



**Groupement des  
Epiceries Sociales  
et Solidaires  
Rhône-Alpes**



**OPTIMISER  
L'APPROVISIONNEMENT  
EN FRUITS ET LÉGUMES  
AU SEIN DES  
ÉPICERIES SOCIALES  
ET SOLIDAIRES**



# SOMMAIRE



|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| LE MOT DU PRESIDENT DU GESRA .....    | P. 6 |
| LE MOT DU DIRECTEUR DE LA DRAAF ..... | P. 7 |
| REMERCIEMENTS .....                   | P. 8 |
| INTRODUCTION .....                    | P. 9 |

**PARTIE 1 :**  
**DÉVELOPPER UNE OFFRE EN FRUITS ET LÉGUMES :**  
**POURQUOI, POUR QUI ? ..... P. 11**

FICHE 1 :

|   |       |
|---|-------|
| Identifier les motivations de départ .....  | P. 12 |
| 1.1 Les épiceries accueillent un public qui consomme souvent peu de fruits et légumes ..... | P. 12 |
| 1.2 Questionner les besoins et les envies .....   | P. 12 |
| 1.3 Les épiceries, une mission de prévention santé .....                                    | P. 15 |
| 1.4 Les épiceries, impliquées dans une dynamique de territoire .....                        | P. 15 |
| 1.5 Les épiceries, actrices dans la lutte contre le gaspillage alimentaire .....            | P. 16 |

FICHE 2 :

|   |       |
|---|-------|
| Mobiliser un groupe de travail .....                | P. 17 |
| 2.1 Etablir un pré-projet .....                     | P. 17 |
| 2.2 Impliquer les bénéficiaires / les publics ..... | P. 17 |
| 2.3 Animer le projet .....                          | P. 17 |

**PARTIE 2 :**  
**CONNAITRE LES FILIERES ET**  
**CHOISIR LES MODES D'APPROVISIONNEMENT ..... P. 21**

FICHE 3 :

|   |       |
|---|-------|
| Organisation et acteurs de la filière fruits et légumes ..... | P. 22 |
| 3.1 Circuits longs .....                                      | P. 22 |
| 3.2 Circuits courts .....                                     | P. 23 |
| 3.3 Circuits de proximité .....                               | P. 23 |

FICHE 4 :

|   |       |
|---|-------|
| Trouver des sources d'approvisionnement de proximité .....              | P. 25 |
| 4.1 Les producteurs et groupements .....                                | P. 25 |
| 4.2 Les structures associatives impliquées dans l'aide alimentaire..... | P. 31 |
| 4.3 Les entreprises du secteur agro-alimentaire .....                   | P. 32 |
| 4.4 La banque alimentaire du département .....                          | P. 34 |
| 4.5 Les dons des particuliers .....                                     | P. 34 |



|   |       |
|---|-------|
| FICHE 5 :   |       |
| Quels fruits et légumes proposer ? .....                | P. 35 |
| 5.1 Tenir compte du territoire d'implantation .....     | P. 35 |
| 5.2 Des fruits et légumes sous différentes formes ..... | P. 39 |
| 5.3 Le niveau de qualité souhaité .....                 | P. 39 |
| 5.4 Des produits de saison .....                        | P. 40 |
| 5.5 Mentions de qualité ou de mode de production .....  | P. 41 |

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| FICHE 6 :                       |       |
| Calculer un prix de vente ..... | P. 42 |

### **PARTIE 3 : MISE EN PLACE DANS L'ÉPICERIE ..... P. 45**

|  |       |
|--|-------|
| FICHE 7 :  |       |
| Choisir les modes de distribution des fruits et légumes<br>pour son épicerie ..... | P. 46 |

|  |       |
|--|-------|
| FICHE 8 :  |       |
| La gestion du rayon fruits et légumes .....                                | P. 49 |
| 8.1 Soins à apporter .....   | P. 49 |
| 8.2 Optimiser l'approvisionnement en légumes en fonction des saisons ..... | P. 50 |
| 8.3 Calendrier des fruits en fonction des saisons .....                    | P. 51 |
| 8.4 Assortiment .....  | P. 51 |
| 8.5 Tenir compte de la vitesse d'écoulement .....                          | P. 52 |
| 8.6 Etiquette prix .....   | P. 53 |
| 8.7 Emballage .....  | P. 54 |
| 8.8 Pesage des fruits et légumes .....                                     | P. 54 |
| 8.9 Organisation : réception, mise en rayon, stockage .....                | P. 55 |
| 8.10 Règles d'hygiène .....  | P. 56 |

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| FICHE 9 :                      |       |
| Animation .....                | P. 57 |
| 9.1 Le mobilier .....          | P. 57 |
| 9.2 L'affichage .....          | P. 58 |
| 9.3 Les ateliers cuisine ..... | P. 58 |

|  |       |
|--|-------|
| FICHE 10 :                             |       |
| Gérer les végétaux en fin de vie ..... | P. 59 |

|   |       |
|---|-------|
| FICHE 11 :  |       |
| Normes et Réglementation .....                            | P. 60 |
| 11.1 Qualité loyale saine et marchande .....              | P. 60 |
| 11.2 Normes de commercialisation .....                    | P. 60 |
| 11.3 Respect des limites maximales de résidus (LMR) ..... | P. 60 |

### **PARTIE 4 : EXEMPLES DANS LE RESEAU ..... P. 63**





## Le mot du Président du GESRA

**C**E GUIDE S'ADRESSE AUX ÉPICERIES SOCIALES ET SOLIDAIRES qui souhaitent optimiser leur approvisionnement en fruits et légumes.

Parti d'une demande exprimée par les épiceries sociales et solidaires, le GESRA (Groupement des Epiceries Sociales et Solidaires en Rhône-Alpes) a réalisé ce guide avec les soutiens technique et financier de la DRAAF Rhône-Alpes.

Depuis plus de 10 ans, les épiceries sociales et solidaires sont un modèle innovant dans le paysage de l'aide alimentaire. On parle d'accès à l'alimentation. Elles permettent en effet :

- D'accéder à l'alimentation contre une participation financière,
- D'accompagner les publics bénéficiaires vers l'autonomie économique et sociale.

Les personnes, les produits et le territoire d'implantation sont les trois piliers indissociables des épiceries sociales et solidaires.

S'alimenter répond à un besoin vital, mais est indissociable des liens humains qui impliquent de prendre en compte des besoins de dignité, de respect, de sens, de reconnaissance. En ce sens, s'alimenter est aussi un acte social et culturel.

Les publics des épiceries sociales et solidaires sont reconnus comme des consommateurs. Ils sont acteurs par leur choix et leur participation. Construire avec eux une démarche pour accéder à des produits de meilleures qualités, c'est favoriser l'autonomie, renforcer l'auto-estime et améliorer l'état de santé.

Cette transformation sociale passe par une double action des épiceries, d'une part sur l'offre de fruits et légumes et d'autre part, sur les habitudes des usagers.

Ce guide propose des fiches pratiques et retours d'expériences pour accompagner les épiceries sociales et solidaires dans cette démarche.

Nous souhaitons que cette synthèse suscite de nouvelles initiatives et des échanges inter-épiceries dans le sens d'un accès à une alimentation plus diversifiée, de qualité et à un prix adapté aux situations des publics.

**Joël MOULIN**  
**Président du GESRA**

**L'**UNE DES PRIORITÉS DE LA POLITIQUE PUBLIQUE de l'alimentation est de lutter contre l'injustice sociale, et, en particulier, de faciliter l'accès des personnes en précarité à une offre plus abondante et de meilleure qualité nutritionnelle.

Or les constats de terrain sont sans appel : l'accessibilité aux fruits et légumes est difficile pour les personnes en difficultés, avec souvent des problèmes de santé à la clé.

La DRAAF Rhône-Alpes a souhaité accompagner la réalisation de ce guide, pour favoriser une offre systématique de fruits et légumes dans les épiceries sociales et solidaires. Dans notre région riche en productions variées et très dynamique en circuits courts, il nous est apparu essentiel de soutenir un approvisionnement de proximité et un accès à des produits issus de modes de production durables.

Au-delà du choix de produits proposé à leurs bénéficiaires, les épiceries sociales et solidaires effectuent un accompagnement de leurs bénéficiaires, avec des actions de sensibilisation, d'information sur les produits, les producteurs locaux, les recettes traditionnelles, la saisonnalité... Il en résulte des effets très positifs

- Sur le comportement alimentaire,
- Sur la gestion du budget alimentaire, grâce à la cuisine de produits bruts et de saison,
- Sur les liens sociaux permis par la rencontre de producteurs, de transformateurs ou commerçants locaux, d'ateliers cuisine de produits de saison avec échange de recettes...
- Sur la sensibilisation à l'environnement et à la qualité des produits, par une information sur les modes de production et de transformation (biologique etc.),
- Sur le lien au territoire, au patrimoine culinaire régional...

Pour finalement plus de plaisir à cuisiner, à partager et parfois même à jardiner...

Ce guide s'appuie sur des expériences réussies, et je salue toutes ces initiatives de partenariats entre des producteurs et des épiceries.

Je souhaite que chaque épicerie trouve dans ce guide solutions et motivations pour un meilleur accès à des fruits et légumes de notre région, pour que bien manger soit l'affaire de tous.

**Gilles PELURSON**  
**Directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Rhône-Alpes**

## Le mot du Directeur de la DRAAF





## REMERCIEMENTS

*Ce guide a été élaboré par le Groupement des Epiceries Sociales et Solidaires de Rhône-Alpes en étroite collaboration avec la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Rhône-Alpes.*

*Il s'inscrit dans le cadre de la déclinaison régionale de la politique publique de l'alimentation, le Programme National pour l'Alimentation.*

*Le sujet abordé dans ce document est à l'interface de deux objectifs affichés du programme, la consommation des fruits et légumes, et l'amélioration de l'alimentation des personnes les plus précaires.*

*Ce guide est l'aboutissement d'un travail qui n'aurait pas été possible sans l'implication des différentes structures rencontrées. Nous les remercions toutes ici pour leur participation mais aussi leur motivation, leur désir d'avancer et de partager leurs expériences : ce sont les épiceries du réseau, des industriels, des grandes et moyennes surfaces, des paysans, qui nous ont expliqué les bénéfices, les contraintes et les points clés de leur démarche.*

*Nous remercions également les acteurs institutionnels qui ont collaboré activement à ce travail, par leur compétence technique ou leur relecture attentive et pertinente.*



# INTRODUCTION

**E**N SITUATION DE PRÉCARITÉ, la variable d'ajustement du budget des ménages est le plus souvent celle dédiée à l'alimentation. Le prix des fruits et légumes augmentant plus vite que le prix moyen des produits alimentaires (source France Agrimer), les fruits et légumes sont trop souvent rapidement considérés comme onéreux au regard du rapport calories apportées / prix, induisant un déséquilibre des rations alimentaires.

Pourtant consommer des fruits et légumes peut s'avérer avantageux sur le court terme et présenter sur le long terme un potentiel santé à ne pas négliger.

Les Epicerie Sociales et Solidaires de Rhône-Alpes ont exploré différentes solutions pour développer leur offre en fruits et légumes en lien avec les acteurs de leur territoire. En s'appuyant sur ces initiatives issues de la pratique quotidienne, le guide a pour objectif de proposer des pistes d'actions pour les épicerie et les centres communaux d'action sociale qui souhaitent développer leur offre. Il leur permettra d'aborder plus sereinement les questions d'approvisionnement en fruits et légumes et leur apportera des clés pour en faciliter la distribution et la consommation.

Enfin, ce guide veut susciter de nouveaux liens entre Epicerie Sociales et Solidaires et producteurs locaux pour promouvoir des systèmes alimentaires solidaires.



# EE



PARTIE

1

# Développer une offre en fruits et légumes : Pourquoi ? Pour qui ?

*Dans cette partie nous abordons les principales raisons qui conduisent les épiceries sociales et solidaires à créer ou développer un rayon fruits et légumes.*

*Nous donnons également quelques pistes pour faciliter l'adhésion, la mobilisation et l'implication de tous les acteurs autour du projet.*

”

## FICHE 1 :

## Identifier les motivations de départ

Plusieurs motivations peuvent amener une épicerie sociale et solidaire à mettre en place ou à améliorer un approvisionnement en fruits et légumes et à développer des actions pour accompagner l'évolution des habitudes alimentaires de son public :

### 1.1 Les épiceries accueillent un public qui consomme souvent peu de fruits et légumes

On peut dégager trois grandes tendances de consommation de fruits et légumes chez les personnes reçues dans les épiceries sociales et solidaires<sup>1</sup>.

#### TENDANCE 1

Des personnes qui savent cuisiner les produits agricoles frais non transformés ou qui aimeraient le savoir mais qui ne peuvent y accéder (prix), qui n'ont pas le matériel pour les cuisiner (pas de cuisine, pas de four,...), pour qui cuisiner coûte trop cher (prix du gaz, des ustensiles de cuisine, des produits d'assaisonnements,...). Ces personnes ont conservé un lien à la cuisine, aux produits et souvent à la terre elle-même.

#### TENDANCE 2

Des personnes qui savent cuisiner mais qui pour diverses raisons (habitudes des colis déjà prêts, parents en difficulté avec une alimentation simplifiée,...) ont perdu le lien aux produits. Ces personnes ont une alimentation peu riche en produits frais qui favorise le rapport prix/calorie et le plaisir gustatif à l'équilibre alimentaire. Ces personnes ne sont pas attirées par les produits frais et peu transformés car ils sont perçus comme difficiles à cuisiner et ne présentent pas de plus value de leur point de vue.

#### TENDANCE 3

Des personnes qui n'ont jamais vu ni leurs parents, ni leurs grands-parents cuisiner et qui ne savent donc pas comment s'y prendre. Ils ont perdu tout lien avec la cuisine et seraient alors dans l'incapacité d'utiliser des produits frais non transformés pour se nourrir.

Il s'agit donc pour l'épicerie de construire des réponses adaptées aux attentes.

### 1.2 Questionner les besoins et les envies

La première façon d'impliquer les personnes est d'identifier leurs besoins et leurs envies, afin de mieux connaître leurs attentes. Elles peuvent avoir un besoin repéré par l'équipe de l'épicerie ou exprimé directement oralement ou par le biais de questionnaires. Voici les principaux besoins / attentes qui peuvent être relevés :

- › Acheter des fruits et légumes à des prix abordables
- › Acheter des fruits et légumes plus frais
- › Améliorer son bien être et sa santé en consommant des fruits et légumes
- › Découvrir de nouveaux fruits et légumes
- › Apprendre à déguster / cuisiner de nouveaux fruits et légumes
- › Faire des sorties en famille chez des producteurs

Ce questionnement peut passer par :

- › Des discussions informelles
- › Un questionnaire écrit (ou oralement lors d'un entretien) dont voici un exemple ci-contre

<sup>1</sup> - Marion Chrétien, 2012. Etude de l'accès des populations défavorisées aux produits agricoles locaux en Ile-et-Vilaine. Mémoire de fin d'étude d'ingénieure en agronomie, Agrocampus Ouest.

## QUESTIONNAIRE

Nous souhaitons améliorer la qualité de notre service en ce qui concerne la vente des légumes frais.  
Afin de nous aider, merci de prendre quelques minutes pour remplir ce questionnaire de façon anonyme.



### Mieux vous connaître

1. **Situation :**  Marié  célibataire  en couple
2. **Sexe :**  Masculin  Féminin
3. **Age :** .....
4. **Nombre de personnes dans le foyer :** ..... personne(s)
5. **Age :** .....
6. **Période d'accès à l'épicerie :** ...../...../..... au ...../...../.....

### Ateliers cuisine et habitudes culinaires

1. **Avez-vous déjà participé aux ateliers cuisine organisés à l'épicerie ?**  
 Oui  Non  
**Si non, pourquoi ?**  
 Jours et horaires non adaptés  
 Peu ou pas intéressé par les thèmes des ateliers cuisine  
 Pas encore l'opportunité d'y participer  
 Autres : .....
2. **Cuisinez-vous des légumes à la maison ?**  
 Oui  Non
3. **Combien de fois par semaine ?**  
 Une fois par semaine  - de 3 fois par semaine  
 + de 3 fois par semaine  à tous les repas
4. **Aimeriez-vous découvrir de nouvelles recettes ?**  
 Oui  Non
5. **Souhaitez-vous participer à des ateliers découverte (origine, saison, qualité nutritionnelle, recette...) sur un légume particulier ?**  
 Oui  Non  
Lesquels par exemple : .....



## QUESTIONNAIRE

### Achat de légumes à l'épicerie solidaire

#### 1. Achetez-vous souvent des légumes à l'épicerie ?

- Oui       Non

#### 2. Si non, pourquoi ?

- Parce que je n'aime pas / ma famille n'aime pas les légumes  
 Parce que c'est trop cher  
 Parce que ceux qui sont en vente ne me donne pas envie  
 Parce qu'il n'y a pas les légumes que j'ai l'habitude de consommer  
 Autre .....

#### 3. Quelle est votre fréquence d'achat ?

- A chaque ouverture       Une fois par semaine  
 Toutes les deux semaines       De temps en temps

#### 4. Que pensez-vous des légumes présents dans le magasin ?

- Beaucoup de choix       Peu de choix       Aucun choix  
 Bonne qualité       Qualité moyenne       Mauvaise qualité

#### 5. En dehors de l'épicerie, où achetez-vous habituellement vos légumes ?

- Hyper-supermarché       Marché       Producteur

#### 6. Voici une liste de légumes :

##### Cochez ceux que vous seriez susceptible d'acheter à l'épicerie ?

- |                                     |   |   |                                     |
|-------------------------------------|---|---|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Chou blanc | <input type="checkbox"/> Chou rouge     | <input type="checkbox"/> Chou Bruxelles | <input type="checkbox"/> Chou-fleur |
| <input type="checkbox"/> Asperge    | <input type="checkbox"/> Blette         | <input type="checkbox"/> Céleri         | <input type="checkbox"/> Epinard    |
| <input type="checkbox"/> Salade     | <input type="checkbox"/> Endives        | <input type="checkbox"/> Courge         | <input type="checkbox"/> Courgette  |
| <input type="checkbox"/> Mâche      | <input type="checkbox"/> Poireau        | <input type="checkbox"/> Radis          | <input type="checkbox"/> Carotte    |
| <input type="checkbox"/> Brocolis   | <input type="checkbox"/> Concombre      | <input type="checkbox"/> Haricot        | <input type="checkbox"/> Tomate     |
| <input type="checkbox"/> Aubergine  | <input type="checkbox"/> Poivron        | <input type="checkbox"/> Oignon         | <input type="checkbox"/> Navet      |
| <input type="checkbox"/> Brocolis   | <input type="checkbox"/> Pomme de terre |   |                                     |

- Autre : .....  
 .....

#### NB

Ce questionnaire vous permettra d'évaluer en première approximation les types de fruits et légumes attendus et les volumes nécessaires à l'approvisionnement de votre épicerie.

### 1.3 Les épiceries, une mission de prévention santé

Les épiceries sociales et solidaires ont pour vocation d'accompagner les personnes dans la recherche d'un équilibre alimentaire. Dans ce cadre, l'équipe d'une épicerie peut souhaiter mettre un accent particulier sur les fruits et légumes source de diversité des nutriments et d'équilibre alimentaire.

Les fruits et légumes offrent une incroyable variété de saveurs, tout ce qu'il faut pour conjuguer santé et plaisir.

Les bénéfices santé des fruits et légumes sont bien connus. Les fruits et légumes offrent un apport nutritionnel intéressant. Ce sont des aliments caractérisés par leur faible apport calorique (du fait de leur richesse en eau et leur faible teneur en lipides) et leur fort contenu en fibres, vitamines, minéraux et micro-constituants divers. Pour certains de ces éléments, les fruits et légumes représentent des sources importantes de notre alimentation : c'est le cas de la vitamine C, des folates et de la vitamine A<sup>1</sup>.



La qualité nutritionnelle mais aussi organoleptique (« qui affecte les organes des sens » : goût, couleur, taille, fermeté, texture, odeurs, saveurs, apparence ...) des fruits et légumes est un paramètre important du choix d'un produit. Les deux sont fortement associées par le consommateur ; ainsi la recherche de la saveur est corrélée avec le souci de disposer d'un produit plein de vitamines et sans additifs (y compris produits phytosanitaires), bon pour la santé.

