont liés tout en comprenant davantage les problématiques des acteurs de terrain et les leviers pour leur permettre de se développer.

QU'EST-CE QU'UN PAT ?

Il s'agit d'un projet élaboré de manière concertée avec l'ensemble des acteurs d'un territoire et répondant à l'objectif de développer et de structurer l'économie agricole et alimentaire locale, de la production à la consommation, et ainsi de favoriser le maintien et le partage de la valeur économique sur le territoire. Les PAT participent à la consolidation de filières territorialisées, à la mise en œuvre d'un système alimentaire territorial et au développement de la consommation de produits issus de circuits courts et/ou de proximité, en particulier relevant de la production biologique.

Dans ce cadre, les actions répondant à la fois aux objectifs du Programme National pour l'Alimentation (PNA) et aux objectifs des Plans Régionaux de l'Agriculture Durable (PRAD), peuvent prendre la forme de Projets Alimentaires Territoriaux.

Les thématiques du PNA sont :

- La justice sociale
- La lutte contre le gaspillage alimentaire
- L'éducation alimentaire de la jeunesse
- L'ancrage territorial et la mise en valeur du patrimoine alimentaire par :
    - Le développement de circuits courts et de proximité,
        - En particulier l'agriculture biologique
    - L'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux, de saison, signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO) et/ou label agriculture biologique (AB)

Voir PNA 2017 (Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt) :
www.agriculture.gouv.fr/telecharger/87034?token=f7a2c1e4ea6c848ff1506ef429c9e96d

Les thématiques des PRAD sont :

- L'emploi
- Le développement et la promotion de filières à forte valeur ajoutée
- La structuration de filières territorialisées
- La démographie et l'installation des agriculteurs
- La préservation du foncier agricole
- La préservation de la ressource en eau, des sols et de la qualité de l'air
- La biodiversité et le paysage
- Les changements climatiques

Voir PRAD Normandie (DRAAF Normandie) :
http://draaf.normandie.agriculture.gouv.fr/Plan-Regional-de-l-Agriculture

Evidemment, un PAT peut contenir d'autres thématiques, mais il est nécessaire de répondre aux objectifs du PNA et du PRAD pour être labélisé. Il se doit également d'être cohérent avec les politiques publiques nationales (projet agroécologique) et territoriales concernées (schéma régional d'aménagement, de développement durable et d'égalité des territoires, schéma de cohérence de territoire, plan de massif, etc.).

Faire reconnaitre un PAT (Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt) :
http://agriculture.gouv.fr/faire-reconnaitre-un-projet-alimentaire-territorial

Les PAT peuvent être à l'initiative de l'Etat et de ses établissements publics, des collectivités territoriales, des associations, des groupements d'intérêt économique et environnemental, des agriculteurs et d'autres acteurs du territoire. Les acteurs porteurs du PAT doivent formaliser leur partenariat sous la forme d'un contrat entre les partenaires engagés afin de mettre en place une gouvernance alimentaire. Ils doivent ensuite réaliser un diagnostic partagé portant sur l'agriculture et les différentes dimensions de l'alimentation sur le territoire avant de mettre en place des actions opérationnelles visant à la réalisation du projet.

Construire votre PAT (Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt) : http://agriculture.gouv.fr/comment-construire-son-projet-alimentaire-territorial

Construire un PAT - Méthodologies croisées (IUFN / Conseil Départemental de la Gironde) : http://www.iufn.org/wp-content/uploads/2016/03/Guide-IUFN-CD33-Construire-un-Projet-alimentaire-territorial-2016.pdf

Un PAT vise à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales, les consommateurs et tous les acteurs de la société civile, ainsi qu'à développer la qualité de l'alimentation. De plus, il prend en compte les différentes fonctions (environnementale, économique, sociale, éducative, culturelle et de santé) du système alimentaire et favorise leur synergie.

De nombreux territoires français ont déjà initié des actions pour le développement de l'ancrage territoriale de l'alimentation et de l'agriculture durable. Certains ont commencé leur PAT ou sont même déjà labélisés. C'est pourquoi plusieurs DRAAF ont créé des documents ressources contenant des retours d'expériences afin d'aider les futurs porteurs de projets dans leur démarche.

Construire son projet alimentaire territorial : repères et outils (DRAAF Occitanie) : http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/brochure_focus_2015-11_cle0c4afb.pdf

Etat des lieux 2016 Dynamiques des Projets Alimentaires Territoriaux Nouvelle Aquitaine (International Urban Food Network (IUFN) / DRAAF Nouvelle-Aquitaine) : http://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Rapport_Final__IUFN_PAT_DRAAF_NA_cle01f587.pdf

L'IUFN anime et pilote un site dédié aux différents PAT de la région Grand Est. Il s'agit d'une communauté d'acteurs qui échange et mutualise de l'information : https://lamainalapat.fr/

Enfin, un réseau national a été créé pour accompagner et faciliter le déploiement des PAT. Celui-ci est animé par Terres en Villes et recense de nombreuses ressources et informations sur ces projets dans toute la France.

Réseau national pour un projet alimentaire territorial co-construit et partagé (Rn PAT) : http://rnpat.fr/

Un réseau régional normand est également en formation. Celui-ci est piloté par Sarah LESNARD de la Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie :

Sarah LESNARD - Chargée de mission Qualité et Proximité
sarah.lesnard@normandie.chambagri.fr - 02 31 47 22 74

C'EST QUOI L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE DURABLE ?

« *La définition que donne la FAO du développement agricole durable est la suivante : « Aménager et conserver les ressources naturelles et orienter les changements technologiques de manière à satisfaire les besoins des générations actuelles et futures. Dans le secteur de l'agriculture, il s'agit de conserver les terres, les eaux et le patrimoine zoogénétique et phytogénétique et d'utiliser des moyens sans danger pour l'environnement, techniquement bien adaptés, économiquement viables et socialement acceptables » (FAO, 1988).*

Notre vision de l'alimentation et de l'agriculture durables est donc celle d'un monde dans lequel la nourriture est équilibrée et accessible à tous, et dans lequel les ressources naturelles sont gérées de manière à préserver les fonctions des écosystèmes et leur aptitude à répondre aux besoins actuels et futurs. Dans cette vision, les agriculteurs, éleveurs, pêcheurs, forestiers et autres habitants des zones rurales ont non seulement la possibilité de participer activement au développement économique et d'en profiter, mais bénéficient également de conditions d'emploi et de travail décentes, au sein d'un système de prix équitables. Elle permet aux femmes, aux hommes et aux communautés des zones rurales de bénéficier de la sécurité alimentaire, de conserver la maîtrise de leurs moyens d'existence et d'accéder de façon équitable aux ressources, tout en les exploitant avec efficience.

Le concept de durabilité englobe donc bien davantage que la simple conservation de la base de ressources naturelles. Pour être durable, l'agriculture doit répondre aux besoins qu'ont les générations actuelles et futures de ses produits et services, tout en assurant viabilité économique, équilibre écologique, et équité dans les domaines social et économique. Une agriculture durable contribuerait à atteindre les quatre piliers de la sécurité alimentaire – disponibilité, accès, utilisation et stabilité – de façon responsable sur le long terme dans les domaines environnemental, social et économique. »

© FAO 2014 - Construire une vision commune pour une alimentation et une agriculture durable - p12 - 24/07/2018

Selon une étude socio-économique de l'alimentation durable réalisée en 2017 par l'ADEME : « *La généralisation d'une alimentation durable semble reposer sur le maintien et le développement d'une diversité de modèles devant tous intégrer une ou plusieurs composantes de la durabilité, sans que les performances dans un domaine (social, environnemental…) ne grèvent celles obtenues dans un autre.* ». De plus, « *Une consolidation et une mise en visibilité des principaux paramètres de durabilité dans les systèmes alimentaires sont donc indispensables pour accompagner le développement d'une alimentation durable.* »

« *L'alimentation durable est une voie d'avenir qui permet de se différencier sur les marchés, de créer de la valeur et d'améliorer son image. C'est un marché en développement, car il répond à des attentes du consommateur.* »

« *Autonomie alimentaire, valorisation des terroirs, enjeux économiques, dynamique d'acteurs… A la croisée des acteurs économiques et publics, les territoires et leurs spécificités sont au cœur des systèmes alimentaires durables.* »

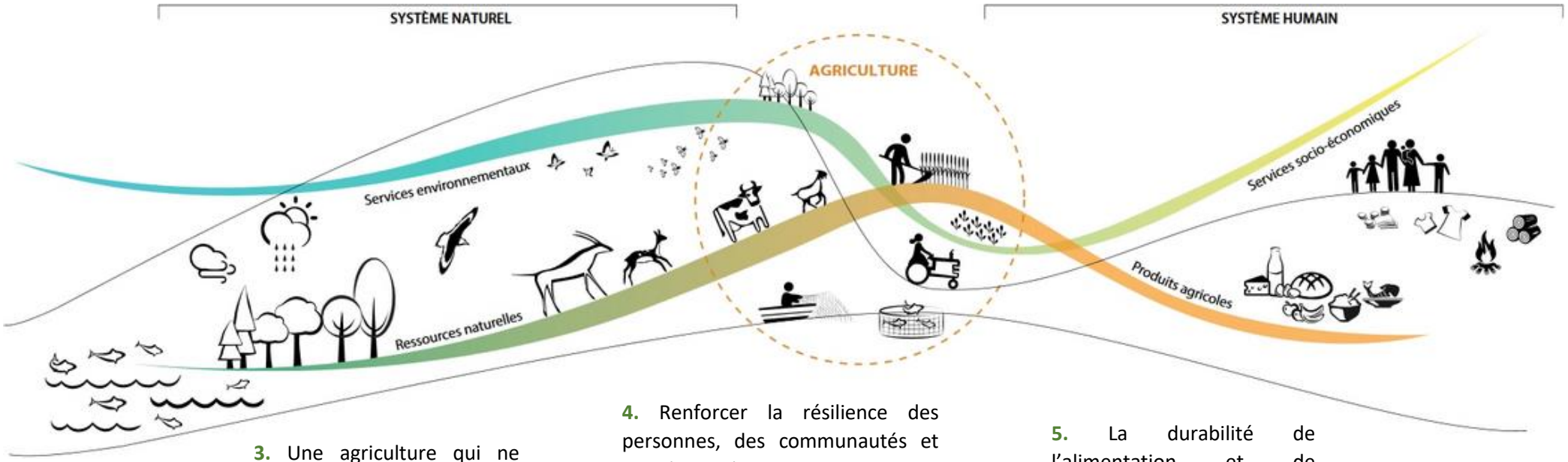
« Via le projet alimentaire territorial, les territoires disposent d'un outil permettant de mettre en place une concertation et une gouvernance territoriale ; de mutualiser et essaimer les initiatives du terrain ; d'adapter les politiques nationales, à chaque territoire et à ses enjeux. Dès lors, il s'agit pour chaque territoire de se réapproprier la question alimentaire, en lien avec l'ensemble des enjeux de durabilité déclinés à cette échelle. Dans ce contexte, la restauration collective, publique et privée, peut par les volumes concernés et son caractère d'exemplarité, constituer un moteur de ces PAT. »

ADEME Mars 2018 - Analyse des effets économiques et sociaux d'une alimentation plus durable - 08/08/2018

LES 5 PRINCIPES DE L'ALIMENTATION ET DE L'AGRICULTURE DURABLE

1. Améliorer l'efficience de l'utilisation des ressources est une condition cruciale de la durabilité de l'agriculture.

2. La durabilité requiert de conserver, protéger et améliorer les ressources naturelles par des actions directes.



3. Une agriculture qui ne parvient pas à protéger les moyens d'existence ruraux et à améliorer l'équité et le bien-être social n'est pas durable.

4. Renforcer la résilience des personnes, des communautés et des écosystèmes est crucial pour parvenir à une agriculture durable.

5. La durabilité de l'alimentation et de l'agriculture nécessite des mécanismes de gouvernance responsables et effectifs.

© FAO 2014 - Construire une vision commune pour une alimentation et une agriculture durable - p18-19 - 24/07/2018

LES THEMES ET AXES D'UN PAT

Comme indiqué dans la définition des PAT, ces projets doivent prendre en compte l'ensemble des enjeux autour de l'alimentation : l'économie, le social, l'environnemental ainsi que la santé.

Ils interviennent également sur l'ensemble de la filière et des acteurs alimentaires. Cela permet ainsi à chacun de comprendre les problématiques des autres, de façon à décloisonner les activités et impliquer chaque personne dans un projet global.

Ces différents points ont permis de créer une grille de lecture thématique, répondant à l'ensemble de ces dispositions avec comme objectif principal : l'ancrage de l'alimentation au sein des territoires.

Cette grille de lecture se décompose en 5 thèmes :

- **Incontournable** : Thématique obligatoire regroupant les 2 axes nécessaires au lancement d'un PAT : la mise en place d'une gouvernance et d'un diagnostic partagé avec l'ensemble des acteurs du territoire.
- **Structurer les filières de production** : Il s'agit de faciliter l'installation de producteurs tout en leur permettant de valoriser convenablement leurs productions. L'objectif étant d'avoir plus de producteurs durables sur le territoire ayant un modèle économique rentable leur offrant un revenu correct.
- **Structurer les filières de distribution** : Il s'agit de mettre la production locale à disposition des consommateurs à travers des canaux de distribution et une logistique plus ou moins innovants. Cette thématique concerne soit les agriculteurs et leurs débouchés, soit les intermédiaires qui permettent l'accès aux produits locaux et durable.
- **Développer l'aide sociale par l'alimentation** : Il s'agit d'aider une population défavorisée à se réinsérer dans le tissu social à l'aide de l'alimentation. C'est aussi leur permettre d'avoir un accès régulier à des aliments de qualité pour réduire les inégalités en terme de nutrition entre les différentes classes sociales.
- **Sensibiliser et communiquer vers tous les publics** : Il s'agit d'expliquer, de faire comprendre aux petits et grands l'intérêt de l'alimentation durable et locale tout en valorisant l'offre existante.

Ces différentes thématiques sont détaillées en **axes** (voir schéma page suivante). Ceux-ci sont illustrés par des exemples d'acteurs normands intervenant sur la thématique de l'alimentation tout au long du guide.

GRILLE DE LECTURE PAT

THEME	INCONTOURNABLE	STRUCTURER LES FILIERES DE PRODUCTION	STRUCTURER LES FILIERES DE DISTRIBUTION	DEVELOPPER L'AIDE SOCIALE PAR L'ALIMENTATION	SENSIBILISER ET COMMUNIQUER VERS TOUS LES PUBLICS
AXE	- Gouvernance alimentaire - Diagnostic du territoire	- Installation, conversion et maintien d'exploitant durable - Transformation de la production	- Optimisation logistique - Distribution de proximité - Restauration	- Accès à l'alimentation - Insertion par l'alimentation - Valorisation sociale des pertes alimentaires	- Visibilité de l'alimentation durable - Education de la jeunesse - Animation sur l'alimentation durable

INCONTOURNABLE

GOUVERNANCE ALIMENTAIRE

DIAGNOSTIC DU TERRITOIRE

GOUVERNANCE ALIMENTAIRE

La mise en place d'une gouvernance partagée est, en principe, la première étape d'un PAT. Il s'agit de mettre en place un comité, une instance réunissant une pluralité d'acteurs du territoire définissant eux-mêmes les actions et les orientations du PAT de leur territoire. Cette instance sera à même de diagnostiquer l'ensemble des axes à l'échelle du territoire engagé, puis de créer un plan d'action efficace et cohérent avec les besoins précédemment identifiés.

LES ENJEUX

Les décisions locales ne peuvent plus être prises par une seule partie prenante, quand bien même que ce soit une collectivité, les systèmes alimentaires impliquant de nombreux acteurs.

Les PAT visent à changer les modèles classiques afin de les amener vers plus d'ancrage territorial et un système plus durable. Pour cela, il faut que les acteurs concernés soient à la manœuvre, sinon les modèles ne changeront pas. Ce besoin de gouvernance partagée est mis en avant aussi bien par la FAO que l'ADEME lors de ses dernières études (2018) portant sur l'alimentation durable.

LE ROLE D'UN PORTEUR DE PAT

- Le rôle du porteur de PAT est d'organiser la gouvernance du PAT. Cela implique d'initier la dynamique de la gouvernance et de l'animer.

QUELS PARTENAIRES ? QUELS ACTEURS MOBILISER ?

Tous les acteurs du territoire ayant un lien avec l'alimentation, soit un peu tout le monde !

De plus, il est pertinent de se faire former par des structures apportant des compétences sur les démarches participatives.

POINTS DE VIGILANCE

Ce travail doit se faire sur un modèle participatif. Pour cela il faut veiller à prendre le temps de déployer un dispositif participatif. Il faudra également trouver les arguments et les évènements qui permettront de faire venir les publics visés.

DES OUTILS pour aider les porteurs de PAT

- http://terresenvilles.org/chantiers/leconomie-agricole-gouvernance-alimentaire-agglomerations/
- Co-construire votre projet alimentaire territorial - Repères et points de vigilances (RnPAT) : http://rnpat.fr/wp-content/uploads/2018/07/rnpat11-reperes-vigilances-juil-2018.pdf
- Initier une gouvernance alimentaire territoriale - Guide à l'intention des collectivités - : http://www.lurraldea.net/fileadmin/Bibliodocs/avis_cdpb/Guide_Gouvernance_Alimentaire.pdf

LA GOUVERNANCE DU PAYS BASQUE

Il n'existe pas de gouvernance formalisée en Normandie c'est pourquoi cet axe est illustré par un exemple hors-Normandie. Cette fiche est issue du guide ***©IUFN 2016 - Dynamiques des projets alimentaires territoriaux Nouvelle Aquitaine - p37-38***.

TERRITOIRE
158 communes

POPULATION
298 664 hab. (2015)

SUPERFICIE
2967 km2

RESPONSABLE DU PROJET
Stéphanie Hiriarte
Chargée de mission
Conseil des élus du Pays Basque

CONTACT
✉s.hiriarte@lurraldea.net

POURQUOI S'EST-ON LANCE ?

En Pays Basque, la question de l'alimentation est portée depuis maintenant plusieurs années par de nombreux acteurs, au premier rang desquels les agriculteurs, qui ont permis un développement rapide des circuits courts et qui proposent une offre alimentaire locale et de qualité ; mais aussi les collectivités via la restauration collective, les collectifs de consommateurs (ex. Interamap Pays Basque) ou encore les citoyens. Ces initiatives concourent toutes à répondre à plusieurs objectifs dont le développement d'une alimentation locale et de qualité pour tous, le maintien d'une activité agricole ou encore le soutien à l'économie locale. Malgré tout, le besoin de mettre en place une démarche participative intégrant tous ces acteurs a fait son chemin.

COMMENT ?

C'est dans ce contexte que le Pays Basque a été retenu avec deux autres territoires en Aquitaine (la Ville de Bordeaux et la Communauté d'Agglomération du Libournais), pour expérimenter dans le cadre d'un chantier régional, un projet de gouvernance alimentaire. La gouvernance alimentaire est au cœur du développement durable. Elle désigne « un nouvel ensemble de coopérations entre les différents acteurs et les échelons d'intervention géographiques dont l'arène commune est l'enjeu alimentaire ».

Le fait d'être territoire expérimental nous a permis de bénéficier d'un accompagnement spécifique notamment pour la réalisation d'un diagnostic du système alimentaire basque.

Pour lancer officiellement le chantier auprès de l'ensemble des acteurs du territoire, une journée dédiée à la gouvernance alimentaire a été organisée en octobre 2015 et a permis de réunir une centaine d'acteurs (élus, techniciens de collectivités, représentants d'organisations agricoles, acteurs de l'enseignement et de la formation, du monde agricole ou encore associatifs). A cette occasion, six ateliers thématiques (foncier alimentaire, autonomie territoriale alimentaire, pratiques alimentaires, approvisionnement local, activité agricole durable et gaspillage alimentaire) ont été mis en place et chacun d'entre eux a désigné des référents qui siègent aujourd'hui au Conseil de Gouvernance Alimentaire.

Dynamiques des projets alimentaires territoriaux Nouvelle Aquitaine p38 - IUFN 2016

AVEC QUI ?

Grâce à une composition plurielle, le Conseil de Gouvernance alimentaire du Pays Basque a pour mission d'assurer la transversalité entre les différents ateliers. Animé par le Conseil des élus avec l'appui de l'IUFN (plateforme internationale de promotion des systèmes alimentaires durables pour les régions urbaines), il se réunit régulièrement pour définir et réfléchir aux grandes orientations du projet de gouvernance alimentaire. Il s'appuie notamment sur les ateliers thématiques auxquels sont conviés tous les acteurs du système alimentaire basque. L'objectif de ces réflexions et travaux : définir un plan d'actions opérationnel pour les années à venir.

LES DIFFICULTES RENCONTREES

La question est souvent posée de la différence entre la gouvernance alimentaire et un projet alimentaire de territoire. Il n'y en a pas ! Si ce n'est que le choix a été fait de privilégier la mise en place d'une gouvernance avant un travail approfondi sur les enjeux et les actions.

Enfin, certains types d'acteurs sont aujourd'hui difficilement mobilisables pourtant ils sont incontournables dans le cadre de la construction et des objectifs attendus d'un projet alimentaire de territoire. Il s'agit notamment des distributeurs.

