

# - Catalogue Thématique -

## Solidarité alimentaire et inclusion sociale et professionnelle



Initiatives issues de  
l'observatoire en ligne  
**RESOLIS**

2022

# SOMMAIRE

## ÉDITORIAUX

1

**Alimentation solidaire et transition alimentaire,  
François Soulage**

**L'observation indispensable d'un foisonnement  
d'initiatives, Franck Le Morvan**

## ANALYSE

4

**Méthodologie**

**Typologie**

**Explication de la typologie**

**Analyse de l'échantillon**

**Retour d'expérience**

**GÉNÉRICITÉ : LA TARIFICATION  
SOLIDAIRE DIFFÉRENCIÉE,  
OUTIL POUR UNE  
ALIMENTATION SOLIDAIRE NON  
STIGMATISANTE**

10

**FICHES INITIATIVES :  
EXEMPLES**

17

**Réalisé par RESOLIS :**

Nathan Eryeh--Fort,  
Marie Cosse,  
Henri Rouillé d'Orfeuil,  
Hannah Dutournier,  
Sophie Dupraz

# ALIMENTATION SOLIDAIRE ET TRANSITION ALIMENTAIRE



**François Soulage**  
**Président d'honneur du**  
**Secours Catholique,**  
**Animateur de l'atelier**  
**Précarité alimentaire des EGA**

Dans tous les cas la précarité alimentaire trouve sa source directement ou indirectement dans un manque de ressources pérennes des personnes. C'est pourquoi il est nécessaire d'associer la lutte contre la précarité alimentaire et la recherche d'autres avancées, par exemple dans le domaine de l'insertion sociale. Les initiatives nombreuses repérées sur le terrain, qui résultent de gestes de solidarité, doivent avoir le souci de permettre aux personnes de vivre dignement.

Pour analyser les diverses formes de lutte contre la précarité alimentaire, il faut prendre en compte la diversité des situations personnelles. Ces personnes disposent-elles de ressources financières, même très faibles ? Ont-elles la volonté ou la capacité de participer à des actions communes ?

L'atelier « Lutter contre l'insécurité alimentaire » des États Généraux de l'Alimentation a été l'occasion de rappeler l'importance des formes d'aide alimentaire distributive, du fait de l'explosion des besoins. Mais ce fut aussi l'occasion de rechercher d'autres formes d'aide qui permettent de mieux assurer l'autonomie des personnes et leur capacité de choix.

Les dimensions territoriales et multifonctionnelles ont été largement soulignées et montrent que l'on peut faire preuve en ce domaine de beaucoup d'imagination au service des personnes en précarité alimentaire

La précarité alimentaire est le signe le plus visible des situations de précarité sociale. Elle fait l'objet de multiples initiatives souvent à la base de solutions durables.

La forme la plus directe de lutte contre la précarité alimentaire est la distribution alimentaire gratuite. Cette distribution alimentaire s'adresse à des personnes en très grande précarité, dénuées de ressources financières suffisantes pour payer, même de manière très réduite, des produits alimentaires. Les repas à destination des plus précaires, notamment les personnes SDF, qui par définition n'ont pas accès à une cuisine, entrent dans cette catégorie. La difficulté dans ces situations est de sortir d'une posture d'assistance pour entrer dans une logique d'accompagnement vers des situations plus stables et durables. Mais la situation financière et sociale des personnes rend cette perspective souvent aléatoire. Il faudrait beaucoup plus de moyens d'accompagnement et d'opportunités sociales et économiques pour donner à toutes les personnes en situation de

précarité des perspectives d'insertion durable. L'existence et la nécessité de ces distributions alimentaires est le signe le plus frappant d'une société profondément inégalitaire.

D'autres formes d'intervention font plus appel à la solidarité entre les personnes accueillies et les bénévoles, voire les professionnels de l'accompagnement social. Plus largement ces initiatives d'origine territoriale s'efforcent de donner aux personnes précaires toute leur place dans une communauté et un territoire, bref de les situer dans un contexte et une dynamique d'insertion sociale, voire, pour certaines de ces initiatives, d'insertion professionnelle.

Les épiceries sociales, les ventes de denrées brutes laissent à chacun le choix de son alimentation à des prix très inférieurs aux prix du marché, selon un principe de tarification sociale adaptée aux capacités financières, souvent très modestes, et dans le respect de la qualité des aliments. Cette solidarité se retrouve également dans les structures associatives d'approvisionnement des circuits d'aide alimentaire. Les jardins partagés, lorsqu'ils sont conçus dans un esprit d'accompagnement, sont également des outils de solidarité alimentaire.