Il est en effet important de consommer des fruits et légumes, car ils ont un rôle protecteur dans la prévention de maladies apparaissant à l'âge adulte, comme les cancers, les maladies cardio-vasculaires, l'obésité, le diabète... Or de nombreuses études (Abena 2011-2012)<sup>2</sup> montrent que les personnes en situation de précarité souffrent plus largement des maladies chroniques pour lesquelles l'alimentation joue un rôle important.

Dans ce sens, le Programme National Nutrition Santé (PNNS)<sup>3</sup> préconise de manger « 5 fruits et légumes par jour ».

Or ce message a souvent été mal compris par le grand public.

Il ne s'agit pas en effet de manger 5 fruits entiers et 5 légumes entiers par jour ! On parle en fait de 5 portions de fruits et / ou de légumes (frais et/ou transformés). Une portion étant équivalente à 80 à 100 grammes. Ceci représente la taille d'un poing ou de deux cuillères à soupe pleines.

Ce n'est donc pas tant la quantité que la diversité de l'alimentation (et des nutriments) qui est à prendre en considération.

### 1.4 Les épiceries, impliquées dans une dynamique de territoire

La motivation d'une épicerie à étoffer son offre en fruits et légumes peut également s'inscrire dans un projet du territoire. L'équipe peut en effet souhaiter s'intégrer dans les politiques menées par les collectivités territoriales et répondre aux enjeux de développement de leur territoire en menant des projets facteurs de

1 - Expertise collective Fruits et légumes dans l'alimentation, INRA, 2007.

2 - D. Grange et al., 2013. Alimentation et état nutritionnel des bénéficiaires de l'aide alimentaire. Etude Abena 2011-2012 et évolutions depuis 2004-2005. Observatoire régional de santé Île-de-France, Institut de veille sanitaire, Institut national de prévention et d'éducation pour la santé, 184 pages.

3 - <http://www.mangerbouger.fr/bien-manger/que-veut-dire-bien-manger-127/les-9-reperes/fruits-et-legumes-au-moins-5-par-jour.html>



cohésion sociale, de développement durable et ancrés dans l'économie sociale et solidaire. S'approvisionner en fruits et légumes locaux peut en effet permettre de :

- › Participer à l'accessibilité d'une alimentation de qualité pour tous
- › Tisser des liens avec les acteurs locaux, en particulier avec les producteurs
- › Favoriser l'emploi agricole et une meilleure rémunération des producteurs
- › Maintenir les paysages agricoles face à la pression foncière
- › Sensibiliser à la saisonnalité des produits,
- › Décloisonner les filières / les activités
- › Inciter au développement de l'économie sociale et solidaire sur un territoire
- › Soutenir l'emploi local dans les épiceries

## 1.5 Les épiceries, actrices dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

Le gaspillage existe à tous les maillons de la production alimentaire, depuis le champ et la récolte, lors des transformations, et de la distribution. Les étapes de conservation au domicile et l'absence de savoir faire culinaire sont également générateurs de gaspillage.

Les épiceries sociales et solidaires peuvent avoir une action sur ces différentes étapes, en sensibilisant les bénéficiaires à des pratiques plus économes car mobilisant plus efficacement les ressources alimentaires disponibles<sup>1</sup>.

Dans ce sens, le ministère de l'agriculture lance une grande campagne de lutte contre le gaspillage. Les épiceries sociales et solidaires, tout autant que les grandes et moyennes surfaces, les producteurs et les consommateurs ont leur rôle à jouer.



1 - Insee. Les niveaux de vie en 2010. Carine Burricand, Cédric Houdre, Eric Seguin, division Revenus et patrimoine des ménages. [http://www.insee.fr/fr/themes/document.asp?ref\\_id=ip1412#inter1](http://www.insee.fr/fr/themes/document.asp?ref_id=ip1412#inter1) Consulté le 19/02/2013.

## FICHE 2 : Mobiliser un groupe de travail

**La mise en place d'un approvisionnement en frais local demande de l'investissement humain pour le diagnostic, la mise en place et la gestion quotidienne. C'est une ouverture au changement pour l'épicerie qui doit partir d'une vision positive, clairement détaillée, largement partagée, ouvertement discutée, y compris avec des partenaires extérieurs à l'épicerie (réseautage).**

### 2.1 Etablir un pré-projet

Afin que le projet puisse être présenté aux administrateurs de l'épicerie, il est important au préalable de définir les fondamentaux du projet fruits et légumes :

- › Qui ? les motivations / Objectifs : santé, diversité, intégration, animation.
- › Pour qui ? le public : ses attentes, ses habitudes
- › Où ? l'échelle du projet (l'épicerie, le quartier, la commune...); les volumes qui en découleront
- › Avec qui ? : producteurs, autres épiceries sociales et solidaires, distributeurs...
- › Quand ? assurer ce service toute l'année, au moment de la production
- › Comment ? élaborer des scénarios d'approvisionnement, de distribution, ...

### 2.2 Impliquer les bénéficiaires / les publics

La mise en œuvre d'une communication est essentielle pour sensibiliser et mobiliser. La participation des publics de l'épicerie est souvent un gage d'adhésion et de réussite.

#### Permettre la participation

On identifie au sein d'une épicerie, plusieurs possibilités d'implication de la part des publics :

- › Les réunions sur le projet, sa mise en place, son suivi,
- › La logistique : participer aux chargements, déchargements,
- › Les temps de vie (exemple : visite aux producteurs, fête des saisons...),
- › Les ateliers cuisine,
- › Et bien sûr ... Donner son avis !

### 2.3 Animer le projet

A tous les stades d'avancement du projet, il est important de le présenter de manière positive et d'organiser des animations autour de celui-ci pour le faire vivre.

#### Les outils d'animation :

Les Conseiller(e)s en Economie Sociale et Familiale (CESF) présents sur les épiceries fourmillent d'initiatives et d'idées pour l'animation et l'accompagnement des publics.

Le GESRA organise régulièrement les « rencontres des CESF » afin de partager, entre autres, ces actions et outils. Une base de données intranet est disponible afin de capitaliser ces initiatives.

L'Association Nationale d'Education pour la Santé (ADES) et l'Instance Régionale d'Education et de Promotion de la Santé (IREPS) sont des lieux ressources précieux pour les épiceries. Ils peuvent orienter sur la construction d'ateliers, mais aussi prêter du matériel d'animation. Une base d'informations existe en ligne pour l'ADES du Rhône <sup>1</sup>.

<sup>1</sup> - <http://www.adedurhone.fr/docs-et-conseils/>



Voici listés quelques outils d'animation que l'on retrouve très fréquemment dans les épiceries :

| OUTILS  | DESCRIPTION   | INTÉRÊTS   |
|---|---|--|
| <b>Atelier Cuisine</b>                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Initiation à des recettes simples et savoureuses faites à base de fruits et légumes.</li> <li>• Chaque étape est intéressante : réfléchir au menu, aller faire les courses, enrichir l'animation, partager le repas ensemble. . .</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valoriser les fruits et légumes</li> <li>• Apprendre à les préparer</li> <li>• Informer sur de nouvelles sources d'approvisionnements (Amap, producteurs, marchés. . .)</li> <li>• Valoriser des savoir-faire des bénéficiaires, des cultures et de l'échange (soirée soupe du monde. . .)</li> <li>• Augmenter la consommation de fruits et légumes</li> </ul> |
| <b>Atelier jardin</b>                                       | Découverte du jardin, initiation au jardinage. . .  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire le lien entre le champ et l'assiette</li> <li>• Eveiller la curiosité par rapport aux fruits et légumes</li> <li>• Faire le lien parents-enfants</li> </ul>   |
| <b>Atelier création de panneaux de communication</b>        | Réalisation de visuels présentant les fruits et légumes et le projet en circuit court   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Communication visuelle pour l'épicerie réalisée par les acteurs : sensibilisation à travers l'action</li> <li>• Sentiment d'appartenance au projet de l'épicerie</li> </ul>   |
| <b>Atelier création d'un étiquetage attractif</b>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proposition de recettes à mettre en place sur l'étiquetage</li> <li>• Réalisation de photos des producteurs à afficher avec leurs noms</li> <li>• Provenance : mentionner la provenance et le nombre de km parcourus</li> </ul>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un étiquetage des fruits et légumes attractif, transparent et accessible/compréhensible par tous</li> </ul>   |
| <b>Atelier exposition dans l'épicerie</b>                   | Exposition photo sur les différents types d'agricultures dans le monde  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre en lien les problématiques de l'agriculture locale avec celles de l'agriculture dans les pays d'origine des bénéficiaires</li> <li>• Sensibiliser sur l'importance sociale de consommer localement</li> </ul>  |
| <b>Création d'un jardin partagé en lien avec l'épicerie</b> | Mise en place d'un jardin potager   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensibilisation à la consommation de fruits et légumes</li> <li>• Création de lien social à travers la réalisation d'une activité commune (jardinage)</li> <li>• Sensibilisation au jardinage et à l'auto/production</li> <li>• Approvisionnement d'une partie des fruits et légumes de l'épicerie</li> </ul>   |
| <b>Dégustation dans l'épicerie</b>                          | Présenter l'arrivée de nouveaux produits dans l'épicerie en les faisant goûter. Cette dégustation peut se faire en présence du fournisseur / producteur.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Donner ENVIE</li> <li>• Donner des idées de recettes</li> <li>• Proposer un produit peu consommé voire inconnu</li> <li>• Communiquer sur son intérêt nutritionnel</li> </ul>   |
| <b>Et bien d'autres . . .</b>                               |   |  |

## Les supports de communication, exemples :

- Utiliser les affiches du Programme Alimentation Insertion (PAI)<sup>1</sup>. Ces affiches sont disponibles dans les IREPS / ADES de votre département<sup>2</sup>
- Créer des affiches pour informer
- Distribuer des prospectus.



1 - <http://alimentation.gouv.fr/programme-alimentation-insertion-dix-ans>  
2 - Liste des IREPS / ADES en Rhône-Alpes : <http://www.craes-crips.org>



# Connaître les filières et choisir les modes d'approvisionnements

*Pour développer un approvisionnement en « fruits et légumes », il est nécessaire d'explorer et de collecter des informations sur les modes de production et de distribution.*

*Cette deuxième partie du guide a pour objectif d'apporter des informations sur les filières et les modes d'approvisionnements pour aider les épiceries à proposer une offre adaptée et diversifiée tout au long de l'année.*



## FICHE 3 : Organisation et acteurs de la filière fruits et légumes

Pour profiter pleinement des fruits et légumes, il est important de connaître les facteurs qui influencent la préservation de leurs apports nutritionnels. En amont, le lieu et le mode de culture, les conditions climatiques, le moment de la récolte, sont autant de facteurs qui influent sur la qualité nutritionnelle des fruits et légumes. Dès la cueillette, l'intérêt nutritionnel de certains végétaux peut être amoindri (en particulier, la teneur en certaines vitamines diminue très rapidement). La durée et les conditions d'entreposage, le transport, l'attente sur les étalages, la durée et les conditions de conservation au domicile ont un impact direct sur cet intérêt nutritionnel.

Il est donc primordial de bien connaître la filière amont et les acteurs intervenants dans la distribution pour optimiser, quantitativement et qualitativement la gestion des fruits et légumes.

### 3.1 Circuits longs

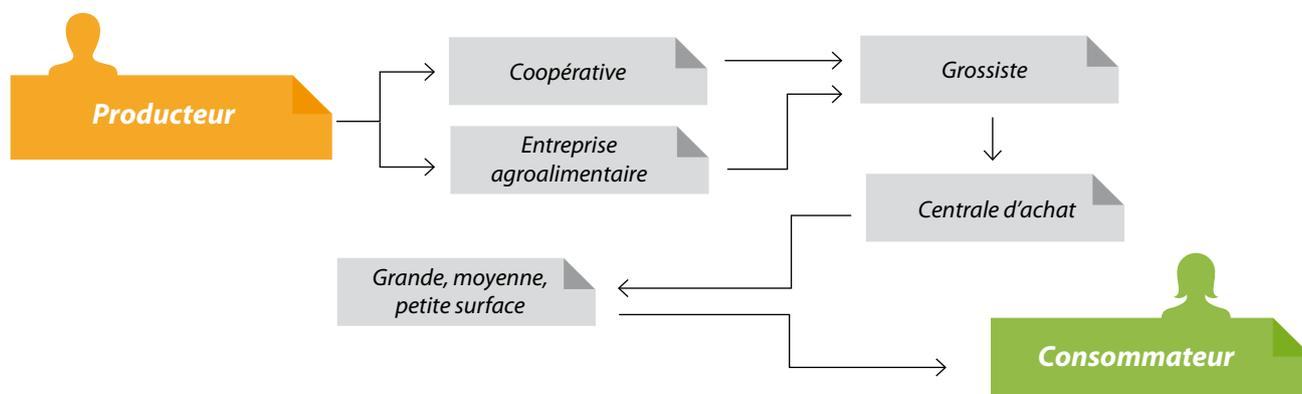
Les fruits et légumes peuvent être vendus dans différents circuits de distribution. La longueur du circuit est liée au nombre d'intermédiaires et pas uniquement à la distance géographique.

Quand on parle de circuit long, il y a un nombre d'intermédiaires qui peut être important. Les fruits et légumes peuvent passer du producteur à la coopérative ou à l'entreprise agro-alimentaire, puis au grossiste, puis à la centrale d'achat, puis à la grande / moyenne / petite surface où ils sont finalement vendus aux consommateurs finaux.

Les circuits longs engendrent des coûts qui s'ajoutent à chaque intermédiaire. Le prix de vente final au consommateur prend donc en compte ces nombreux coûts et la part qui revient au producteur est souvent moindre que dans le cadre de circuits courts.

Toutefois, dans les circuits longs, les produits viennent souvent de grandes exploitations, avec une productivité élevée, qui peut expliquer que ces produits puissent être moins chers que des produits vendus en circuits courts malgré le nombre d'intermédiaires voire la distance entre le lieu de production et le lieu de consommation.

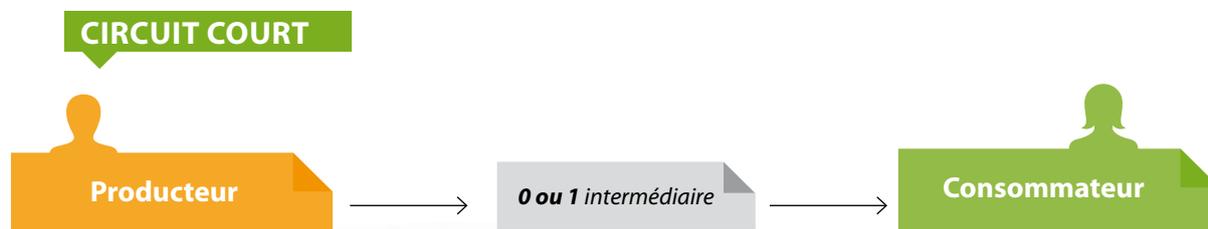
#### CIRCUIT LONG



## 3.2 Circuits courts

Par opposition aux circuits longs, quand les fruits et légumes sont commercialisés en circuits courts, il s'agit de vente directe d'un producteur à un consommateur, ou bien d'un circuit dans lequel intervient un seul intermédiaire.

Attention, circuit court ne correspond pas forcément avec produit local / produit de proximité. Un supermarché peut par exemple s'approvisionner directement chez un producteur du sud de l'Espagne.



Les produits achetés en circuits courts, en vente directe aux particuliers, même s'ils sont susceptibles de rapprocher producteurs et consommateurs, ne sont pas forcément moins chers que ceux issus de circuits longs. Comme précisé plus haut, le type d'exploitation est déterminant dans les coûts de production et dans le prix de vente. Ainsi une petite exploitation à la production maraîchère diversifiée aura des coûts et des prix probablement plus élevés qu'une grande exploitation spécialisée.

Toutefois, d'autres critères déterminent le coût de production et le prix de vente, comme le label de qualité par exemple (voir chapitre 5.5).

## 3.3 Circuits de proximité

Un approvisionnement de proximité privilégie les produits locaux, d'un territoire donné, par exemple la région. L'approvisionnement de proximité est souvent permis par des circuits courts de commercialisation. Ces produits issus de circuits de proximité limitent les distances parcourues par les fruits et légumes et de ce fait, peuvent générer un moindre impact environnemental. Le bilan est cependant à nuancer.

Le bilan environnemental des circuits courts est à nuancer en fonction de leur organisation et du type de produit concerné, on retiendra :

- › La grande diversité des circuits courts ne permet pas de généraliser quant à leur impact sur l'environnement, meilleur ou moins bon que les autres formes de commercialisation.
- › L'organisation de la distribution des aliments est un point important du bilan environnemental.
- › Dès lors qu'ils sont optimisés et sous certaines conditions, les circuits courts de proximité présentent un potentiel important en terme de réduction des émissions de gaz à effet de serre (GES).
- › Le respect de la saisonnalité des produits est crucial pour l'impact énergie-effet de serre.



### **Pour aller plus loin :**

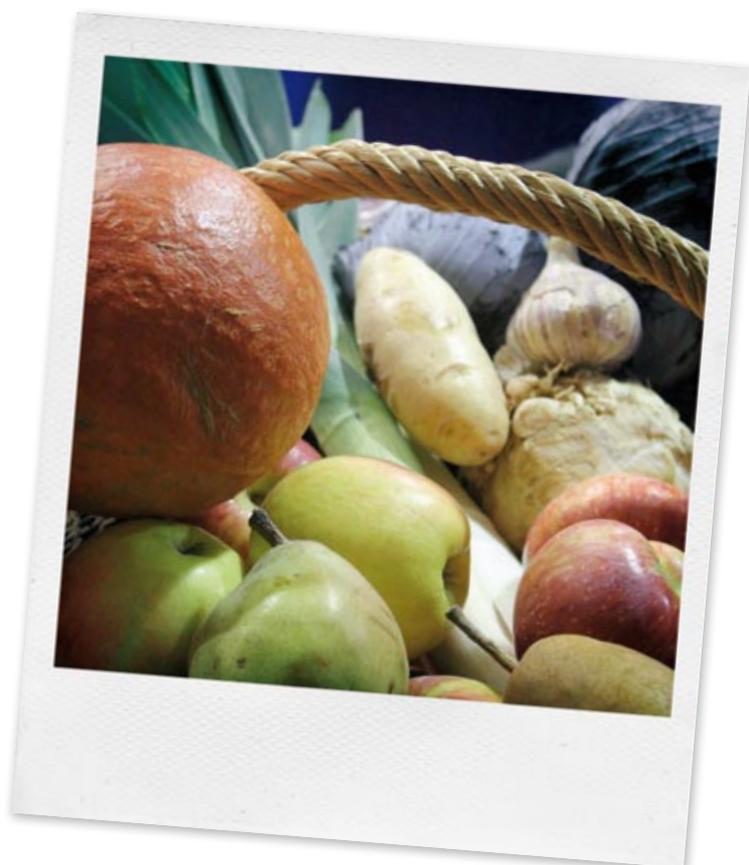
Les avis de l'Ademe : « les circuits courts alimentaires de proximité » (Avril 2012).  
<http://www.draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Les-avis-de-l-ADEME>



Les distances courtes limitent le temps entre la récolte et la consommation et favorisent la fraîcheur des produits, primordiale pour la saveur et les qualités nutritionnelles de certains fruits et légumes très périssables (pêches, fraises, salades...).

Enfin, privilégier un approvisionnement de proximité aide à renouer avec la saisonnalité locale. Les fruits et légumes de saison sont plus savoureux et moins chers car abondants.

Certains modes de commercialisation associent « circuits courts et de proximité ». Par exemple : vente à la ferme, en magasin de producteurs, sur les marchés, à domicile, en panier sans ou avec engagement (type AMAP)...



**Pour disposer d'une offre diversifiée au meilleur prix, les épiceries peuvent s'approvisionner suivant plusieurs modalités. Les approvisionnements peuvent ainsi être issus soit d'achats, soit de dons de produits.**

### 4.1 Les producteurs et groupements de producteurs

#### INTÉRÊTS DU PARTENARIAT POUR LE PRODUCTEUR :

Les arguments qui peuvent motiver un producteur à vendre à une épicerie sociale et solidaire sont les suivants :

- La régularité de l'engagement : le producteur peut être garanti d'écouler un certain volume et assuré d'un revenu minimum régulier.
- Une projection sur 6 mois (au moins) qui assure au producteur une visibilité financière et lui permet d'organiser sa production.
- La réduction du temps de commercialisation. Un producteur qui distribue ses produits sur une épicerie n'a pas à rester sur place lors de la vente, ce qui n'est pas le cas pour les marchés. C'est donc du temps gagné pour lui, qui peut éventuellement être répercuté sur les prix.
- Au-delà des intérêts matériels et organisationnels, le producteur peut trouver du sens à soutenir un projet qui agit en solidarité avec des publics en difficulté.
- La connaissance de nouveaux publics peut lui amener des clients sur ses autres lieux de vente comme un marché, à la ferme...