LES CLES DE LA REUSSITE

Plusieurs éléments concourent à la bonne réussite du projet : un portage politique fort, des moyens humains dédiés au projet, la mobilisation de l'ensemble des acteurs du système alimentaire, des instances de gouvernance et enfin, des moyens financiers pour soutenir la mise en œuvre et l'animation du programme d'actions. La labellisation du Pays Basque en Territoire à Energie Positive pour la Croissance Verte (TEPCV) nous a permis d'adosser ce chantier à notre programme d'actions TEPCV et d'en faire un axe fort, complémentaire des six autres axes définis par le Ministère pour un TEPCV.

NOS BESOINS POUR ALLER PLUS LOIN

- Sensibiliser encore et toujours ;
- Trouver les clés d'entrée de la mobilisation des acteurs notamment ceux de la grande distribution ;
- Maintenir une animation spécifique sur le projet.

DIAGNOSTIC DU TERRITOIRE

LES ENJEUX

Le diagnostic est une des étapes primordiales d'un PAT. Il permet d'agir de manière efficace en répondant aux besoins du territoire. Pour cela, il est nécessaire d'avoir la vision de chaque acteur agissant sur la thématique afin de ne pas oublier d'aspects de celle-ci : l'alimentation.

LE ROLE D'UN PORTEUR DE PAT

- Coordonner le diagnostic, réunir et donner envie aux acteurs du territoire d'y participer, d'y contribuer ;
- Faire la synthèse du diagnostic pour le soumettre aux instances assurant la gouvernance du PAT.

QUELS PARTENAIRES ? QUELS ACTEURS MOBILISER ?

Le porteur de projet peut s'appuyer sur l'ensemble des services de sa structure mais il peut également faire appel à des structures extérieures tel que les agences d'urbanisme, les Chambres d'Agricultures et autres chambres consulaires pour mettre en œuvre le diagnostic.

Par la suite, il est nécessaire de mobiliser une diversité d'acteurs du territoire afin de collecter un maximum de données.

POINTS DE VIGILANCE

Ce travail doit se faire sur un modèle participatif. Pour cela il faut veiller à prendre le temps de déployer un dispositif participatif. Il faudra également trouver les arguments, les évènements qui permettront de faire venir les publics visés.

DES OUTILS pour aider les porteurs de PAT

- https://diagnostic-territoire.org/
- La démarche de diagnostic de territoire : https://diagnostic-territoire.org/uploads/documents/4631231778d3f4865b08fea327a5ff1659e733c8.pdf

LA TOILE ALIMENTAIRE DE LA CODAH

INDICATEURS
25 000€ (développement de la toile alimentaire) + temps d'animation

TEMPS
6 mois (entre la 1ère réunion et le 1er prototype)

FINANCEMENT
DRAAF Normandie + ADEME Normandie

MOYENS HUMAINS
Dévelpt : 1 ETP CODAH + 1 ETP AURH
Suivi : 0.5 ETP CODAH

CONTACTS
Mélanie BRIAND
Chargée de mission, Responsable du Pôle Agriculture / Alimentation
☎ 02 77 61 26 34
✉ melanie.briand@codah.fr

C'EST QUOI ?

Dans le cadre du PAT, la Communauté De l'Agglomération Havraise (CODAH) a souhaité développer un outil de connaissance des acteurs de la chaine alimentaire locale (du producteur, à l'industriel ou au restaurateur en passant par le distributeur) en identifiant les flux et les relations entre chacune des structures.

Concrètement, il s'agit d'appréhender les opportunités de développement d'un système alimentaire de proximité (valorisation des acteurs en présence, potentiels de création d'activités, recherche de synergies et de mutualisations logistiques…).

L'objectif de la Toile Alimentaire est donc de proposer un outil de connaissance du territoire, d'analyse et de prospective au service de l'écosystème alimentaire local.

CODAH
Communauté de l'Agglomération Havraise

Les données saisies sont visualisables sous la forme de tableaux de données, de schémas de flux ou d'une cartographie dynamique localisant les acteurs et traçant les relations qu'ils entretiennent entre eux (flux alimentaires, relations partenariales/contractuelles, systèmes d'influences).

La Toile Alimentaire a vocation à être un outil collaboratif au service des acteurs du territoire. Un premier prototype a vu le jour à l'automne 2017.

La toile alimentaire permettra, à terme, à la CODAH et à ses partenaires de :

- Proposer des optimisations du système alimentaire local ;
- Faire émerger de nouvelles opportunités économiques,
- Accompagner les acteurs locaux, publics ou privés, dans leurs initiatives ;
- Soutenir la mise en place de projets concrets sur le territoire.

POURQUOI AVOIR ELABORE CE PROJET ?

La mise en place du PAT a pour intérêt de permettre l'accès à une alimentation de qualité au bénéfice de la santé de tous les habitants, et de développer une économie alimentaire de proximité, réconciliant centre et périphérie, consommateurs et producteurs.

Afin de répondre au deuxième axe du PAT de la CODAH qui est de développer l'économie alimentaire de proximité, il est nécessaire de connaître les flux alimentaires et les besoins des acteurs sur le territoire. C'est dans cette optique que la toile alimentaire a été pensée.

COMMENT ?

L'Agence d'urbanisme de la région du Havre et de l'Estuaire de la Seine (AURH), accompagnée du prestataire informatique Initio, a lancé en 2014 la toile industrielle. C'est un outil offrant une vision territoriale et schématique des relations entre les entreprises du territoire et des marchés nationaux et internationaux auxquels elles sont connectées. Celle-ci s'est inspirée de la démarche initiée et développée par l'Agence d'Urbanisme et de Développement de la région Flandre-Dunkerque (AGUR) depuis plusieurs années.

La e-toile alimentaire s'appuie donc sur l'expérience et l'expertise de l'AURH dans le domaine de l'élaboration, de la structuration de systèmes d'informations complexes et plus spécifiquement en systèmes d'informations géographiques (SIG).

AVEC QUI ?

Le pôle travaillant sur le PAT de la CODAH a également mobilisé les autres services de la communauté d'agglomération (déchet, santé, développement économique…) ainsi que l'AURH, la Chambre d'Agriculture 76, l'association IUFN pour l'accompagnement et le Réseau National des PAT.

QUELLES SONT LES DIFFICULTES RENCONTREES ?

La difficulté majeure est de déterminer quels acteurs sont à même de fournir des données susceptibles d'enrichir la toile alimentaire. Tout d'abord la CODAH s'est tournée vers les chambres consulaires (Chambre d'Agriculture, Chambre de Commerce et d'Industrie, Chambre des Métiers) mais elles ne possédaient pas ou peu de données pouvant servir à diagnostiquer le système alimentaire du territoire de Le Havre. Il a donc fallu aller chercher plus finement, ce qui n'était pas prévu initialement. Ce travail de recherche de données s'est donc opéré dans une dynamique de réseau de contacts, en se servant de l'effet rebond à travers les personnes démarchées pour en contacter de nouvelles.

Une autre difficulté est celle du cloisonnement des services. Le pôle s'occupant du PAT à la CODAH étant celui de l'Agriculture et de l'Alimentation, les questions agricoles n'ont donc pas posé trop de difficultés. En revanche, pour les autres thématiques à diagnostiquer, ce service possédait moins de connaissances et a donc nécessité plus de travail pour apprendre à les connaître.

QUELS SONT LES BESOINS FUTURS ?

Il y a un manque de compétences sur les territoires en termes d'expertise dans la mise en place et l'accompagnement de PAT. Ce besoin d'accompagnement se fait ressentir à la fois sur la méthode, sur le retour d'expérience de ce qu'il se fait dans les autres régions et à l'international mais également sur la connaissance des acteurs mobilisés en région.

De plus, afin de développer l'alimentation durable à une autre échelle, il est nécessaire de mobiliser des acteurs qui influent sur de gros volumes alimentaires comme les groupements hospitaliers, la grande distribution, l'industrie agro-alimentaire...

UN CONSEIL POUR REUSSIR !

Avant tout, pour réaliser un diagnostic il faut réussir à cerner les compétences au sein de l'intercommunalité et mobiliser l'ensemble des services qui pourrait participer à la réalisation d'un PAT. Celui-ci étant transversal, il est nécessaire de l'être également dans la gouvernance. De plus il est important d'associer un maximum d'acteurs du territoire à cette initiative.

DIAG. PARTAGE DU PAT DE CAEN NORMANDIE METROPOLE

INDICATEURS
34 500€

TEMPS
1 an entre la réponse à l'appel à projet et la 1ère réunion plénière

FINANCEMENT
15 000€ du PNA, 18 000€ du LEADER

MOYENS HUMAINS
Au moins 1 ETP pour le diagnostic participatif + 0,5 ETP pour le diagnostic statistique et cartographique

CONTACTS
Valérie ROBERT
Chargée de mission
☎ 02 31 86 91 80
✉ Valerie.ROBERT@caen-metropole.fr

C'EST QUOI ?

Le Projet Alimentaire Territorial de Caen Normandie Métropole s'appuie sur un diagnostic participatif et partagé avec un collectif d'acteurs/de structures du territoire. Il n'est pas exhaustif mais mutualise les expériences, le regard des participants et provoque l'interconnaissance des acteurs en vue de forger un projet commun en cohérence avec le territoire, ses enjeux et ses problématiques.

Ce diagnostic valorise les freins et les leviers identifiés par chaque acteur du territoire, en partant du postulat que chaque acteur à lui-même fait l'évaluation de son environnement. Il est ouvert à toutes les thématiques en lien avec l'alimentation, représentée chacune par un atelier (filière, accès, gaspillage, foncier, identité, etc.). Il est adossé à une étude statistique, cartographique ainsi qu'à une campagne d'entretiens auprès d'acteurs "manquants" dans les ateliers (ex : transformateurs, grossistes, CHU, Banques Alimentaires, etc.).

PÔLE METROPOLITAIN CAEN NORMANDIE MÉTROPOLE

POURQUOI AVOIR ELABORE CE PROJET ?

Beaucoup d'initiatives existent déjà sur les questions alimentaires mais sont portées de manière isolée, sans véritablement de lien entre elles et de ligne directrice commune. La mise en place du PAT de Caen Normandie Métropole est l'occasion de valoriser l'expérience des acteurs de terrain en s'inspirant de leur vécu et de leurs connaissances afin d'envisager un décloisonnement de ces initiatives et la mise en place d'une vraie politique à l'échelle métropolitaine.

Ici, le Pôle métropolitain joue le rôle de catalyseur. Il permet et coordonne l'émergence de dynamiques alimentaires transversales et partenariales sur le territoire.

COMMENT ?

Ce diagnostic est opéré par 3 groupes d'acteurs :

- Le comité technique, composé des 3 structures coordinatrices. Elle rédige le diagnostic et assure la dynamique participative autour des ateliers ;
- Les instances en plénière (« Plateforme des Acteurs »), à l'étape du lancement et également à l'étape de finalisation du diagnostic, qui définissent les orientations, les stratégies et valide les décisions ;
- Les six ateliers, ouverts à tous. Ils s'apparentent à des groupes de travail déclinés en 6 axes :
  - Structuration des filières alimentaires de proximité,
  - Favoriser une alimentation de qualité issue de pratiques agricoles durables,

PAT Caen Atelier 5 Alimentation et planification, 28 mai 2018, CA14 - Caen Normandie Métropole

- Permettre l'accessibilité à une alimentation de qualité pour tous,
- Réduire le gaspillage alimentaire du territoire du champ à l'assiette,
- Intégrer l'alimentation dans la planification territoriale,
- Sensibiliser les habitants et communiquer sur l'identité alimentaire locale.

AVEC QUI ?

Le PAT est coordonné par 3 structures : le Pôle métropolitain - Caen Normandie Métropole, l'AUCAME (Agence d'Urbanisme de Caen Normandie Métropole) et la Chambre d'Agriculture du Calvados.

L'ensemble des acteurs du territoire a été convié à participer aux différents ateliers thématiques et aux réunions plénières.

Le programme de recherche-action FRUGAL est un partenaire dans l'analyse des enjeux systémiques liés à l'approvisionnement alimentaire.

QUELLES SONT LES DIFFICULTES RENCONTREES ?

La difficulté sur ce type de diagnostic participatif est de mobiliser les acteurs de toutes les filières. Certains acteurs économiques (grande distribution, industrie agro-alimentaire) doivent être mobilisés différemment par le biais d'entretiens individuels afin d'être représentés dans le diagnostic.

QUELS SONT LES BESOINS FUTURS ?

Pour être un minimum exhaustif sur le territoire, il sera nécessaire de connaître les attentes et les besoins des acteurs structurants (ayant d'importants flux économiques ou physiques sur le territoire) absents des échanges en plénières ou en ateliers. C'est pourquoi, ils feront l'objet d'entretiens individuels pour diagnostiquer et analyser leurs besoins.

Il y a également un besoin primordial d'un élu identifié sur les questions agricoles et alimentaires afin de faire le lien avec les autres politiques de la collectivité. En effet, l'alimentation n'est pas à prendre comme une thématique isolée mais bien comme un enjeu transversal recoupant l'ensemble des sujets d'une collectivité (cohésion territoriale ; développement économique ; développement durable ; aménagement de l'espace et gestion du foncier ; emploi, insertion, économie sociale et solidaire, etc.).

UN CONSEIL POUR REUSSIR !

Pour réussir un diagnostic participatif, il faut avoir un comité technique partenarial avec des cultures et des visions différentes afin d'orienter le projet dans le bon sens. Ensuite, il faut s'entourer au maximum des acteurs du territoire pour avoir une vision la plus proche des réalités du terrain.

STRUCTURER LES FILIERES DE PRODUCTION

INSTALLATION, CONVERSION ET MAINTIEN D'EXPLOITANTS AGRICOLES DURABLES

TRANSFORMATION DE LA PRODUCTION

INSTALLATION, CONVERSION ET MAINTIEN D'EXPLOITANTS AGRICOLES DURABLES

LES ENJEUX

Développer l'offre locale alimentaire, maintenir ou développer une activité économique locale, permettre du lien entre les aliments et leur consommateur pour donner du sens et de la valeur à son alimentation…

LE ROLE D'UN PORTEUR DE PAT

- Grâce au diagnostic, identifier les potentiels de développement de la demande en produit locaux et les potentiels de terrains à mobiliser ;
- Amener le débat dans son territoire ;
- Aider des porteurs de projet à acquérir des terres (Cf. Le travail du foncier avec Terres de liens) ;
- Soutenir ou porter des projets d'expérimentation pour de jeunes agriculteurs (Cf. L'espace-test Biopousses) ;
- Accompagner les producteurs vers une agriculture plus durable, inciter et soutenir les conversions.

QUELS PARTENAIRES ? QUELS ACTEURS MOBILISER ?

La Chambre d'Agriculture, la DRAAF, la SAFER, Terre de Liens…

POINTS DE VIGILANCE

Ce sujet est à mettre en relation avec les plans d'urbanisme, pour avoir une réelle cohérence sur le territoire et sur les objectifs à atteindre (protéger les terres agricoles de l'étalement urbain).

DES OUTILS pour aider les porteurs de PAT

- Agir sur le foncier agricole - Un rôle essentiel pour les collectivités locales : https://terredeliens.org/agir-avec-les-collectivites.html
- Différents accompagnements de la SAFER : http://www.safer.fr/amenagement-developpement-territoire.asp
- Les collectivités locales face à l'installation agricole : http://www.agriculturepaysanne.org/files/installation-agricole.pdf

L'ESPACE-TEST BIOPOUSSES

INDICATEURS
165 000€ / an de budget global comprenant les différentes activités

TEMPS
2 ans entre les premières réflexions et le premier porteur de projet sur site

FINANCEMENT
FEADER, Région, Agence de l'eau, Conseil Départemental

MOYENS HUMAINS
1,8 ETP

CONTACTS
Mathilde DESPREZ
Coordinatrice-animatrice
☎ 02 14 15 83 11
✉ biopousses@gmail.com

C'EST QUOI ?

Biopousses est un lieu qui accompagne des porteurs de projets vers une installation sécurisée. Il s'agit d'un accompagnement à destination principalement des personnes en reconversion, ayant déjà fait une formation théorique agricole (maraîchage dans la plupart des cas) mais qui n'ont pas ou peu d'expérience pratique. Lorsque les porteurs de projets se retrouvent sur l'espace test, leur projet est bien souvent dans une phase de démarrage. Ils sont donc accueillis pour mûrir leur installation et se tester au métier de maraîcher. A l'issu du test, soit ils s'installent, soit ils arrêtent en ayant conscience que cette vie n'est pas faite pour eux. S'ils confirment leur projet d'installation, ils ressortent de leur passage à Biopousses avec un bagage technique et des clés pour réussir la construction de leur exploitation (études économiques, réflexion des investissements, etc.).

Biopousses
Espace test maraîcher

Les tests se déroulent sur un lieu appelé « Espace test permanent » durant 15 à 18 mois.

En plus de ce type d'accompagnement, un nouveau dispositif est disponible depuis début 2018. Il s'agit d'un accompagnement destiné aux porteurs de projets plus matures dans l'avancement de leurs projets, consistant à les accompagner directement sur le lieu de leur future installation.

A titre de comparaison, un exploitant maraîcher qui s'installe de manière classique aura des complications techniques et financières durant les 5 premiers années de son installation, s'il n'a pas arrêté son activité avant de passer ce cap. Tandis qu'un maraîcher passant par Biopousses et une période de test d'activité n'aura que 2 ans en moyenne de complication, rendant plus solides et pérennes les exploitations.

Biopousses possède également d'autres activités comme :

- L'expérimentation : contribuer à la pérennisation des exploitations par la gestion de la fertilisation, de l'irrigation, des maladies et des ravageurs ainsi que de la pénibilité.
- Accompagnement à l'introduction de produits bio dans la restauration collective : formation des cuisiniers et gestionnaires, approvisionnement via la production de l'espace test et animation si besoin.
- Sensibilisation du grand public et des scolaires : jardinage et réduction des phytosanitaires

POURQUOI AVOIR ELABORE CE PROJET ?

Ce projet a démarré en 2010 à l'initiative de la municipalité de Lingreville. Cette collectivité a fait face aux constats de la déprise agricole de son territoire. En effet, le maraîchage a historiquement fait vivre la commune de façon conséquente dans les dernières décennies mais depuis, des terres maraîchères a très bon potentiel se sont détournées de leur utilité première. Cela explique l'intérêt du territoire à se réapproprier ces espaces agricoles.

COMMENT ?

Les élus de la commune ont profité d'une réflexion, à l'échelle du Pays de Coutances, autour de la mise en place d'une politique agricole et se sont posé la question de savoir quelle solution était possible pour redynamiser ce bassin en déclin. C'est à ce moment qu'ils se sont tourné vers le lycée agricole de Coutances, afin de travailler en partenariat avec cet acteur de la formation agricole du territoire. C'est dans cette dynamique et ce partenariat fort que la décision de créer un espace test a été prise : pour former et installer des jeunes agriculteurs sur le bassin de vie.

AVEC QUI ?

Lycée agricole de Coutances : implication des formateurs sur l'espace-test pour l'accompagnement technique des porteurs de projet sur l'espace-test permanent et à distance

Rhizome : accompagnement des porteurs de projet, hébergement juridique des porteurs de projet accompagnés à distance et accompagnement vers le métier de chef d'entreprise

Partenaires financiers : Agence de l'eau, Conseil Régional, Conseil Départemental

RENETA : Réseau National des Espaces-Test Agricoles

QUELLES SONT LES DIFFICULTES RENCONTREES ?

Il y a des difficultés au niveau du matériel, car même si celui-ci a été financé à hauteur de 50%, les coûts sont conséquents et deux emprunts ont dû être effectués. Cela pèse lourdement sur le type d'accompagnement proposé, en effet, les porteurs de projets ne sont pas payés durant leur passage chez Biopousses. L'accompagnement ne coûte en revanche rien au bénéficiaire.

De plus, l'espace test agricole n'est pas occupé à 100% de sa capacité toute l'année. En effet, il peut accueillir jusqu'à 3 porteurs de projets en même temps sur site et deux à distance, c'est effectivement rarement le cas. Cela peut être dû au fait qu'il n'y ait pas de rémunération mais également que cela soit perçu comme une perte de temps, car l'installation du bénéficiaire ne se fera pas sur les mêmes terres où se déroule le test.

QUELS SONT LES BESOINS FUTURS ?

Il y a un certain besoin en communication afin de "recruter" d'avantages de personnes souhaitant s'installer en maraîchage. Un projet d'accompagnement vers d'autres systèmes de production, tel que l'élevage, est également en réflexion.

UN CONSEIL POUR REUSSIR !

L'idéal pour ce type de projet est d'avoir un espace-test par département, afin de subvenir aux besoins et spécificités de chaque territoire. En plus de cela, il est bien avisé de mettre en place des accompagnements directement sur les terrains des futures installations des porteurs de projets. Un lien étroit avec les collectivités est également important pour la réussite de ces projets d'installation.

LE TRAVAIL DU FONCIER AVEC TERRES DE LIENS

Pour la mise en place d'un observatoire foncier

INDICATEURS
En début de projet 15 à 20 000 € / an et 50 à 60 000€ / an à terme

TEMPS
Pour l'idée et la pré-étude : 1 an à 1 an ½ puis quelques mois pour la mise en route, ensuite 1 année test et enfin 2 à 3 ans de structuration

FINANCEMENT
Aucun financement direct pour le moment. Possibilité d'interpréter certains appels à projet pour les mobiliser sur ce type de projet

MOYENS HUMAINS
1 ETP à terme pour l'animation + 1 à 2 ETP dédiés au travail technique pour l'action foncière (externalisable)

CONTACTS
Gaël LOUESDON
Coordinateur Terre de Liens Normandie
☎ 06 83 28 01 48
✉ g.louesdon@terredeliens.org

C'EST QUOI ?