Dans ces trois cas, l'attention est portée sur le libre choix des personnes, qui ainsi échappent à toute forme de stigmatisation. Beaucoup d'épiceries sociales sont désormais « solidaires », car elles ouvrent leurs portes à des clients qui achètent les produits aux prix du marché, permettant ainsi de vivre une mixité sociale et de lutter plus efficacement contre la stigmatisation de leur clientèle. La dimension solidaire et de partage s'exprime pleinement dans ces initiatives.

Les supermarchés coopératifs ou les achats groupés répondent à une autre motivation, celle de rechercher l'achat au moindre coût tout en gardant la maîtrise des coopérateurs sur leur alimentation et en général dans une perspective plus écologique et sociétale. Très souvent ces initiatives ont le souci de l'insertion professionnelle des personnes précaires, voire exclues, et, de ce point de vue, sont des lieux de solidarité.

L'émergence de ces initiatives dans de nombreux territoires et au sein de sociétés locales est aujourd'hui significative. Ces initiatives sont souvent portées par ou avec les collectivités territoriales et des associations locales. Elles ouvrent des voies nouvelles et ont un fort potentiel pédagogique. Il est important de les repérer, de les observer et de capitaliser les solutions qu'elles proposent pour nourrir une pédagogie des solutions et de l'échange entre pairs.

Leur essaimage et/ou leur changement d'échelles mérite d'être soutenus et de prendre place dans les plans de développement ou les PAT. Cette rencontre entre, d'un côté, initiatives et acteurs de terrain et, d'un autre côté, mesures de politiques publiques des collectivités est le véritable moteur de la consolidation et de l'accélération des dynamiques de transition, dans un cadre d'inclusion sociale et de démocratie alimentaire.

## L'OBSERVATION INDISPENSABLE D'UN FOISONNEMENT D'INITIATIVES



**Franck Le Morvan**

**Président du groupe de concertation « Prévenir et lutter contre la précarité alimentaire » du Conseil national de l'alimentation, Inspecteur général des affaires sociales**

La politique publique de lutte contre la précarité alimentaire repose aujourd'hui principalement sur l'aide alimentaire, c'est-à-dire la fourniture de denrées aux personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale, assortie de la proposition d'un accompagnement. Pourtant, les deux notions ne peuvent être confondues : la lutte contre la précarité alimentaire poursuit un objectif plus global, qui est de permettre à ces personnes vulnérables, dans le cadre d'outils coconstruits avec toutes sortes d'acteurs publics et privés, d'accéder par elles-mêmes à une alimentation sûre, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante.

Ces outils sont aujourd'hui très nombreux et diversifiés et sont à la croisée de plusieurs champs de l'action publique : l'insertion par l'activité économique, la cohésion sociale et territoriale, la prévention en santé, le développement durable ... on ne peut tenter de les énumérer sans anticiper sur l'objet même de la présente publication. Certains de ces outils sont déployés de longue date, y compris par des acteurs de l'aide alimentaire. Mais, à la différence de celle-ci, il n'existe aucun instrument de statistique publique permettant d'en dresser un tableau global.

Cela explique que le Conseil national de l'alimentation, qui s'est récemment saisi du sujet de la précarité alimentaire, ait souhaité que soit dressé à cette occasion un « état des lieux des solutions complémentaires ou alternatives à l'aide alimentaire dans une optique de prévention, d'autonomie et d'inclusion ». Fruit d'une longue observation de l'innovation sociale, le présent recueil constitue une importante contribution à cet état des lieux.

# Analyse du thème

## Méthodologie

Depuis la création de RESOLIS, il y a plus de 10 ans, le pôle Alimentation responsable et durable (ARD) a repéré plus de 1200 initiatives d'alimentation responsable et durable (IARD) et mesures de politique publique en faveur de l'ARD (MESARD) dans le cadre de collaborations avec les fédérations de collectivités territoriales (telles que Régions de France, la Fédération des Parcs naturels régionaux de France, France urbaine et l'Assemblée des départements de France). Ces repérages, observations et analyses ont été menés le plus souvent dans des territoires-pilotes. Plus de 150 étudiants en projets collectifs ou en stages individuels ont été mobilisés pour appuyer ces missions d'identification des pionniers de la transition agricole et alimentaire. Ces initiatives sont aujourd'hui publiées dans un observatoire en ligne cartographié et valorisées dans des catalogues et publications.