#### INTÉRÊTS DU PARTENARIAT POUR L'ÉPICERIE :

L'épicerie peut aussi trouver de nombreux intérêts à établir un partenariat directement avec un producteur :

- Un approvisionnement régulier sur des critères de qualité : produits frais, issus de circuit court, de proximité et de saison.
- Une logistique limitée, à sa dernière étape, du fait de la proximité entre les sites de production et de vente
- Un soutien direct à un producteur
- Le lien avec le territoire
- La possibilité d'organiser des visites avec les usagers de l'épicerie chez les producteurs
- L'occasion d'échanger avec les usagers de l'épicerie sur le parcours des produits de la terre à l'assiette, les amenant à réfléchir sur leurs habitudes d'approvisionnement et de consommation.

#### TROUVER DES PRODUCTEURS :

A ce jour, il n'existe pas de recensement exhaustif des producteurs locaux et en circuits courts. Il faut donc croiser les informations et contacter les différents acteurs de l'agriculture et du développement territorial. Ils sauront vous conseiller et vous aider dans votre démarche.

#### P Parmi ces contacts :

- **Les marchés sont un bon moyen de rencontrer les producteurs.** Attention : il faudra différencier les producteurs des revendeurs de fruits et légumes. Il existe des marchés de producteurs où seuls ces derniers sont autorisés à vendre leurs produits.

› **Les points de vente collectifs** : certains producteurs mutualisent un espace de vente direct au public. La liste des points de vente des producteurs de Rhône-Alpes est accessible en ligne : <http://www.terredenvies.fr/>

› **Corabio (coordination Rhône-alpine des agriculteurs biologiques)** dispose sur son site d'un annuaire des producteurs bio par département, ou par produit.

› **Le site achatlocal-consorhonealpes.com** qui présente un annuaire de plus de 300 fournisseurs dans la région (producteurs, entreprises, grossistes et distributeurs) de l'univers agricole et agro-alimentaire. <http://www.achatlocal-consorhonealpes.com>

› **Les Associations pour le maintien de l'agriculture paysanne (AMAP).**

Une AMAP est constituée autour d'un partenariat entre un groupe de consommateurs et un paysan, ayant pour objectif de préserver des fermes de proximité dans une logique d'agriculture durable. Il s'agit aussi de permettre à des consommateurs d'acheter à un prix juste des produits alimentaires locaux et de qualité, étant informés de leur origine et de la façon dont ils ont été produits.

Ce partenariat se formalise par un contrat : les consommateurs s'engagent à acheter à l'avance une partie de la production du paysan partenaire, en échange de quoi, le paysan s'engage à livrer régulièrement des produits frais de qualité. Les groupes départementaux d'Alliance PEC Rhône-Alpes, association fédérant les AMAP de la région sont en mesure de vous fournir des contacts.

› **ARDEAR Rhône-Alpes (Réseau de l'agriculture paysanne)** et ses associations départementales, – ARDEAR RA, est un portail des associations pour le développement de l'emploi agricole et rural en Rhône-Alpes.

› **Les Jardins de Cocagne sont des jardins biologiques collectifs** à vocation d'insertion sociale et professionnelle, (associations loi 1901, à but non lucratif). A travers la production de légumes biologiques, distribués sous forme de paniers hebdomadaires à des adhérents-consommateurs, ces jardins permettent à des adultes de retrouver un emploi et de (re)construire un projet professionnel et personnel. En développant une action sociale, économique, environnementale et en recréant du lien social dans la proximité entre les personnes investies (jardiniers - personnes en contrat d'insertion, maraîchers-encadrant, adhérents, voisins, agriculteurs locaux, partenaires institutionnels, etc.), les Jardins de Cocagne se situent au cœur de l'économie solidaire et du développement durable.

Pour s'informer : <http://www.reseaucocagne.asso.fr/>

› **Les établissements et services d'aide par le travail (ESAT)**

sont des établissements médico-sociaux qui ont pour objectif l'insertion sociale et professionnelle des adultes en situation de handicap. Certains de ces établissements se spécialisent dans l'activité agricole et pourraient approvisionner des lieux tels que les épiceries sociales et solidaires. A notre connaissance, aucune épicerie n'utilise pour l'instant ce canal d'approvisionnement.

Pour s'informer : <http://res-astra.org/>

› **Les lycées agricoles** peuvent mettre en lien direct avec les producteurs et peut-être travailler sur certaines thématiques agricoles, sur la réalisation d'ateliers thématiques...

› **Les chambres d'agriculture départementales** peuvent orienter vers des agriculteurs, fournir des informations sur l'agriculture dans votre département.

› **CAP RURAL** se consacre à la professionnalisation des agents de développement rural de Rhône-Alpes à qui il propose gratuitement des formations, de l'information, des échanges d'expérience et des appuis méthodologiques.

<http://caprural.org/>



- **Le réseau InPACT Rhône-Alpes** est un réseau qui regroupe les associations travaillant à la valorisation et à la promotion de l'agriculture durable en Rhône-Alpes.
- **Les jardins partagés** : Certaines épicerie sociale et solidaire situées en zones péri urbaines et rurales développent des jardins partagés qui approvisionnent en partie les usagers de l'épicerie.
- **Le bouche à oreille** peut également fonctionner surtout si vous êtes dans un territoire agricole, n'hésitez pas à aller rencontrer directement les producteurs qui peuvent vous orienter vers d'autres ou répondre eux-mêmes à vos attentes.

## FORMALISER UN PARTENARIAT AVEC UN PRODUCTEUR

### Choisir un producteur

Afin de cerner l'offre en fruits et légumes, voici une trame de questions à poser au producteur :

- Coordonnées et raison sociale
- Nom des produits disponibles
- Conditionnement (vendu par)
- Certification
- Quantité
- Saison (mois)
- Livrés (oui/non) - Jours de livraison
- Délai de commande / quantité
- Fixation du prix
- Seriez-vous intéressé par le don / défiscalisation ?
- Travaillez-vous avec d'autres épicerie ou groupement de producteurs ? A quel endroit ?
- Comment commercialisez-vous vos fruits et légumes ? (vente directe/indirecte, marchés, supermarchés...)
- Agriculture : Conventioneille, Raisonnée, Agriculture Biologique
- Etes vous intéressé par notre projet de partenariat plus pour l'aspect solidaire ou pour l'ouverture d'un nouveau marché ? autre ?

### CONTRACTUALISER LE PARTENARIAT

Un contrat n'est pas obligatoire et n'est pas une pratique courante chez les petits producteurs. C'est avant tout la relation de confiance entre les parties qui primera.

Cependant, il est important de se positionner conjointement sur les différents points présentés ci-dessous. Notons que plus le volume est important, plus un contrat s'impose.

Sur la page suivante, nous présentons un exemple de contrat et des mentions à faire apparaître...



## EXEMPLE DE CONTRAT ENTRE UNE EPICERIE ET UN PRODUCTEUR



Au Potager Solidaire  
5, Avenue des Terreaux  
38270 BEAUREPAIRE  
Tél :  
Contact :

Producteur :  
Raison sociale :  
Mme, Mr :  
Adresse :  
Tél :  
Mail :

Contrat de partenariat signé le ... / ... / .....

### PARTENARIAT PRODUCTEURS ET POTAGER SOLIDAIRE

#### OBJET

Le présent contrat a pour objet la fourniture de produits de saison (liste des produits en annexe 1) par le producteur à l'association « Au Potager Solidaire » selon les critères établis ci-dessous, en vue d'une mise en vente au magasin situé 5 avenue des terreaux 38270 Beaurepaire.

#### 1) Les produits

Les fruits et légumes sont frais, de saison, disponibles au fur et à mesure qu'ils mûrissent.  
Il est entendu que tout produit fourni doit être conforme aux réglementations sanitaires en vigueur.  
Le produit livré doit être prêt à la commercialisation (sans terre, et lavé si besoin).  
Le producteur s'engage afin que tous les produits vendus soient issus de sa production.  
Le producteur s'engage sauf cas exceptionnel à pouvoir fournir l'association « au potager solidaire » tout au long de l'année (en fonction de la saisonnalité des produits voire annexe 1)  
Dans l'hypothèse d'une rupture ou d'une incapacité de livraison sur un produit, le producteur s'engage à avertir le plus rapidement l'association « au potager solidaire ».

#### 2) Cadence d'approvisionnement

Ce partenariat est défini pour une saison, et reconduit par tacite reconduction les années suivantes.  
Les quantités commandées seront établies en accord entre le producteur et le Potager solidaire. Ces quantités pourront être revues au fil de la saison ou d'une année sur l'autre, en fonction de la demande des adhérents.  
En début d'année, ou lors de la signature de la convention, le fournisseur devra remplir le tableau joint en annexe afin de préciser, par produit, les mois de production où il s'engage à fournir « le potager solidaire ». Les mois indiqués dans ce tableau pourront être modifiés en fonction des aléas de production (climats, insectes, ...).  
Nous invitons le producteur à nous informer des surplus de production pour nous permettre d'organiser des opérations de ramassage ou de vente promotionnelle.  
Le Potager solidaire gère les produits invendus.

#### 3) Conditions de vente

Les prix d'achat des produits du Potager Solidaire s'aligneront sur les cours, en fonction de la saison et du prix du marché.  
Toute modification de tarif de la part du producteur ne pourra être appliquée avant concertation avec la Gestionnaire de l'épicerie « au potager solidaire ».  
Les prix de vente des produits « au Potager Solidaire » s'aligneront sur les cours, en fonction de la saison et du prix du marché  
L'association s'engage à afficher et valoriser l'origine des produits vendus.  
Le Potager Solidaire pourra vous accueillir pour présenter vos produits et activité, selon une organisation prévue en commun.

#### 4) Conditions de paiement

Un bon de commande devra être fourni par le producteur pour chaque commande.  
Une facture de décade sera remise pour tous les bons de commande « livrés » durant celle-ci.  
Le règlement des marchandises à 30 jours fin de décade conformément à l'article L443-1 du code du commerce.

#### 5) Fin du contrat

Il pourra être mis un terme à ce contrat par lettre simple de la part du producteur ou du Potager Solidaire en respectant un délai raisonnable de 1 mois pour le respect des deux partenaires.  
Chacune des parties pourra mettre un terme au présent contrat en cas de manquement par l'autre partie à l'une de ses obligations qui en découlent.

Réalisé en deux exemplaires à ..... Le ..... / ..... / .....

Signatures :

Président(e) de l'association

Producteur



## Retour d'expérience

### **EPICERIE SOCIALE EAU (EYBENS ACCUEIL URGENCE) À EYBENS (38)**

L'épicerie EAU est une épicerie sociale portée par un CCAS. Quelques bénéficiaires s'approvisionnent en produits frais auprès d'un marché de producteurs locaux organisé par l'association « Les amis du Zeybu ». Le « Zeybu marché » a pour but de promouvoir les produits issus de producteurs locaux de la région et de pratiquer la vente directe.

Les producteurs remettent gratuitement au Zeybu des produits en surplus. Ces produits peuvent être achetés le jour même par les adhérents en plus de leur commande, et débités de leur compte. La valeur totale de ces dons vendus est alors remise sur le compte de l'épicerie EAU qui crédite à son tour les comptes de ses adhérents bénéficiaires. Ils peuvent ainsi accéder aux produits du Zeybu Marché puisqu'ils bénéficient eux aussi d'un compte crédité.

## Retour d'expérience

### **EPICERIE DE LYON 1 (69) LA PASSERELLE D'EAU DE ROBEC [www.eauderobec.org](http://www.eauderobec.org)**

Cette épicerie accueille à la fois des adhérents bénéficiaires et solidaires (on parle de mixité des publics). Elle développe une AMAP avec une double tarification qui fixe le panier à 10 euros pour les publics solidaires et 8 euros pour les publics bénéficiaires.



# FOCUS

## Des guides pour favoriser des partenariats entre des entreprises et des associations :

Toutes les informations utiles pour développer une démarche de dons sont disponibles dans les trois guides pratiques et réglementaires édités par la DRAAF Rhône-Alpes en septembre 2013 et consacrés aux dons aux associations d'aide alimentaire.

Ces guides ciblent les domaines d'activité suivants :

- Restauration Collective
- Production et distribution de produits agricoles
- Entreprises du secteur alimentaire

Ils explicitent la réglementation sanitaire et fiscale et les moyens à mettre en place pour un partenariat efficace et conforme à la réglementation sanitaire.



**A télécharger ou à commander**

<http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Reduire-le-gaspillage-alimentaire>



## 4.2 Les structures associatives impliquées dans l'aide alimentaire

### Catalogue Revivre Rhône-Alpes et GESRA :

L'association Revivre dans le Monde exploite une plateforme de distribution située à Décines (69).

Revivre propose aux épicerie sociale et solidaire ainsi qu'à d'autres structures caritatives des produits alimentaires, d'hygiène et d'entretien.

Plusieurs familles de produits sont présentes sur le catalogue Revivre : des produits secs, des produits frais et des fruits et légumes.

Le GESRA, qui travaille en partenariat avec cette structure, propose également des approvisionnements aux épicerie sociale et solidaire de Rhône-Alpes.

Pour Revivre et pour le GESRA, la mutualisation de l'offre et des moyens mis en œuvre permet d'optimiser les coûts de gestion logistique (stockage et transport) de chaque structure et de proposer aux épicerie des prix d'achat plus compétitifs.

Le regroupement des différentes familles de produits (sec + frais + fruits et légumes) offre également l'opportunité aux épicerie d'optimiser leurs achats.



**Pour recevoir le catalogue Revivre par mail, contacter :**  
[reviverrhonealpes@free.fr](mailto:reviverrhonealpes@free.fr) / 04 72 14 07 57



## Retour d'expérience

### Partenariat Ondine et GESRA

ONDINE est une association qui a pour objectif de soutenir la solidarité ville / campagne par la rencontre, l'échange, l'information et la distribution en circuit court de produits frais de l'agriculture biologique paysanne régionale à des petites structures de l'agglomération lyonnaise.

Le partenariat entre les deux structures s'est construit sur la volonté de rendre ces produits accessibles au plus grand nombre, y compris aux plus précaires.

C'est ainsi que lorsque des surplus agricoles sont disponibles, ONDINE se rapproche du GESRA pour organiser la distribution de ces surplus auprès des épiceries sociales et solidaires adhérentes au réseau.

Une participation financière peut alors être demandée aux épiceries pour couvrir les seuls frais logistiques.

Site web : [www.ondine.info](http://www.ondine.info)



## 4.3 Les entreprises du secteur agro-alimentaire

**Les épiceries sociales et solidaires peuvent développer des accords commerciaux avec les entreprises du secteur agro-alimentaire qui fixent des conditions d'achat en lien avec les volumes et les fréquences d'approvisionnement.**

Ces négociations peuvent donner lieu à :

- › Transformation en bons d'achat à hauteur de X% des achats
- › Remises quantitatives
- › Remises immédiates en caisse
- › Gratuités

### Cas particulier de la «ramasse»

De nombreuses épiceries sociales et solidaires récupèrent régulièrement des produits en fin de vie encore consommables auprès des entreprises et en particulier des Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), on parle alors de «ramasse».

#### L'intérêt de la ramasse

- › La ramasse par des circuits de solidarité alimentaire évite de payer des coûts de destruction.
- › Sur cette ramasse, considérée comme un don, les entreprises peuvent bénéficier d'une défiscalisation dans certaines conditions si l'épicerie est reconnue d'intérêt général et habilitée à émettre des reçus fiscaux.

#### L'intérêt et les contraintes de la ramasse pour les épiceries sociales et solidaires

Les épiceries peuvent ainsi récupérer quotidiennement des fruits et légumes qui auraient été jetés. Toutefois la ramasse de fruits et légumes comporte des contraintes fortes pour une épicerie :

- › Pouvoir être extrêmement réactif en fonction des opportunités offertes par les entreprises
- › Disposer d'un véhicule
- › Constituer une équipe logistique

Et vis-à-vis des usagers de l'épicerie :

- › Proposer à la vente des denrées qui ne sont pas de première fraîcheur ni systématiquement de saison
- › Offrir une gamme plus restreinte de produits (à travers le don, l'épicerie ne peut pas choisir le type de produits souhaités).

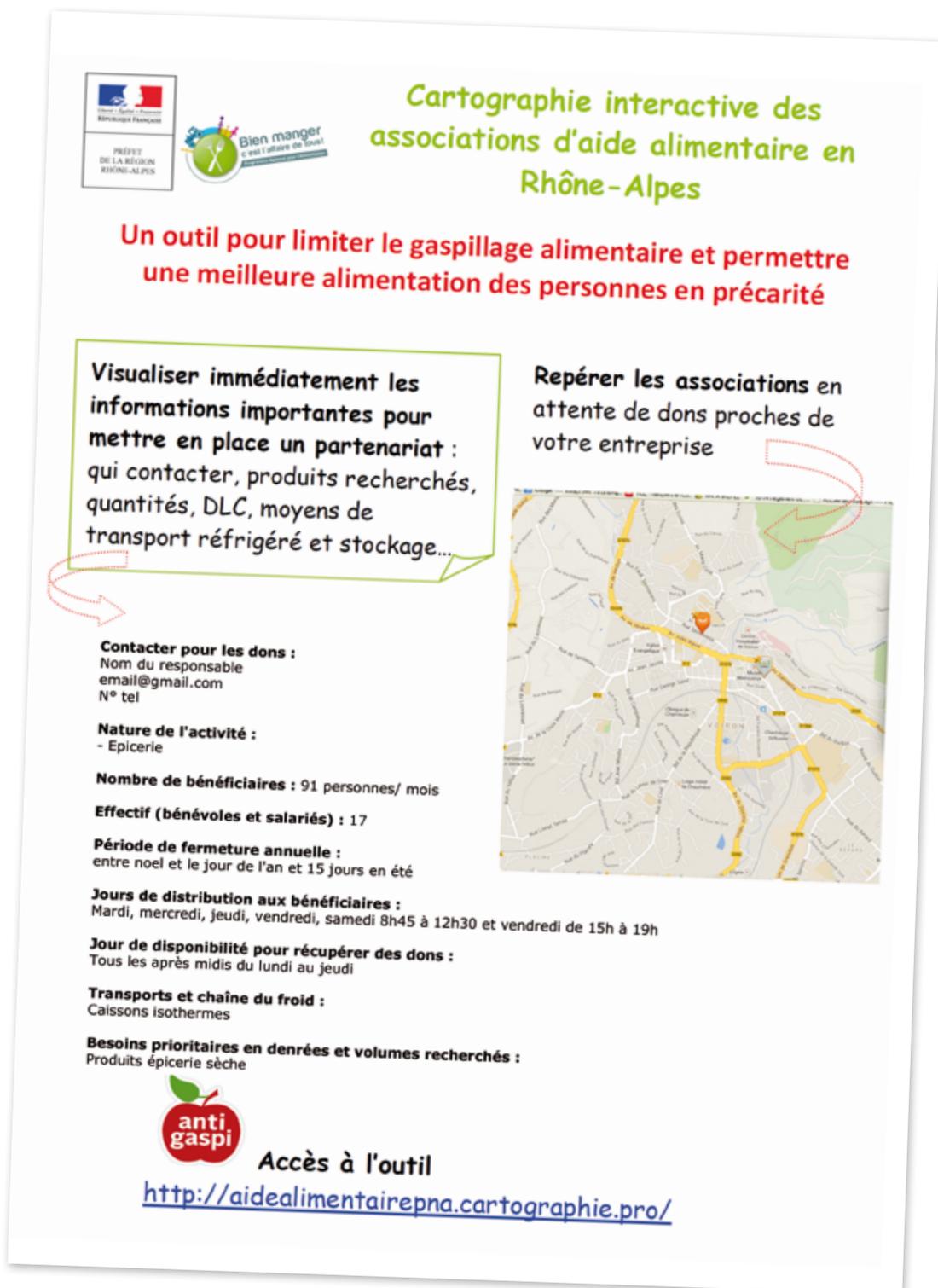
La ramasse est une solution intéressante par sa gratuité. Elle s'inscrit dans une logique de réduction du

gaspillage alimentaire, mais doit être pondérée au regard des contraintes qu'elle impose.