Terre de Liens (TDL) est un mouvement citoyen qui agit sur les questions agricoles afin de se réapproprier ces thématiques autour du foncier à travers l'épargne. Le principe est d'être en capacité d'investir collectivement dans la terre agricole afin de devenir acteur de sa protection et de son affectation à l'agriculture biologique en lien avec la population locale.

POURQUOI AVOIR ELABORE CE PROJET ?

Il y a indéniablement une difficulté financière d'accès à la terre agricole pour les porteurs de projets non issus du monde agricole. De plus, les institutions et la conjoncture ne facilitent pas la mise en place d'agriculteurs alternatifs (autonome, à taille humaine, bio et en circuit court). Ces deux contraintes font que les modèles agricoles durables ont du mal à s'intégrer dans le paysage français.

Il y a également une volonté forte de protéger les espaces ruraux, patrimoine irremplaçable, de l'urbanisation et du modèle agricole conventionnel pollueur et destructeur de biodiversité.

COMMENT ?

Terre de Liens reçoit des porteurs de projets qui ont des difficultés d'accès au foncier. Pour commencer à travailler avec eux, il est nécessaire qu'il soit en accord avec les valeurs et les méthodes de TDL. C'est à dire impliquer les habitants du territoire dans lequel on prétend s'installer : expliquer le projet, la démarche et faire de cette population un allié dans la recherche de terre.

Une fois le terrain trouvé, les habitants sont invités à mobiliser l'épargne solidaire le plus localement possible ce qui permet à de plus en plus de personnes de se rassembler autour du projet d'installation. Lorsque la somme est réunie, la fondation TDL achète les terres et les

mettent à bail rural avec clauses environnementales pour garantir aux épargnants que leur argent sert à protéger la terre et à installer une agriculture bio.

Les collectivités territoriales sont également démarchées pour mobiliser du foncier, investir dans ces projets ou devenir acheteur, pour la restauration collective, des produits qui sortiront de la ferme.

AVEC QUI ?

Les citoyens, les collectivités, les Chambres d'agriculture, la SAFER, Bio Normandie, CIVAM (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural), ARDEAR, Associations de Formation Collective à la Gestion (AFOCG) et un réseau d'entreprises (Biocoop, par exemple) peuvent soutenir différentes actions.

TDL fait partie du réseau InPACT, du réseau Transition et du réseau européen Acces to land.

QUELLES SONT LES DIFFICULTES RENCONTREES ?

Un frein majeur est bien entendu le prix de la terre, TDL ne peut et ne souhaite pas investir dans des parcelles atteignant des prix déraisonnables.

D'autres freins concernent les réflexes culturels des propriétaires : ils se disent qu'il n'est pas possible de vendre à un organisme de cette nature. Mais également les réflexes des porteurs de projets qui pensent qu'il est important de devenir propriétaire alors qu'il s'agit d'un non-sens économique.

Les entreprises agro-alimentaire ont quelques difficultés à vouloir travailler avec des structures qui sortent des clivages classiques et qui se revendiquent être des acteurs collectifs. Elles ont également des réticences concernant l'achat de terre par les collectivités, or il s'agit d'un levier intéressant si cela répond à un enjeu d'utilité publique, social et environnemental.

Une dernière difficulté concerne les collectivités elles-mêmes. En effet, elles se sentent encore trop faiblement légitimes pour s'occuper de stratégies foncières agricoles, malgré une évolution dans le bon sens ces dernières années.

QUELS SONT LES BESOINS FUTURS ?

Il faudrait que les élus se considèrent comme des économistes du territoire au même titre que leurs actions sur le BTP ou le soutien à la création d'entreprise, afin que la dépense publique aide au développement de l'agriculture de proximité.

Des évolutions législatives seraient également nécessaires afin d'avoir des outils de maîtrise foncière pilotés par les collectivités en lien avec les institutions agricoles.

UN CONSEIL POUR REUSSIR !

Travailler avec les acteurs alternatifs tels que InPACT ou Terre de Liens au même titre que la Chambre d'Agriculture ou la SAFER pour permettre une réelle transition du modèle agricole.

De plus, il existe un levier important que les territoires peuvent mettre en œuvre : il s'agit des observatoires fonciers locaux. Ils sont dédiés à la gouvernance foncière locale agricole qui a pour objectif l'affectation d'un nombre croissant d'hectares à l'alimentation locale et à la protection de l'eau. Ils ont vocation à être des lieux de réflexion autour des orientations foncières du territoire.

Cet observatoire nécessite à terme 1 ETP pour l'animation au sein de la collectivité avec des partenaires opérationnels au sein d'un COPIL qu'il faut financer et une enveloppe d'investissements dédiée aux frais de portage foncier. Terre de liens accompagne la mise en place de ces observatoires.

TRANSFORMATION DE LA PRODUCTION

LES ENJEUX

Développer la transformation sur les territoires permet de créer de la richesse localement en développant des activités économiques, mais également de permettre aux producteurs d'accéder à une partie de la marge des produits finis auxquels ils n'avaient pas accès.

LE ROLE D'UN PORTEUR DE PAT

- Porter ou soutenir financièrement / techniquement des projets locaux ;
- Mettre en relation plusieurs producteurs locaux afin de les aider à mutualiser des outils de transformation ;
- Diffuser activement les appels à projets et les moyens de financement proposés par des structures régionales et nationales (ex : DRAAF, ADN, fondation privées…) ;
- Mettre en relation les producteurs locaux avec les fédérations et syndicats professionnels alimentaire pouvant leur apporter une aide technique.

QUELS PARTENAIRES ? QUELS ACTEURS MOBILISER ?

La CRESS, la DRAAF, la Chambre d'Agriculture…

POINTS DE VIGILANCE

Des complémentarités pourraient être trouvées avec le développement du glanage et du don alimentaire où de nombreuses structures réfléchissent à développer des conserveries. Actuellement ces conserveries ne trouvent pas à elles seules un modèle économique satisfaisant. Une mutualisation entre un outil de transformation de producteurs locaux et un système plus ponctuel et social de transformation de surplus alimentaires pourrait aider ces 2 secteurs à rendre économiquement plus solide leur outil de transformation.

DES OUTILS pour aider les porteurs de PAT

- http://www.ateliersdetransformationcollectifs.fr/
- Accompagner des démarches collectives en circuits courts : http://www.ateliersdetransformationcollectifs.fr/sites/default/files/documents-fichiers/methodo_cc_2009.pdf
- Accompagnement des agriculteurs pour la transformation de viande : http://www.ateliersdetransformationcollectifs.fr/sites/default/files/documents-fichiers/2011_10_07_cr_radio_transfo_ndeg2.pdf

LE PROJET DE LEGUMERIE - CONSERVERIE DES HAUT PRES

Cette fiche met en valeur un projet de légumerie-conserverie sur le site des Hauts Près qui n'existe pas encore. Elle n'a pas pour objectif de mettre en avant l'utilisation de cet outil mais plutôt de présenter la phase d'élaboration des porteurs de projet.

INDICATEURS (ESTIMATION)

- 1er porteur de projet : 400 000€ d'investissement pour 300m² d'aménagement
- 2ème porteur de projet : 1 M€ d'investissement pour 1000m² d'aménagement

TEMPS

2 ans de travail + encore au moins 1 an avant l'ouverture

FINANCEMENT

Autofinancement, FEADER, mécénat

MOYENS HUMAINS

Sur le projet de 1000m² avec un modèle d'insertion : 8 à 10 ETP (3 encadrants + 5 à 7 salariées)

CONTACTS

Pierre-Julien BAVENT
Resp. protection de la ressource en eau
☎ 02 32 50 89 24
✉ Pierre-Julien.Bavent@seine-eure.com

C'EST QUOI ?

Le projet de légumerie-conserverie était porté par l'association d'insertion Ysos. Cet outil de transformation est en reprise en ce moment même (juin 2018) par une autre association entrant dans le champ de l'économie sociale et solidaire.

« La légumerie intéresse les maraîchers qui n'ont pas le temps ni les moyens techniques de travailler les légumes (faire des carottes râpées pour la restauration collective par exemple). La conserverie permet de traiter les surplus de légumes et de les conserver en bocaux » explique Bernard Leroy, président de la Communauté d'Agglomération Seine Eure.

POURQUOI ELABORE FAIT CE PROJET ?

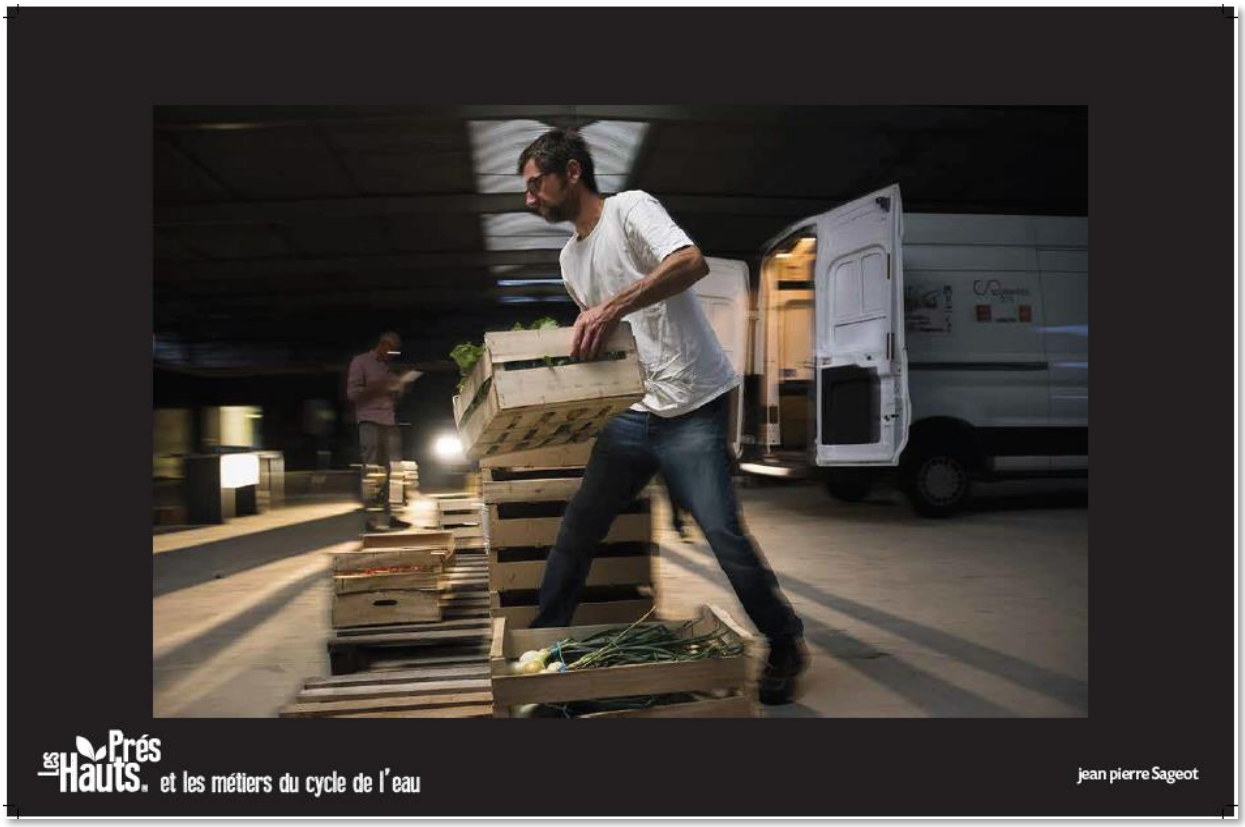
L'objectif est de créer un atelier de transformation afin de combler un vide entre le producteur et le consommateur, notamment pour la restauration scolaire. En effet, peu de cantines sont dans la capacité de traiter des légumes bruts, et les maraîchers ne sont pas non plus équipés en matériels de préparation.

COMMENT ?

Un diagnostic des cantines scolaires a été réalisé en 2011, puis remis à jour en 2017 afin de connaître les structures en régie, et surtout leurs besoins. Il en est ressorti qu'il y avait une forte demande pour la mise en place d'une légumerie-conserverie et qu'il était nécessaire d'y répondre pour le développement de l'approvisionnement local.

Les élus locaux sont également volontaires pour insérer une partie de produits biologiques et locaux dans leurs assortiments et sont conscients de la nécessité de mettre en place cet outil de transformation sur le territoire.

L'association porteuse du projet possède 10ha de légumes de plein champs, mais cela ne suffira pas



Producteur des Hauts Près - Pole Agriculture Biologique des Hauts Près 2018

à alimenter l'outil de transformation. Ces terres serviront de socle à l'approvisionnement de la légumerie-conserverie.

AVEC QUI ?

Le porteur du projet, le Jardin de Cocagne pour l'accompagnement, les élus et les restaurants scolaire du territoire.

QUELLES SONT LES DIFFICULTES RENCONTREES ?

La recherche de financement est assez compliquée dans ce cadre car le porteur est une association d'insertion, et donc limité dans la demande d'aides agricoles.

L'approvisionnement local est une contrainte car ce n'est pas avec des maraîchers qu'il sera possible d'approvisionner une légumerie-conserverie. En effet, lorsque de tels investissements sont réalisés il est nécessaire d'avoir des volumes conséquents et donc des producteurs de plein champs.

Une difficulté majeure réside également dans la mesure des besoins afin de dimensionner de façon pertinente cet outil de transformation. Il est aussi important de permettre à une légumerie-conserverie de pouvoir évoluer et accueillir davantage de productions à l'avenir. Il faut donc anticiper un possible agrandissement dans la conception et le dimensionnement de l'outil.

QUELS SONT LES BESOINS FUTURS ?

Il est nécessaire d'avoir un appui technique important pour mener à bien ce type de projet. S'entourer d'un partenaire technique est donc essentiel dans la préconisation du dimensionnement de l'outil.

De plus, pour avoir un projet pérenne, des partenaires producteurs stables semblent être indispensables. Il y a donc un travail de démarchage autour des exploitants agricoles locaux afin de les convaincre et leur assurer une rémunération correcte.

LA LEGUMERIE DE L'ESAT PORTE OCEANE

INDICATEURS (ESTIMATION)
1 tonne de légume transformé par mois sur 100m²

TEMPS
6 mois d'étude et de diagnostic puis 6 mois de préparation et d'installation avant l'ouverture

FINANCEMENT
Autofinancement

MOYENS HUMAINS
10 ETP + 1 ETP responsable

CONTACTS
Carole MORELLI
☎ 02 35 46 30 35
✉ carole.morelli@liguehavraise.com

C'EST QUOI ?

La ligue Havraise est une association pour l'aide aux personnes handicapées née en 1958. Aujourd'hui en 2018, il existe 23 établissements accueillant près de 1000 personnes en situation de handicap de la petite enfance à la fin de vie. L'Etablissement et service d'aide par le travail (ESAT) Porte Océane fait travailler 140 personnes (pour 135 ETP) dans différents ateliers, dont la légumerie.

Celle-ci fait une centaine de mètres carrés et dispose de plusieurs machines telles que :

- Le robot-coupe : pour le râpé, tranché, émincé...
- La parmentière : pour l'épluchage des carottes, pomme de terre...
- La machine sous-vide : pour la conservation des produits transformés prêts à être expédié.

POURQUOI AVOIR ELABORE CE PROJET ?

L'ancien directeur de l'ESAT a réalisé un diagnostic dévoilant un certain nombre d'établissements publics pouvant être demandeur de produits frais transformés et prêts à être cuisinés. Il a également rencontré des responsables de cuisines qui lui ont fait part de leurs difficultés à transformer les produits bruts dans leurs ateliers, principalement à cause de l'investissement que cela engendre. De plus, un projet de cuisine centrale était en cours au sein de la Ligue Havraise, le projet de légumerie s'inscrivait donc logiquement dans le projet global de l'association.

Pour l'ESAT, il s'agissait surtout de créer une activité pérenne toute l'année et qui soit adaptée au public accueilli dans leur établissement.

COMMENT ?

La légumerie a été créée en 2014, lors de leur déménagement. Ils se sont installés dans un local qui n'était pas prévu pour cette activité initialement et ont réalisé les investissements nécessaires pour démarrer la production (sas, local produit, matériel, travaux d'aménagement...). Depuis, la légumerie évolue sans cesse, sur les conseils et préconisations des travailleurs comme des responsables.

Une estimation, en interne, de la capacité de légumes à transformer a été faite en amont mais elle a été surestimée par rapport aux capacités réelles de transformation. Le dimensionnement d'un tel outil est donc toujours aussi compliqué à mesurer.

La légumerie est principalement approvisionnée par des producteurs locaux qui fournissent des légumes de saisons. En revanche, suite à la demande de leurs clients, ils n'ont pas eu d'autres choix que de s'approvisionner à des grossistes pour des produits qui sont demandés toute l'année tels que la tomate, le concombre ou encore le chou blanc.

AVEC QUI ?

L'ESAT travaille avec un prestataire pour la restauration du midi sur le site Porte Océane. Celui-ci est donc devenu un client régulier et fidèle partenaire tout comme une clinique du Havre qui s'approvisionne à la légumerie depuis le début et qui est encore présente aujourd'hui.

Un laboratoire d'analyses accompagne les responsables et travailleurs dans leur démarche qualité et hygiène.

Il y a peu, ils ont fait appel à un cabinet d'audit spécialisé en restauration pour optimiser l'organisation de la légumerie. Il s'agit de TR6 (Techniques de Restauration & Systèmes). Cet accompagnement s'est révélé très fructueux et a permis de régler certains problèmes de fonctionnement.

QUELLES SONT LES DIFFICULTES RENCONTREES ?

La difficulté majeure de ce projet est tout d'abord l'implantation dans un espace qui n'était initialement pas dédié à cette activité. Malgré les nombreux aménagements, cela reste un frein pour répondre aux besoins ergonomiques d'une légumerie.

De plus, le choix du matériel et d'un bon fournisseur sont des composantes essentielles d'un tel projet. En effet, il est nécessaire d'acheter un matériel de qualité dès le début du projet afin d'éviter l'achat d'équipement peu adapté, se révélant être une perte de temps et d'argent à terme. Pour cela, il est recommandé de se faire accompagner par des professionnels des métiers de bouche, tel que les professionnels spécialisés.

Pour répondre aux besoins des clients, il est parfois nécessaire de s'approvisionner auprès de grossistes qui commercialisent des produits espagnols, hollandais... Il y aurait donc peut-être un travail de sensibilisation à faire au sein de ces établissements pour leur apprendre à cuisiner des produits de saisons toute l'année.

Le prix est également une problématique, s'approvisionner en local auprès des producteurs entraîne des coûts d'achats supérieurs par rapport à l'approvisionnement chez un grossiste. Une fois ces produits transformés, le prix augmente et il n'est parfois pas évident de les vendre.

QUELS SONT LES BESOINS FUTURS ?

L'ESAT Porte Océane a pour objectif de mettre en place une légumerie mieux équipée, dans un local adapté et créé à cette occasion, pouvant accueillir plus de travailleurs, dans un espace plus grand et avec moins de tâches manuelles et fastidieuses. L'objectif étant de créer un projet avec les employés afin de valoriser leurs réflexions.

De plus, dans le cadre d'un ESAT, il est nécessaire de s'adapter aux besoins des usagers de l'atelier et d'être vigilant à chaque instant pour limiter les efforts. Ce sera donc une des principales préoccupations lors de l'élaboration de ce projet.

UN CONSEIL POUR REUSSIR !

Lorsque l'on travaille avec des personnes en situation de handicap dans une légumerie, il est primordial de les impliquer dans chaque étape de production, de contrôle, de réflexion... Ce sont les principaux intéressés et les plus à même d'être force de proposition.

STRUCTURER LES FILIERES DE DISTRIBUTION

OPTIMISATION LOGISTIQUE

DISTRIBUTION DE PROXIMITE

RESTAURATION

OPTIMISATION LOGISTIQUE

LES ENJEUX

Pour permettre aux petits producteurs de développer leurs débouchés locaux, tel que la restauration collective ou des commerces de détail, ces derniers doivent être capables de mutualiser différents moyens logistiques (assortiment, livraison, entité juridique…).

Bien souvent ces contraintes logistiques sont telles qu'il est économiquement difficile pour des petits producteurs de fournir des clients diffus.

L'optimisation de la logistique est donc cruciale pour développer l'activité économique de certains producteurs locaux.

LE ROLE D'UN PORTEUR DE PAT

- Aider les producteurs locaux rencontrant les mêmes difficultés logistiques à se rencontrer et échanger, pour envisager de mutualiser leurs moyens ;
- Apporter un soutien technique pour développer les groupements de producteur ;
- Porter ou soutenir des plateformes logistique physique territoriale ;
- Identifier (via le diagnostic), valoriser, communiquer pour faire connaître les groupements de producteurs constitués sur les territoires.

QUELS PARTENAIRES ? QUELS ACTEURS MOBILISER

La Chambre d'Agriculture, la DRAAF, l'Association Bio Normandie, la CRESS, l'ADRESS…

POINTS DE VIGILANCE

Pour permettre le développement de cet axe, un travail sur la demande – publique, notamment – sera nécessaire pour permettre la viabilité économique des projets.