Grâce aux financements du Ministère de la Transition écologique, de la Banque des Territoires - Groupe Caisse des Dépôts et de la Fondation Daniel et Nina Carasso, nous nous sommes attelés en 2021 à construire une nouvelle manière de valoriser nos données en adoptant une démarche thématique. Il s'agit de compléter l'observatoire cartographié par une plateforme de recherche par thèmes, d'usage facile et permettant un accès plus immédiat pour les acteurs de terrain.

En nous basant sur notre patrimoine de données et à la suite d'échanges avec nos partenaires, nous avons dans un premier temps défini 14 thèmes jugés majeurs pour les dynamiques de la Transition agricole et alimentaire (TAA). En fonction de ces 14 thèmes, nous avons élaboré une méthode de filtrage et d'extraction de nos initiatives basée sur notre première grille de caractérisations

développées au fil des ans par le programme ARD (présentées dans notre Guide méthodologique RESOLIS) afin de constituer des échantillons thématiques larges.

Cet exercice d'extraction nous a également permis de faire évoluer la liste des thèmes prioritaires préétablie : trois thèmes ont été sortis de la liste pour être traités plus tard selon une autre approche mieux adaptée, en revanche deux nouveaux thèmes ont été ajoutés : "Agriculture urbaine" et "Promotion de la place des femmes dans la transition"[1].

Ces premiers échantillons ont été passés en revue fiche par fiche, en vue d'épurer les données et de ne sélectionner que les initiatives les plus en lien avec chaque thème. Pour chacun des thèmes, nous avons réalisé une recherche documentaire dans la littérature scientifique et les rapports techniques pour élaborer des typologies permettant de classer les différentes initiatives et les mesures de politique publique selon les types définis, mais aussi de façons parlantes pour les acteurs de terrain et les décideurs locaux. Nous avons ensuite sélectionné un sous-échantillon d'initiatives, présentées dans ce catalogue, en tenant compte de leur valeur d'exemple et de leur capacité à représenter la structuration de la thématique concernée.

Enfin, pour chaque entrée thématique, nous avons choisi une ou une famille d' IARD ou de MESARD pouvant incarner un vaste champ d'application et servir de référence à de nombreux acteurs ou collectivités. Nous l'avons configurée pour devenir « générique », c'est-à-dire extraite des spécificités locales, et se transformer en concept ou modèle pouvant servir de solution à des problèmes rencontrés dans des contextes divers.

[1] Liste actualisée des thèmes : : Transition agroécologique de la production agricole - Lutte contre le gaspillage alimentaire et pour la réduction et la valorisation des déchets - Préservation et valorisation du foncier agricole, installation de nouveaux agriculteurs - Restauration collective locale et durable - Renforcement des circuits alimentaires courts et de proximité - Développement des petites unités de transformation et des filières locales durables - Marques territoriales et qualification de démarches agricoles durables et locales - Solidarité alimentaire et inclusion sociale et professionnelle - Pédagogie, sensibilisation, partage - Initiatives de participation citoyenne et émergences des démocraties alimentaires - Pratiques agricoles pour la préservation et la restauration de la biodiversité cultivée, élevée et auxiliaire - Promotion de la place des femmes dans la transition - Agriculture urbaine

## Solidarité alimentaire et inclusion sociale et professionnelle

---

Espaces d'accueil : Cantines solidaires, cafés associatifs

-

Épiceries solidaires / Supermarchés coopératifs

-

Distribution de repas et collations

-

Vente et distribution de denrées brutes (paniers ...)

-

Solidarité alimentaire et professionnelle en milieu rural

-

Ateliers, formation et autonomisation pour une alimentation saine

-

Insertion professionnelle et sociale par une activité alimentaire

-

Jardins partagés

-

Solutions logistiques



## Explication de la typologie

Rendre accessible une alimentation de qualité pour toutes et tous. Voilà une promesse bien compliquée à tenir dans une société de plus en plus inégalitaire, dans laquelle l'inflation des biens alimentaires a été de 13% de 2015 à avril 2022 (données : France Inflation) et où les produits issus des filières de qualité (agriculture biologique...) sont encore un luxe pour beaucoup de monde. Dans le cadre de la TAA, et pour rejoindre les réflexions de Dominique Paturel[1], la solidarité alimentaire se doit de dépasser le simple cadre de l'aide alimentaire. De nombreux acteurs se mobilisent pour répondre à ces problèmes.