La DRAAF Rhône-Alpes a développé un outil internet permettant aux entreprises de repérer les associations d'aide alimentaire en recherche de dons et en capacité de ramasse.

La cartographie qui concerne aujourd'hui le département de l'Isère, sera étendue progressivement à l'ensemble de la Région Rhône-Alpes.

 **Informations disponibles sur le site :**  
<http://aidealimentairepna.cartographie.pro/>



**Cartographie interactive des associations d'aide alimentaire en Rhône-Alpes**

**Un outil pour limiter le gaspillage alimentaire et permettre une meilleure alimentation des personnes en précarité**

**Visualiser immédiatement les informations importantes pour mettre en place un partenariat :** qui contacter, produits recherchés, quantités, DLC, moyens de transport réfrigéré et stockage...

**Repérer les associations en attente de dons proches de votre entreprise**

**Contacteur pour les dons :**  
Nom du responsable  
email@gmail.com  
N° tel

**Nature de l'activité :**  
- Epicerie

**Nombre de bénéficiaires :** 91 personnes/ mois

**Effectif (bénévoles et salariés) :** 17

**Période de fermeture annuelle :**  
entre noel et le jour de l'an et 15 jours en été

**Jours de distribution aux bénéficiaires :**  
Mardi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi 8h45 à 12h30 et vendredi de 15h à 19h

**Jour de disponibilité pour récupérer des dons :**  
Tous les après midis du lundi au jeudi

**Transports et chaîne du froid :**  
Caissons isothermes

**Besoins prioritaires en denrées et volumes recherchés :**  
Produits épicerie sèche

 **Accès à l'outil**  
<http://aidealimentairepna.cartographie.pro/>

## 4.4 La Banque Alimentaire du département

Les banques alimentaires sont présentes sur chaque département et proposent également un approvisionnement en fruits et légumes qu'il faut aller chercher sur site.

<http://www.banquealimentaire.org/>

## 4.5 Les dons des particuliers

Certaines épiceries acceptent ponctuellement de la part de particuliers, les surplus de leur jardin. Après un début d'étude sur le sujet, il paraît difficile d'étendre cette démarche à d'autres épiceries pour deux raisons :

- L'absence de traçabilité : La production des particuliers ne permet aucune traçabilité des produits
- Respect des limites maximales de résidus (voir FICHE 11) : Les jardiniers individuels sont réputés en France pour utiliser beaucoup de pesticides. Les informations sur les doses et les produits utilisés ne sont pas communiquées.

### REVENTE DES DONNS PAR UNE ÉPICERIE

Face à la situation où un particulier ferait don de marchandises pour revente par une association, l'association doit assurer une transparence totale, à la fois :

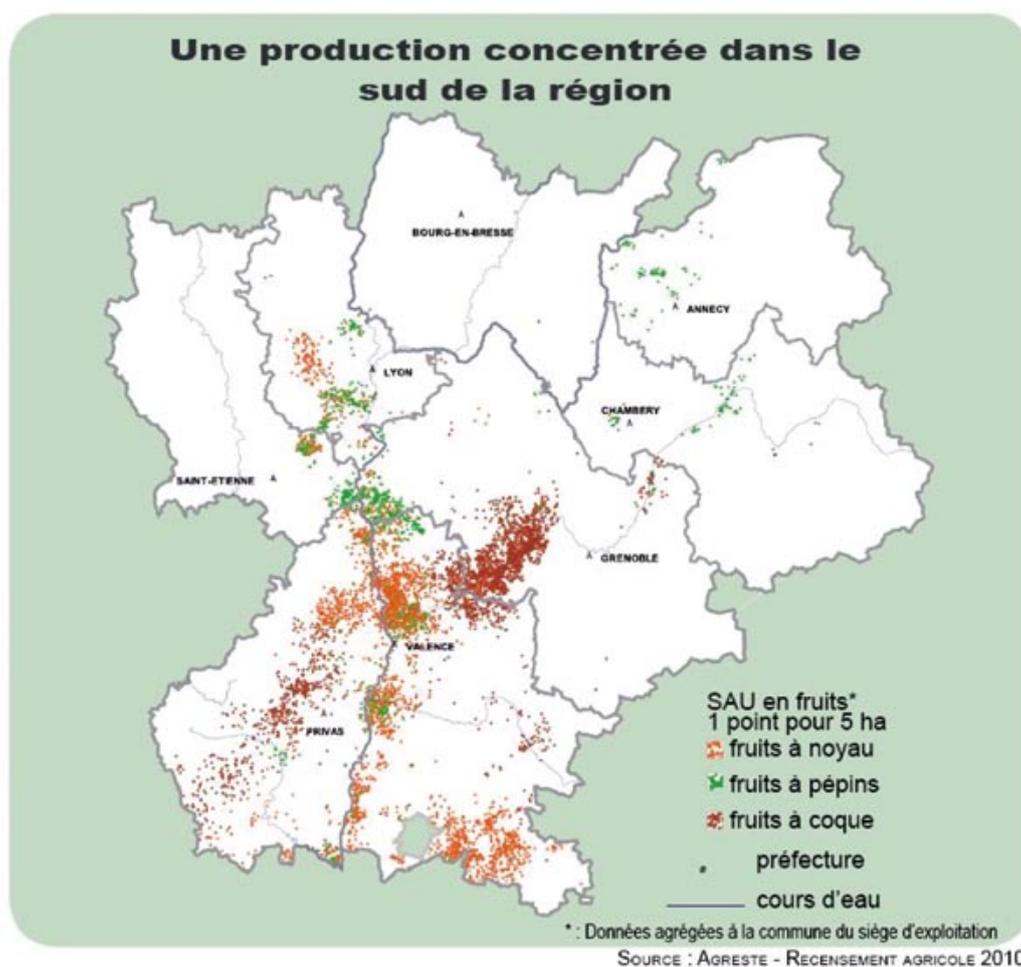
- Pour sécuriser fiscalement le donateur : un particulier qui vend des produits végétaux à une structure commerciale est tenu de déclarer ces ventes d'un point de vue fiscal. Sans avoir d'obligation de délivrer une facture, ce particulier doit (co-responsabilité) néanmoins pouvoir produire un document récapitulatif les nature, volume et prix de cession consentis.
- Pour assurer la traçabilité des marchandises dont elle prendrait la responsabilité de la commercialisation, en vertu du Règlement CE 178-2002.

# FICHE 5 : Quels fruits et légumes proposer ?

## 5.1 Tenir compte du territoire d'implantation

Pour réfléchir aux produits que l'on peut proposer dans l'épicerie, il est intéressant de s'interroger sur les produits disponibles sur le territoire.

La région Rhône-Alpes est un territoire où la production agricole est importante. La filière fruits représente 42 500 ha, soit 20% du verger français. La région a une position de leader pour plusieurs productions fruitières : abricot, cerise, framboise, myrtille, noix et châtaigne. La filière légumes, c'est 7 000 ha de légumes frais et maraîchage en 2010 soit 2700 exploitations. (Source : Chambre régionale d'Agriculture de Rhône-Alpes)<sup>1</sup>



<sup>1</sup> - <http://rhone-alpes.synagri.com>

| RESULTATS PAR DEPARTEMENT   |           |              |               |              |              |              |            |              |               |                |
|---|-----------|--------------|---------------|--------------|--------------|--------------|------------|--------------|---------------|----------------|
|   | Ain       | Ardèche      | Drôme         | Isère        | Loire        | Rhône        | Savoie     | Haute-Savoie | Rhône-Alpes   | France         |
| <b>SURFACE TOTALE DU VERGER (ha)</b>                                    | <b>80</b> | <b>7 370</b> | <b>14 840</b> | <b>9 750</b> | <b>1 230</b> | <b>2 550</b> | <b>480</b> | <b>490</b>   | <b>36 800</b> | <b>184 000</b> |
| <b>Arbres fruitiers à noyau</b>   | €         | <b>3 460</b> | <b>10 600</b> | <b>770</b>   | <b>550</b>   | <b>1 420</b> | <b>20</b>  | €            | <b>16 800</b> | <b>77 000</b>  |
| dont abricotier   | €         | 1 530        | 6 440         | 250          | 60           | 120          | €          | €            | 8 400         | 15 000         |
| cerisier  | €         | 1 210        | 720           | 230          | 370          | 960          | €          | €            | 3 500         | 10 000         |
| pêcher  | €         | 330          | 2 120         | 250          | 70           | 250          | €          | €            | 3 000         | 14 000         |
| <b>Arbres fruitiers à pépins</b>  | <b>50</b> | <b>650</b>   | <b>1 320</b>  | <b>1 180</b> | <b>660</b>   | <b>950</b>   | <b>390</b> | <b>460</b>   | <b>5 650</b>  | <b>69 000</b>  |
| dont pommier de table   | 40        | 310          | 610           | 1 000        | 560          | 670          | 300        | 340          | 3 800         | 44 000         |
| poirier   | €         | 180          | 340           | 160          | 90           | 260          | 60         | 110          | 1 200         | 6 000          |
| <b>Arbres fruitiers à coque</b>   | €         | <b>3 080</b> | <b>2 820</b>  | <b>7 550</b> | €            | €            | <b>70</b>  | €            | <b>13 500</b> | <b>34 000</b>  |
| dont noyer  | €         | €            | 2 530         | 7 490        | €            | €            | 70         | €            | 10 100        | 22 000         |
| châtaignier   | €         | 2 930        | 170           | €            | €            | €            | €          | €            | 3 100         | 7 500          |
| <b>Petits fruits</b>  | €         | <b>180</b>   | <b>100</b>    | <b>220</b>   | <b>20</b>    | <b>180</b>   | €          | <b>30</b>    | <b>730</b>    | <b>4 000</b>   |
| <b>LES EXPLOITATIONS SPECIALISEES</b><br>(fruits et autres cult. perm.) |           |              |               |              |              |              |            |              |               |                |
| <b>Nombre d'exploitations</b>   | <b>15</b> | <b>940</b>   | <b>1 400</b>  | <b>635</b>   | <b>200</b>   | <b>295</b>   | <b>70</b>  | <b>60</b>    | <b>3 615</b>  | <b>18 600</b>  |
| dont moyennes + grandes   | €         | 380          | 740           | 270          | 120          | 190          | 30         | 40           | 1 780         | 8 000          |
| <b>Travail total (en UTA)</b>   | <b>20</b> | <b>1 270</b> | <b>3 430</b>  | <b>770</b>   | <b>400</b>   | <b>560</b>   | <b>130</b> | <b>270</b>   | <b>6 850</b>  | <b>36 600</b>  |
| dont salariés permanents  | €         | 70           | 330           | 50           | 50           | 30           | 20         | 20           | 580           | 5 900          |
| saisonniers   | €         | 310          | 1 720         | 220          | 120          | 160          | 30         | 160          | 2 720         | 14 800         |
| <b>EVOLUTION 2010/2000 en %</b><br>(exploitations spécialisées)         |           |              |               |              |              |              |            |              |               |                |
| <b>Surface du verger</b>  | -8        | 10           | -30           | 17           | -24          | -30          | -3         | -4           | -14           | -11            |
| <b>Nombre d'exploitations</b>   | -43       | -25          | -30           | -21          | -36          | -48          | -14        | -39          | -29           | -23            |
| dont moyennes + grandes   | -29       | -21          | -28           | 1            | -21          | -41          | -15        | -10          | -24           | -24            |
| <b>Travail total (en UTA)</b>   | -3        | -22          | -24           | -10          | -4           | -32          | -24        | 32           | -21           | -23            |

SOURCE : AGRESTE - RECENSEMENT AGRICOLE 2010

Plus spécifiquement, voici un panorama des productions légumières par département<sup>1</sup>.

La Drôme, avec 2 350 hectares de production en culture légumière, est le principal département producteur de légumes de la région.

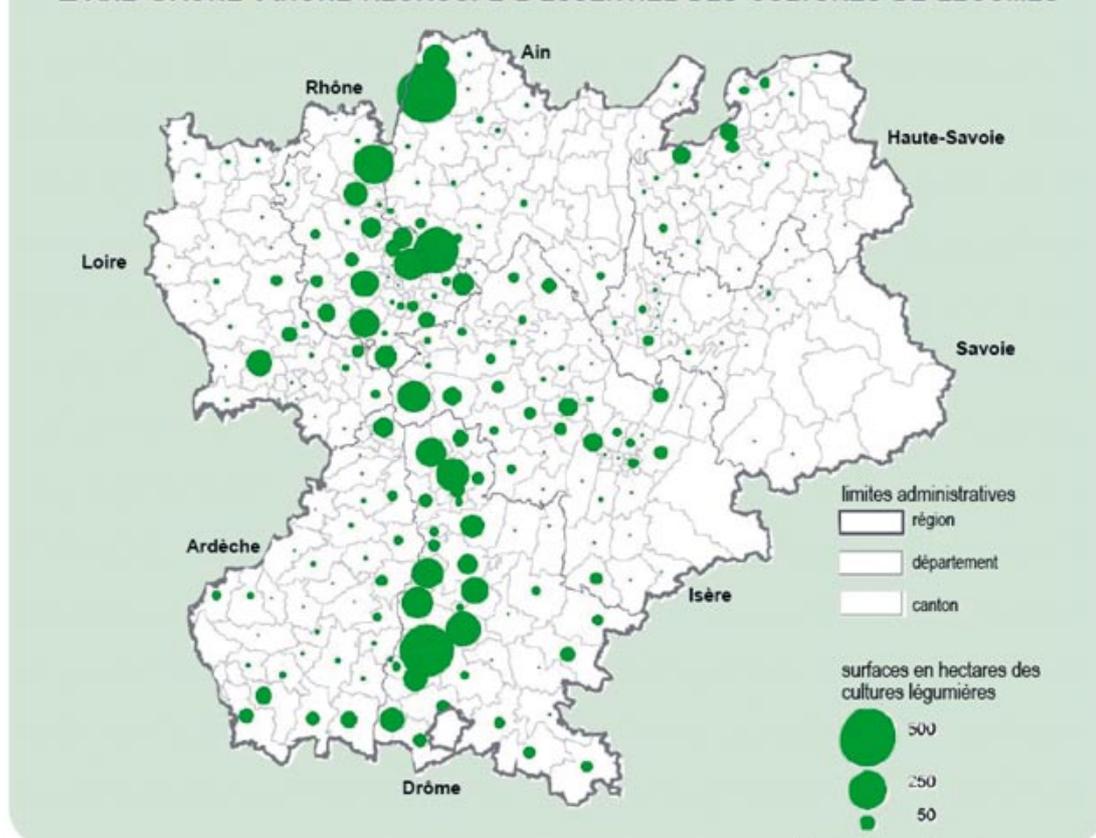
Elle est suivie de près par le Rhône et l'Ain, qui voient leurs surfaces agricoles liées à la culture légumière légèrement diminuer ces dernières années bien que restant importantes.

L'Ardèche et l'Isère voient quant à elles leurs surfaces agricoles en culture légumière augmenter.

La salade est aujourd'hui le légume le plus cultivé de Rhône-Alpes ; l'important bassin de consommation local permet de valoriser la fraîcheur de cette plante fragile. Le radis est également beaucoup cultivé en raison de cet atout fraîcheur. Courges et potirons enregistrent une forte progression (+70% de surfaces cultivées depuis 2000). La carotte a vu ses surfaces augmenter d'un quart.

<sup>1</sup> - Agreste Rhône-Alpes numéro 139 - mars 2012 - Recensement agricole 2010

## L'AXE SAÔNE-RHÔNE REGROUPE L'ESSENTIEL DES CULTURES DE LÉGUMES



SOURCE : AGRISTE - RECENSEMENT AGRICOLE 2010

| A CHAQUE DÉPARTEMENT, SES PRODUCTIONS     |       |         |       |       |       |       |        |              |             |
|---|-------|---------|-------|-------|-------|-------|--------|--------------|-------------|
|   | Ain   | Ardèche | Drôme | Isère | Loire | Rhône | Savoie | Haute-Savoie | Rhône-Alpes |
| <b>Nombre d'exploitations</b>             |       |         |       |       |       |       |        |              |             |
| produisant des légumes en 2010            | 196   | 365     | 709   | 373   | 196   | 638   | 83     | 142          | 2 702       |
| produisant des légumes en 2000            | 292   | 436     | 1 070 | 504   | 224   | 927   | 122    | 176          | 3 751       |
| spécialisées* légumes en 2010             | 78    | 30      | 143   | 82    | 36    | 110   | 11     | 28           | 518         |
| spécialisées* légumes en 2000             | 138   | 36      | 130   | 84    | 45    | 139   | 24     | 51           | 647         |
| <b>Surface totale en légumes (en ha)</b>  |       |         |       |       |       |       |        |              |             |
| en 2010                                   | 1 154 | 456     | 2 357 | 865   | 320   | 1 547 | 84     | 297          | 7 080       |
| en 2000                                   | 1 237 | 358     | 3 393 | 831   | 337   | 1 788 | 98     | 331          | 8 374       |
| <b>Surfaces développées* en 2010 (ha)</b> |       |         |       |       |       |       |        |              |             |
| Ail                                       | €     | 17      | 585   | 3     | €     | 3     | €      | €            | 611         |
| Asperge                                   | 6     | 24      | 100   | 44    | €     | 17    | €      | €            | 193         |
| Carotte                                   | 159   | 7       | 25    | 26    | 14    | 51    | 4      | 19           | 305         |
| Choux                                     | 153   | 37      | 54    | 53    | 49    | 109   | 7      | 30           | 492         |
| Fraise                                    | €     | 6       | 25    | 71    | 5     | 29    | €      | €            | 139         |
| sous abri haut*                           | €     | 6       | 25    | 71    | 5     | 29    | €      | €            | 139         |
| plein air ou abri bas                     | 4     | 23      | 44    | 80    | 11    | 45    | 4      | €            | 213         |
| Melon                                     | €     | 13      | 8     | 3     | €     | 6     | €      | €            | 34          |
| sous abri haut*                           | €     | 13      | 8     | 3     | €     | 6     | €      | €            | 34          |
| plein air ou abri bas                     | €     | 37      | 101   | 11    | 3     | 6     | €      | €            | 160         |
| Poireau                                   | 247   | 11      | 44    | 32    | 59    | 113   | 6      | 21           | 533         |
| Potiron, courge                           | 49    | 56      | 206   | 104   | 13    | 112   | 8      | 38           | 586         |
| Radis                                     | 190   | €       | 24    | 9     | 24    | 238   | €      | 11           | 500         |
| Salade                                    | 305   | 22      | 88    | 207   | 93    | 827   | 20     | 141          | 1 703       |
| Tomate                                    | 4     | 13      | 58    | 24    | 5     | 24    | €      | 17           | 147         |
| sous abri haut*                           | 4     | 13      | 58    | 24    | 5     | 24    | €      | 17           | 147         |
| plein air                                 | €     | 33      | 332   | 26    | 4     | 12    | €      | €            | 412         |
| Piants de légumes                         | 5     | €       | 9     | 4     | 5     | 7     | €      | 3            | 35          |

SOURCES : AGRISTE - RECENSEMENTS AGRICOLES 2000 ET 2010

### L'importance des circuits courts :

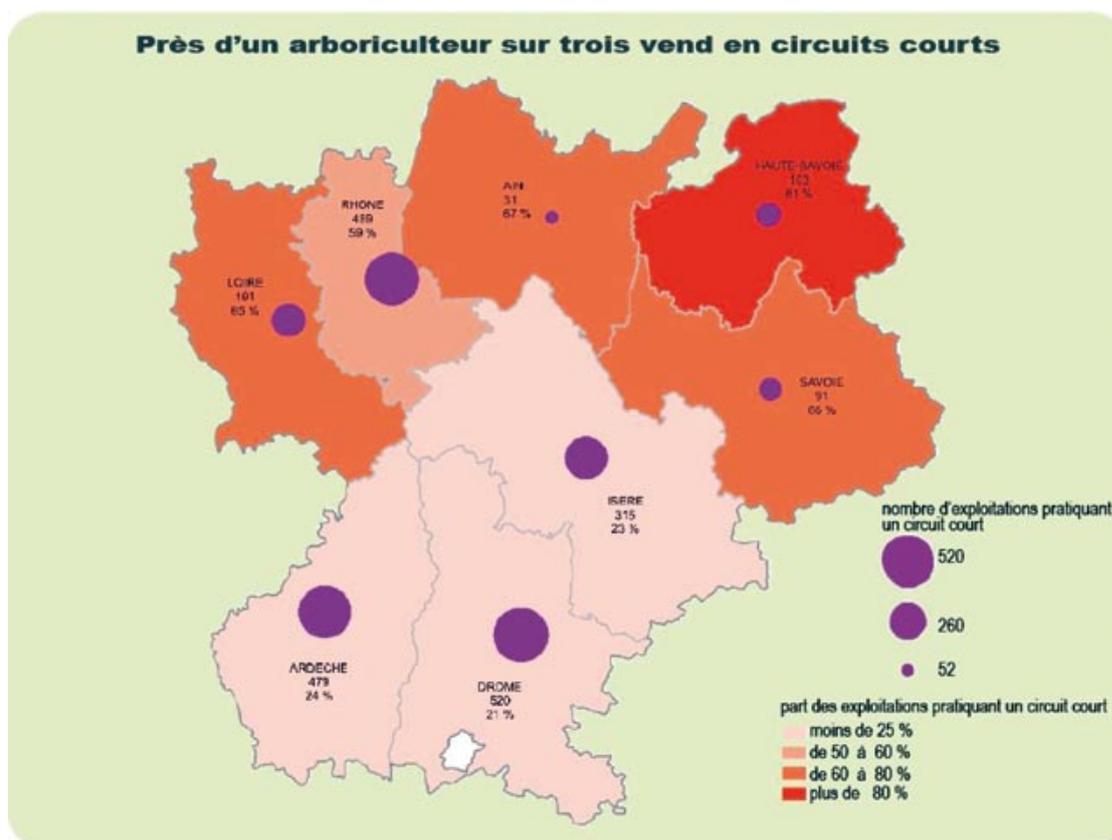
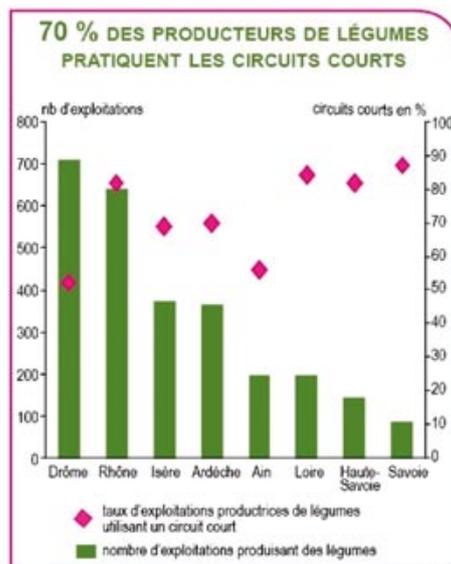
Rhône-Alpes est la région française où le plus grand nombre d'exploitations productrices de légumes utilisent un circuit court : elles sont 1900 soit 70% d'entre elles.