DES OUTILS pour aider les porteurs de PAT

- Les circuits courts multi-acteurs : Emergence d'organisations innovantes dans les filières courtes alimentaires : http://www7.inra.fr/lecourrier/wp-content/uploads/2014/11/Circuits-courts-Messmer-2013.pdf
- Organiser une logistique collective de proximité : http://www.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/National/002_inst-site-chambres/pages/exploitation_agri/organiser_logistique_collective_proximite.pdf
- Accompagner la relocalisation des échanges en fruits et légumes biologiques - Fiche n°4 - Réfléchir et accompagner des projets logistiques : http://www.fnab.org/images/files/actions/filieres/restoco/bao_magasins_producteurs_web_fiche4_logistique.pdf

La coopérative Inter Bio Normandie Services alias « Manger Bio en Normandie »

INDICATEURS
Coût de la masse salariale : 50 000€
Chiffre d'affaires : 523 000€

TEMPS
Entre les 1ères réunions et la création de la coopérative : 1 an

FINANCEMENT
Autofinancement + complément Région (aide à l'embauche) et DRAAF (dossier PNA)

MOYENS HUMAINS
1,9 ETP

CONTACTS
Sabine PEPIN
Coordinatrice
☎ 02 31 69 89 56 ✉ mangerbioen normandie.services@gmail.com

C'est quoi ?

Manger Bio en Normandie est une coopérative de producteurs bio normands créée en 2008. Elle rassemble une quarantaine d'agriculteurs bio qui proposent une dizaine de familles de produits (légumes, fruits, produits laitiers, œufs, pains, viandes, épicerie...) à la restauration collective.

Ce service est assuré par un outil de gestion appelé Panier Local qui permet de mettre à jour en temps réel la disponibilité des produits par les agriculteurs, de coordonner les commandes par les gestionnaires et de proposer aux clients un catalogue personnalisé, avec les producteurs en capacité de les livrer.

A l'heure actuelle, les producteurs livrent eux-mêmes les commandes aux clients en mutualisant pour certains la livraison lorsqu'ils sont proches géographiquement, seules 15 à 20% des commandes sont livrées par transporteurs. En revanche une réflexion est en cours en ce moment pour centraliser les flux sur Caen afin de desservir des collectivités qui ne sont pas voisines d'agriculteurs adhérents.

MANGER BIO EN NORMANDIE
Coopérative de producteurs biologiques normands au service de la restauration collective

Pourquoi avoir elaboré ce projet ?

L'initiative a été lancée par un petit groupe de producteurs qui souhaitait faciliter l'introduction de produits bio et locaux dans la restauration collective tout en se créant un nouveau débouché. L'objectif était de proposer un assortiment le plus complet possible afin de répondre aux divers besoins.

Comment ?

Au départ, chaque producteur avait son propre bon de livraison et son logiciel. Au fur et à mesure des années il y a eu une harmonisation et une professionnalisation de ces pratiques en créant un seul bon de livraison au nom de la coopérative.

Afin de compléter son assortiment, Manger Bio en Normandie est partenaire de Biocoop Restauration qui commercialise une gamme spéciale (non disponible en région : comme le riz, les conserves et fruits exotiques) avec des produits en grande contenance spécialisée pour les professionnels.

A l'avenir, ils souhaiteraient diversifier leur débouché en livrant les magasins Biocoop normands qui sont demandeurs de produits locaux et bio mais également les centres de vacances par exemple pour valoriser leurs productions durant les vacances scolaires.

Avec qui ?

Les collectivités sont les principaux partenaires dans un rapport client/fournisseur. Ainsi que Biocoop restauration comme dit précédemment, l'Association Bio Normandie qui est en charge de

Producteurs de Manger Bio en Normandie - Inter Bio Normandie Services 2018

la structuration des filières, des animations en classe, des cuisiniers...

La coopérative fait également partie du réseau national Manger Bio Ici et Maintenant (MBIM) qui regroupe une quinzaine d'acteurs de la restauration collective bio et locale en France.

La région Normandie a permis de financer une embauche mais a également retenu la coopérative dans le cadre d'appels à projets.

QUELLES SONT LES DIFFICULTES RENCONTREES ?

La principale clientèle de Manger Bio en Normandie est la restauration collective. 60% de l'activité est gérée par appels d'offres, et 40 % en gré à gré « hors contrat ». Cela est une difficulté. En effet, il y a beaucoup de turn-over dans les établissements scolaires et il n'est pas évident de recréer un lien avec un gestionnaire lors d'un changement de personnel.

De plus, il y a un manque en offre maraîchère bio locale. Les producteurs vendent déjà l'ensemble de leur production dans différents circuits déjà structurés et il n'est pas aisé d'orienter ces flux vers la restauration collective afin de subvenir aux besoins des cantines scolaires. Il y a également un manque de diversité et de quantité en automne et au printemps, les deux saisons transitoires entre les récoltes fructueuses d'hiver et d'été. Mais c'est tout l'intérêt de collaborer avec Biocoop Restauration pour pallier aux quelques manques locaux.

QUELS SONT LES BESOINS FUTURS ?

Pour aller plus loin il y a nécessairement besoin de moyens humains pour coordonner et développer l'activité, mais également un besoin en moyens logistiques pour mettre en place la centralisation de la production. Cela nécessiterait une enveloppe d'aide à l'investissement pour initier ce projet : acheter / louer un local et l'adapter au norme sanitaire.

UN CONSEIL POUR REUSSIR !

Pour approvisionner de façon locale en optimisant la logistique des producteurs il y a deux solutions : passer par une coopérative existante ou en créer une à l'échelle de son territoire tout en faisant attention aux risques d'une structure à cette échelle (offre et demande limitées).

L'OUTIL DE NOS PAYSANS NORMANDS

INDICATEURS
38 producteurs pour plus de 300 produits

TEMPS
De quelques jours à quelques années en fonction de l'équipement des restaurants et de la maturité du projet de la collectivité

FINANCEMENT
La Région a financé le démarrage du projet

MOYENS HUMAINS
1 ETP

CONTACTS
Soizic WATRIN
Chargé de mission
☎ 07 83 69 90 90
✉ nospaysansnormands@gmail.com

C'EST QUOI ?

Nos Paysans Normands est une association de producteurs qui ont souhaité se regrouper afin de pouvoir approvisionner de façon efficace la restauration collective. L'association dispose d'un site internet qui leur permet d'avoir un outil de distribution commun à l'ensemble des producteurs, permettant de valoriser leurs produits auprès des restaurants scolaires de la région.

Cet outil permet de mutualiser la logistique relationnelle et administrative mais pas encore la logistique de transport. Pour le moment les producteurs livrent eux-mêmes en direct les clients, certains mutualisent des trajets en commun ou font appel à une entreprise de transport, mais ils ne sont pas majoritaires.

L'association est donc une organisation permettant aux producteurs de répondre aux appels d'offres, de gérer la relation client-producteur, de regrouper les commandes et les factures ainsi que d'éclater des commandes quand celles-ci concernent plusieurs producteurs à l'aide d'un salarié s'occupant de ces différentes tâches.

POURQUOI AVOIR ELABORE CE PROJET ?

Initialement, l'association les Défis Ruraux a mis en place le dispositif "Les bons repas de l'agriculture durable". Il s'agissait d'un projet, en partenariat avec le département de la Seine Maritime, consistant à mettre des produits fermiers et durables dans les collèges. Ils ont donc été précurseurs sur cette activité d'approvisionnement locale et durable auprès de la restauration collective haut normande.

L'activité s'est peu à peu commercialisée (achat et revente de produits), ce qui ne correspondait plus au cœur de métier des Défis ruraux qui est une association de développement agricole, n'ayant pas de vocation commerciale. Il a donc été décidé, conjointement avec les producteurs, de rendre indépendante cette activité en créant une association à part entière dédiée à cela : c'est ainsi que Nos Paysans Normands s'est créé en 2014.

COMMENT ?

Pour être adhérent à Nos Paysans Normands, les producteurs doivent dans un premier temps proposer des produits biologiques ou durables intéressants pour la restauration collective.

Si c'est le cas, ils peuvent adhérer en échange d'une cotisation dont le montant dépend de l'historique du chiffre d'affaires.

La définition de durable est établie dans un cahier des charges rédigé par l'association (interdiction des OGM, moins de traitements que la moyenne régionale, pas d'antibiotiques en préventif, un bilan azoté faible...). Un audit est réalisé dans chaque ferme souhaitant commercialiser ses produits sur cette plateforme.

De plus, afin de faire fonctionner l'association, une marge commerciale est prise par celle-ci sur chaque produit vendu à travers cet outil.

Avec qui ?

L'association travaille essentiellement avec ses producteurs adhérents et les collectivités clientes (principalement le SIREST de Rouen). Elle échange également régulièrement avec les Défis Ruraux, Manger Bio en Normandie et Terre Bio Normandie (association de producteurs également).

Nos Paysans Normands fait partie du réseau des CIVAM (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural), comme les Défis Ruraux.

Quelles sont les difficultes rencontrees ?

Le plus gros défi est d'avoir un modèle économique qui soit suffisamment robuste pour pérenniser le travail de l'association et embaucher davantage pour développer l'activité.

Concernant la logistique de transport, il n'y a pas de difficultés particulières, les producteurs ont maintenant l'habitude de livrer les restaurants scolaires et sont mieux organisés. Ils se sont bien adaptés aux demandes spécifiques par rapport aux contraintes des produits ou au rythme de livraisons. De plus, aujourd'hui tous les producteurs ont une boîte mail et une imprimante pour les bons de livraisons, facilitant les échanges d'informations.

Quels sont les besoins futurs ?

Comme dit ci-dessus, un poste supplémentaire permettrait de développer l'activité et toucher de nouveaux secteurs d'activité et de nouveaux restaurants scolaires.

Pour cela, la mise en place d'outils de transformation dans la restauration collective faciliterait le démarchage en vue de convaincre des chefs cuisiniers de travailler avec des produits bruts.

Un conseil pour reussir !

Pour s'approvisionner en local, et si possible en bio/durable, il est important de se faire accompagner. Par exemple, les Défis ruraux ont un savoir-faire sur l'accompagnement des collectivités dans l'introduction de produits locaux dans la restauration collective, ils sont donc force de conseil sur cette thématique. De plus, l'investissement dans le matériel nécessaire à la transformation est une prérogative à ce type d'approvisionnement.

DISTRIBUTION DE PROXIMITE

LES ENJEUX

Afin d'avoir la possibilité de consommer local, il est nécessaire d'organiser des circuits de distribution de proximité (maximum de 30 à 100km selon la production, cf. ADEME). Plus encore, pour garantir la juste rémunération aux producteurs, et pour préserver le lien avec les consommateurs, il sera pertinent de soutenir des circuits de distribution court (vente directe ou un seul intermédiaire).

C'est en déployant largement ce type de structure sur les territoires que les consommateurs pourront avoir accès physiquement à ces produits. Ainsi, les consommateurs pourront retrouver le goût du consommer local.

LE ROLE D'UN PORTEUR DE PAT

- Porter ou soutenir des circuits de distribution locaux : magasin de producteur, marchés des producteurs de pays, AMAP (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne), commerce de détail investi sur la problématique sociale et environnementale... ;
- Mettre à disposition des locaux inutilisés par la collectivité (Cf. Le projet Coop 5 pour 100) ;
- Mettre à disposition des agents publics pour assurer des missions ponctuelles (exemple : permanence de magasin…)
- Financer des études de marché pour les porteurs de projets.

QUELS PARTENAIRES ? QUELS ACTEURS MOBILISER ?

La Chambre d'Agriculture, le Comité Régional de Développement Agricole (CRDA), l'ADEME, le Conseil Régional…

POINTS DE VIGILANCE

Ces modèles sont fragiles économiquement, surtout à leur lancement. Un soutien par le porteur de PAT sera une garantie de pérenniser ces circuits.

DES OUTILS pour aider les porteurs de PAT :

- Chambre Régionale d'Agriculture : Circuits courts et agritourisme : https://normandie.chambres-agriculture.fr/nos-services/tourisme-et-produits-fermiers/circuits-courts-et-agritourisme/
- Accompagner la relocalisation des échanges en fruits et légumes biologiques : http://www.fnab.org/images/files/actions/filieres/restoco/2015_bao_magasins-producteurs_fnab_complete.pdf

LE PROJET COOP 5 POUR 100

INDICATEURS
Budget global : 130 K€ dont 80 K€ pour le groupement d'achat / Après déménagement budget global estimé : 300 K€

TEMPS
Quelques mois entre l'emménagement et le début de l'activité du groupement d'achat avec 8 à 10 producteurs

FINANCEMENT
ADEME et Région + la ville de Caen pour le prêt du local + autofinancement

MOYENS HUMAINS
1,5 ETP et 400h de bénévolat
A terme : 6 à 7 ETP et 1000h de bénévolat

CONTACTS
☎ 06 30 34 49 49
✉ contact@coop5pour100.com

C'EST QUOI ?

L'idée de la Coop 5 pour 100 est née en avril 2015 suite à la volonté d'habitants de Caen La Mer de s'impliquer dans un projet à long terme et innovant sur leur territoire de vie ; de répondre à différents besoins du quotidien (se nourrir, se déplacer, travailler, etc.) tout en respectant quelques principes fondamentaux :

- Le respect de l'être humain, par la coopération plutôt que la concurrence,
- Le partage du pouvoir, par la participation de tous et une prise de décision concomitante à l'action,
- Le travail envisagé comme une activité qui crée de la richesse mais qui ne se réduit pas aux activités dont on peut tirer une rémunération, comme un partage de compétences fondé sur des notions d'apprentissage, d'échange et de responsabilité,
- Le respect de notre environnement par la prise en compte de l'empreinte écologique.

La Coop 5 pour 100 possède différentes activités autour de valeurs sociales et environnementales. Il y a la ressourcerie, lieu où chacun peut déposer ses objets dont il ne se sert plus afin de les valoriser et les remettre en vente, permettant de limiter la consommation de ressource. Le groupement d'achat, qui deviendra une épicerie, va également dans ce sens : s'approvisionner de façon locale et durable, limiter le gaspillage alimentaire, etc. L'aspect social se traduit par le fait que les clients ont à disposition des produits sains à juste prix, tandis que les producteurs ont une juste rémunération à hauteur de leur travail. Enfin la Coop 5% propose plusieurs ateliers autour de la réparation ou du « faire soi-même » (et bientôt une cuisine pédagogique).

A terme le projet est de mettre en place une épicerie et un café-cantine. Ces deux projets sont très corrélés car les produits non vendus du magasin finiront dans les plats préparés de la restauration afin de limiter le gaspillage alimentaire. Quant aux plats invendus de la cantine ils seront proposés l'après-midi et le soir avec un tarif au rabais, toujours dans l'esprit de limiter les pertes alimentaires.

POURQUOI AVOIR ELABORE CE PROJET ?

L'objectif de l'activité alimentaire de la Coop 5 pour 100 est d'apprendre à consommer autrement et surtout des produits qui correspondent à nos besoins. L'intérêt est également de permettre aux citoyens de s'emparer de leur alimentation et de leur consommation, avec l'idée de promouvoir une structure basée non pas sur un intérêt lucratif mais bien sur des besoins sociaux.

COMMENT ?

Les 5 personnes à l'initiative du projet ont proposé des réunions dans l'agglomération Caennaise, c'est ainsi que plusieurs centaines d'adhérents ont rejoint le projet.

La Coop 5 pour 100 fonctionne en groupe de travail thématique : ressourcerie, alimentation, sensibilisation, bâtiment et jardin.

Chaque groupe est composé d'usagers, partenaires et/ou salariés coopérateurs. Ils se réunissent régulièrement pour organiser des tâches collectives ou pour échanger sur l'activité et élaborer des actions. Les rencontres durent 2 heures et des outils ont été mis en place pour faciliter le travail collaboratif.

C'est donc à travers le groupe "Alimentation" que s'est construit le réseau de producteurs actuel, l'assortiment présenté a été constitué sur la base des connaissances des membres et l'organisation du travail est principalement réparti entre les bénévoles.

AVEC QUI ?

La région et l'ADEME sont des partenaires institutionnels et financeurs importants. Concernant l'alimentation, la Coop s'entoure principalement de ses producteurs.

Il existe d'autres partenaires qui interviennent sur les autres activités de l'association à retrouver sur le site internet (Caen la mer, Vélisol', Recyclivre…).

QUELLES SONT LES DIFFICULTES RENCONTREES ?

La difficulté principale est de trouver un local adapté. Les charges locatives engendrent des coûts élevés ce qui peut mettre en péril la situation financière de l'association/coopérative.

Concernant l'approvisionnement, il n'est pas si aisé de trouver des produits locaux et bio car les producteurs ont déjà souvent leur réseau de distribution, ou bien ils se situent trop loin par rapport aux quantités commandées.

Une autre difficulté est d'avoir un assortiment suffisamment complet. En effet, certains produits ne sont pas produits localement et sont tout de même consommés en grandes quantités. Il est donc nécessaire d'avoir ces produits dans l'épicerie et surtout de permettre aux acheteurs de faire l'intégralité de leurs courses au sein d'un même endroit.

QUELS SONT LES BESOINS FUTURS ?

Il y a un besoin important en moyens financiers, d'une part à cause d'un changement de local qui entrainera des frais d'aménagement, mais également avec l'ouverture de l'épicerie et de la cantine qui nécessiteront la rémunération des salariés.

UN CONSEIL POUR REUSSIR !

Ce qui est important dans ce type de projet c'est d'avoir une structure réellement participative et démocratique pour savoir où l'on va et pourquoi telles ou telles actions sont réalisées.

Avoir un objectif global commun et que chaque personne, bénévole ou salarié, sache pourquoi il est là et quel est son rôle dans cette construction collective !

LE MAGASIN DE PRODUCTEUR LA FERME COUTANÇAISE

INDICATEURS
La vente directe permet de mieux vivre de sa production à condition d'oser vendre les produits aux prix justes, même s'ils peuvent effrayer le client au premier abord

TEMPS
2 ans entre les 1ère réflexions et l'ouverture du magasin

FINANCEMENT
LEADER (caution et appel à projet) + autofinancement

MOYENS HUMAINS
1,3 ETP (salariés magasin)

CONTACTS
La Ferme Coutançaise
☎ 02 50 52 93 46
✉ ferme.coutancaise@gmail.com

Pour des conseils ou des informations techniques, contactez la Chambre d'Agriculture Manche ☎02 33 06 48 48

C'EST QUOI ?

La ferme Coutançaise c'est une quinzaine de producteurs de la région de Coutances qui se sont associés en 2011 pour créer un magasin collectif et proposer un large choix de produits fermiers tout au long de l'année, réunis en un seul lieu. L'offre s'est petit à petit étoffée et propose désormais plus de 500 références.

Il est possible de faire ses courses au magasin ou de commander et de régler en ligne pour gagner du temps sans passer par la caisse.

La ferme Coutançaise c'est :

- Des produits de qualité en direct des producteurs locaux, sans intermédiaires
- Un contact avec les producteurs qui tiennent à tour de rôle le point de vente

Chez nous, le vendeur c'est le producteur
La Ferme Coutançaise

- Le respect de la charte de qualité « Bienvenue à la Ferme »
- Des conseils de préparation et des recettes
- Des fermes ouvertes au public par le biais d'animations régulières

POURQUOI AVOIR ELABORE CE PROJET ?

Ce projet a été initié par M. et Mme OSMONT avec d'autres producteurs de la région de Coutances, la plupart ne faisaient pas de vente directe avant d'ouvrir ce magasin. L'idée est donc venue d'une forte envie de créer leur propre débouché et de valoriser leur production.

Certains porteurs de projets ont également profité de ce circuit de distribution pour créer leurs activités.

L'objectif est d'offrir la possibilité au consommateur de trouver l'ensemble des produits disponibles sur le territoire de la Manche dans un seul magasin.

COMMENT ?

Les initiateurs du projet ont fait des visites de magasins de producteurs dans le nord de la France pour découvrir les rouages du double métier producteur-commerçant.

Un premier groupe de réflexion a été créé, puis différents producteurs sont venus s'agglomérer au projet. Le magasin a ouvert ses portes un an plus tard, en septembre 2012, sur la ferme d'un des producteurs à la Guérie, à Coutances.

La permanence au sein du magasin est assurée par les agriculteurs eux-mêmes afin de pérenniser la relation consommateur - producteur qui s'est perdu au fil des dernières décennies.

Il existe deux types de fournisseurs au sein de la Ferme Coutançaise :

- Les producteurs du premier collège : le magasin perçoit une marge de 20% sur leurs produits et ils assurent une durée de permanence proportionnelle au chiffre d'affaire qu'ils réalisent dans le magasin.
- Les producteurs du deuxième collège : ils n'assurent pas de permanence mais le magasin perçoit 30% de marge sur leurs produits.

Avec qui ?

La Chambre d'Agriculture et le Comité Régional de Développement Agricole (CRDA) de la Manche ont accompagné la mise en place de ce magasin.

Le programme LEADER a également participé à la faisabilité du projet en se portant caution des prêts du magasin et en finançant un investissement à la suite à un appel à projet.

Quelles sont les difficultes rencontrees ?

Il y a une multitude de contraintes, malgré de nombreux avantages, à passer par ce circuit de distribution :

- Il faut avoir plusieurs casquettes, c'est à dire être producteur mais également commerçant, voire également transformateur pour certains ;
- Le fait de devoir assurer des permanences au magasin est assez chronophage pour les agriculteurs, sachant qu'ils font cela en plus de leur travail à la ferme ;
- Il y a également la gestion des salariés au sein de l'espace de vente, ajoutant un volet managérial à leur travail de tous les jours ;
- La communication est une tâche en plus et un axe primordial sur ce type de projet, surtout en milieu rural où il est difficile d'avoir beaucoup de visibilité ;
- L'organisation en magasin de producteurs place l'ensemble des producteurs du premier collège au poste d'administrateur, nécessitant des réunions régulières.