L'essentiel de l'aide alimentaire repose sur la distribution d'aliments. Celle-ci est essentielle pour la majeure partie des 6 à 7 millions de personnes qui sont en situation de précarité alimentaire. Néanmoins, à côté du modèle distributif classique, on peut observer l'émergence de très nombreuses initiatives issues des territoires et portées par des collectivités et/ou communautés urbaines ou rurales

Des initiatives repérées et valorisées par RESOLIS ont comme cœur de leur action la solidarité alimentaire et l'inclusion en lien avec une activité alimentaire des citoyens en difficulté. Nous en avons repéré 128 au sein de notre base de données. L'analyse de cet échantillon thématique et des modes d'action de ces initiatives fait apparaître une typologie de 9 types principaux :

- Un quart des initiatives développe des actions d'insertion professionnelle et sociale. Ce sont des initiatives majoritairement portées par des associations proposant un travail aux personnes éloignées de l'emploi ou en situation de handicap. Ces travaux d'insertion recouvrent le maraîchage, le jardinage et la gestion du jardin, des activités de transformation (et notamment de transformation d'inventus) mais aussi des activités de restauration (cuisine, service) dans des

établissements intégrés dans des circuits commerciaux alimentaires de proximité.

- 15% des initiatives du thème ont pour objectif de vendre et de distribuer des denrées brutes. Cela s'effectue souvent sous la forme de paniers contenant des produits bio et/ou locaux. Un accent est mis sur la nécessité de fournir des produits de qualité à des citoyens en situation de précarité. Ces derniers sont souvent invités à participer au fonctionnement de la structure.
- D'autres initiatives réalisent une transformation en cuisinant des produits alimentaires avant de les distribuer, ce qui est nécessaire pour les personnes SDF, qui ne disposent pas de cuisines. Les bénéficiaires peuvent donc avoir accès à des repas chauds dans un cadre convivial.
- Les épiceries sociales et solidaires sont des espaces majeurs de la solidarité alimentaire. Elles proposent une tarification sociale pour les personnes dans le besoin. Dans le cadre de la TAA, elles s'approvisionnent en partie de produits locaux. Elles sont aussi importantes pour la lutte contre le gaspillage alimentaire ainsi que pour la démocratie alimentaire.
- Il existe des initiatives proposant des solutions logistiques pour le développement ou l'amélioration de la solidarité alimentaire. Ces solutions peuvent être des plateformes numériques de mise en lien entre acteurs (donateurs, distributeurs, bénéficiaires...) ou des intermédiaires pour la coordination des acteurs ou l'acheminement des produits.
- Nous avons créé un sous thème regroupant les activités d'accompagnement vers une alimentation saine. En effet, proposer des produits de qualité n'est pas suffisant, une pédagogie pour une alimentation saine et responsable doit pouvoir être proposée aux personnes fragiles afin qu'elles puissent devenir autonomes sur le plan de l'alimentation. Les actions sont des ateliers de cuisine, de nutrition ou de contrôle du budget.

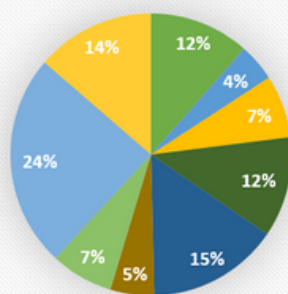
[1] Synthétisées dans – Paturel « Pour une réforme de nos solidarités alimentaires », 2019  
[https://www.chaireunesco-adm.com/IMG/pdf/solidarites\\_alimentaires\\_sowhat9\\_fr.pdf](https://www.chaireunesco-adm.com/IMG/pdf/solidarites_alimentaires_sowhat9_fr.pdf)

- La solidarité alimentaire est souvent proposée par la mise à disposition d'une alimentation en quantité suffisante et si possible de qualité. Cependant un autre volet est proposé par certaines initiatives : le jardinage. De nombreux jardins partagés ont été créés à destination des personnes défavorisées. C'est un espace de nature permettant de réaliser une petite production alimentaire et de créer du lien social.
- Nous avons décidé de créer un sous thème spécifiquement sur la solidarité alimentaire et professionnelle dans le milieu rural. En effet, du fait du contexte socio-spatial différent de la ville, les initiatives de la solidarité alimentaire à la campagne doivent

avoir des capacités de mobilité plus importantes, mais elles peuvent aussi bénéficier d'une proximité avec le monde de la production agricole, notamment maraîchère. Aussi, certaines initiatives recouvrent les initiatives de solidarité professionnelle pour un accompagnement de la gestion des exploitations agricoles lors de phases difficiles.