Cette position de leader se vérifie en arboriculture :

2220 producteurs régionaux vendent des fruits par circuits courts sur un total national de 9300.

Mais selon les départements le producteur ne s'approche pas de la même façon du consommateur :

Si dans le Rhône et la Loire, la vente sur les marchés est dominante, dans la Drôme, l'Ardèche et l'Isère, la vente à la ferme joue le rôle principal.



L'agriculture biologique est en forte progression : les légumes certifiés « bio » représentent aujourd'hui environ 10% des surfaces de légumes et près de 20% des exploitations productrices. Les départements de la Drôme et de l'Isère sont les chefs de file régionaux de ce développement.

Plus de 2000 exploitations rhônalpines bénéficient d'une identification d'au moins une de leurs productions (fruit ou olives) grâce à un signe de qualité, non compris l'agriculture biologique. Ces chiffres placent la région Rhône-Alpes au deuxième rang national.

## 5.2 Des fruits et légumes sous différentes formes

Il n'est pas toujours facile d'offrir le choix d'une gamme complète de fruits et légumes en vrac au sein de l'épicerie. Aussi peut-on envisager de proposer ces produits sous différentes formes : conserves, surgelés, produits issus de la 4ème gamme (en sachet : ex salade, carotte râpée) ainsi que des produits transformés (ex : soupes, coulis de tomate).

Proposer des fruits et légumes transformés peut être une solution pour couvrir la demande en toute saison et pour tous les goûts. Voici quelques exemples :

| Fruits   | Légumes   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frais</li> <li>• Jus de fruits</li> <li>• Compotes</li> <li>• Confitures</li> <li>• Conserves</li> <li>• ...</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frais</li> <li>• Soupes</li> <li>• Purées</li> <li>• Surgelés</li> <li>• Conserves</li> <li>• Pâtés végétaux</li> <li>• ...</li> </ul> |

Dans le cas de produits transformés, il est important de savoir lire les étiquettes afin de connaître (cf site recommandé <sup>1</sup>):

- le pourcentage de fruits / légumes présents
- le pourcentage de sucre
- les additifs
- les matières grasses ajoutées

Par exemple, les comparatifs réalisés sur des jus d'orange<sup>2</sup> montrent des différences importantes quant à la composition du produit et donc son intérêt nutritionnel et organoleptique.

Inciter à la consommation de fruits et légumes transformés, nécessite en amont une vigilance de la part des équipes sur la qualité et l'intérêt du produit.

## 5.3 Le niveau de qualité souhaité

Avant de choisir une filière d'approvisionnement et des produits, il peut être important pour l'épicerie de s'interroger sur le niveau de qualité qu'elle souhaite proposer aux usagers.

La notion de qualité est relative à chaque épicerie. Voici quelques critères de qualité :

- Quel mode de production ? (conventionnel, raisonné ou biologique)
- Nombre d'intermédiaires dans la filière ? (circuit court ou long)
- Quelle provenance ? (approvisionnement local ou national ou indifférent ?)
- Souhaite-t-on être en relation avec le producteur ?
- Accorde-t-on de l'importance à l'apparence des fruits et légumes (forme et calibre) ?
- Quel niveau de fraîcheur ?
- Quelle qualité gustative ?
- Quelle qualité nutritionnelle ?
- Souhaite-t-on des produits de saison ? De quelle saison parle-t-on ? (hémisphère nord/sud)

Ces critères font varier les niveaux de prix, les possibilités de dons, l'accès ou non à des filières d'approvisionnement. Leur choix n'est donc pas anodin.

1 - <http://agriculture.gouv.fr/alimentation-equilibree,9657>

2 - <http://www.quechoisir.org/alimentation/produit-alimentaire/boisson/dossier-jus-de-fruits>

## 5.4 Des produits de saison

Les produits de saison correspondent à des fruits et légumes frais, non transformés.

La pleine saison est déterminée par la période de pleine production, au sein des périodes de récolte ou de cueillette naturelle :

**Primeur** : début de production : produit rare et cher ; culture parfois abritée et chauffée

**Pleine production** : produit abondant et au meilleur prix

**Fin de saison** : produit plus rare, les prix remontent.

D'un point de vue environnemental, la consommation de fruits et légumes frais de saison est à encourager. Cela évite :

L'utilisation de serres chauffées ou de tunnels plastiques pour des légumes primeurs ou à contre-saison (ex tomates en hiver).

Le stockage au froid pendant de longues durées (exemple pommes et poires au printemps).

Les importations de pays lointains ; les saisons ne sont pas les mêmes selon que l'on se trouve au même moment en Australie, en France ou au Chili.

### Remarque :

Lorsque l'on nous dit que l'ananas est de saison, alors qu'un ananas ne pousse pas en France, que faut-il en penser ? En fait, il faut distinguer à une période donnée les produits qui poussent en France et les produits qui poussent sous d'autres latitudes. Un ananas est un fruit à consommer en hiver en France car c'est la pleine production dans ses pays de production.

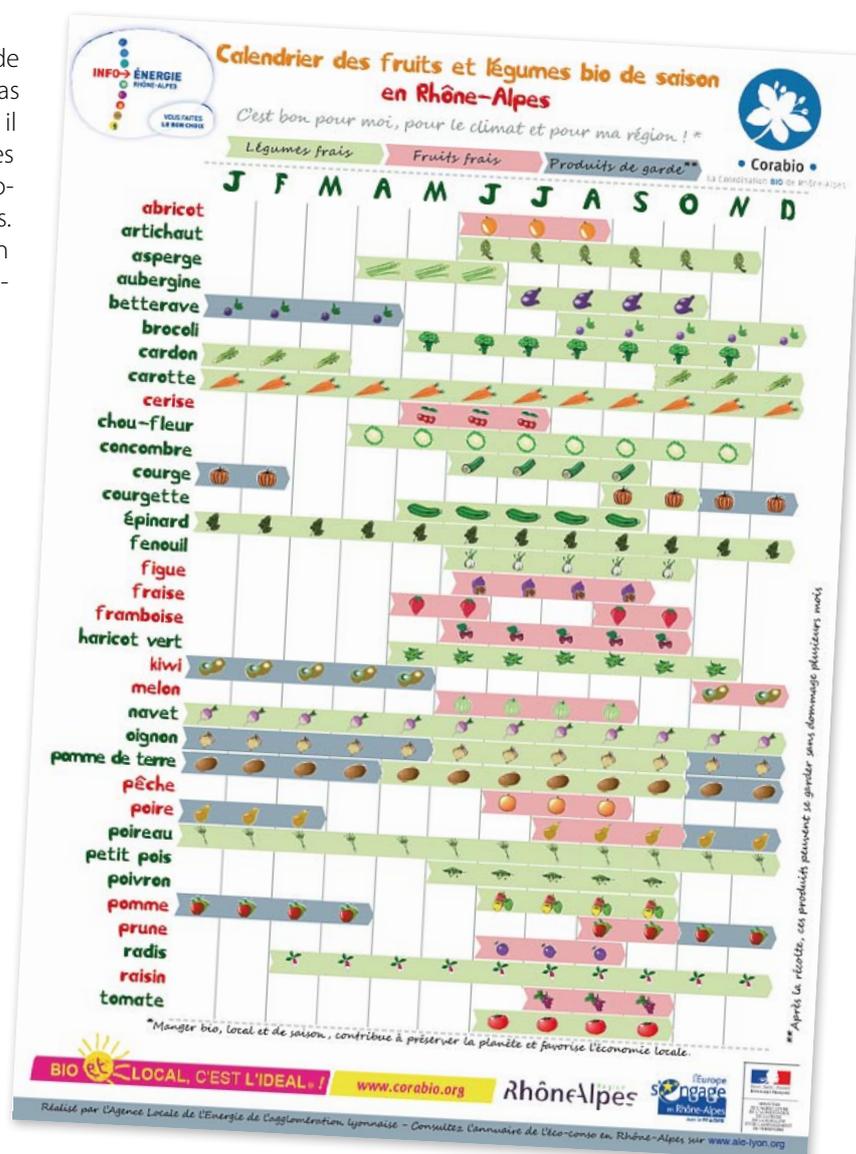
### COMMENT S'Y RETROUVER ?

De nombreux calendriers de saison existent, accessibles y compris à des personnes ayant une faible maîtrise de la langue française.

Des calendriers de saisons existent sur internet et peuvent être utilisés comme support lors des ateliers collectifs.

Ci-contre : Exemple de celui de CORABIO qui existe en magnet à coller sur un frigo.

NB : Ce calendrier a été établi pour la région Rhône-Alpes. Les périodes de production peuvent varier selon les régions.



## 5.5 Mentions de qualité ou de mode de production

De nombreux produits présentent une mention concernant leur origine ou leur mode de production. Pour les fruits et légumes, certains étals ou produits, des mentions sont apposées, par exemple « agriculture biologique » ou « agriculture raisonnée ».

Certaines mentions font partie des signes officiels de qualité : Agriculture biologique (AB), label rouge, appellation d'origine contrôlée (AOC), Appellation d'origine protégée (AOP – équivalent européen de l'AOC)...

Les signes officiels de qualité et d'origine permettent aux producteurs qui le souhaitent de faire reconnaître les qualités particulières de leurs produits. Le sérieux de ces signes repose sur des cahiers des charges stricts dont le respect est régulièrement contrôlé par des organismes agréés par les Pouvoirs Publics.

Par exemple, on peut déguster :

- Des noix de Grenoble (AOC), de la châtaigne d'Ardèche, de la lentille du Puy (produits AOC-AOP)
- Des pommes et poires des Alpes de Haute Durance ou de l'ail rose de Lautrec (label rouge)
- Des fruits et légumes issus de l'agriculture biologique (mention AB)...

Certains signes de qualité sont directement reliés à un mode de production déterminé, encadré par un cahier des charges : c'est le cas du label rouge et du label agriculture biologique.

C'est avant tout un choix du producteur. Ce choix détermine la taille des parcelles, la rotation des cultures, les engrais apportés pour enrichir le sol, les apports de compost ou de fumier, les produits de traitement de synthèse, ou non, pour lutter contre les insectes ou maladies, les variétés cultivées...

Exemple : la certification « agriculture biologique » est dispensée par un organisme de certification et permet d'afficher un logo européen ou français présenté ci-dessous. Cette certification correspond au respect d'un cahier des charges interdisant l'utilisation de produits chimiques de synthèse pour les engrais et les traitements.

**NB**

*Il ne faut pas confondre le label agriculture biologique avec la qualification « agriculture raisonnée » :*

*la production raisonnée est un mode de production agricole dont l'objectif premier est d'optimiser le résultat économique en maîtrisant les quantités d'intrants, et notamment les substances chimiques utilisées (pesticides, engrais) dans le but de limiter leur impact sur l'environnement.*

*Certaines exploitations sont qualifiées au titre de l'Agriculture Raisonnée. Cette qualification est délivrée aux producteurs qui respectent le référentiel national de l'agriculture raisonnée.*

*Le cahier des charges de l'agriculture raisonnée diffère de celui de l'agriculture biologique et ne correspond pas à un signe officiel de qualité.*



### EN SAVOIR PLUS : LES SIGNES DE QUALITÉ :

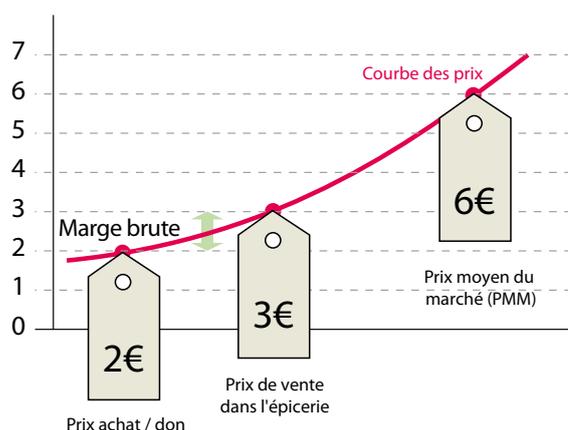
<http://www.inao.gov.fr/public/home.php?pageFromIndex=TextesPagesIndep/contact.php~service=contact~labelphpmv=Contact~mnu=no>

Les signes officiels de la qualité et de l'origine en région Rhône-Alpes :

<http://www.draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite>

## FICHE 6 : Calculer un prix de vente

Compléter l'offre de l'épicerie par un approvisionnement en fruits et légumes frais représente un coût qui sera ou non absorbé par la structure. Voici un outil pour mieux comprendre le mode de calcul du prix de vente :



Si le prix d'achat est équivalent ou supérieur au prix de vente, on parlera alors de vente à perte qu'il sera nécessaire de compléter par des financements externes.

On parle de marge brute, car l'épicerie a elle-même des coûts de fonctionnement (coût du travail, des fluides, des frais logistiques, administratifs...) et des coûts d'investissement à absorber. Après déduction de ces coûts, on pourra déterminer une marge nette, qui correspond à des fonds propres pour l'épicerie.

Il est possible de faire appel à des subventions publiques ou privées pour financer la différence entre le prix d'achat et le prix de revente aux bénéficiaires, c'est-à-dire la « part sociale » des fruits et légumes.

C'est l'occasion de valoriser l'utilité sociale du projet. A ce sujet, la FNAB a publié deux guides téléchargeables<sup>1</sup> :

- Boîte à outils à destination des collectivités territoriales : « Circuits de proximité à dimension sociale en Agriculture Biologique : des initiatives innovantes pour les territoires »
- Boîte à outils à destination des producteurs : « Circuits de proximité à dimension sociale en Agriculture Biologique : intégrer une dimension sociale à un projet collectif de commercialisation en circuits courts »

Toutefois, dans la recherche de financements extérieurs, on relève deux difficultés :

- Frein 1 : les subventions ont souvent une durée limitée dans le temps
- Frein 2 : les subventions financent souvent le démarrage d'un projet, mais plus difficilement les frais de fonctionnement, qui constituent des dépenses importantes pour l'épicerie.

<sup>1</sup> - [http://www.fnab.org/index.php?option=com\\_content&view=article&id=521:boites-a-outils-pour-le-developpement-de-circuits-de-proximite-a-dimension-sociale&catid=14:nos-publications&Itemid=23](http://www.fnab.org/index.php?option=com_content&view=article&id=521:boites-a-outils-pour-le-developpement-de-circuits-de-proximite-a-dimension-sociale&catid=14:nos-publications&Itemid=23)

## Retour d'expérience

### **Épicerie de Beurepaire (38) AU POTAGER SOLIDAIRE épicerie inaugurée le 2 juin 2012**

Ce projet rural a obtenu une subvention IDECLIC solidaire (Région RA), grâce à la complémentarité des activités épicerie et potager, au partenariat local/dimension collective, collectivités impliquées et mixité sociale/solidarité.



**TEMOIGNAGE d'Arnaud Gabillat**  
chargé de mission lors du montage de l'épicerie

*« Nos financeurs sont la Mairie, le FSE (Fond Social Européen), la communauté de communes, la région, le département, la MSA (Mutualité Sociale Agricole), le crédit agricole, la CAF (Caisse d'Allocations Familiales), la Fondation Caritas de France. La base de nos demandes de subvention s'axe sur l'aspect social du projet. Cependant, la dynamique de participation au développement local avec le partenariat avec les producteurs nous a beaucoup aidés pour l'obtention des subventions. La mairie, le département et la communauté de communes ont été très sensibles à l'aspect local de l'approvisionnement. Le fait de proposer aux agriculteurs un espace de vente en centre-bourg pour leurs produits nous a clairement aidé dans notre démarche de demande de subventions ».*



# EE



PARTIE

3

# Mise en place dans l'épicerie

*Dans cette partie, nous traitons des aspects opérationnels liés à l'organisation du rayon fruits et légumes tels que le mode de distribution, la gestion et l'animation du rayon ainsi que le cadre réglementaire.*

”

## FICHE 7 :

## Choisir les modes de distribution des fruits et légumes pour son épicerie

**Il existe différentes façons de vendre les fruits et légumes à la distribution. Une épicerie peut opter pour du vrac en libre service, pour des paniers en libre service, pour des paniers avec engagement et inscription préalable, pour un marché paysan ponctuel... Chacun de ces modes de distribution présente des avantages et des inconvénients, que nous avons détaillés dans le tableau suivant.**

|                           | AVANTAGES  | INCONVÉNIENTS  | CONSEILS   |
|---------------------------|--|--|--|
| <b>Panier</b>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pas de besoin de stockage des produits</li> <li>• Peu de perte</li> <li>• Présence possible du producteur sur le lieu de distribution : favorisant le lien social</li> <li>• Sensibilisation à des produits de saison</li> <li>• Outil possible pour créer de la mixité sociale en incluant à la distribution d'autres consommateurs que les bénéficiaires</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Difficulté d'écouler les paniers s'ils contiennent des légumes trop « originaux »</li> <li>• Besoin d'accompagnement important pour faire comprendre le mode de fonctionnement aux bénéficiaires (non choix des légumes, quantité imposée, engagement/régularité...)</li> <li>• Présentation des légumes pas toujours conforme aux habitudes (ex : terre sur les légumes)</li> <li>• Difficulté d'engagement dans la durée des usagers qui ne passent qu'un court moment à l'épicerie</li> <li>• Besoin d'une équipe bénévole importante pour encadrer les distributions</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser une enquête auprès des usagers de l'épicerie pour évaluer les quantités à mettre en place (qui seront réajustées ensuite par la pratique) et les fruits et légumes les plus attendus</li> <li>• S'accorder avec les producteurs pour mettre en place des ateliers communs, et des rencontres</li> </ul>  |
| <b>Vrac libre-service</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Possibilité de choisir les légumes en vente pour qu'ils soient adaptés à la demande</li> <li>• Légumes en libre service, que l'on peut se procurer à tout moment - assimilés à n'importe quel autre produit de consommation</li> <li>• Possibilité de panacher les produits de plusieurs producteurs</li> <li>• Pas d'engagement des usagers</li> <li>• Possibilité pour les bénéficiaires de varier les quantités d'achats de fruits légumes d'une semaine sur l'autre</li> <li>• Peu de besoin de main d'œuvre</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Logistique : Nécessité d'avoir un lieu de stockage</li> <li>• Conservation : Nécessité d'évaluer la pertinence des légumes à mettre en vente par rapport à leur temps de conservation et jours d'ouverture de l'épicerie</li> <li>• Nécessité d'appréhender les quantités pour éviter les pertes/surplus</li> <li>• Nécessité d'aménager un espace pour entreposer les légumes dans l'épicerie</li> <li>• Vente étalée dans le temps et pas à un moment précis : difficile pour le producteur de rencontrer les bénéficiaires</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser une enquête auprès des usagers de l'épicerie pour mesurer les quantités à mettre en place (qui seront réajustées ensuite par la pratique) et les fruits et légumes les plus attendus</li> <li>• Présenter les légumes de façon attractive, avec un étiquetage attractif et adapté, visuel reprenant la provenance</li> <li>• Pour un approvisionnement auprès d'un producteur, possibilité de s'accorder pour mettre en place des ateliers communs, des visites sur site, des rencontres...</li> </ul> |

|                      | AVANTAGES   | INCONVÉNIENTS   | CONSEILS   |
|----------------------|---|---|--|
| <b>Marché paysan</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Favorise la mixité sociale entre bénéficiaires et publics extérieurs</li> <li>• Lieu de rencontre entre utilisateurs, producteurs, équipes de l'épicerie, coopérants</li> <li>• Favorise l'acquisition de produits en circuit court</li> <li>• propose un débouché complémentaire pour les producteurs</li> <li>• Pas de contrainte en termes de gestion des stocks et des pertes éventuelles pour l'épicerie (gestion par les producteurs)</li> <li>• Problématique de la logistique partagée avec les producteurs</li> <li>• Offre très variée en fonction des producteurs présents</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• En général moins régulier que l'approvisionnement en vrac ou en paniers</li> <li>• Besoin d'un espace adapté pour accueillir un marché de producteur sur sa structure</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fidéliser et augmenter le nombre de coopérants</li> </ul> |



## Retour d'expérience

### **Épicerie de Bourg en Bresse (01) AU MARCHÉ CONTÉ**

Dans le cadre de l'économie sociale et solidaire, l'épicerie organise un marché fermier mensuel depuis 2008. Des producteurs locaux, animateurs, proposent des fruits, légumes, fromages de chèvre, volaille, lapins, viandes, confitures, miel, pain. Les utilisateurs de l'épicerie achètent les produits à 50 % du prix des producteurs.