Enfin, il est compliqué d'appliquer les mesures prises durant ces moments d'échanges. En effet, lorsque chacun repart dans sa ferme, il ne dispose pas d'assez de temps pour appliquer celles-ci.

Quels sont les besoins futurs ?

Pour se décharger d'un certain nombre de contraintes, un responsable de magasin serait nécessaire. En effet, celui-ci pourrait être en charge de la communication, de la gestion des salariés et de la vie quotidienne du magasin.

Cela serait soutenable financièrement. En effet, les producteurs seraient prêts à augmenter la part que perçoit le magasin sur leurs produits s'ils étaient réellement déchargés d'une partie des contraintes énoncées plus haut.

Un conseil pour reussir !

A la base du projet, il est nécessaire de constituer un groupe de producteurs motivé et solide. Il faut définir un cadre précis et des règles claires dès le départ. Il ne faut pas hésiter à mettre en place des moyens de "contrôle" (type pointeuse) pour être transparent sur la participation aux permanences de chaque producteur du premier collège et ne pas créer de disparité.

RESTAURATION

LES ENJEUX

La restauration représente 15% des repas consommés en France. Si elle est orientée vers un apprivoisement local et durable, elle peut être un réel soutien aux producteurs du territoire. La commande publique avec la restauration scolaire, en EHPAD, en portage à domicile peut aider des filières locales à se développer, à émerger, à se consolider servant de locomotive à un modèle en transition. Ce secteur représente également 43% du gaspillage alimentaire de la consommation. Il y a ici un potentiel d'économie non négligeable permettant de financer l'achat de produit locaux de qualité plus onéreux.

LE ROLE D'UN PORTEUR DE PAT

- Travailler sur la commande publique afin de bien rédiger les cahiers des charges permettant de choisir des produits de qualité et ayant un impact moindre sur l'environnement ;
- Identifier toutes les offres de qualité présentes sur le territoire (Sourcing), et les potentiels de développement de cette offre ;
- Installer des producteurs (ex : maraîchage) avec pour principale activité de fournir la restauration collective, par exemple scolaire ;
- Mettre en place des démarches de luttes contre le gaspillage alimentaire dans les écoles (Cf. La réduction du gaspillage alimentaire avec le SDOMODE) ;
- Travailler sur la construction des menus, la réduction du gaspillage, l'éducation alimentaires (Cf. Le réseau EDUCALIM de Normandie), triptyque indissociable permettant une meilleure alimentation des jeunes et une amélioration de la qualité des produits pouvant être achetés.

QUELS PARTENAIRES ? QUELS ACTEURS MOBILISER ?

Les acteurs des filières de production (Cf. Installation, conversion et maintien d'exploitant agricole durable), le REGAL, le Réseau EducAlim, la Chambre d'Agriculture, l'association AGORES…

POINTS DE VIGILANCE

Un des points essentiel est le « sourcing » c'est-à-dire l'étude de l'offre disponible sur le territoire. Normalement, le diagnostic du PAT doit aider à identifier cette offre.

Parallèlement, ce volet prendra tout son intérêt s'il est mené en complémentarité d'actions portant sur le thème « Structurer les filières de production ».

DES OUTILS pour aider les porteurs de PAT :

- Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective : http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/reduire-gaspillage-alimentaire-en-restauration-collective_010256.pdf
- Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective : http://agriculture.gouv.fr/ministere/guide-favoriser-lapprovisionnement-local-et-de-qualite-en-restauration-collective
- Outil de mobilisation permettant d'aller vers une restauration durable Mon Restau Responsable : http://www.restauration-collective-responsable.org/
- Association nationale de l'éducation au goût des jeunes : http://reseau-education-gout.org/
- Le Réseau pour Eviter le Gaspillage Alimentaire Normandie : https://www.regal-normandie.fr/ Contact : regal.normandie.animation@gmail.com

L'APPROVISIONNEMENT DURABLE AVEC LE SIREST

INDICATEURS
Coût d'un repas en 2011 sous-traité par Elior avec 5% de bio : 4,50€
Coût d'un repas en 2017 réalisé par le SIREST avec 62% de bio/local/durable : 3,70€

TEMPS
1 an et demi pour passer de 5% de bio à 50% de bio et/ou local

FINANCEMENT
Autofinancement

MOYENS HUMAINS
Pas d'augmentation de la masse salariale

CONTACTS
Dominique MAUPIN
Dir. cuisine centrale du syndicat intercom.
☎ 02 35 59 94 00
✉ dominique.maupin@rouen.fr

C'EST QUOI ?

Le SIREST (Syndicat Intercommunal de Restauration collective) s'occupe d'approvisionner 62 écoles, 9 accueils de loisirs, 10 crèches, un restaurant municipal et un restaurant pour personnes âgées dans l'agglomération de Rouen et Bois-Guillaume. Cela représente plus de 7000 repas / jour.

Il est, depuis 2011, dans une logique d'approvisionnement durable avec la mise en place de produits bio, locaux et de saison dans les assiettes.

POURQUOI AVOIR ELABORE CE PROJET ?

Au départ, la restauration sur la ville de Rouen était sous-traitée à un groupe de restauration collective qui incluait 5% de produits bio (uniquement pour le pain).

Suite à une décision politique en 2010 du maire de Rouen de l'époque, la gestion de la cuisine centrale est revenue à la municipalité. La volonté a été de passer en auto gestion et de favoriser les achats de proximité afin de redynamiser la Haute Normandie en maraîchage, agriculture durable...

La dynamique a donc été initiée par cette feuille de route en 2010-2011. Depuis, les achats locaux et durables ont progressivement augmenté jusqu'à atteindre 60 à 67% de produits bio ou locaux à l'heure actuelle (30% de produits locaux en agriculture raisonnée, 23% en bio et 9% de poisson issu de la pêche durable).

Dans le même temps, l'objectif a été de favoriser le maintien des exploitations agricoles en Haute Normandie et de nourrir les enfants avec des produits sains et de qualité.

COMMENT ?

Le SIREST s'est rapproché de la CA 76 et de deux associations : Local et Facile pour l'approvisionnement local et durable ainsi que Les Défis Ruraux à travers Nos Paysans Normands pour ce qui concerne les circuits courts et la bio.

Ces associations sont des bureaux d'achats dont le fonctionnement est simple : il suffit de commander à cet intermédiaire et ensuite l'ensemble des producteurs concernés livrent eux-mêmes la commande aux clients.

Des réunions d'organisation ont été nécessaires concernant les méthodes de livraison : les quantités, le rythme des livraisons, les produits transformables ou non... De nombreuses

Visite de Stéphane LE FOLL (Ministre de l'Agriculture) dans les cuisines du SIREST – SIREST 2017

réflexions ont été faites dans ce sens avant de passer les premières commandes.

Afin de valoriser au mieux les produits bruts, il a fallu faire des adaptations sur les outils en cuisine. En effet, pour faire du circuit court, il faut cuisiner maison et cela nécessite une légumerie. Il y a donc eu des investissements incontournables dans différentes machines, car l'épluchage de légume peut être fastidieux sans matériel adapté, s'équiper est donc indispensable pour faciliter le travail des opérateurs et des cuisiniers.

Aujourd'hui le SIREST est à moins de 3% de produits surgelés et à 82,5% de produits frais grâce au travail de transformation des produits brut.

AVEC QUI ?

Le SIREST a été accompagné par les Défis Ruraux, Local et Facile et la Chambre d'Agriculture de la Seine Maritime.

QUELLES SONT LES DIFFICULTES RENCONTREES ?

Les difficultés se situent principalement sur les faibles quantités commandées aux producteurs locaux. Ils peuvent être intéressés pour livrer 500kg de marchandises mais cela devient compliqué pour seulement 30kg. C'est donc la limite du système, pour une structure comme le SIREST qui comptabilise 7000 repas / jour il n'y a pas de difficultés à passer des grosses commandes, mais pour des demandes moins importantes il peut y avoir quelques problèmes logistiques.

La deuxième difficulté réside dans le rythme de livraison des producteurs. Par exemple les producteurs de fromages ne livrent sur l'agglo de Rouen que le mardi et le vendredi, ce qui crée des contraintes en terme de conception de menu et de stockage.

QUELS SONT LES BESOINS FUTURS ?

Il est difficile d'aller plus loin par rapport à ce qui est déjà réalisé par le SIREST avec un approvisionnement à 65 - 70% en bio et/ou local. En effet, le principal levier dans ces conditions serait un atelier de découpe en volaille en région, avec une capacité suffisante pour réaliser plusieurs milliers de repas par jour. Aujourd'hui, les cuisiniers du SIREST reçoivent leurs volailles entières et s'occupent eux-mêmes de la découpe afin de s'approvisionner en local.

UN CONSEIL POUR REUSSIR !

Pour mener à bien un projet comme celui-ci il ne suffit pas simplement d'avoir une volonté politique. Il faut impliquer l'ensemble des acteurs, c'est-à-dire convaincre et sensibiliser les cuisiniers mais également remettre en question les organisations, se donner les moyens en termes de matériel…

LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE AVEC LE SDOMODE

INDICATEURS
Environ 30 000 € pour une quarantaine de sites engagés, dépensés essentiellement pour des travaux de conception/impression

TEMPS
Quelques mois, le temps de contacter les collectivités et de trouver les volontaires

FINANCEMENT
ADEME Appel à projet « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire »

MOYENS HUMAINS
2 ETP

CONTACTS
Olivier DELVALLEE
Resp. Economie circulaire et Com.
☎ 02 32 43 14 75
✉ olivier.delvallee@sdomode.fr

C'EST QUOI ?

Le Syndicat de Destruction des Ordures Ménagères de l'Ouest du Département de l'Eure (SDOMODE) travaille sur la réduction des déchets. Un de leur axe d'action porte sur la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective.

La restauration collective scolaire est souvent ciblée car elle touche un public captif et jeune. De plus, elle incombe de la responsabilité des collectivités. Il est donc plus facile pour un syndicat de traitement des déchets de travailler avec ces acteurs.

Plus encore, c'est un secteur produisant d'importante quantité de gaspillage : le gaspillage d'une personne pour un repas est 4 fois plus important dans la restauration collective et commerciale qu'à domicile (130g/convive/repas contre 32g chez les ménages) (cf. ADEME - Pertes et GA : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaine alimentaire - Mai 2016).

SDOMODE
VALORISATION DES DÉCHETS DANS L'OUEST DE L'EURE

Ils avaient pour objectif de toucher 30% des écoles de son territoire et d'y réduire le gaspillage de 30 %.

POURQUOI AVOIR ELABORE CE PROJET ?

En 2016, le SDOMODE a achevé son programme local de prévention, soutenu par l'ADEME, et a obtenu une baisse de 13 % des ordures ménagères résiduelles par rapport à 2009, l'année de référence. Ce bon résultat a encouragé le syndicat à se lancer dans ce projet de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Au-delà de la simple réduction des déchets, l'autre enjeu était de toucher une cible particulière : les scolaires. C'est un public avec lequel le SDOMODE travaille déjà depuis plusieurs années, principalement sur des actions d'animations et de sensibilisation sur le tri. L'opération gaspillage alimentaire a permis d'apporter un volet prévention important aux actions déjà en place, avec un programme complet et ciblé.

COMMENT ?

Tout d'abord, le syndicat a envoyé un courrier exposant le projet aux 200 écoles du territoire dès mai 2016. En septembre, les élus et directeur d'écoles ayant répondu favorablement ont été invité à une réunion de présentation de l'opération (enjeux, chiffres clés du gaspillage et méthodologie). Celle-ci a permis de confirmer la volonté de chacun et de désigner un référent sur chaque site de restauration. Une deuxième

réunion réunissant tous les sites a eu lieu peu de temps après, afin de préparer ensemble leur diagnostic et leurs pesées.

Il s'en est suivi la planification d'une semaine de pesée organisée individuellement par chaque site. Deux types de pertes ont été quantifiés : les repas servis mais non consommés et les repas préparés mais non servis. Un animateur du SDOMODE était présent sur chaque site au minimum une journée notamment pour accompagner le référent, observer le fonctionnement du service et goûter le menu du jour.

Une fois ces données récupérées, le SDOMODE les a analysées les a analysées avec le CREPAN pour en dégager des propositions d'actions. Le diagnostic de cette première semaine de pesée a ensuite été transmis à chaque site. Une nouvelle réunion avec les référents a été organisée pour échanger sur les résultats et réfléchir aux actions à mettre en place.

Pour nourrir leur plan d'action, le SDOMODE a réalisé des réunions/formations avec pour objectif de trouver des solutions à des problématiques communes au sein d'une même profession (chefs cuisiniers, agents de services...). Celles-ci ont été très bénéfiques car elles ont permis le partage, l'échange et la transmission de bonnes pratiques.

Enfin, une deuxième semaine de pesées a été réalisée après la mise en place des actions pour constater l'impact du travail réalisé. Une dernière réunion a permis aux référents d'échanger sur leur bilan et sur les actions à pérenniser.

Cet accompagnement s'est déroulé en 2 vagues : l'une à la rentrée 2016 comprenait 20 écoles volontaires (soit 1800 convives), tandis qu'une deuxième opération a eu lieu dans 25 autres sites à la rentrée 2017 (soit 2400 convives).

AVEC QUI ?

Le CREPAN a accompagné techniquement le syndicat dans la mise en place du projet, et a transmis les compétences nécessaires aux deux animatrices du SDOMODE pour accompagner les restaurants.

L'ADEME était également présente dans les étapes clés du projet.

QUELLES SONT LES DIFFICULTES RENCONTREES ?

Il est difficile d'impliquer dans la durée les référents des sites. Il est donc important de bien travailler avec eux, ainsi que les agents des sites, pour qu'ils s'emparent de la problématique et se sentent réellement concernés. Il est important que la démarche soit portée par le personnel des restaurants et non par une personne externe. Cela permet de pérenniser la réduction dans le temps.

Il y a également un travail à faire auprès des enseignants pour les amener à travailler plus étroitement avec les équipes de restauration. C'est cette complémentarité qui permettra de réduire le gaspillage de manière significative.

QUELS SONT LES BESOINS FUTURS ?

Prochaine étape pour le SDOMODE : travailler sur les relations entre les collectivités (communes et intercommunalités) ayant délégué leur service de restauration, et les prestataires les livrant à partir de cuisines centrales.

Pour cela, le SDOMODE va organiser une réunion avec les collectivités territoriales concernées afin de leur donner les clés pour bien rédiger leur cahier des charges (lors du renouvellement de contrat ou dans le cadre d'avenant). En effet, devant respecter leur contrat, les prestataires ne peuvent pas réduire les portions même si elles sont trop élevées, entraînant du gaspillage. L'implication des collectivités est donc essentielle pour réduire cette part de gaspillage.

UN CONSEIL POUR REUSSIR !

Il est primordial de faire adhérer le personnel des différents restaurants scolaires. Pour cela il faut prévoir des temps spécifiques à cette adhésion en début de projet.

Autre élément indispensable : la présence d'un binôme de référent GA dans chaque établissement accompagné.

DEVELOPPER L'AIDE SOCIALE PAR L'ALIMENTATION

ACCES A L'ALIMENTATION

INSERTION PAR L'ALIMENTATION

VALORISATION SOCIALE DES PERTES ALIMENTAIRES

ACCES A L'ALIMENTATION

LES ENJEUX

Les personnes les plus défavorisées, à faible revenu ont des difficultés d'accès à l'alimentation : 3,5 millions de personnes dépendent de l'aide alimentaire en France. La double peine est que l'aide alimentaire apportée et bien souvent non choisie et non équilibrée. Peu de produit frais, peu de fruits et légumes sont distribués. Les PAT pourront s'attaquer de front à ces 2 enjeux : donner un accès à tous à une alimentation de qualité.

LE ROLE D'UN PORTEUR DE PAT

- Développer, soutenir, porter des projets de jardins familiaux, avec des animations adaptées (avec l'enjeux de trouver les moyens d'intéresser, de donner envie aux populations ciblées de participer) ;
- Adapter les tarifs de la cantine scolaire aux moyens des familles ;
- Soutenir des Epiceries Sociales et Solidaires (Cf. L'épicerie sociale et solidaire Coup d'Pouces) ;
- Porter ou soutenir des ateliers culinaires (Cf. La cuisine pour l'insertion sociale à la Banque Alimentaire) ;
- Pousser, soutenir et inciter la mise en place de restaurant solidaire (Cf. L'expérience Sauvages sur un plateau).

QUELS PARTENAIRES ? QUELS ACTEURS MOBILISER ?

L'ANDES, Les Banques Alimentaires, l'IRTS (Institut Régional du Travail Social), FNJFC (Fédération Nationale des Jardins Familiaux et Collectifs) …

POINTS DE VIGILANCE

Les publics visés doivent pouvoir bénéficier d'un accompagnement adapté. L'objectif n'est pas d'obliger les gens à participer, mais bien de trouver les moyens de les intéresser. Cela peut demander un accompagnement par des professionnels du secteur social.

DES OUTILS pour aider les porteurs de PAT

- Les avis du CESE - Favoriser l'accès pour tous à une alimentation de qualité, saine et équilibrée : http://www.lecese.fr/sites/default/files/pdf/Avis/2014/2014_04_acces_alimentation_saine.pdf
- Livre Blanc : Pour un accès de tous à une alimentation de qualité : http://www.alimentationdequalite.be/IMG/pdf/livre-blanc-alimentation-version-telechargeable.pdf
- Le guide pratique des épiceries sociales : https://www.banquealimentaire.org/sites/default/files/guide_pratique_bd.pdf
- Réseau national des Epiceries Sociales et Solidaires : https://andes-france.com/

L'EXPERIENCE SAUVAGES SUR UN PLATEAU

INDICATEURS
Budget prévisionnel 2018 : 144 000€

TEMPS
De la recherche du lieu à l'ouverture : 1 an

FINANCEMENT
Réserve parlementaire de la députée Isabelle Attard

DRAAF Normandie : Programme National de l'Alimentation

Région Normandie : Émergence ESS

MOYENS HUMAINS
2,5 ETP

CONTACTS
Matthieu Filoche
Coordinateur
☎ 09 54 18 28 86
✉ sauvagessurunplateau@gmail.com

C'EST QUOI ?

L'expérience « Sauvages sur un plateau » est un restaurant participatif qui utilise la cuisine comme langage universel. Son espace de restauration et ses ateliers sont installés sur la Place du commerce de la Grâce de Dieu, quartier prioritaire de la ville de Caen. Cette situation géographique lui permet ainsi une mixité sociale et culturelle.

L'intérêt est de privilégier des produits locaux et respectueux de l'environnement afin de sensibiliser les convives à une alimentation plus saine et rémunératrice pour les producteurs. De plus, une partie de la nourriture servie provient du glanage et de la récupération, participant ainsi à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

La participation au restaurant est ouverte à toute personne souhaitant être bénévole. Cela permet de :

- Cuisiner dans la convivialité en encourageant la coopération,
- Apprendre collectivement grâce l'échange de savoirs et à la gestion horizontale,
- Programmer des événements coopératifs autour de l'alimentation durable.

Enfin, le tarif est adapté au budget de chacun en proposant un prix libre entre 6 et 12€.

L'ensemble de ces dispositions permet à toutes personnes de participer à la vie du restaurant, en tant que convives ou bénévoles.

POURQUOI AVOIR ELABORE CE PROJET ?

Le projet Sauvages sur un plateau a 3 objectifs :

- Prouver que le modèle économique à participation libre peut-être viable,
- Sensibiliser le grand public a une alimentation plus variée, de meilleur qualité et respectueuse de l'environnement,
- Utiliser la cuisine comme moyen de convivialité et support d'activités interculturelles.

COMMENT ?

Le projet s'est construit collectivement, d'une part avec les bénévoles, les services civiques, les contrats aidés mais également avec une partie des salariés. L'aménagement du local a été fait en grande partie avec de la récupération et du temps de bénévolat, seul le matériel professionnel a été acheté (à l'aide de financements) afin de répondre aux normes.

L'accès à l'alimentation pour Sauvages sur un plateau c'est à la fois : un partenariat avec un agriculteur bio afin de glaner des pommes restées au champs après récolte dans l'objectif d'en faire du jus vendu à prix coûtant au restaurant, mais c'est également des formations cuisines avec pour objectif de prouver qu'il n'est pas compliqué de préparer soi-même ses repas, même pour une centaine de personnes.

Devanture du restaurant - Sauvages sur un plateau 2018

AVEC QUI ?

Des partenaires institutionnels tel que la CRESS aident à la mise en place du projet tandis que d'autres aident au financement : la députée Isabelle ATTARD, la DRAAF, l'ADEME, la Région...

Des partenaires culturels et sociaux pour la mise en place des animations et des actions rythmant la vie associative et locale.

Et des partenaires producteurs qui fournissent le restaurant et valorisent leurs invendus avec l'association.

Celle-ci fait partie du réseau des Cafés associatifs, de la Ligue de l'enseignement et du REGAL.

QUELLES SONT LES DIFFICULTES RENCONTREES ?

La difficulté sur ce type de projet est de faire comprendre aux différents publics ce que fait l'association. En effet, celle-ci est composée d'une multitude d'activité : un foyer d'accueil, un restaurant, un traiteur, un centre de formation en restauration, un centre socioculturel, un lieu de formation d'éducateurs sans processus dédié, un centre de ressources pour les centres aérés… En revanche l'avantage de cette polyvalence est de pouvoir travailler avec énormément de structures sans s'imposer de limite particulière.

QUELS SONT LES BESOINS FUTURS ?