- Le dernier sous thème porte sur les espaces nourriciers d'accueil. Sous forme de cantines, de cafés ou de restaurants, ces espaces permettent de se nourrir de manière équilibrée et peu coûteuse et de fréquenter un lieu de rencontre et de discussion créant du lien social.

### Répartition des initiatives par sous-thèmes



### Analyse de l'échantillon - Identité des initiatives

Les initiatives classées dans ce thème contribuent à la solidarité alimentaire et à l'insertion professionnelle et sociale d'un public fragile, généralement éloigné de l'emploi.

La solidarité alimentaire promue par les initiatives repérées par RESOLIS permet d'améliorer l'accès à une alimentation suffisante, de qualité et diversifiée pour l'ensemble des citoyens grâce à une entraide citoyenne pouvant être appuyée par certains établissements publics et privés.

Au-delà de l'accès à l'alimentation pour les citoyens dans le besoin, une attention particulière à l'insertion sociale, voire

professionnelle, est souvent mise en avant. De nombreuses initiatives s'appuient sur les emplois d'insertion pour faire vivre leurs activités. Ces activités participent aussi à la création d'espaces de liens sociaux.

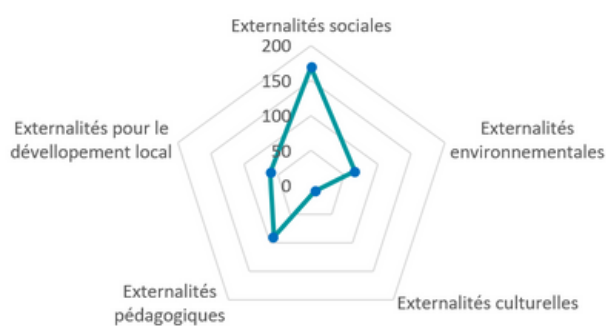
Outre la lutte contre la précarité alimentaire, les initiatives de notre échantillon thématique poursuivent des objectifs connexes. Ceux-ci sont pour 43% d'entre eux de nature sociale : aide et insertion de personnes en difficulté, création et renforcement du lien social et amélioration de la santé grâce à une alimentation saine.

Le monde associatif est majoritairement porteur des initiatives de solidarité alimentaire et d'insertion. Ces associations travaillent souvent avec des producteurs locaux pour participer à la reterritorialisation du système alimentaire, et plus particulièrement à l'organisation de l'aide alimentaire. Elles participent parfois à la production de produits destinés à cette aide dans des jardins ou de petites exploitations maraichères.

Un travail important est aussi réalisé en lien avec les communes et par les CCAS (Centre Communal d'Action Sociale). Les collectivités peuvent appuyer les associations en matière de logistique (locaux, camions...), et de financement (subventions) ou de communication.

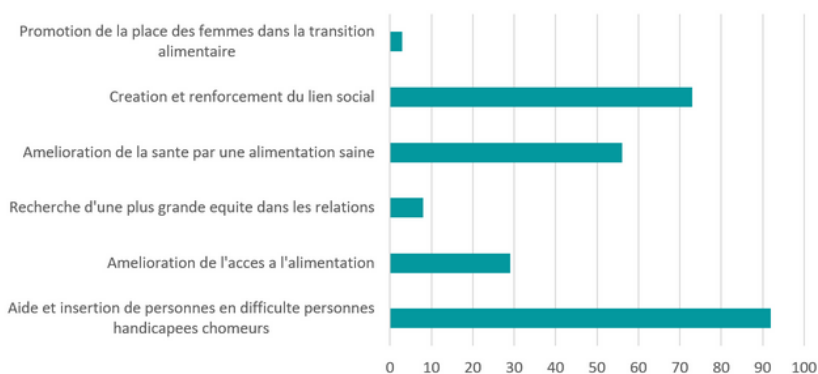
Les collectivités sont aussi porteuses d'initiatives dans le cadre d'actions locales pour participer à l'aide alimentaire. Des programmes politiques sont portés pour accompagner ces actions.