Les coopérants adhérant à l'association (adhésion annuelle 5 €) font des achats lors des marchés. Le prix payé par ces coopérants (majoré de 15%) dégage une marge qui permet de réduire la perte provenant des ventes à prix réduit proposées aux utilisateurs bénéficiaires.

## Retour d'expérience

A ce jour, deux épiceries s'approvisionnement en partie sous forme de paniers auprès d'un jardin de cocagne.

### **Épicerie de St Fons (69)** **ESPACE CRÉATEUR DE SOLIDARITÉ** **en lien avec le jardin de Cocagne** **« Les Jardins de Lucie »**

Cette épicerie a participé à un projet pilote coordonné par le réseau Cocagne.

Le dispositif « 30 000 paniers solidaires » a été mis en oeuvre dans 14 jardins répartis dans toute la France. Ce programme national expérimental sur 3 ans (initié en 2010) permet à 200 familles disposant de faibles revenus de bénéficier chaque semaine d'un panier de légumes frais, bio et de saison.

Le programme est entré depuis début 2013 dans sa phase de développement et s'ouvre ainsi à l'ensemble des Jardins de Cocagne du Réseau.



« Il s'agit de proposer à des publics défavorisés l'abonnement aux paniers à faible coût (30% du prix de vente).

Pour cela, le prix des paniers est décomposé en trois : un tiers de la valeur du panier est financé par l'adhérent lui-même, un tiers par le Réseau Cocagne via des financements publics et privés (Etat et fondations) et le dernier tiers est financé par des structures locales.

Les collectivités territoriales, les associations d'aide alimentaire, mais aussi l'Agence Régionale de Santé (ARS), la Caisse d'Allocations Familiales (CAF), le Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) ou la Mutualité Sociale Agricole (MSA) représentent les principaux partenaires des Jardins engagés au niveau local.

Un volet accompagnement vise aussi à réduire les freins d'accès culturels et sociaux à une alimentation de qualité via des actions d'échanges et de sensibilisation (atelier cuisine, partage des repas, etc.)

La reconnaissance sociale, l'implication dans la vie associative et la valorisation de l'image de soi sont ainsi favorisées.

Les publics concernés sont des personnes ayant recours à l'aide alimentaire (proposée par les services sociaux de la ville ou du département) ou des bénéficiaires des minima sociaux (familles monoparentales, jeunes vivant en couple, personnes en contrats d'insertion, étudiants, etc.) »

## Retour d'expérience

Plusieurs épiceries ont construit leur projet autour d'un jardin partagé. Parmi celles-ci :

### **Épicerie de Beaurepaire (38)** **AU POTAGER SOLIDAIRE**

Un jardinier est embauché sur le jardin avec deux missions : la première est celle de produire des légumes et la seconde d'animer le jardin collectif. Ces deux volets doivent s'articuler entre eux afin d'accroître la production de légumes existante, d'affirmer le rôle de producteur local du jardin collectif, de tisser du lien afin que le jardin soit toujours un lieu participatif, d'engager un état d'esprit convivial, de favoriser les rencontres autour du jardinier et de développer ainsi de la solidarité et de la mixité sociale.

Site internet de l'épicerie : <http://www.aupotagersolidaire.com>

## FICHE 8 : La gestion du rayon fruits et légumes

**Une bonne gestion du rayon fruits et légumes est essentielle pour donner envie aux consommateurs d'acheter ces produits. Ceci implique la mise en place d'une offre variée à laquelle il faudra apporter le plus grand soin pour respecter le produit.**

Nous constatons aussi qu'un certain nombre d'épiceries mettent en place des animations autour du rayon fruits et légumes.

Ces animations ont un double intérêt. D'une part, elles permettent de présenter les producteurs ainsi que la façon dont ils cultivent leurs produits et d'autre part elles renseignent le consommateur sur les différentes manières de cuisiner le produit.



### 8.1 Soins à apporter

Les fruits et légumes sont des produits fragiles. Leur état de fraîcheur peut évoluer durant la journée. Certaines manipulations peuvent accélérer leur détérioration c'est le cas par exemple :

Des manipulations brutales : elles marquent les produits qui s'abîment plus vite. Un rayon trop tassé sera aussi source de détérioration plus rapide.

Des températures trop élevées, trop basses ou des chocs thermiques : du producteur au consommateur, le produit peut subir des écarts importants passant d'une température ambiante à un refroidissement pendant le transport, puis de nouveau une température ambiante dans le rayon. Il paraît important d'établir un liste des produits qui se rangent au frais en fin de journée et ceux qui restent à température constante. Ceci permettra de limiter les pertes.

Le degré d'hygrométrie élevé et la ventilation trop importante sont aussi les ennemis d'une bonne conservation. Dans le premier cas, il accélère le pourrissement et dans le deuxième elle dessèche le produit.

La lumière est un facteur dégradant pour certains légumes comme l'endive qui verdit très vite.

En ce qui concerne les fruits, il n'est pas recommandé de les mettre en chambre froide, sauf s'ils ont été transportés par camion réfrigéré. Dans ce cas il est possible de les stocker en chambre froide jusqu'à leur commercialisation. Les fruits sont très sensibles aux températures basses inférieures à 6 °C. Certains ne supportent pas du tout le froid, c'est le cas des fruits exotiques par exemple.

Les températures étant élevées en été, il est toutefois possible de réfrigérer les fraises et autres petits fruits rouges ainsi que le raisin.



## 8.2 Optimiser l'approvisionnement en légumes en fonction des saisons

| LEGUMES        | PRODUIT EN RA | SAISON               | STOCKAGE RAYON | STOCKAGE CHAMBRE FROIDE |
|----------------|---------------|----------------------|----------------|-------------------------|
| Ail            | oui           | Avril à Août         | OUI            | -                       |
| Aubergine      | -             | Mai à Septembre      | OUI            | -                       |
| Artichaut      | -             | Juin à Septembre     | -              | OUI                     |
| Avocat         | -             | Année                | OUI            | -                       |
| Blette         | -             | Avril à Octobre      | -              | OUI                     |
| Brocolis       | -             | Juin à Octobre       | -              | OUI                     |
| Carotte        | oui           | Année                | OUI            | -                       |
| Céleri rave    | -             | -                    | OUI            | -                       |
| Champignon     | -             | -                    | -              | OUI                     |
| Chou-fleur     | -             | Mai à Octobre        | -              | OUI                     |
| Concombre      | -             | Mai à Septembre      | -              | OUI                     |
| Courgette      | -             | Juin à Septembre     | -              | OUI                     |
| Endive         | -             | Janvier à Mars       | -              | OUI                     |
| -              | -             | Novembre et Décembre | -              | -                       |
| Epinard        | -             | Avril à Novembre     | -              | OUI                     |
| Fenouil        | -             | Mai à Novembre       | -              | OUI                     |
| Haricot vert   | -             | Juin à Septembre     | -              | OUI                     |
| Navet          | -             | Juin à Septembre     | OUI            | -                       |
| Oignon         | -             | Année                | -              | OUI                     |
| Petits pois    | -             | Juin à Juillet       | OUI            | -                       |
| Poireau        | oui           | Septembre à Mars     | -              | OUI                     |
| Potiron        | oui           | Juillet à Octobre    | OUI            | -                       |
| Pomme de terre | -             | Année                | OUI            | -                       |
| Radis          | oui           | Février à Décembre   | -              | OUI                     |
| Salade         | oui           | Avril à Octobre      | -              | OUI                     |
| Tomate         | oui           | Mai à Octobre        | OUI            | -                       |

## 8.3 Calendrier des fruits en fonction des saisons

| JANVIER      | FÉVRIER      | MARS         | AVRIL  | MAI          | JUIN      | JUILLET   | AOÛT      | SEPTEMBRE | OCTOBRE   | NOVEMBRE   | DÉCEMBRE     |
|--------------|--------------|--------------|--------|--------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|--------------|
| Banane       | Banane       | Banane       | Banane | Banane       | Banane    | Abricot   | Abricot   | Banane    | Banane    | Banane     | Banane       |
| Citron       | Citron       | Citron       | Citron | Citron       | Cerise    | Banane    | Banane    | Citron    | Citron    | Citron     | Citron       |
| Clémentine   | Clémentine   | Kiwi         | Kiwi   | Kiwi         | Citron    | Cerise    | Cerise    | Coing     | Coing     | Clémentine | Clémentine   |
| Kiwi         | Kiwi         | Orange       | Orange | Melon        | Fraise    | Citron    | Citron    | Fraise    | Kiwi      | Kiwi       | Kiwi         |
| Orange       | Orange       | Pamplemousse | Poire  | Pomme        | Orange    | Kiwi      | Framboise | Framboise | Mandarine | Mandarine  | Mandarine    |
| Pamplemousse | Pamplemousse | Poire        | Pomme  | Orange       | Kiwi      | Framboise | Framboise | Kiwi      | Marron    | Marron     | Marron       |
| Poire        | Poire        | Pomme        |        | Pamplemousse | Melon     | Kiwi      | Kiwi      | Marron    | Noisette  | Noix       | Orange       |
| Pomme        | Pomme        |              |        | Prune        | Nectarine | Melon     | Marron    | Melon     | Noix      | Orange     | Pamplemousse |
|              |              |              |        | Pêche        | Orange    | Nectarine | Melon     | Nectarine | Poire     | Poire      | Poire        |
|              |              |              |        |              | Pastèque  | Pastèque  | Nectarine | Noisette  | Pomme     | Pomme      | Pomme        |
|              |              |              |        |              | Prune     | Prune     | Noisette  | Noix      | Prune     |            |              |
|              |              |              |        |              | Pêche     | Pêche     | Pastèque  | Pastèque  | Raisin    |            |              |
|              |              |              |        |              |           |           | Poire     | Poire     |           |            |              |
|              |              |              |        |              |           |           | Prune     | Prune     |           |            |              |
|              |              |              |        |              |           |           | Pêche     | Pêche     |           |            |              |
|              |              |              |        |              |           |           |           | Raisin    |           |            |              |

|                | JANVIER   | FÉVRIER   | MARS  | AVRIL  | MAI  | JUIN   | JUILLET   | AOÛT   | SEPTEMBRE  | OCTOBRE  | NOVEMBRE  | DÉCEMBRE   |
|----------------|---|---|---|--|--|--|---|--|--|--|---|--|
| <b>Légumes</b> | Ail<br>Carotte<br>Chou/Potiron<br>Endive<br>Oignon<br>Poireau<br>Pomme de terre | Ail<br>Carotte<br>Chou/Potiron<br>Endive<br>Oignon<br>Poireau<br>Pomme de terre | Ail<br>Carotte<br>Chou/Potiron<br>Endive<br>Oignon<br>Poireau<br>Pomme de terre | Ail<br>Bette<br>Carotte<br>Oignon<br>Poireau<br>Pomme de terre<br>Salade | Ail<br>Asperge<br>Aubergine<br>Bette<br>Oignon<br>Pomme de terre<br>Salade<br>Tomate | Ail<br>Aubergine<br>Brocoli<br>Concombre<br>Courgette<br>Oignon<br>Poivron<br>Pomme de terre<br>Salade<br>Tomate | Ail<br>Aubergine<br>Brocoli<br>Concombre<br>Courgette<br>Oignon<br>Poivron<br>Pomme de terre<br>Radis<br>Salade<br>Tomate | Ail<br>Aubergine<br>Concombre<br>Courgette<br>Oignon<br>Poivron<br>Pomme de terre<br>Radis<br>Salade<br>Tomate | Ail<br>Aubergine<br>Concombre<br>Courgette<br>Oignon<br>Poivron<br>Pomme de terre<br>Radis<br>Salade<br>Tomate | Ail<br>Bette<br>Chou<br>Courge<br>Oignon<br>Poivron<br>Pomme de terre<br>Radis<br>Salade | Ail<br>Carotte<br>Chou<br>Courge<br>Mâche<br>Oignon<br>Poireau<br>Pomme de terre<br>Radis | Ail<br>Carotte<br>Chou<br>Courge<br>Endive<br>Oignon<br>Poireau<br>Pomme de terre<br>Radis |
| <b>Fruits</b>  | Banane<br>Citron<br>Kiwi<br>Orange<br>Poire<br>Pomme                            | Banane<br>Citron<br>Kiwi<br>Orange/clémentine<br>Poire<br>Pomme                 | Banane<br>Citron<br>Kiwi<br>Orange/mandarine<br>Poire<br>Pomme                  | Banane<br>Citron<br>Kiwi<br>Mandarine<br>Orange<br>Pomme                 | Banane<br>Citron<br>Kiwi<br>Melon<br>Nectarine<br>Pêche                              | Banane<br>Cerise<br>Citron<br>Fraise/framboise<br>Kiwi<br>Melon<br>Nectarine<br>Pêche                            | Abricot<br>Banane<br>Cerise<br>Citron<br>Fraise/framboise<br>Kiwi<br>Melon<br>Nectarine/pêche<br>Prune                    | Abricot<br>Banane<br>Citron<br>Fraise/framboise<br>Kiwi<br>Melon<br>Nectarine/pêche<br>Prune                   | Banane<br>Citron<br>Fruits à coque<br>Kiwi<br>Melon<br>Nectarine/pêche<br>Prune                                | Banane<br>Citron<br>Fruits à coque<br>Kiwi<br>Poire<br>Pomme<br>Prune                    | Banane<br>Citron<br>Clémentine<br>Fruits à coque<br>Kiwi<br>Poire<br>Pomme                | Banane<br>Citron<br>Clémentine<br>Kiwi<br>Orange<br>Poire<br>Pomme                         |

## 8.4 Assortiment

La mise en place du rayon fruits et légumes nécessite au préalable d'avoir établi un assortiment de produits sur l'année. Nous présentons ici un assortiment possible, basé sur les fruits et légumes les plus consommés ainsi que sur la saisonnalité. Ce document est une base de travail qui pourra être adaptée en fonction des besoins des consommateurs sur les épiceries. L'assortiment est un peu plus étoffé sur la période de Juin à Septembre, qui est la période où les variétés de fruits et légumes disponibles sont les plus abondantes.

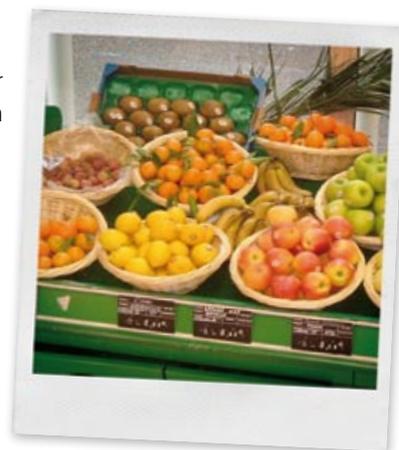
Choix et qualité des produits proposés sont les deux critères à prendre en compte dans la création de l'assortiment.

### Quelle quantité commander ?

En se basant sur les recommandations du PNNS qui recommande 5 portions de fruits et légumes par jour, on peut considérer qu'il s'agit de 500g de fruits et légumes nécessaires pour l'alimentation quotidienne.

En fonction du nombre de bénéficiaires par épicerie, une première estimation du volume est envisageable. Mais il conviendra d'ajuster cette première estimation en intégrant les points ci-dessous :

- La gamme de fruits et légumes proposée par l'épicerie ne couvrira pas toutes les attentes des bénéficiaires.
- Une partie des bénéficiaires ne consomment pas 500g de fruits et légumes par jour
- Un questionnaire auprès des consommateurs sur leurs habitudes de consommation peut donner des informations importantes pour construire l'assortiment.



## 8.5 Tenir compte de la vitesse d'écoulement

Les facteurs qui influent sur la vitesse d'écoulement des produits sont les suivants :

- › Le nombre de jours d'ouverture de l'épicerie
- › Le nombre de familles bénéficiaires et leur propension à consommer des fruits et légumes
- › Les moyens de conservation dont dispose l'épicerie (contenant)
- › Les capacités de stockage (espace physique) de l'épicerie

Les fruits et légumes n'ont pas tous le même temps de vie entre la récolte et la consommation. Certains doivent être consommés extrêmement frais, et sont rapidement peu présentables et beaucoup moins savoureux, comme les légumes à feuille en général (salades, radis, blettes...)

D'autres légumes, comme la pomme de terre, les oignons, la courge ou les choux se conservent très bien et longtemps à température ambiante, et ne nécessitent donc pas de passage par la chambre froide. Ainsi, même sans réfrigérateur ni chambre froide, certains légumes peuvent être proposés dans l'épicerie. Une épicerie qui ouvrira ses portes tous les jours peut facilement s'approvisionner en salades ; ce qui n'est pas parti le jour même, le sera le lendemain.

Dans le cas d'une épicerie qui ouvre ses portes 2 fois par semaine et qui a peu de bénéficiaires, il est beaucoup plus difficile de proposer ce type de légume.

Même s'il y a peu de jours d'ouverture dans la semaine, il est possible de conserver les légumes pendant plusieurs jours entre l'approvisionnement et la distribution.

Plus la durée de conservation d'un fruit / légume est courte, plus il est important de se questionner sur la quantité de ce fruit / légume que l'on proposera dans l'épicerie

En effet, les enjeux sont différents pour des légumes qui pourront être écoulés en 10 jours (longue conservation), et d'autres qui devront partir en deux jours.

A titre indicatif, temps moyen de conservation par légume dans un espace réfrigéré à 6°C :

|            |            |
|------------|------------|
| Asperge    | 4 jours    |
| Aubergine  | 5 jours    |
| Brocolis   | 5 jours    |
| Carotte    | 3 mois     |
| Cerise     | 3 jours    |
| Choux      | 2 semaines |
| Concombre  | 1 semaine  |
| Courgette  | 1 semaine  |
| Endives    | 4 jours    |
| Fraises    | 5 jours    |
| Framboises | 4 jours    |
| Laitues    | 1 semaine  |
| Poireaux   | 1 semaine  |
| Poivrons   | 1 semaine  |
| Prune      | 5 jours    |
| Radis      | 1 semaine  |
| Raisin     | 5 jours    |
| Tomate     | 1 semaine  |

Ces durées sont indicatives et peuvent être variables.