Ce qu'il manque au restaurant actuellement, ce sont des moyens pour avoir plus de temps d'encadrement. L'association travaille beaucoup avec les bénévoles, services civiques et stagiaires afin de former, de faire découvrir et cela nécessite beaucoup de temps d'encadrement et de coordination. Pour aller plus loin, l'embauche d'un salarié supplémentaire à plein temps serait nécessaire, cela permettrait de consolider les activités existantes mais également d'en proposer davantage.

UN CONSEIL POUR REUSSIR !

Sur ce type de projet il faut être dans la pratique ! Oser, quitte à se tromper et ne pas hésiter à expérimenter !

L'EPICERIE SOCIALE ET SOLIDAIRE COUP D'POUCES

INDICATEURS
68 000€ de budget annuel

TEMPS
2 ans entre la création de l'association et l'ouverture de l'épicerie

FINANCEMENT
CCAS, Ville de Lisieux, Conseil Départemental, ANDES

MOYENS HUMAINS
1,3 ETP salariés + 10 bénévoles

CONTACTS
Martine Lebrun
Conseillère en Eco. Sociale et Familiale
☎ 02 31 31 51 86
✉ coupdpoucelisieux@gmail.com

C'EST QUOI ?

L'association a été créée à Lisieux en 2008 et l'épicerie a ouvert en 2010. Elle répond au besoin de 150 familles par an en moyenne soit 350 personnes.

L'épicerie Coup d'pouces rentre dans le cadre de l'aide alimentaire mais pas de l'aide d'urgence. Les personnes bénéficiaires doivent avoir un projet pour avoir accès à l'épicerie, ce principe leur permet d'économiser de l'argent pour réaliser leur projet à l'avenir.

Les personnes inscrites à l'épicerie paient une participation pour leur course, de l'ordre de 10% du prix original, et choisissent les produits qu'ils veulent consommer. Cela leur permet d'avoir une certaine autonomie et surtout de conserver une dignité. Coup d'pouces travaille également avec une AMAP. Celle-ci, en échange de l'espace pour distribuer leurs produits dans l'épicerie, réalise des ateliers cuisine ainsi que des visites à la ferme permettant de recréer du lien à l'alimentation.

POURQUOI AVOIR ELABORE CE PROJET ?

Au moment de la création de l'épicerie, différentes associations existaient déjà dans la distribution de denrées alimentaires dédiées à l'aide d'urgence. Il manquait en revanche une structure permettant d'accompagner et de concrétiser les projets des personnes dans le besoin. Il y eut une réflexion pilotée par le CCAS en partenariat avec la CAF, le Conseil Départemental et les associations d'aides alimentaires car il leur semblait important que Lisieux possède ce type de structure.

COMMENT ?

Pour créer cette épicerie il a fallu prendre en compte les autres associations d'aides alimentaires du territoire et faire attention à ne pas créer une activité concurrente. Durant les années de réflexion autour de la création de l'épicerie, une contrainte majeure a été de trouver un local adéquat et en centre-ville, car Coup d'pouces est réservé aux habitants de Lisieux.

AVEC QUI ?

Croix Rouge, Secours Catholique, Banque alimentaire, Soli'Self (restaurant associatif), CCAS, Commune de Lisieux, ANDES, Conseil Départemental, CAF

L'épicerie sociale de Coup d'pouce - Coup d'pouce 2018

QUELLES SONT LES DIFFICULTES RENCONTREES ?

Du point de vue financier, la ville soutient convenablement l'association pour travailler avec les habitants de Lisieux. En revanche, il serait possible d'accueillir plus de monde, et de s'étendre davantage. Les bénéficiaires de l'épicerie sont des personnes orientées par les travailleurs sociaux, il y a donc des moments où le fonctionnement n'est pas à son maximum, selon les besoins des structures sociales. Cela peut engendrer de la perte alimentaire parmi la récupération des produits frais, qui sont valorisés sous forme d'alimentation animale, en partenariat avec la Dame Blanche (parc animalier).

QUELS SONT LES BESOINS FUTURS ?

Le plus gros manque aujourd'hui est un camion réfrigéré. Le transport de produits frais nécessite le respect de la chaîne du froid et cela ne peut se faire correctement sans le matériel adéquat.

De plus, Coup d'pouces a besoin de cerner les besoins des bénéficiaires pour mieux répondre à leurs attentes. Par exemple, les ateliers esthétiques plaisent car il y a un sentiment de valorisation, tandis que d'autres fonctionnent moins bien.

Enfin, l'épicerie a un besoin en bénévoles durant des missions spécifiques et ponctuelles, en dehors du fonctionnement courant de l'association. Ce besoin est malheureusement rarement satisfait.

UN CONSEIL POUR REUSSIR !

Il est très important de s'ancrer sur le territoire et de s'entourer de partenaires. Le fait d'être adhérent à l'ANDES, et le soutien sur le côté gestion et logistique, apporte une certaine facilité.

INSERTION PAR L'ALIMENTATION

LES ENJEUX

L'alimentation, de par la diversité des secteurs concernés (production agricole, transformation, distribution, services, valorisation des déchets…) est un réel support d'activité d'insertion et d'intégration sociale. Au-delà de nourrir la population, l'alimentation permet de développer les activités économiques et sociales d'un territoire, mais aussi d'unir cette population.

LE ROLE D'UN PORTEUR DE PAT

- Porter ou soutenir financièrement et techniquement des projets tels que :
  - Des jardins d'insertions (Cf. L'insertion par le maraichage au Jardin de l'espoir) et des jardins familiaux ;
  - La création de légumeries et/ou de conserveries avec entre autres des emplois d'insertion (Cf. La légumerie de l'ESAT Porte Océane) ;
  - Des projets portant sur la distribution et la restauration alimentaire, avec des restaurants collectifs employant des personnes en insertion (Cf. L'expérience Sauvages sur un plateau)
  - Des ateliers culinaires (Cf. La cuisine pour l'insertion sociale à la Banque Alimentaire)
- Organiser ou soutenir l'organisation d'évènements tels que les disco-soupe.

QUELS PARTENAIRES ? QUELS ACTEURS MOBILISER ?

Les Banques Alimentaires, la CRESS, l'ADRESS, l'ARDES…

POINTS DE VIGILANCE

Bien maintenir la cohérence entre les différents piliers de l'alimentation durable. L'approche sociale doit se faire en conservant les autres objectifs de réduction à la source du gaspillage alimentaire, d'augmentation de la qualité des produits et la protection de l'environnement.

DES OUTILS pour aider les porteurs de PAT

- Guide d'accompagnement Alimentation et insertion : http://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_d_accompagnement_du_calendrier_Tous_a_table.pdf

La cuisine pour l'insertion sociale a la Banque Alimentaire

INDICATEURS
40 000 à 45 000€ par an pour les charges de fonctionnement et le financement du poste d'animation

TEMPS
1 an, de la demande de subvention à la mise en place

FINANCEMENT
ARS, ADEME, MSA, DRAAF, Conseil Régional, DDCS

MOYENS HUMAINS
1 ETP + bénévoles

CONTACTS
Aline THOMAS
Conseillère en économie sociale et familiale
☎ 06 62 48 32 68
✉ atelierscuisine-ba50@orange.fr

C'est quoi ?

L'atelier cuisine a pour objectif d'utiliser les denrées de la Banque Alimentaire (BA). Cela permet également de montrer aux bénéficiaires comment utiliser les différents produits et d'apprendre à faire des recettes peu coûteuses et facile à reproduire à la maison. Ces ateliers permettent aux différentes personnes de sortir de leur quotidien afin de se rencontrer, de s'entraider et d'échanger autour d'une activité.

A travers ces moments de convivialité, différentes thématiques peuvent être abordées :

- L'équilibre alimentaire
- Bien manger avec un petit budget
- Faire ses courses sans trop dépenser
- Le rangement du frigo
- La conservation des aliments (réfrigérateur, congélateur...)
- L'hygiène en cuisine

Banque Alimentaire de la Manche

Les séances peuvent se dérouler soit dans une cuisine mise à disposition par les communes volontaires, soit dans le camion cuisine de la Banque Alimentaire. Il s'agit d'une cuisine ambulante permettant de se déplacer sur des lieux où il n'y a pas de matériel à disposition.

Pourquoi avoir elabore ce projet ?

Beaucoup des bénéficiaires de la banque alimentaire n'ont pas d'activités extérieures, il a donc semblé nécessaire de créer ces ateliers et de répondre à leur besoin d'activités. Cela leur permet également de créer un réseau d'entraide et d'être sensibilisés à l'importance de l'équilibre alimentaire.

Comment ?

Ces ateliers ont été initiés par la Banque Alimentaire. Ce type d'actions est courant dans les Banques Alimentaires de France, il a donc fallu transposer ces ateliers au territoire de la Manche.

La Normandie, à travers la Banque Alimentaire 50, est la 2ème région à disposer d'un camion cuisine.

Avec qui ?

La Banque Alimentaire 50 intervient sur l'ensemble du territoire de la Manche, il existe 44 relais de distribution des denrées alimentaires.

L'atelier cuisine, quant à lui, intervient chaque mois dans 13 villes.

De plus, le camion cuisine se déplace sur des actions thématiques en partenariat avec les missions locales, la CARSAT (Caisse d'Assurance Retraite et de la Santé au Travail), les lycées, le jardin partagé de Coutances, AG2R (journée autour du bien-être et de l'alimentation), l'Association Française des Diabétiques...

Camion cuisine de la BA50 - Banque alimentaire de la Manche 2018

QUELLES SONT LES DIFFICULTES RENCONTREES ?

Les financements ont été présents dès la première année, ce qui a permis d'initier cette action. En revanche, il y a un besoin régulier d'entretien nécessitant des moyens et le poste dédié à l'animation est maintenu en grande partie grâce aux aides et subventions.

Il y a également quelques difficultés à mobiliser les bénéficiaires. Ils se posent souvent la question : Qu'est-ce qu'un atelier cuisine ? Est ce qu'ils ont vraiment besoin d'apprendre des recettes ? Ils ne cernent pas bien l'intérêt de ces ateliers. L'objectif étant principalement de rompre l'isolement des personnes. C'est plus que faire la cuisine ensemble, c'est développer l'entraide entre les participants.

QUELS SONT LES BESOINS FUTURS ?

Pour développer l'activité, il serait nécessaire de créer un deuxième poste afin de faire des ateliers sur d'autres structures et communes.

La BA50 recherche également des partenaires pour faire de nouvelles actions peut-être plus orientées grand public, type disco-soupe. Cela demande en revanche beaucoup de préparation et ils ne peuvent pas porter seuls ce type de projet.

UN CONSEIL POUR REUSSIR !

Il est nécessaire de faire une étude des besoins, à savoir s'il existe une population à sensibiliser en particulier. Mais également une étude de l'offre afin de cerner s'il n'existe pas déjà ce type d'atelier sur le territoire.

L'INSERTION PAR LE MARAICHAGE AU JARDIN DE L'ESPOIR

INDICATEURS
400 000€ de budget de fonctionnement annuel

TEMPS
3 ans entre les premières réflexions et les premiers légumes

FINANCEMENT
CCAS, la ville d'Alençon, le Conseil Départemental (aide au financement de poste), l'Etat (contrat aidé, investissement)

MOYENS HUMAINS
1,9 ETP + 17 salariés en insertion à 24h

CONTACTS
Thierry LEROYER
Directeur
☎ 02 33 26 38 57
✉ collectif.urgence@orange.fr

C'EST QUOI ?

Le Jardin de l'Espoir est la seconde activité créée par l'association d'insertion sociale et professionnelle. Depuis 10 ans, les équipes cultivent et vendent la production maraîchère auprès des particuliers et des professionnels. La volonté n'est pas simplement de produire, il y a également la possibilité de venir se promener, visiter, apprendre (en partenariat avec des écoles) et surtout de permettre aux salariés de se réinsérer dans le milieu professionnel.

Les salariés ne sont pas des professionnels des techniques de maraîchage et apprennent sous la responsabilité d'Éric, Encadrant Technique d'Insertion.

Ils ont en charge une parcelle de jardin, par équipes de quatre personnes, et veillent au bon déroulement des cultures. Cela permet d'apprendre à travailler en équipe et en autonomie. Les "anciens" salariés accueillent les "nouveaux", ce qui permet de responsabiliser et de valoriser le transfert de compétences.

COLLECTIF D'URGENCE
Association d'insertion sociale et professionnelle

En parallèle des compétences maraîchères, les salariés travaillent sur la logistique. Ils répondent à la demande de la clientèle du jardin en préparant les commandes.

En plus de l'activité, les salariés sont amenés à travailler leur projet professionnel en lien avec une Conseillère en Insertion Professionnelle. Des stages sont mis en place afin de valider le projet.

POURQUOI AVOIR ELABORE CE PROJET ?

Au départ, la fonction du Jardin de l'espoir était d'alimenter l'épicerie sociale qui était gérée par l'association. Dans un second temps, l'objectif a également été de proposer du travail à ceux qui n'en avait pas, permettant ainsi l'insertion sociale.

COMMENT ?

La présidente de l'association était une élue d'Alençon dédiée à l'action social. Cela a nécessairement facilité la mise en place du projet. De plus, ce dernier répondait à un besoin local d'approvisionnement et de travail. Au fil du temps le projet s'est professionnalisé, l'association est passée de 5 salariés à 20h sur 8000m² à 17 personnes à 24h sur 2ha. En 2018, la surface s'est étendu à 5ha.

AVEC QUI ?

Les partenaires financiers sont : le CCAS, la ville d'Alençon, le Conseil Départemental (aide au financement de poste) et l'Etat (contrat aidé, investissement) principalement.

L'association fait partie du Réseau National Chantier École.

Culture du Jardin de l'Espoir - Collectif d'Urgence Jardin de l'Espoir 2015

Quelles sont les difficultes rencontrees ?

Il y a eu quelques difficultés techniques dans la mise en œuvre de l'activité maraîchère qui ont trouvé des solutions au fur et à mesure des années.

Aujourd'hui la difficulté est de concilier la production avec l'enjeu d'insertion. En effet, pour travailler avec les professionnels de la restauration il est nécessaire de pouvoir leur offrir une production régulière et en quantité. C'est une contrainte lorsque l'on travaille avec des salariés en insertion car cela nécessite de concilier productivité et développement de leurs projets personnels.

Quels sont les besoins futurs ?

Il y a un besoin autour du matériel. Celui-ci coûte cher et la possibilité de mutualiser avec d'autres producteurs permettrait de faire des économies.

Un conseil pour reussir !

Il est important de communiquer et de faire connaître son projet pour pérenniser son activité. Les particuliers souhaitent bien souvent soutenir ce type d'initiative mais ne connaissent pas forcément les structures en question.

VALORISATION SOCIALE DES PERTES ALIMENTAIRES

LES ENJEUX

A l'heure actuelle 1/3 de ce qui est produit est jeté tandis que 3,5 millions de personnes relèvent de l'aide alimentaire en France. C'est un constat marquant et qui peut trouver un début de réponse dans les associations d'aides alimentaires : elles opèrent déjà dans la récupération et la valorisation de produits destinés à la poubelle. Historiquement, il existe la « ramasse » effectuée par ces associations auprès des distributeurs alimentaires. Mais le gaspillage ayant lieu à tous les niveaux de la chaine alimentaire, la récupération de ces pertes pour la diriger vers l'aide alimentaire peut également être développée auprès du secteur agricole ou de particuliers et privés disposant d'une production alimentaire, ou encore auprès de la restauration.

Ces actions présentent un double intérêt : réduire les pertes alimentaires et en même temps stabiliser les quantités récupérées pour l'aide alimentaire (quantités qui sont de plus en plus réduites dans la distribution grâce aux actions de réduction du gaspillage, il faut donc élargir les sources de collecte).

LE ROLE D'UN PORTEUR DE PAT

- Soutenir et promouvoir les démarches de glanage solidaire, les associations d'aides alimentaires, cela passera entre autres par la mise en réseau d'acteurs n'ayant pas l'habitude de se rencontrer ;
- Porter des projets de glanage solidaire grâce aux CCAS, services sociaux, animateurs de maisons de quartier des collectivités locales ;
- Porter un projet local pour récupérer et donner les surplus des restaurateurs, pour cela mettre en relation ces derniers avec les associations locales d'aides alimentaire ;
- Proposer une aide technique, logistique aux associations d'aides alimentaires ;
- Organiser ou soutenir l'organisation d'évènements tels que les disco-soupe.

QUELS PARTENAIRES ? QUELS ACTEURS MOBILISER ?

La DRAAF, la Chambre d'Agriculture, le REGAL, le CREPAN…

POINTS DE VIGILANCE

Dans le diagnostic, pour cet axe il faudra veiller à bien répertorier les associations sociales et d'aides alimentaires présentes sur le territoire, identifier leur besoin technique et logistique.

Un des points important est la mise en relation des différents acteurs : les producteurs (privés ou particuliers) et l'aide alimentaire.

DES OUTILS pour aider les porteurs de PAT :

- Guide méthodologique : Mettre en œuvre une opération de glanage agricole : http://beta.crepan.org/app/uploads/2017/06/Guide-m%C3%A9thodologique-Mettre-en-place-une-op%C3%A9ration-de-glanage-agricole-CREPAN-FNE-oct-16-VF.pdf
- Mesure de l'effet de levier des Restos du cœur : https://www.restosducoeur.org/wp-content/uploads/2016/04/MESURE_DE_LEFFET_DE_LEVIER_DES_RESTOS_DU_COEUR.pdf
- Le guide pratique des épiceries sociales : https://www.banquealimentaire.org/sites/default/files/guide_pratique_bd.pdf
- Réseau national des Epiceries Sociales et Solidaires : https://andes-france.com/

LE GLANAGE AGRICOLE SOLIDAIRE AVEC LE CREPAN

INDICATEURS
Coût de l'opération : Transport des glaneurs + communication auprès des producteurs et des glaneurs

TEMPS
Temps d'anticipation du projet : au minimum 1 à 2 mois / Durée de l'intervention : une demi-journée à une journée par intervention de glanage

FINANCEMENT
AAP GA de l'ADEME, DRAAF, DREAL

MOYENS HUMAINS
1 coordinateur + 4 glaneurs minimum

CONTACTS
Emilie DA SILVA
Chargée de missions éco-conso. et déchets
☎ 02 31 38 25 60
✉ emilie.dasilva@crepan.org

C'EST QUOI ?

Initialement le glanage agricole est une coutume historique qui consiste à ramasser des fruits, des légumes et des céréales restés ou tombés au sol dans un champ ou un verger après la récolte. Au fil du temps, les pratiques de glanage alimentaire se sont diversifiées, faisant émerger des formes variées, à la fois rurales ou plus urbaines, individuelles ou collectives. Ainsi, le glanage agricole solidaire est apparu avec pour objectif de créer un lien entre associations d'aides alimentaires et agriculteurs tout en réduisant les pertes agricoles par le biais de la valorisation.

POURQUOI AVOIR ELABORE CE PROJET ?

En France, nous gaspillons tout au long de la chaîne alimentaire 10 millions de tonnes (ADEME – mai 2016) de nourriture. La part des pertes agricoles représente 32% du gaspillage alimentaire total en terme de poids.

CREPAN
FRANCE NATURE ENVIRONNEMENT MEMBRE

Il s'agit donc d'un gisement important, estimé à plus de 110 000 tonnes en Normandie (Réseau pour Eviter le Gaspillage Alimentaire [REGAL] de Normandie - 2018).

Le choix du réseau éco-consommation et déchets du CREPAN d'agir pour le développement du glanage agricole est apparu suite au projet engagé en décembre 2014 en partenariat avec la Communauté Urbaine d'Alençon (CUA). Il avait pour objectif d'identifier les pertes agricoles et leurs moyens de réduction. Suite aux témoignages d'une dizaine d'agriculteurs de la CUA, des moyens préventifs et curatifs ont été mis en lumière. C'est ainsi qu'une première opération de glanage fut organisée en octobre 2015 par le centre social de Courteille à Alençon, le CREPAN et M.Roussel, producteur de pommes de terre situé à quelques kilomètres du centre. Cette opération fut un succès et confirma l'intérêt du CREPAN à œuvrer pour le développement du glanage en Normandie.

COMMENT ?

Le CREPAN a édité en octobre 2016 un guide méthodologique, accompagné d'une « Boîte à outils glanage agricole » tentant d'apporter toutes les connaissances pour organiser une opération de glanage agricole réussie.

De plus, l'association pilote la création d'un collectif de glaneurs normands au sein du REGAL de Normandie. Celui-ci a pour objectif de :

- Identifier des structures caritatives et des producteurs intéressés
- Faire naître et pérenniser les partenariats entre glaneurs et producteurs
- Faciliter l'organisation d'opérations de glanage
- Communiquer autour de ces partenariats
- Co-construire des outils répondant aux besoins des membres du collectif

AVEC QUI ?

Les trois grandes typologies d'acteurs sont : les partenaires financiers et techniques (ex : ADEME, DRAAF, ADRESS), les structures de l'action sociale (ex : associations d'aide alimentaire, des centres sociaux et socio-culturels) et les acteurs du secteur agricole (ex : Chambre d'Agriculture)

QUELLES SONT LES DIFFICULTES RENCONTREES ?

Un certain nombre de difficultés existe pour différents types d'acteurs.

Pour les agriculteurs :

- Méconnaissance du cadre du glanage (cueillette gratuite, vol),
- Peur du risque juridique en cas d'accident,
- Peur d'un risque de détérioration des cultures.

Pour les associations organisant des opérations de glanage :

- Difficulté à mobiliser des agriculteurs,
- Forte réactivité demandée aux associations et aux glaneurs,
- Difficulté à redistribuer les produits glanés.

QUELS SONT LES BESOINS FUTURS ?

Les principaux leviers de développement du glanage agricole solidaire sont :

- Dialoguer, expliquer le cadre dans lequel s'organise le glanage,
- Présenter la charte de glanage responsable,
- Avoir une réponse juridique claire : dans le cadre du bénévolat, l'agriculteur ne peut pas être responsable,
- Créer une relation de confiance,
- Favoriser les rencontres physiques,
- Créer un « calendrier local de glanage » indiquant les produits à glaner et leur saisonnalité,
- Réfléchir à la possibilité de transformer et de commercialiser localement les produits issus du glanage,
- Mutualiser plusieurs opérations de glanage dans une même journée,
- Créer un outil de géolocalisation pour mettre en relation agriculteurs et glaneurs.

Pour exploiter l'ensemble des leviers cités ci-dessus, il est nécessaire de fédérer un maximum d'acteurs au sein de ce collectif de glaneurs normands. De même, l'établissement de convention partenariale permettrait d'accéder aux soutiens techniques et financiers de la part des partenaires institutionnels et des collectivités.

UN CONSEIL POUR REUSSIR !

Il est essentiel de créer du lien avec les producteurs par le biais de rencontres et de leur expliquer de vive voix que le glanage agricole solidaire est une pratique encadrée, sans débordements possibles.

Pour associer les acteurs du territoire, il est possible d'organiser une Disco Soupe. Cet événement grand public permet de sensibiliser les citoyens à la réduction du gaspillage alimentaire et de les mobiliser pour des opérations de glanage de manière festive.

LA VALORISATION ALIMENTAIRE A EPIREUIL

INDICATEURS
371 000€ de budget dont 125 000€ de subventions pour 187 000€ de produits distribués

TEMPS
5 ans entre les premiers groupes de travail et l'ouverture de l'épicerie selon une démarche participative

FINANCEMENT
45 000€ de la ville, 40 000€ du département, 16 000€ de la communauté de communes, 14 000€ de l'ANDES et quelques appels à projets

MOYENS HUMAINS
4,6 ETP salariés + 3,1 ETP bénévoles (30 bénévoles)

CONTACTS
Natacha PATTE
Directrice
☎ 02 32 50 57 98
✉ association.epireuil@orange.fr

C'EST QUOI ?

Epireuil s'inscrit dans l'économie circulaire dans le sens où l'association distribue 67 tonnes de denrées, dont la majorité est issue de la lutte contre le gaspillage alimentaire (excédent de supermarché locaux, de dons de particuliers...).

En effet, l'approvisionnement de l'épicerie provient à 50% de récupération, 30% de la banque alimentaire ou du don solidaire et enfin entre 10 et 20% d'achat.

Epireuil essaye de développer une aide alimentaire la plus digne possible, car lorsque l'on parle d'aide on touche à la dignité de la personne, à sa capacité d'exister par elle-même et d'agir sur la société. Dans ce sens, les bénéficiaires participent financièrement à hauteur de 10 à 30% du prix initial tout en ayant le libre choix des produits à acheter.

Les bénéficiaires de l'association sont des personnes en situation de précarité. Elles ont accès à l'épicerie sous justificatifs budgétaires objectifs, soit avec une somme journalière pour vivre inférieure à 5€ par personne et par jour.

Les personnes peuvent venir spontanément (40% des bénéficiaires) ou être orientées par des travailleurs sociaux (60%).

L'association propose également différents ateliers (170 en 2017) tels que : cuisine - alimentation (festifs et économiques, anti gaspi, cuisine de saison, dégustation, parents-enfants...), estime de soi - valorisation des compétences (peinture, création d'un livre recette, jardin, créatif à moindre coût...) et mise en lien - ouverture.

De plus, une action financée par la DRAAF en 2017, s'intitulant Confiboc', a permis de valoriser aux alentours de 500kg de fruits en les transformant en confitures et gelées.

Epireuil fonctionne sur une logique vertueuse : pour 1€ de subvention l'association redistribue plus d'1€50 aux bénéficiaires, à condition d'avoir les moyens matériels et financiers nécessaires au bon fonctionnement de l'épicerie.

POURQUOI AVOIR ELABORE CE PROJET ?

L'association a été créée il y a 10 ans à la suite d'un constat social : les bons alimentaires pour aller faire ses courses (offrant la gratuité en l'échange d'un bon) ont leurs limites. Certains bénéficiaires se sentaient gênés par le fait de ne pas participer à l'achat, et les travailleurs sociaux étaient également assez insatisfait car cela engendrait assez peu d'échanges et d'interactions sociales.

Mobilisation lors de la Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire – Epireuil 2018

COMMENT ?

L'association a été créée autour d'un groupe de travail composé de deux bénéficiaires et de deux travailleurs sociaux.

AVEC QUI ?

Dès le départ, l'association a été soutenue par les collectivités territoriales : la ville de Val-de-Reuil, le département de l'Eure, la Communauté d'Agglomération Seine-Eure.

De plus, un certain nombre de grandes surfaces sont des partenaires réguliers via la récupération de leurs pertes alimentaires.

L'action Confiboc' s'est mise en place avec le partenariat de 33 donateurs particuliers.

QUELLES SONT LES DIFFICULTES RENCONTREES ?

Une contrainte est qu'il n'y a pas forcément les moyens logistiques en interne pour acheminer et déplacer les denrées, principalement le frais. Aujourd'hui, Epireuil travaille avec des grandes glaciaires mais ce n'est pas suffisant. En effet, il reste encore beaucoup de pertes dans les grandes surfaces et un camion réfrigéré serait nécessaire pour valoriser ces marchandises.

Ils ont également des difficultés à travailler avec les autres organismes dans ce secteur. Les bénéficiaires se retrouvent donc inscrits à plusieurs associations caritatives sans pour autant qu'il y ait une cohésion, une articulation entre celles-ci.

De plus, il est difficile de mobiliser les bénéficiaires afin de faire du bénévolat dans l'épicerie ou sur les opérations de glanage.

QUELS SONT LES BESOINS FUTURS ?

Les besoins se font ressentir sur la logistique, qu'il s'agisse d'un véhicule réfrigéré ou d'un poste dédié au suivi et à la gestion des stocks. Pour celui-ci, les contrats aidés étaient une solution mais ils ne le sont plus suite à la réforme les concernant. L'État a donc un rôle important à jouer sur ces questions.

La nécessité de se rapprocher entre acteurs de l'aide alimentaire semble indispensable, avec la possibilité de mutualiser des frais tels que les locaux ou un camion par exemple. Un rapprochement serait également bénéfique aux bénéficiaires, afin de mieux les prendre en charge et de répondre à leurs besoins.

UN CONSEIL POUR REUSSIR !

Pour mettre en place ce type de projet il est important de répondre aux attentes des populations mais également qu'il soit porté par un grand nombre de partenaires. De plus, l'alimentation étant un langage universel, il ne reste qu'à trouver des supports pour permettre aux populations les plus précaires de s'exprimer.

SENSIBILISER ET COMMUNIQUER VERS TOUS LES PUBLICS

VISIBILITE DE L'ALIMENTATION DURABLE

EDUCATION DE LA JEUNESSE

ANIMATION SUR L'ALIMENTATION DURABLE

VISIBILITE DE L'ALIMENTATION DURABLE

LES ENJEUX

L'offre existe au sein des territoires mais est assez peu connue du grand public non sensibilisé. C'est donc dans l'optique de mettre en avant ces structures que ces actions doivent être mises en place, en mettant l'accent sur la proximité ou la durabilité de ces acteurs. L'enjeu est de rendre visible l'offre de consommation locale, durable de qualité.

Cela permettra de soutenir les activités et les actions menées dans le chapitre Structurer les filières de productions et de distribution.

LE ROLE D'UN PORTEUR DE PAT

- Développer des outils de communication et les diffuser grâce à un plan de communication bien établi dans le temps ;
- Porter ou soutenir des labels déjà existants ou nouveaux (tout en veillant à ne pas apporter de la complexité à des messages déjà très divers et variés) ;
- Authentifier une démarche locale et/ou durable, permettant au consommateur de faire un choix éclairé sur les produits locaux et/ou durables.

QUELS PARTENAIRES ? QUELS ACTEURS MOBILISER ?

Le service communication des collectivités, la Chambre d'agriculture, l'Association Bio Normandie, l'AREA pour les labels de qualité Normands, le Comité Régionale de l'Economie Circulaire de Normandie qui travaille actuellement sur la visibilité de la consommation responsable…

POINTS DE VIGILANCE

Attention à travailler sur la clarté des messages. Beaucoup d'informations diffuses et variées existent, l'enjeu sera de les rendre visibles et compréhensibles pour les consommateurs. L'approche temporelle est également importante.

DES OUTILS pour aider les porteurs de PAT

- Communication et alimentation : les conditions de la confiance : http://www.cna-alimentation.fr/v2/wp-content/uploads/2017/03/CNA_Avis73.pdf
- La marque territoriale : https://fr.calameo.com/read/003245013ddec0fb0ffae

LA MARQUE « LES HAUTS-PRES »

INDICATEURS
385€ pour le dépôt de la marque à l'INPI pour une durée de 10 ans

TEMPS
Environ 2 mois pour le dépôt de la marque

FINANCEMENT
Autofinancement

MOYENS HUMAINS
2 semaines de travail pour la rédaction de la charte et le montage du dossier

CONTACTS
Pierre-Julien BAVENT
Resp. protection de la ressource en eau
☎ 02 32 50 89 24
✉ Pierre-Julien.Bavent@seine-eure.com

C'EST QUOI ?

« Les Hauts Prés » est un projet élaboré par la Communauté d'Agglomération Seine Eure (CASE) pour protéger le champ captant d'eau potable de Val-de-Reuil. Cela représente 3,5 millions de m3 d'eau alimentant chaque année 40 000 personnes du territoire Seine-Eure (soit près de 70% de la population totale). La communauté d'agglomération a ainsi racheté 110 hectares du champ captant du site des Hauts Près entre 2009 et 2011 :

- 80 hectares sont destinés à l'agriculture bio (exploités par quatre céréaliers)
- 30 hectares au maraîchage bio (exploités par cinq maraîchers et un apiculteur)

« Les Hauts Près » est le nom du lieu-dit qui est à côté de la zone de captage d'eau située sur le site du pôle d'agriculture biologique.

Ce nom s'est vu être inscrit à l'INPI (Institut National de la Propriété Industrielle) et est devenu une marque à part entière valorisant ainsi la production de cette espace. Cette marque repose sur un cahier des charges spécifique à ce lieu.

POURQUOI AVOIR ELABORE CE PROJET ?

L'objectif premier a été de protéger l'intitulé "Les Hauts Près" et en avoir l'exclusivité dans le cadre agricole et commercial. Le deuxième aspect a été d'apporter un label, une marque de territoire qualitatif aux partenaires du projet des « Hauts Près ». Cela leur donne une visibilité importante sur le territoire, disposant également d'une charte d'utilisation permettant d'appuyer leur communication.

COMMENT ?

L'ensemble du projet des « Hauts Près » a été élaboré en interne. Concernant la marque, il s'agit de la volonté du président actuel de la Communauté d'Agglomération Seine Eure qui a énoncé son souhait de déposer celle-ci à l'INPI dès son arrivée à la présidence. Cela a permis de protéger la marque sur un vaste champ d'activité, laissant la possibilité à de nombreux porteurs de projets de venir s'installer sur le site. Par la suite, une graphiste de la CASE a été missionnée pour réaliser le logo, en service depuis 2014.

Cagette avec la marque « Les Hauts Près » - CASE 2015

Avec qui ?

Le travail s'est fait en interne, excepté pour le dépôt de la marque à l'INPI.

Quelles sont les difficultes rencontrees ?

La difficulté majeure a été la rédaction du cahier des charges. En effet, celui-ci a été fait non pas de façon descendante par les chargés de missions de la collectivité, mais bien pour répondre aux besoins des locataires du site.

Quels sont les besoins futurs ?

Pour aller plus loin, il faudrait tout simplement étendre la communication autour des « Hauts Près » et utiliser ce logo, cette marque, de façon plus conséquente. Cela permettrait de faire prendre connaissance à un plus grand nombre de personnes de l'existence de ce pôle.

Un conseil pour reussir !

Pour que les acteurs du territoire puissent s'approprier un logo et une marque qui valoriseront leurs activités, il est nécessaire de co-construire ceux-ci avec eux afin de répondre à leurs attentes.

ÉDUCATION DE LA JEUNESSE

LES ENJEUX

Il y a un réel enjeu à amener les gens à mieux manger. Le rôle de l'alimentation dans la santé n'est plus à prouver : problème lié aux excès de sucre, de sel, d'aliments transformés, trop peu de produits frais, bruts et de fruits et légumes consommés… L'éducation alimentaire auprès des jeunes est indispensable pour leur donner des habitudes alimentaires respectant leur santé.

Cette éducation est également nécessaire pour les sensibiliser à une consommation responsable, car ils seront les consommateurs de demain. A court terme, ils peuvent déjà toucher leurs parents, voire même être prescripteurs d'une consommation plus local et durable.

LE ROLE D'UN PORTEUR DE PAT

- Mettre en place des dispositifs d'éducation alimentaire au sein des écoles du territoire, dans le temps (Cf. L'éducation à l'alimentation de la commune d'Harfleur) ;
- Développer les interventions scolaires sur l'éducation au goût, faire intervenir des producteurs, organiser des visites dans les exploitations agricoles ;
- Proposer dans les repas des restaurants collectifs des produits locaux et communiquer dessus (affiche, indication dans les menus, sur les sites internet des collectivités, présentation des producteurs et de leur produits…)

QUELS PARTENAIRES ? QUELS ACTEURS MOBILISER ?

Réseau EducAlim, le Graine Normandie, le CNFPT (pour former les agents), les associations locales d'éducation alimentaire (ex : Saveurs et Savoirs, CARDERE, CPIE, CREPAN…)

POINTS DE VIGILANCE

Les interventions scolaires doivent être pensées avec pour objectif de toucher durablement les jeunes et de les amener concrètement à changer leur comportement. Si des moyens sont mis sur l'éducation autant s'en donner les moyens pour que cela porte ses fruits, qu'il y ait un « retour sur investissement » ! Pour des impacts forts, il faut renforcer la complémentarité d'actions ciblant les enfants et les adultes. Enfin, les interventions théoriques sur l'équilibre nutritionnel ont montré leurs limites. Les interventions ayant montré le plus d'efficacité sont celles portant sur l'éducation au goût.

DES OUTILS pour aider les porteurs de PAT

- Catalogue collectif des outils pédagogiques et de sensibilisation disponible dans les structures éducatives en Normandie : http://arehn-asso.superdoc.com/modules/webportal/search.php?op=get&idbase=32&idsearch=24
- Le réseau EDUCALIM Normandie : http://www.reseau-educalim-normandie.fr/
- Catalogue des outils pédagogiques en éducation au goût : http://www.reseau-education-gout.org/association-reseau-gout/IMG/pdf/catalogue_op_eg_2016_internet_valide.pdf
- Livre « Les Restos du Goût : 12 ateliers-repas au restaurant scolaire » ISBN 978-2913492752

LE RESEAU EDUCALIM DE NORMANDIE

INDICATEURS
200€ en moyenne pour une animation de 2h (finançable) comprenant la préparation, le matériel, les produits dégustés, les outils pédagogiques...

TEMPS
Dès janvier de l'année scolaire en cours pour l'année scolaire suivante

FINANCEMENT
Programme National de l'Alimentation par la DRAAF sur le volet Education alimentaire de la jeunesse, Agence Régionale de Santé, collectivités

CONTACTS
Chambre Rég. d'Agriculture de Normandie
Guillaume MESNILDREY
Chargé de missions
☎ 02 31 47 22 32
✉ guillaume.mesnildrey@normandie.chambagri.fr

C'EST QUOI ?

C'est la Chambre Régional d'Agriculture de Normandie (CRAN) qui anime le réseau EDUCALIM, celle-ci intervient sur les questions d'éducation alimentaire auprès des jeunes. Ce réseau se décline en animations dans les écoles ou des manifestations sur les thématiques du goût, les produits normands, l'origine agricole des produits...

POURQUOI AVOIR ELABORE CE PROJET ?

En 2012-2013, la DRAAF a souhaité que la CRAN rassemble les acteurs normands qui travaillaient sur des animations autour de l'alimentation. C'est ainsi que le réseau EDUCALIM est né.

L'objectif était de mutualiser sous une seul bannière les structures qui intervenaient sur ce champ afin d'être plus visible au près des collectivités. De plus, cela permet également de mieux coordonner et rendre logique un ensemble

d'animations afin de proposer des parcours pédagogiques complets et non pas des séances ponctuelles et discontinues.

COMMENT ?

Les animations sont évidemment payantes. Il peut donc être judicieux de passer par les appels à projets de la DRAAF (Programme National de l'Alimentation) par exemple pour se faire financer un certain nombre d'animations en classe.

Ces interventions se préparent et se déroulent en plusieurs temps :

- De janvier à mai : Construction du dossier de financement avec les collectivités et délai d'instruction
- De juin à septembre : Travail avec les partenaires sur les animations à mettre en place
- A partir de septembre : Sollicitation des écoles avec l'appui du Rectorat

AVEC QUI ?

Le réseau EDUCALIM travaille évidemment avec les collectivités d'une part et les associations animatrices d'autres part. La DRAAF est également un partenaire crucial dans la recherche de financement.

Les acteurs agricoles sont également des partenaires car il s'agit, en partie, de leurs produits qui sont valorisés. Est également reconnue l'importance de retisser un lien entre la production et les aliments, afin que les jeunes sachent d'où viennent ce qu'ils mangent.

Animations avec des enfants - Educalim 2014

QUELLES SONT LES DIFFICULTES RENCONTREES ?

Ces animations ne présentent pas de difficultés particulières une fois que les collectivités ont trouvé les financements, soit par appel à projet, soit en autofinancement.

En revanche ce réseau nécessite un pilote, un coordinateur qui est l'intermédiaire entre ceux qui passent commande et les animateurs. Ce n'est pas une difficulté mais ce poste est nécessaire justement pour ne pas avoir d'incohérences dans le discours porté par les différents acteurs d'EDUCALIM.

QUELS SONT LES BESOINS FUTURS ?

Chaque animateur du réseau possède des outils pédagogiques propres à sa structure, ce qui laisse paraître un manque d'uniformisation. Il serait donc nécessaire de créer des outils avec une charte graphique et des éléments communs à l'ensemble du réseau.

UN CONSEIL POUR REUSSIR !

Il est plus efficace de s'adresser à un réseau qui mutualise un ensemble d'animations et d'animateurs afin de créer un réel parcours pédagogique avec une vision continue sur du long terme. De plus, il est intéressant d'allier des visites à la théorie, en emmenant les enfants sur le lieu de production du jus de pommes précédemment goûté par exemple.

L'EDUCATION A L'ALIMENTATION DE LA COMMUNE D'HARFLEUR

INDICATEURS
30 K€ / an pour 300 élèves sur 100 séances

TEMPS
Entre 1 an et demi et 2 ans (de la recherche de financement à la première animation)

FINANCEMENT
AAP PNA Régional : Education à la Jeunesse
ARS PNNS Régional : Alimentation et Santé
AAP ADEME : Gaspillage Alimentaire

MOYENS HUMAINS
M. HEBERT et son adjoint : du temps dédié à la gestion administrative/fonctionnelle et opérationnelle + 10 animateurs (1200 h)

CONTACTS
Christophe HEBERT
Dir. du pôle Education, Restauration, Loisirs
☎ 02 35 51 10 65 ✉ chebert@harfleur.fr

C'EST QUOI ?

La commune d'Harfleur a mis en place une Ecole du goût et de l'alimentation qui a pour ambition de recréer du lien entre agriculture, alimentation et santé auprès des enfants dans le cadre des écoles d'Harfleur, du centre de loisirs et des temps d'accueil périscolaire.

Ce dispositif passe par un parcours pédagogique en différents ateliers qui s'égrènent tout au long de l'année scolaire du mois d'octobre au moins de juin avec des interventions en classe. Les animateurs peuvent être des ATSEM (Agent Territorial Spécialisé des Écoles Maternelle), des agents de restauration, des animateurs de centre de loisirs...

Le parcours pédagogique est constitué d'ateliers d'éveil sensoriel, avec deux dispositifs :

- Petites papilles et grands goûteurs (de la 3ème section de maternelle au CE1)
- Classe du goût (du CE2 au CM2)

Il y a également des ateliers cuisine, ateliers jardin (potager pédagogique), rencontres avec des producteurs (artisans, industriels, producteurs agricoles, transformateurs...), ateliers consommation durable (cycle de vie d'une tomate locale et bio et d'une tomate conventionnelle étrangère), consommation d'un repas dans un établissement accueillant une restauration collective (lycée hôtelier, ESAT...) avec visite des locaux et rencontre avec les professionnelles et parfois ateliers théâtre ou photo (exemples : les céréales au fil des siècles - les repas du monde - la malbouffe).

Ce travail se fait sur la base de classes volontaires en lien avec l'inspecteur de circonscription qui détermine quelles sont celles qui peuvent prétendre à ce projet. Toutes les grandes sections de maternelles sont sensibilisées afin que tous les élèves passent au moins une fois dans ce cycle. En fonction de la volonté et de l'envie des enseignants, les classes de primaires peuvent revoir ce dispositif, mais remodelé et adapté au niveau scolaire.