## Trucs et astuces pour maintenir la fraîcheur des légumes...

Afin d'augmenter la durée de fraîcheur des salades, il est possible de les vaporiser d'eau (potable) et de recouvrir leur contenant d'un film plastique ou d'un torchon propre humidifié.

Les endives verdissent au contact de la lumière : afin d'optimiser leur conservation, il est important de les maintenir dans le noir.

Les pommes de terre, une fois germées sont impropres à la consommation. Pour retarder leur germination, recouvrez-les d'un tissu et laissez-les dans un endroit sec et aéré. La pomme de terre craint la lumière à long terme (1 mois). Pour la rendre appétissante, il faut enlever les germes au fur et à mesure de leur apparition. Pour les tomates et les fraises, il est important de garder la queue qui assure le maintien de la fraîcheur.

Les épinards ne doivent pas être conservés dans des films plastiques (ce qui favorise le développement de nitrates)

Les oignons, l'ail et les pommes de terre ne doivent pas être stockés en chambre froide, mais à température ambiante.

Construire son assortiment et évaluer les quantités à commander seront des éléments essentiels à bâtir avant de rencontrer les producteurs, entreprises et partenaires qui pourront vous fournir ces produits.

## 8.6 Etiquette prix

Les règles de commercialisation des fruits et légumes ont leurs spécificités et imposent un affichage précis. Il est important de connaître les principes généraux afin d'informer correctement les consommateurs et ne pas mettre les épiceries en infraction.

L'affichage prix des produits doit comporter les éléments suivants :

- Nature du produit
- Origine du produit
- Prix au kg

Cette norme est complétée par une norme spécifique pour les agrumes, fraise, kiwi, pomme, pêche, nectarine, poire, raisin, poivron, salade, tomate.

Dans ce cas, l'affichage prix des produits doit comporter les éléments suivants :

- Nature du produit
- Origine du produit
- Catégorie
- Variété
- Prix au kg

Comment rédiger les étiquettes prix :

- Nature du produit : pomme, poire, tomate, laitue...
- Origine pays : Seul le nom du pays de production est obligatoire et doit être indiqué en entier (France, Espagne...)
- Variétés : Golden en pomme, Conférence en poire, Chasselas en raisin...
- Catégorie : Extra, ou I, ou II.
- Traitement après récolte : cette mention est obligatoire uniquement pour la pomme de terre.
- Calibre : cette mention est facultative, sauf pour la pomme de terre.
- Prix : au poids ou à la pièce.
- En vrac (y compris les barquettes ouvertes) : préciser « le kg », « les 100 g » ou « les 500 g »...
- En préemballés : indiquer le poids net (ou « poids net minimum ») + le prix de vente au kg + prix de vente du préemballé.

L'étiquetage permet la traçabilité des produits. Une épicerie doit être en capacité de retrouver le fournisseur d'un produit.



#### POUR TOUTE QUESTION :

Il est possible de contacter la Direction Départementale (de Cohésion Sociale) et de la Protection des Populations (DD(CS)PP) à titre préventif.

La réforme de l'administration territoriale engagée le 1er janvier 2010 a vu la création, sous l'autorité du Préfet, de 3 directions départementales interministérielles dont la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP).

Regroupant des personnels issus de l'Unité Départementale de la Concurrence, de la Consommation de la Répression des Fraudes (UDCCRF), de la Direction Départementale des Services Vétérinaires (DDSV) et de la Préfecture (direction de l'environnement) elle est chargée par ses actions de contrôle, d'inspection et d'enquête, d'assurer la protection économique et la sécurité des consommateurs ainsi que la qualité de son alimentation, elle participe également à la régulation des relations commerciales entre entreprises.

Pour tout contact il conviendra donc désormais de vous adresser à la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) de votre département.



Sur le lien suivant, vous trouverez les coordonnées de toutes les DDPP :

<http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Liste-des-directions-departementales-de-la-protect>

## 8.7 L'emballage

Les emballages renfermant les fruits et légumes destinés à la vente doivent être propres et en bon état. Le papier d'emballage des fruits et légumes doit être soit blanc, soit coloré au moyen d'une substance dont l'emploi est autorisé pour envelopper les produits alimentaires. Le contact direct du papier imprimé avec les fruits et légumes est interdit, sauf pour les fruits à coque tels que la noix, les amandes, légumes racines, tubercules.

## 8.8 Le pesage des fruits et légumes

La vente de fruits et légumes en vrac ne peut s'effectuer qu'avec une balance homologuée et conforme à la réglementation commerciale.



Grâce à son partenariat avec la société METTLER TOLEDO, le GESRA a pu fournir à l'ensemble de ses adhérents des balances de pesée conformes à la législation notamment sur trois obligations essentielles :

- › **L'affichage poids/prix** : le double affichage est obligatoire. En effet, l'acheteur doit pouvoir contrôler pendant les opérations de pesée, le poids et le prix qu'il devra payer.
- › **La tare** : pour effectuer la pesée, les fruits et légumes en vrac sont déposés dans des contenants (sac, panier, cagette etc...). Le poids de cet emballage ne doit pas être facturé à l'acheteur. Les balances homologuées permettent de programmer une tare et ainsi de déduire le poids de l'emballage à chaque pesée.
- › **L'étiquette de conformité et le carnet métrologique** : le détenteur d'une balance soumise à la réglementation doit faire effectuer la vérification périodique. La périodicité est la suivante : 2 ans pour les instruments utilisés pour la vente directe au public et ayant une portée maximale de 30 kg. Ce contrôle se traduit par l'apposition d'une étiquette verte sur la balance qui garantit sa conformité. Un carnet métrologique accompagne la durée d'utilisation de la balance. On y retrouve les coordonnées du propriétaire ainsi que les différents contrôles effectués sur la balance.



## 8.9 Organisation

### La réception

- › Identifier les produits livrés en fonction de la commande
- › Contrôler l'état de fraîcheur et la qualité des produits
- › Contrôler la quantité livrée
- › Disposer en rayon une quantité suffisante pour la période de vente et stocker les surplus en chambre froide ou dans la réserve.

### En rayon

- › Trier les produits abîmés
- › Parer les légumes feuilles (salade, choux, endive...)
- › Tailler les parties brunes des produits
- › Mettre l'affichage en place
- › Vérifier la tare et les prix de la balance

### A la fermeture

- › Mettre en caisse les produits qui rentrent au frigo ou couvrir avec des toiles humides
- › Trier les produits abîmés
- › Nettoyer le rayon

### Le stockage

- › Les fruits et les légumes bruts doivent être séparés des autres produits afin de limiter les risques de contamination avec la terre.
- › Les fruits et les légumes doivent être éloignés des produits d'entretien.
- › Dans le cas où les fruits et légumes sont stockés hors chambre froide ou frigidaire, il est important qu'ils soient dans un espace ventilé où l'humidité est limitée, où il ne fait pas trop chaud et où la luminosité n'est pas trop importante.
- › Les légumes doivent être stockés sur des palettes ou étagères dégagées du sol (10 cm minimum).
- › Il est important d'éviter l'entassement des produits et la surcharge des installations
- › Il est important de vérifier régulièrement l'état des légumes et d'enlever systématiquement des cagettes les légumes en mauvais état (moisissure, état de maturité très avancé), afin d'éviter que ceux-ci n'abîment les autres.

## 8.10 Les règles d'hygiène

Le personnel doit respecter les consignes de base, en particulier le lavage des mains avant et après la manipulation des fruits et légumes.

Les règles d'hygiène des denrées alimentaires sont définies par l'Arrêté du 9/05/1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur ainsi que par le Règlement 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

### POUR ALLER PLUS LOIN :

#### **Principes de la réglementation sanitaire applicable aux denrées alimentaires**

Information réglementaire sur la production et la commercialisation des produits fermiers d'origine animale – Fiches et annexes – <http://www.draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Reglementation>

**Le guide de bonnes pratiques d'hygiène « Distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs »**<sup>1</sup>, élaboré par « la Croix Rouge française, la Fédération française des banques alimentaires, les Restaurants du Cœur et le Secours populaire français », validé (JO du 12 Août 2011). Il exclut du champ d'étude les activités de distribution de repas.

Ce guide présente une analyse des dangers, les facteurs de risques, les bonnes pratiques d'hygiène à mettre en place, les éléments de surveillance et les actions correctives le cas échéant.

L'architecture de ce guide repose sur le déroulement du plan de maîtrise sanitaire envisagé sous l'aspect des bonnes pratiques d'hygiène

Ce document est disponible sur le site internet du GESRA espace adhérent, les utilitaires.

<sup>1</sup> - <http://www.ladocumentationfrancaise.fr/catalogue/9782110766724/index.shtml>



## 9.2 L'affichage

Un affichage dynamique renouvelé tous les mois suscitera aussi l'intérêt du consommateur. Il peut porter sur les caractéristiques du produit, sur sa valeur nutritionnelle, son origine, sur la présentation du producteur mais aussi proposer des façons de le cuisiner ou de l'associer avec d'autres aliments.

C'est l'occasion de mettre en avant les produits de saison ou d'organiser la mise en valeur des produits ou encore de communiquer sur les ateliers cuisine mis en place sur les épicerie.



## 9.3 Les ateliers cuisine

Ils sont généralement organisés une fois par mois à l'initiative des CESF (Conseiller/e en Economie Sociale et Familiale) et ont pour but de créer des moments conviviaux d'échanges. C'est l'occasion de parler d'équilibre nutritionnel et de mettre les fruits et légumes au cœur des différentes recettes. Ces ateliers sont parfois animés par les bénévoles ou adhérents des épicerie eux-mêmes.

Des fiches recettes sont créées lors des ateliers afin que chaque participant puisse renouveler l'expérience à la maison.

L'épicerie Sociale et Pédagogique de Romans a ainsi créé et édité un manuel de recettes rapides et économiques réalisées par les bénéficiaires, qui est distribué aux adhérents de l'épicerie et auprès de différents partenaires.



*Depuis l'ouverture de l'épicerie sociale plusieurs client(e)s nous ont fait partager, dans le cadre de l'atelier cuisine, leurs propres recettes.*

*Ce sont toujours des moments de partage, de valorisation de la personne et de convivialité que nous avons voulu pérenniser au-delà de ce temps d'atelier.*

*Nous avons donc décidé de compiler ces recettes dans un petit livret « nos recettes d'ici et d'ailleurs ».*

*Une fois le livret édité, une remise officielle aux clientes, qui nous ont fait partager leurs recettes, a été faite par les élus locaux.*

*Témoignage de Sandra,  
Conseillère en Economie Sociale et Familiale  
Epicerie Sociale et Pédagogique - Romans*



# FICHE 10 :

## Gérer les végétaux en fin de vie

### Comment gérer les fruits et légumes qui ne sont plus consommables ?

Deux solutions se présentent aux épiceries :

- La destruction
- Le compostage

Afin de valoriser ces produits, il est possible de les composter et de redistribuer le terreau produit entre les bénéficiaires et les bénévoles, ou de remettre le compost à vos producteurs partenaires.

Le principe du compostage est simple, par fermentation, oxygénation et montée en température, les déchets alimentaire se transforment peu à peu en un substrat réutilisable en agriculture : le compost. Très riche en nutriments, le terreau qui en découle est excellent pour favoriser la vie dans les sols.

Pour mettre en place un compost dans votre épicerie, renseignez vous auprès de votre commune. Elles participent parfois au financement de ces installations. Il existe aussi de nombreuses associations locales qui travaillent sur le compostage, et les producteurs locaux pourront vous conseiller en la matière.

Du plus simple, une caisse en bois avec des aérations à retourner manuellement régulièrement pour l'oxygénation, aux plus complexes, mécanisés, dotés de plusieurs bacs pour avoir un compostage en continu, vous trouverez une grande gamme de choix. Il est même possible de le construire soi-même.

Alors, n'hésitez pas à composter vos invendus... et à offrir le compost de l'épicerie aux producteurs partenaires, ou à l'utiliser dans un jardin à proximité de votre épicerie !



#### EN SAVOIR PLUS :

**Faire son compost** (PDF - 2.14 Mo)

<http://ecocitoyens.ademe.fr/guides-pratiques>

**Réduire ses déchets et bien les jeter** (PDF - 1.8 Mo)

<http://ecocitoyens.ademe.fr/guides-pratiques>

**Guide méthodologique du compostage partagé**

(ou semi-collectif, compostage en pied d'immeuble, de quartier)

<http://www2.ademe.fr/servlet/getDoc?cid=96&m=3&id=85848&p1=30&ref=12441>



## FICHE 11

# Normes et réglementation

### 11.1 Qualité loyale saine et marchande

Les fruits et légumes doivent répondre à la même réglementation, qu'ils soient vendus ou donnés. Les produits doivent être de «qualité loyale saine et marchande». Ils doivent par exemple, être exempts de traces de moisissure, la peau doit être intacte pour assurer l'intégrité de la chair.

Les fruits et légumes doivent être :

- › Intacts
- › Sains
- › Propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles
- › Pratiquement exempts de parasites, d'altérations de la pulpe dues à des parasites
- › Exempts d'humidité extérieure anormale
- › Exempts de toute odeur ou saveur étrangères
- › Dans un état leur permettant de :
  - supporter le transport et la manutention
  - d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination
- › Être suffisamment développés mais pas excessivement
- › Présenter une maturité suffisante et ne pas être trop mûrs.

### 11.2 Normes de commercialisation

En ce qui concerne les normes de commercialisation, certains fruits et légumes doivent répondre à une norme de commercialisation spécifique. Ces normes sont reprises dans le Règlement d'exécution (UE) n°543/2011 de la Commission du 7 juin 2011 portant modalités d'application du règlement (CE) n°1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les secteurs des fruits et légumes et des fruits et légumes transformés.

Il n'existe pas d'interdiction de commercialisation de fruits et légumes par l'intermédiaire de structures associatives, sous réserve de conformité de leurs statuts.

L'éventuel bénéfice tiré de cette activité commerciale ne pourra être réinvesti que dans des activités liées aux statuts de l'association.

### 11.3 Respect des limites maximales de résidus (LMR)

Chaque opérateur de la chaîne alimentaire est responsable de la conformité des produits qu'il met sur le marché

Selon le règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005, il y a une obligation de résultat pour les exploitants du secteur alimentaire, mais pas d'obligation de moyens. En l'occurrence, un jardin partagé est responsable du respect de ces obligations de respect des LMR, même si elle n'est pas contrôlée sur l'usage des produits phytosanitaires.

Il en est de même pour l'épicerie qui met en vente les fruits et légumes issus d'une production de jardin familial ou de jardin partagé.

### 11.4 Ecart de tri

Il faut également souligner, particulièrement pour les exploitants agricoles, ou les entreprises de type coopératives, que "les écarts de tri", qui sont sortis du circuit de commercialisation en raison de leur écart à la norme, peuvent être donnés à des associations en vue d'une distribution gratuite, mais qu'ils ne pourront

pas être revendus (sans transformation) par les épiceries sociales à leurs bénéficiaires, même à faible coût (Règlement (CE) n°1234-2007 et 1580-2007).

Extrait du guide Donner aux associations d'aide alimentaire - Entreprises du secteur alimentaire édité par la DRAAF Rhône-Alpes.





# Exemples dans le réseau

*Dans cette dernière partie, une épicerie apporte son témoignage sur l'ensemble de sa démarche qui a conduit à la création d'un rayon fruits et légumes. D'autres exemples viennent illustrer différents modes d'approvisionnements et de distribution qui peuvent être mis en place pour les fruits et légumes.*



## Déroulement complet d'une mise en place d'un rayon fruits et légumes dans l'Épicerie des 4 Ponts à Andrezieux Bouthéon



### APPROVISIONNEMENT DE L'ÉPICERIE SOLIDAIRE EN LEGUMES FRAIS PAR LES JARDINS D'OASIS.

#### I. CONSTAT

Nous avons constaté dès l'ouverture de l'épicerie solidaire en mars 2011, et cela pendant plusieurs mois, un manque d'intérêt pour l'achat des fruits et légumes frais proposés en magasin.

Nous avons proposé une enquête à l'aide d'un questionnaire afin de mettre en avant les raisons de ce manque d'intérêt. Différentes explications ont été données par les familles : manque de matériel de cuisine, manque de connaissance des produits, absence d'habitudes culinaires, persistance de l'image de produits onéreux, produits de qualité moyenne...

A cette période, l'épicerie solidaire était approvisionnée en fruits et légumes frais uniquement par la banque alimentaire. La qualité des produits n'était toutefois pas toujours satisfaisante. Entre la récolte, le transport, le temps de commercialisation, le transfert à la banque alimentaire et enfin l'arrivée sur les étalages de l'épicerie sociale et solidaire, plusieurs jours voire plusieurs semaines, peuvent se passer, modifiant l'apparence ainsi que les qualités gustatives et nutritionnelles des fruits et légumes.

Suite à cette démarche, nous avons soulevé plusieurs questionnements tels que « **Comment sensibiliser le public de l'épicerie sociale et solidaire à une consommation de fruits et légumes frais ?** », « **Comment privilégier un approvisionnement par des circuits courts ?** », « **Serait-il possible d'envisager un partenariat avec des producteurs de proximité ou des chantiers d'insertion professionnelle ?** ».

Pour donner suite à ces questionnements et poursuivre vers la mise en place d'actions pertinentes, la Conseillère en Economie Sociale et Familiale a déterminé quatre champs d'interventions prioritaires qui sont les suivants :

#### › L'ACCESSIBILITE A DES PRODUITS DE QUALITE

L'image de l'aide alimentaire est souvent négative et renvoie généralement vers une consommation de produits le plus souvent en conserves. Proposer aujourd'hui une liberté de choix aux familles, à travers des produits frais et de bonne qualité, participe à la valorisation de la personne.

#### › LES CIRCUITS COURTS

L'épicerie sociale et solidaire a toujours eu la volonté de s'approvisionner le plus possible en circuits courts afin de limiter le nombre d'intervenants entre les producteurs et le consommateur. Cette démarche contribue aussi à garantir la fraîcheur des produits proposés et à diminuer au maximum les coûts d'achat.

#### › LA SANTE

L'objectif est de donner les moyens aux usagers de consommer de façon régulière des fruits et légumes frais



tout en les sensibilisant sur les qualités nutritionnelles et leurs impacts sur la santé. Des actions peuvent être proposées afin de donner les moyens d'utiliser diverses techniques de préparations culinaires.

### ➤ LE LIEN SOCIAL

La mise en place d'ateliers permettra de valoriser les savoir-faire des usagers à travers la mise en valeur de leurs compétences. Toutes les animations participent à la redynamisation du public et favorisent le lien social.

Afin de donner suite à cette enquête, un groupe de travail a été constitué. Celui-ci est aujourd'hui regroupé en commission avec pour objectif d'envisager des actions de sensibilisation auprès du public et de rechercher un partenariat avec des producteurs locaux. La conseillère en économie sociale et familiale anime cette commission avec les bénévoles de l'association.

Plusieurs rencontres ont été nécessaires afin de déterminer les besoins et les envies des usagers tout en tenant compte des possibilités matérielles et financières de l'épicerie sociale et solidaire. Suite aux résultats des questionnaires et aux retours des usagers nous avons mis en avant diverses attentes du public :

- **Découvrir ou redécouvrir des légumes de saison**
- **S'approprier des recettes simples et peu coûteuses**
- **Favoriser la consommation de légumes frais**
- **Sensibiliser à des actions de prévention santé**
- **Découvrir des lieux de production**



Dans l'éventualité d'un partenariat, des priorités ont été mise en avant du point de vue de l'épicerie solidaire :

- **Favoriser les circuits courts**
- **Offrir des produits frais et de bonne qualité gustative et nutritionnelle**
- **Dynamiser et augmenter les ventes de fruits et légumes frais**
- **Proposer un approvisionnement régulier avec un coût adapté**

## II. PRESENTATION DU PROJET

Après réflexion, le groupe de travail a fait le choix de se tourner vers les **Jardins d'OASIS de la commune de SAINT JUST-SAINT RAMBERT (42)**. Il s'agit d'un chantier d'insertion professionnelle par le maraîchage biologique. Ce choix privilégie la proximité géographique, mais c'est aussi un choix de qualité. Bien que le coût d'achat soit plus élevé pour l'épicerie sociale et solidaire, ce partenariat offre la possibilité pour les usagers d'avoir accès à des produits BIO à un tarif abordable.