POURQUOI AVOIR ELABORE CE PROJET ?

Ce projet s'est inscrit dans le cadre de l'AAP PNA Régional qui visait à développer les écoles du goût et de l'alimentation. De plus, la commune d'Harfleur a fait le constat suivant : les enfants ont de plus en plus de mal à manger et sont de moins en moins curieux par rapport à leur alimentation. Il y avait un vrai travail éducatif à faire au niveau de la restauration et de la pause méridienne, dans le but de leur faire consommer des produits de l'agriculture locale et de fabrication maison.

Afin que les repas créés soient consommés, il a fallu de l'accompagnement sur le temps de pause méridienne. Il s'agit donc de ce projet d'éducation au goût, complété par un travail sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, d'un autre autour du tri sélectif et du compostage, mais également par la formation des agents à l'encadrement des enfants.

Comment ?

Le projet a démarré en 2011 avec Gonfreville et Gaineville qui ont réalisé une étude de faisabilité pour savoir comment mettre en place une école du goût et de l'alimentation. L'étude a mesuré le coût, les aides possibles, quels partenaires pouvaient être associé, comment travailler avec l'éducation nationale...

La première année a permis de proposer des formations aux agents en lien avec le CNFPT, et la deuxième a permis la mise en place des premiers ateliers. La base du projet a été la formation des agents à l'éveil sensoriel.

Avec qui ?

La commune d'Harfleur a été accompagnée par Le Sens du Goût et le CNFPT pour mettre en œuvre cet accompagnement.

Ces animations ont été identifiées par la CODAH comme entrant dans le cadre de son PAT, par la DRAAF Normandie qui finance le projet et par l'ANEGJ qui recense les actions en France autour de l'éducation aux goûts. D'autres financeurs, tel que l'ARS et l'ADEME, ont rejoint le projet.

Quelles sont les difficultes rencontrees ?

Les problèmes sont multiples et nombreux dans un projet de cette ampleur. La première difficulté est d'arriver à convaincre les agents d'acquérir de nouvelles compétences et de se confronter à l'animation d'une classe. Car il est nécessaire de devenir un intervenant qui anime, construit des projets pédagogiques, les évalue...

Certains agents n'ont pas réussi à aller jusqu'au bout : ils trouvaient cela trop difficile, ils ne se sentaient pas à l'aise, etc.

Ce projet, basé sur des ressources humaines en interne est dépendant de facteurs extérieurs (grève, maladie, départ en retraite...) et source d'économie par rapport à un prestataire extérieur. Cela permet de disposer d'une certaine autonomie financière et humaine pour programmer les 90 à 100 séances par an.

La deuxième difficulté est d'assurer la formation permanente des agents et leur renouvellement sachant qu'il existe des compétences diverses (alimentation, éveil sensoriel, jardinage pédagogique, animation...). C'est donc une ligne de dépense à entretenir, développer, voire créer...

Il est également important de ne pas sous-estimer le travail d'ingénierie. Il consiste à concevoir le projet, le suivre et être capable de le financer. Ce temps de travail est nécessaire pour répondre aux appels à projets, créer les bilans, le suivi fonctionnel, garder contact avec les partenaires... Mais aussi le suivi opérationnel consistant à la préparation des séances, la gestion des plannings, la qualification des interventions par rapport aux contraintes des écoles et des services. Et enfin le management de ce groupe d'animateurs : donner des consignes, les rencontrer, faire des réunions de synthèse, de bilan, gérer leurs formations...

Les enseignants peuvent également être un frein, s'ils ne se sentent pas motivés et impliqués.

Quels sont les besoins futurs ?

Ce sont les aspects financiers aujourd'hui qui peuvent faire défaut. C'est à dire que pour pouvoir aller plus loin et être un peu plus à l'aise, il faudrait que le budget soit plus conséquent. Même si la ville essaye de faire appel aux bénévolats, aux familles, aux enseignants et aux agents ; il y aurait un peu plus de souplesse avec un peu plus de budget.

Un conseil pour reussir !

Être motivé ! Il faut y croire et constituer une équipe solide. Le facteur humain est le principal levier sur ce type de projet.

ANIMATION SUR L'ALIMENTATION

LES ENJEUX

Comme vu précédemment, il est important d'amener les gens à mieux manger. Cela pour deux principales raisons : préserver la santé des individus, et accroître la demande de produit locaux et durable. L'éducation alimentaire des jeunes est essentielle. Cependant, Il ne faut pas oublier d'agir également auprès des adultes. Cela passera par des animations, des évènements, des temps attractifs proposés aux habitants.

L'effet collatéral qui peut être obtenu par ces évènements est de réunir différents publics aboutissants à une mixité sociale. Celle-ci sera un maillon de plus dans l'ancrage d'une alimentation plus locale et durable.

LE ROLE D'UN PORTEUR DE PAT

- Identifier, coordonner, planifier dans le temps un ensemble d'animations et d'évènements permettant d'amener un maximum d'habitant à consommer plus local et durable ;
- Organiser des journées, des évènements « alimentation locale et durable » (Cf. L'évènement Mange ta soupe !)… ;
- Organiser, soutenir, faire connaître des ateliers de cuisine dans des lieux divers (restaurants commerciaux, restaurants scolaires, cuisines pédagogiques de maison de quartier, de CCAS et autre centre sociaux, associations aides alimentaires) (Cf. La cuisine pour l'insertion sociale à la Banque Alimentaire) ;
- Organiser des concours culinaires ;
- Organiser toutes sortes d'évènements sur l'alimentation durable (Cf. Les animations de Saveurs et savoirs).

QUELS PARTENAIRES ? QUELS ACTEURS MOBILISER ?

IREPS (Institut de Ressources en Psychologie du Sport), IRD2…

POINTS DE VIGILANCE

Il sera pertinent d'intégrer ces dispositifs d'animation dans des démarches de changement de comportement, ou « comment amener plus habitants à consommer local, de qualité et durable ». L'IRD2 propose de travailler sur cette thématique de l'accompagnement aux changements avec des chercheurs. Contact IRD2 : sophie.raous@ird2.org

Ne pas oublier qu'en agissant à ce niveau l'objectif du PAT est d'augmenter la demande en produits locaux. Cela devra se faire en s'assurant que l'offre du territoire est bien disponible et qu'elle est facilement accessible, faisant le lien avec les thèmes précédemment abordés au chapitre « Structurer les filières de production et de distribution ».

DES OUTILS pour aider les porteurs de PAT

- L'alimentation c'est aussi… (Guide d'animation) : http://www.cultures-sante.be/nos-outils/outils-promotion-sante/item/44-lalimentation.html

L'EVENEMENT MANGE TA SOUPE !

INDICATEURS
Budget du festival : 18 000€

TEMPS
Entre les 1ères réunions, la recherche de financements et l'évènement : 6 mois à 1 an

FINANCEMENT
Département de la Manche, Région Normandie, Ville de Carentan, Parc du Cotentin et autofinancement (3000€)

MOYENS HUMAINS
50 bénévoles et adhérents durant le festival

CONTACTS
Olivier Jouault
Président de Mange ta soupe !
☎ 06 52 45 37 60
✉ mangetasoupe.carentan@gmail.com

C'EST QUOI ?

Mange ta soupe ! est à la fois une association et un festival. Celui-ci a lieu chaque année au mois d'octobre et a pour thématique le bien manger, avec à la fois l'aspect gastronomique mais également le développement durable (circuits courts, la saisonnalité...).

Afin de sensibiliser un maximum de personnes, le festival est ouvert à tous et comprend des animations qui sont presque toutes gratuites. Cet évènement a pour vocation d'accueillir tous les publics et surtout les moins préoccupés par la question, afin d'atteindre les populations qui ne sont pas forcément sensibilisées à ces enjeux.

L'association intervient également dans les écoles, dans le cadre d'animations sur l'alimentation mais également ponctuellement sur quelques évènements à l'année en dehors du festival.

mange ta soupe !

POURQUOI AVOIR ELABORE CE PROJET ?

L'initiative est partie d'un constat fait en 2008 sur le territoire de Carentan : il y avait beaucoup de travail à faire sur le développement durable et l'approvisionnement en circuit court. Cela est donc parti de la volonté d'un groupe d'amis qui souhaité agir et faire des choses ensemble sur la thématique de l'alimentation avec des visions différentes (écologiques, culturelles, festives...).

COMMENT ?

Dès la 1ère année, l'association a beaucoup communiqué sur le festival Mange ta soupe !, ce qui a permis d'avoir une 1ère édition réussie et donc une légitimité, un ancrage sur le territoire. De plus, cette édition est arrivée en même temps que la montée en puissance des émissions de cuisine, et donc de l'intérêt de la population pour l'alimentation d'une façon détournée.

Les partenaires institutionnels soutiennent le projet depuis le début et permettent la pérennité du festival. En effet, c'est grâce à ces aides qu'il est possible de communiquer assez largement et donc de réunir du monde au sein de cet évènement.

AVEC QUI ?

Le département de la Manche, la région Normandie, la ville de Carentan et le parc du Cotentin soutiennent le projet de façon régulière. De plus, la Communauté de communes, l'Agence de l'Eau ou encore le fond FEADER de l'Europe ont soutenu ponctuellement l'évènement.

Les organisateurs travaillent avec d'autres associations de façon périodique (Bio Normandie, IRQUA...).

Faire la soupe ensemble à Carentan - Mange ta soupe ! 2018

QUELLES SONT LES DIFFICULTES RENCONTREES ?

Une des difficultés majeures dans ce type d'évènement, où il n'y a pas de salariés pour l'organisation, est que les organisateurs puissent se dégager du temps bénévole pour organiser l'ensemble du festival.

De plus il faut rester vigilant dans le fait de se renouveler pour pouvoir continuer à bénéficier des aides et subventions des financeurs. En effet, le développement durable n'est plus un axe prioritaire pour certaines collectivités.

QUELS SONT LES BESOINS FUTURS ?

Il y a un manque de moyens humains en général, que ce soit pour les animations dans les écoles ou l'organisation du festival. Une fois de plus, l'association n'est composée que de bénévole, cela demande d'avoir des disponibilités sur son temps personnel. Toutefois l'association ne souhaite pas développer un poste salarié.

UN CONSEIL POUR REUSSIR !

Tout d'abord il faut être en phase avec le territoire et ses habitants en répondant à leurs besoins. Il est également nécessaire de s'appuyer sur les scolaires, c'est par cette entrée que les mentalités changent durablement. Enfin, s'entourer de partenaires permet d'étendre son aire d'affluence et d'ancrer l'évènement sur le territoire.

LES ANIMATIONS DE SAVEURS ET SAVOIRS

INDICATEURS
90 000€ de budget annuel (+ 40 000€ équivalent bénévolat)

TEMPS
1 an entre les premières réunions et les premières animations

FINANCEMENT
Prestations, appels d'offres, appels à projets…

MOYENS HUMAINS
2,6 ETP + 40 000€ équivalent bénévolat

CONTACTS
Céline Vandercruyssen
Directrice – coordinatrice
☎ 02 32 48 06 71 ✉ celine.vandercruyssen@saveursetsavoirs.fr

C'EST QUOI ?

Saveurs et savoirs souhaite agir pour une agriculture locale et durable par l'éducation des consommateurs et le soutien des agriculteurs. Différents dispositifs existent : la cuisine pédagogique, des sorties découvertes, des formations autour de l'équilibre alimentaire, l'accompagnement de la restauration collectives dans la réduction du gaspillage alimentaire... Mais également la mise en place d'un drive fermier mensuel et des abonnements à des paniers de légumes, du pain… avec 15 agriculteurs et 260 familles adhérentes. Ces derniers points permettent aux consommateurs d'avoir accès à ce type de produits plus facilement et de déclencher l'acte de vente. Cela fait partie du projet éducatif : relier la théorie à la pratique.

POURQUOI AVOIR ELABORE CE PROJET ?

L'association a été créée en 2002, dans un contexte peu favorable au bio.

La réflexion est partie du constat que les consommateurs manquaient d'informations sur les méthodes de production et sur la qualité environnementale et sanitaire des produits. L'objectif a donc été de créer une structure capable d'accompagner les consommateurs dans leur choix de consommation, en lien avec les agriculteurs afin de ne pas cloisonner ces deux acteurs d'une même filière.

COMMENT ?

Au départ, l'association était un collectif de citoyens (consommateurs et producteurs) qui a mené des réflexions pour identifier quelles actions seraient les plus pertinentes pour faire avancer le projet. Les ateliers cuisines et le drive ont été les premières démarches, avec pour objectif de mettre à disposition les produits fermiers et d'apprendre à les cuisiner.

Puis des collectivités ont sollicité l'association pour organiser des buffets fermiers, avec pour principe d'expliquer l'intérêt d'une consommation locale. Les territoires ont à nouveau fait appel à Saveurs et Savoirs pour faire de l'animation à destination des scolaires, des centres de loisirs... Et enfin, l'équipe a mis en place des formations orientées pour les cuisiniers et les animateurs de centre de loisirs autour de l'alimentation.

De plus, l'appel à projets annuel de la DRAAF est l'occasion d'innover et de proposer de nouveaux dispositifs ou outils aux territoires normands.

Animation pédagogique avec les enfants - Saveurs et savoirs 2018

Avec qui ?

Partenaires financiers : DRAAF, Associations des Régions de France, Département de l'Eure, Département de la Seine Maritime, LEADER, Communauté d'Agglomération Seine Eure

Partenaires opérationnelles : CARDERE, Association Bio Normandie, Défis Ruraux, Association des Maraîchers des Hauts Près, Communauté d'Agglomération Seine Eure

Quelles sont les difficultes rencontrees ?

La recherche de financement et la charge administrative sont deux grandes contraintes au développement de projet associatif. Il y a de plus en plus de temps à consacrer à ces charges administratives pour être à l'affût des nouveaux financements, monter les dossiers mais aussi écrire les comptes rendus, s'adapter aux nouveaux dispositifs qui seront d'ici quelques années obsolètes laissant place à autre chose...

De plus, au vu des restrictions budgétaires des principaux clients de Saveurs et savoirs (les collectivités), il y a un certain nombre de prestations qui ne se font plus, comme les buffets fermiers par exemple.

Quels sont les besoins futurs ?

Ces points freinent les associations et empêchent les chargés de missions de faire un travail qui s'inscrit dans la durée. Pour cela il serait nécessaire de contractualiser des projets sur plusieurs années afin d'avoir une vue à long terme et de réduire l'ensemble des tâches de coordination pour laisser place aux travail d'animation sur le territoire.

Un conseil pour reussir !

Pour être pertinent et efficace dans la mise en place d'animations autour de l'alimentation durable, il est nécessaire de co-construire son projet avec le public visé. Il faut d'une part innover en proposant des thématiques nouvelles tout en laissant ce même public s'approprier le l'animation et en être acteur.

FINANCEMENTS

L'ensemble de ces projets peut être financé en répondant à différents appels à projets ou en demandant certaines aides. Ceux-ci sont mis en place par différentes instances :

- L'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME) principalement sur l'AAP Gaspillage Alimentaire : https://normandie.ademe.fr/actualites/appels-projets
- La Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) de Normandie principalement sur l'AAP PNA décliné au niveau régional : http://draaf.normandie.agriculture.gouv.fr/Programme-National-pour-l
- Le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation sur l'AAP PNA National : http://agriculture.gouv.fr/mots-cles/pna
- Le Conseil Régional principalement via les financements Région - Europe : https://www.normandie.fr/sites/default/files/guide-aides-regionales-europeennes-reduit.pdf
- Les fondations privées (Fondation de France, Fondation Daniel et Nina Carasso…) : https://www.fondationdefrance.org/fr/vous-avez-un-projet https://fondationcarasso.org/fr/demande-de-financement

De plus, d'autres instances ont la capacité de financer des projets plus spécifiques :

- Agence régionale de santé (ARS)
- Caisse des dépôts et consignations
- Conseil Départemental
- Direction départementale des territoires (DDT)
- Direction Régionale des Affaires Culturelles (DRAC)
- Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement (DREAL)

Vous êtes invité à les contacter ou à vous rendre sur leur site pour identifier les financements mis en place par ses structures.

De plus, le RnPAT à créer un guide méthodologique intitulé « Construire une stratégie de financement d'un projet alimentaire territorial ». Celui-ci propose une méthode pour élaborer une stratégie de financement adaptée et détaille les différentes sources de financement des PAT au travers de fiches pratiques :

http://rnpat.fr/2018/10/05/vient-de-paraitre-le-guide-methodologique-construire-une-strategie-de-financement-dun-projet-alimentaire-territorial/

SIGLES ET ACRONYMES

AAP : Appel A Projet

AB : Agriculture Biologique

ADEME : Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie

ADN : Agence de Développement Normandie

ADRESS : Agence pour le Développement Régional des Entreprises Sociales et Solidaires

ANDES : Association Nationale de Développement des Epiceries Solidaires

ANEGJ : Association Nationale pour l'Education au Goût des Jeunes

ARDEAR : Association Régionale pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural

ARDES : Association Régionale pour le Développement de l'Economie Solidaire

AREA : Association Régionale des Entreprises Agroalimentaires

ARS : Association Régionale de Santé

BA : Banque Alimentaire

CA : Chambre d'Agriculture

CAF : Caisse d'Allocations Familiales

CARDERE : Centre d'Action Régionale pour le Développement de l'Education Relative à l'Environnement

CCAS : Centre Communal d'Action Sociale

CESE : Conseil Economique, Social et Environnemental

CIVAM : Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural

CNFPT : Centre National de la Fonction Publique Territoriale

CPIE : Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement

CRA : Chambre Régionale d'Agriculture

CRDA : Comité Régional de Développement Agricole

CREPAN : Comité Régional d'Étude pour la Protection et l'Aménagement de la Nature

CRESS : Chambre Régionale de l'Economie Sociale et Solidaire

DRAAF : Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

EHPAD : Établissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes

ESAT : Etablissement et Service d'Aide par le Travail

ETP : Equivalent Temps Plein

FAO : Food and Agriculture Organization of the United Nations (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture)

FEADER : Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural

IRQUA : Institut Régional de la Qualité Agro-alimentaire (rattachée à la Chambre d'Agriculture)

IUFN : International Urban Food Network

LEADER : Liaison Entre Action de Développement de l'Economie Rurale

PAT : Projet Alimentaire Territorial

PNA : Programme National pour l'Alimentation

PRAD : Plans Régionaux de l'Agriculture Durable

REGAL : Réseau pour Eviter le Gaspillage Alimentaire

RN PAT : Réseau National pour un Projet Alimentaire Territorial

SAFER : Société d'Aménagement Foncier et d'Etablissement Rural

TABLE DES MATIERES

AVANT-PROPOS 2

QU'EST-CE QU'UN PAT ? 3

C'EST QUOI L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE DURABLE ? 5

Les 5 principes de l'alimentation et de l'agriculture durable 6

LES THEMES ET AXES D'UN PAT 7

Grille de lecture PAT 8

INCONTOURNABLE 9

Gouvernance alimentaire 10

La gouvernance du pays Basque 11

Diagnostic du territoire 13

La toile alimentaire de la CODAH 14

Diagnostic partagé du PAT de Caen Normandie Métropole 16

STRUCTURER LES FILIERES DE PRODUCTION 18

Installation, conversion et maintien d'exploitants agricoles durables 19

L'espace-test Biopousses 20

Le travail du foncier avec Terres de liens 22

Transformation de la production 24

Le projet de légumerie - conserverie des Haut Près 25

La légumerie de l'ESAT Porte Océane 27

STRUCTURER LES FILIERES DE DISTRIBUTION 29

Optimisation logistique 30

La coopérative Inter Bio Normandie Services alias « Manger Bio en Normandie » 31

L'outil de Nos Paysans Normands 33

Distribution de proximité 35

Le projet Coop 5 pour 100 36

Le magasin de producteur La Ferme Coutançaise 38

Restauration 40

L'approvisionnement durable avec le SIREST 41

La réduction du gaspillage alimentaire avec le SDOMODE 43

DEVELOPPER L'AIDE SOCIALE PAR L'ALIMENTATION 45

Accès à l'alimentation *46*

L'expérience Sauvages sur un plateau 47
L'épicerie sociale et solidaire Coup d'Pouces 49

Insertion par l'alimentation *51*

La cuisine pour l'insertion sociale à la Banque Alimentaire 52
L'insertion par le maraichage au Jardin de l'espoir 54

Valorisation sociale des pertes alimentaires *56*

Le glanage agricole solidaire avec le CREPAN 57
La valorisation alimentaire à Epireuil 59

SENSIBILISER ET COMMUNIQUER VERS TOUS LES PUBLICS 61

Visibilité de l'alimentation durable *62*

La marque « Les Hauts-Près » 63

Éducation de la jeunesse *65*

Le réseau EDUCALIM de Normandie 66
L'éducation à l'alimentation de la commune d'Harfleur 68

Animation sur l'alimentation *70*

L'évènement Mange ta soupe ! 71
Les animations de Saveurs et savoirs 73

FINANCEMENTS 75

SIGLES ET ACRONYMES 76

TABLE DES MATIERES 77

Coordination : **Morgan Leteinturier**

Rédaction : **Morgan Leteinturier & Nathalie Villermet**

Conception graphique : **Emilie Da Silva**

Relecture : **Amandine Fraudeau, Nathalie Villermet & l'équipe du CREPAN**

Ce guide a été financé par la **DRAAF Normandie**.

Reproduction libre de toute ou partie de la présente publication sous réserve de citation :

CREPAN - Guide des actions dans le cadre des PAT - Octobre 2018