Toutefois, il ne faut pas sous-estimer le coût d'achat plus onéreux qu'auprès d'un primeur, petit producteur ou encore de la grande distribution. L'épicerie, ne pouvant pas se permettre à ce jour de s'approvisionner quotidiennement auprès des jardins d'OASIS, a fait le choix de la **mise en place d'un atelier mensuel**. Cet atelier permet de **découvrir chaque mois un légume de saison en provenance directe des jardins**. Cette solution offre la possibilité d'un approvisionnement de légumes de saison, de bonne qualité et en culture biologique, tout en y associant la possibilité de visites pédagogiques des jardins.

En choisissant cette structure, l'épicerie participe également au maintien de l'emploi des jardiniers. Cependant, nous sommes bien conscients que **la proposition de produits en magasin n'est pas suffisante. Un accompagnement est nécessaire pour favoriser l'achat et la consommation de légumes frais**. C'est pourquoi, des ateliers cuisine sont organisés afin de sensibiliser le public sur les possibilités de préparations. Ce temps est l'occasion de transmettre les messages du Programme National de l'Alimentation. Puis, un espace a été aménagé en magasin afin de mettre en avant les spécificités des légumes des Jardins

d'OASIS, en particulier la provenance et le type de production (BIO). Un étiquetage spécifique a été mis en place.

Pour aller plus loin, la conseillère souhaite ajouter des visites au sein même des Jardins d'OASIS. Nous souhaitons proposer aux usagers de découvrir les lieux de production, les plantations, les récoltes en fonction des saisons.

### III. DEROULEMENT D'UN ATELIER

Le projet de départ était basé sur la réalisation d'ateliers cuisine pendant les temps d'ouverture du magasin. Sur l'année 2012, six ateliers ont été programmés. Les trois premiers ont été des ateliers tests. Cela nous a permis de mieux cibler les attentes du public, les points positifs et les points faibles de cette action.

Nous avons démarré en proposant aux familles de réaliser sur place les recettes. L'atout majeur était les bonnes odeurs dégagées au sein même de l'épicerie. Les odeurs de cuisson et les parfums des plats permettaient d'éveiller l'appétit et surtout de susciter la curiosité des usagers qui venaient découvrir et déguster les préparations. Cependant nous nous sommes confrontés aux temps de préparation et cuisson trop longs pour permettre aux bénéficiaires de réaliser et déguster sur place. Souvent pressés au moment de leurs courses, les familles ne prennent pas le temps de s'arrêter.

Nous nous sommes alors réorientés vers une simple dégustation de recettes préalablement réalisées par les bénévoles de l'association. Ces ateliers cuisine ont été renommés « Atelier Découverte ». Cette évolution a permis une meilleure disponibilité des bénévoles mais aussi des bénéficiaires.

Au cours des « ateliers découvertes », un légume est proposé et est mis en valeur à travers un temps de dégustation. Un livret de recettes est offert aux usagers à cette occasion. L'intérêt est de faire découvrir ou redécouvrir aux usagers de l'épicerie des légumes de saison et de proposer de nouvelles recettes afin d'en favoriser la consommation.

#### Un atelier se présente de la manière suivante :

##### 1. Choix du légume de saison par la commission :

Adaptation aux productions et récoltes possibles des Jardins d'OASIS aux dates d'ateliers.

##### 2. Rencontre avec les bénévoles :

Choix et tests des recettes en amont avec les critères de coût, d'ingrédients, de matériel, de temps de préparation, de cuisson... Ce temps de recherche et de mise en commun est un vrai partage d'expériences pour les bénévoles. Chacun avec ses propres convictions, ses connaissances et ses compétences apporte aux autres et participe à l'enrichissement du groupe.

##### 3. Réalisation d'un livret de recettes :

Celui-ci est basé sur les recettes choisies précédemment par le groupe. Sur le fond, le travail est essentiellement effectué par les bénévoles et la forme travaillée par la Conseillère en Economie Sociale et Familiale.

Ce livret est attractif avec des choix de photos, de pictogrammes, d'informations générales... Il comporte également une partie intitulée « Trucs et Astuces », celle-ci permet d'obtenir des informations sur l'origine du produit, sa conservation, sa cuisson ou encore ses intérêts nutritionnels.



#### 4. Temps de dégustation à l'accueil du magasin :

Sur ce temps, les familles peuvent déguster de nouvelles recettes à base du légume du mois. Les plats maintenus au chaud à l'accueil permettent de garder le point positif des ateliers cuisine à savoir l'odeur des préparations.

L'accueil est aménagé à cette occasion afin de privilégier toujours le coin café pour ceux qui le désirent et **un nouvel espace est créé pour la dégustation des préparations**. Celui-ci offre une présentation semblable à un buffet (verrines, petites-bouchées...) agrémenté d'une décoration de table. Le livret de recettes est mis à la disposition des familles.

**Ce temps est l'occasion d'échanger sur les habitudes alimentaires et de faire partager les expériences des usagers.**

#### 5. Espace vente :

Tout comme à l'accueil, un espace est spécialement créé en magasin pour mettre en avant le légume du mois. Un affichage spécifique et un tarif approprié lui est accordé. Pour rappel, les Jardins d'OASIS produisent des légumes BIO. Le coût d'achat de ce type de produit souvent élevé est rarement accessible à un public en précarité. Pour beaucoup, l'achat de fruits et légumes frais reste une démarche difficile pour des raisons économiques.

Offrir la possibilité aux usagers de l'épicerie d'avoir accès à ce type de produit à tarif raisonnable participe à la revalorisation de chacun. **« Je peux moi aussi avoir accès à des produits de bonne qualité et BIO ».**

L'année 2013 a renforcé notre volonté de poursuivre ce type d'action. La demande des usagers est présente. N'oublions pas que l'un des objectifs de départ était de favoriser la consommation des légumes frais.

A chaque atelier, l'ensemble des légumes mis en avant dans l'espace de vente sont vendus. Disposer de légumes frais et de qualité n'est pas suffisant, il est important de souligner que le temps de dégustation reste primordial, il est un accompagnement à part entière. En favorisant la découverte du goût, de la texture, de la couleur, des possibilités de préparation des légumes... nous participons à une meilleure connaissance et utilisation de ceux-ci.

Lorsque les bénéficiaires goûtent et apprécient les plats présentés et que nous avons en retour *« d'habitude je n'aime pas mais préparé comme cela j'apprécie »* ou *« je vais le refaire à la maison pour mon mari, je n'ai jamais essayé »* ou bien encore *« je vais le faire goûter à mes enfants »* nous avons atteint nos objectifs. Les usagers ont découvert ou redécouvert un légume de saison, ils s'approprient de nouvelles recettes et se dirigent vers une consommation de légumes frais.

Pour faire le lien et faire découvrir qui est à l'origine de la production, plusieurs « ateliers découvertes » en dehors du calendrier présenté précédemment sont venus s'ajouter. Lors de ceux-ci, un jardinier est intervenu au sein de l'épicerie solidaire pour présenter le légume du mois et expliquer ses possibilités de préparation. Cette action s'est renouvelée sur deux journées en 2012. L'échange entre usagers et jardiniers est très appréciable. Le travail du jardinier et ses compétences se trouvent valorisés et mis en avant.

Le projet consistait également à donner une autre dimension que celle associée à la présence de légumes frais et de qualité en magasin. Des visites aux jardins d'OASIS ont été programmées. A ce jour, on comptabilise une visite en 2011, une en 2012 et deux en 2013. La présence dans les jardins des usagers de l'épicerie a permis de leur faire découvrir dans un premier temps les locaux et le lieu de travail des



jardiniers. Mais c'est avant tout une sensibilisation au travail de la terre qui a été proposée tout comme la découverte pour nombre d'entre eux de l'origine de certains produits présents sur les étals de l'épicerie solidaire ou autres commerces. Ce projet peut être intitulé « De la graine à l'assiette ».

Aujourd'hui après plusieurs mois de fonctionnement, nous tirons des conclusions très positives de ce partenariat. Actuellement, nous travaillons tous les mois avec les Jardins d'OASIS en nous approvisionnant en légumes de saison et de qualité pour les ateliers découvertes. Les produits proposés dans l'espace de vente sont achetés en totalité. Nous constatons des changements d'habitudes et une forte envie des usagers d'avoir à disposition des produits frais.

Devant ce constat et grâce en partie à ce projet l'épicerie a aujourd'hui modifié ses sources d'approvisionnement.

En complément de la banque alimentaire et des jardins d'OASIS l'achat de fruits et légumes se fait auprès d'un primeur de proximité. Cette solution permet de maîtriser les coûts d'achat tout en offrant des produits frais et de qualité aux usagers de l'épicerie solidaire au quotidien.

Les visites aux jardins d'OASIS se poursuivent et s'adaptent en fonction de la saison (ex : découverte des herbes aromatiques, plantations sur fenêtres ou jardins, graines à germer...).



## IV. POINT A TRAVAILLER

### 1. Convention

A ce jour, le partenariat entre l'épicerie solidaire et les jardins d'OASIS n'est pas formalisé. Une convention fixant les modalités d'approvisionnement en termes de coût, de quantité et de régularité doit être travaillée. Cette partie logistique reste prédominante.

Le travail en collaboration et les bonnes relations entre l'épicerie et les Jardins d'OASIS ont jusqu'à ce jour permis un démarrage du projet dans de bonnes conditions. Cependant pour maintenir et assurer ce partenariat, une convention et des négociations de tarifs par exemple semblent aujourd'hui indispensables. L'épicerie des 4 Ponts et les jardins d'OASIS s'engagent à mettre en place ce travail dans les mois à venir.

### 2. Présentation dans l'espace vente

Autre point à revoir, il s'agit de la présentation des légumes dans le magasin.

La mise en valeur du légume du mois reste modeste et manque d'attractivité. Il faut envisager un nouvel espace avec un présentoir à légumes dynamique et adapté à l'espace de vente de l'épicerie.

En complément, la réalisation ou l'utilisation d'outils plus vivants (ex : affiches, photos couleurs, calendrier saisonnier...) peuvent venir s'ajouter afin de créer un lieu d'information et un vrai espace attrayant.

### 3. Visite aux jardins d'OASIS

Suite aux précédentes actions réalisées aux jardins d'OASIS, une évolution est envisagée. A ce jour, les visites permettaient de découvrir le fonctionnement des jardins et le travail des jardiniers. Des actions étaient également menées à travers un thème proposé (ex : comment cultiver sur sa terrasse ou son balcon...).

Nous souhaitons aujourd'hui aller plus loin, en offrant toujours un aspect découverte du jardin mais en y associant des récoltes de légumes et un temps d'atelier cuisine.

## V. OPPORTUNITÉ D'OUVERTURE

Pour rappel, et de par leur activité, les jardins d'OASIS proposent à la vente chaque semaine des paniers de légumes à leurs adhérents au prix du marché. Cet acte d'achat est peu envisageable pour les bénéficiaires de l'épicerie ayant de trop faibles ressources pour se permettre l'acquisition des paniers de légumes BIO.

Après ce travail de partenariat autour de l'approvisionnement en légumes, nous envisageons la mise en place de paniers dit « **solidaires** » en répondant favorablement au projet de 30 000 paniers solidaires. Grâce à une participation financière du réseau de Cocagne, les jardins d'Oasis et d'autres partenaires, les paniers sont proposés à un tarif préférentiel aux familles en fin d'accès à l'épicerie. Ce choix a été fait afin de proposer une alternative entre l'arrêt de l'épicerie et le retour aux commerces traditionnels. Ce dispositif offre ainsi la possibilité aux usagers de s'approvisionner en légumes de qualité, de saison et BIO chaque semaine à un tarif solidaire et cela sur une période de trois mois. Ce projet a démarré en Juillet 2013 et concerne cinq familles par trimestre.

L'image de l'aide alimentaire est souvent négative et renvoie généralement vers une consommation de produits le plus souvent en conserves. Proposer aujourd'hui une liberté de choix aux familles, à travers des produits frais et de bonne qualité, participe à la revalorisation de la personne.

### Retour d'expérience



#### ÉPICERIE SOCIALE ET SOLIDAIRE AU POTAGER SOLIDAIRE (38)

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Nom de l'épicerie :          | Au potager solidaire  |
| Situation géographique :     | Beaurepaire-Isère-38  |
| Ouverture :                  | 2 juin 2012   |
| Nombre de foyers adhérents : | 780 dont environ 240 foyers « bénéficiaires »<br>et 540 foyers « solidaires » |
| Nombre de bénévoles :        | 25  |
| Nombre de salariés :         | 2   |

#### PROJET D'APPROVISIONNEMENT EN FRUITS ET LÉGUMES :

4 modes d'approvisionnement :

- ACHAT : Partenariat avec 40 producteurs locaux (dont 6 en bio). Sur les légumes au coût de production le plus bas
- DON : Don de surplus en nature par les producteurs
- ACHAT à MOINDRE COÛT : Cueillette par les bénévoles et adhérents, réduction du coût d'achat à travers la participation et la main d'œuvre bénévole
- AUTOPRODUCTION : Pour les produits qui présentent un coût de production plus élevé (petits pois, tomates cerises...) l'épicerie les produit elle-même sur un jardin de 3000m<sup>2</sup>.

Le jardin est animé par un jardinier salarié soutenu par l'ensemble des adhérents, solidaires et bénéficiaires.



## MODÈLE ÉCONOMIQUE

- Choix de proposer des produits globalement à un coût de production le plus bas possible
- Réduction du coût à l'achat des produits par le quadruple système achat + don + cueillette + autoproduction ET par le levier de la régularité qui permettent d'obtenir un prix moyen au final beaucoup plus bas
- Double tarification entre public bénéficiaire et public solidaire tout en restant à un prix bas pour les publics solidaires en particulier pour les produits du potager.
- Coût réduit de l'autoproduction, avec mise à disposition du système d'irrigation et du terrain par l'association APAJH. Achat groupé des plants avec le potager du Prado (réseau Cocagne), et implication des adhérents bénévoles dans la production. Partenariat associatif local très fort.
- Obtention de subventions motivées en grande partie par l'originalité de ce projet au niveau local.



### TEMOIGNAGE DU PORTEUR DU PROJET :

*Nous avons souhaité ouvrir les portes de l'épicerie à tous quel que soit le revenu de chacun, pour ne mettre à l'écart personne (éviter la stigmatisation). Chez nous tous les adhérents, qu'ils soient « solidaires » ou « bénéficiaires » ont accès aux mêmes produits (on parle ici des produits frais locaux, et non des produits issus de l'aide alimentaire).*

*Le premier point a été d'établir une double tarification dans le but d'aider les personnes en difficulté financière, et ainsi de leur permettre l'accès à des produits frais de qualité.*

*Le deuxième point consiste à établir un lien de partenariat et donc de confiance avec les agriculteurs locaux, fournisseurs de l'épicerie.*

*Ce double impact, nous positionne en tant que créateur de liens entre plusieurs acteurs du territoire.*

*L'objectif final étant de fournir des produits à nos adhérents à un tarif attractif, tout en rémunérant de façon juste et décente les producteurs. Ce système permettant à chacun de vivre mieux.*

*L'humain est au centre de notre projet*

*Nous avons pris le temps d'expliquer aux producteurs partenaires le fonctionnement de notre modèle économique et d'éviter la concurrence avec les magasins de producteurs*

*Grâce à cette épicerie, nous redonnons un statut social aux personnes en difficultés, tout en leur proposant des produits de qualité, frais, et locaux. Ainsi ils sont intégrés au système économique et par leurs achats, ils permettent aux producteurs de vivre de leur travail.*

*Leur implication quotidienne au jardin ou à l'épicerie leur redonne une dignité humaine.*



### ÉPICERIE SOCIALE ET SOLIDAIRE AU MARCHÉ CONTE (01)

|                                  |                                 |
|----------------------------------|---------------------------------|
| Nom de l'épicerie :              | Au Marché Conté                 |
| Situation géographique :         | Bourg en Bresse – Ain – 01      |
| Nombre de foyers bénéficiaires : | 400 foyers bénéficiaires        |
| Nombre de salariés :             | 12 dont 8 salariés en insertion |
| Nombre de bénévoles :            | environ 25                      |

#### APPROVISIONNEMENT EN FRUITS ET LÉGUMES :

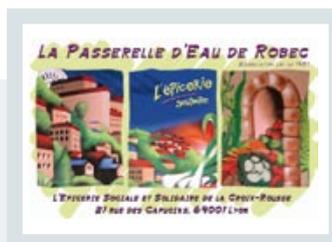
- Grossiste de Bourg en Bresse
- « Court circuit dans la cuisine » Une fois par mois, marché paysan sur le lieu de l'épicerie, regroupant des producteurs locaux.
- Partenariat avec les Jardins de Cocagne, de Tremplin qui approvisionnent le marché paysan mensuellement.

#### MODÈLE ÉCONOMIQUE :

- Vente des produits du marché paysan à :
  - 45% de leur prix producteur pour les publics bénéficiaires,
  - 55% du prix pour les salariés en insertion dans l'épicerie, et à 115 % pour les publics solidaires.
- Nécessité d'augmenter la proportion de publics solidaires afin d'arriver à réaliser la compensation.

## Retour d'expérience

### EPICERIE SOCIALE ET SOLIDAIRE LA PASSERELLE D'EAU DE ROBEC (69)



*Nombre de foyers bénéficiaires : 370 foyers, présence de public solidaire*

*Nombre de salariés : 7*

*Nombre de bénévoles : environ 40*

#### APPROVISIONNEMENT DIVERSIFIÉ EN FRUITS ET LÉGUMES :

- AMAP solidaire sur l'épicerie en direction de tous les adhérents (bénéficiaires et solidaires)
- Approvisionnement en vrac libre service réalisé par des producteurs locaux
- Approvisionnement sur les surplus d'exploitation agricoles locales grâce à l'association Ondine
- Approvisionnement par Re-vivre, association d'insertion.
- Approvisionnement ponctuel par des particuliers

#### MODÈLE ÉCONOMIQUE :

- Pour l'AMAP, pour un panier à 8 €, il y a environ 5 kg de légumes/fruits de saison, avec un engagement sur 6 mois. Il est demandé, uniquement aux adhérents solidaires, de payer 2 € supplémentaires à l'association. Cette participation tient compte du temps de travail des salariés de l'épicerie pour l'AMAP et permet de soutenir le projet de la Passerelle d'Eau de Robec. Lorsque certains adhérents bénéficiaires ne peuvent s'engager dans la durée, ils ont la possibilité de commander des paniers ponctuels, ceci en accord avec les producteurs.
- Pour les fruits et légumes en vrac, l'épicerie s'approvisionne chez les producteurs de l'AMAP. Ces producteurs, avec qui l'épicerie a noué des liens forts, acceptent de vendre leurs produits à un tarif solidaire, car ils sont sensibles au projet social de la Passerelle et viennent de toute façon dans les locaux pour la distribution des paniers. Ces produits sont revendus entre -50% et -20% du PMM (Prix Moyen du Marché) aux adhérents bénéficiaires et au prix normal aux adhérents solidaires.
- Les fruits et légumes en vrac proviennent aussi d'Ondine, Re-vivre et de particuliers. Dans ce cas la revente s'effectue uniquement auprès du public bénéficiaires à 50% du PMM.





### **COORDONNÉES DU GESRA**

Groupement des Épiceries Sociales et Solidaires en Rhône-Alpes  
c/o Locaux Motiv- 10 bis rue Jangot - 69007 LYON

Tél : 09 72 36 15 90

*<http://www.gesra.org>*

*Courriel : [gesra@gesra.org](mailto:gesra@gesra.org)*

### **COORDONNÉES DE LA DRAAF**

DRAAF Rhône-Alpes  
Service régional de l'alimentation  
165, rue Garibaldi  
Cité administrative de la Part-Dieu  
BP 3202  
69401 LYON cedex 03

Tél : 04.78.63.13.13

*<http://www.draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr>*

*Courriel : [sral.draaf-rhone-alpes@agriculture.gouv.fr](mailto:sral.draaf-rhone-alpes@agriculture.gouv.fr)*

Conception graphique : [www.studio-alistair.com](http://www.studio-alistair.com) / Janvier 2014 • © photos GESRA - DRAAF Rhône-Alpes