### Objectifs recherchés

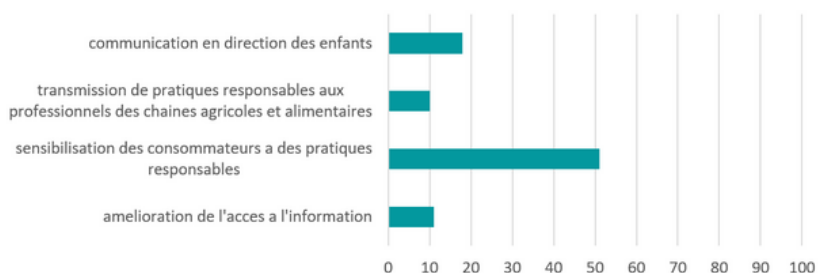


*L'échelle de 0 à 200 correspond au cumul du nombre d'externalités poursuivies par l'ensemble des initiatives liées au thème*

### Les externalités sociales



### Les objectifs pédagogiques



*L'échelle de 0 à 100 pour ces graphiques correspond au cumul du nombre d'externalités sous-thématiques (développement local, environnementales et sociales) poursuivies par l'ensemble des initiatives liées au thème*

## Retours d'expérience des porteurs d'initiatives

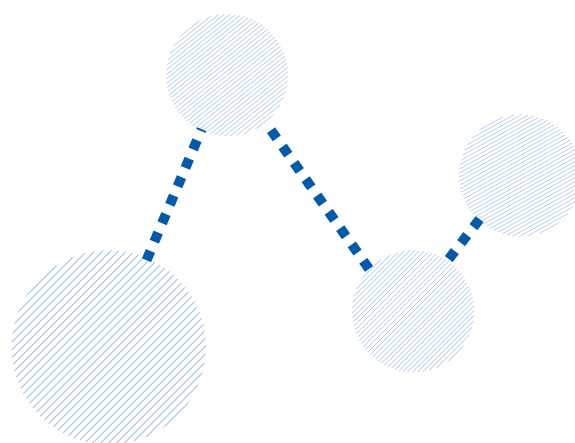
L'analyse d'un échantillon représentatif de 128 initiatives de « Solidarité alimentaire et inclusion sociale et professionnelle » permet de comprendre les difficultés rencontrées dans la mise en place des initiatives, mais aussi les solutions trouvées et les facteurs de réussite, tels que décrits par les porteurs de projets.

Les principales difficultés rencontrées sont d'ordre **technique, logistique et spécifique de l'aide alimentaire**. L'approvisionnement est la source d'incertitude et de complication la plus citée. Les organisations multiples de l'aide ont souvent des difficultés à collaborer. De plus, l'approvisionnement peut être irrégulier, voire « aléatoire » selon les types, notamment pour les invendus alimentaires. Il y a aussi une grande variabilité des volumes qui rend toute projection de travail et d'organisation compliquée. Pour les structures préparant des repas, la planification est complexe. Pour répondre à cela, des associations achètent des denrées chez des grossistes pour compléter, stockent des aliments par la congélation ou multiplient leurs partenaires fournisseurs pour diminuer le risque d'un approvisionnement insuffisant ou trop peu diversifié. Enfin, les différents horaires imposés (pas forcément adaptés aux bénévoles), ou le matériel nécessaire (véhicule, espace de stockage...) compliquent la logistique. La mise à disposition de locaux par la municipalité est un facteur de réussite d'initiatives évoqué plusieurs fois.

Une autre difficulté est le respect des normes d'hygiène et de sécurité, très réglementées dans le domaine de l'alimentation. Appliquer des règles au quotidien nécessite que les employés et les bénévoles soient formés à la maîtrise des questions sanitaires.

Un autre thème souvent évoqué est **le travail des bénévoles et des salariés**. On observe que les initiatives connaissent un fort turn-over de bénévoles qui n'aide pas à stabiliser ces initiatives. Néanmoins, l'implication des bénévoles est souvent notée comme un facteur de réussite, surtout si elle peut s'appuyer sur le travail d'un ou de plusieurs salariés.

**La participation à un réseau d'échanges** à l'échelle local, régional ou national est soulignée comme très importante pour trouver des solutions aux problèmes mentionnés. Des coordinations locales ou départementales sont souvent nécessaires pour imaginer et mettre en œuvre des solutions aux difficultés techniques et logistiques.



## La tarification solidaire différenciée, outil pour une alimentation solidaire non stigmatisante

Dans une volonté de raccourcissement des chaînes d'approvisionnement de l'aide alimentaire, de montée en gamme des produits proposés mais aussi d'une formule moins stigmatisante, une tarification sociale permet d'adapter les prix des aliments aux revenus des consommateurs. Différentes formes de solidarité financière – celle portée par d'autres consommateurs plus fortunés, ou plus largement celle canalisée par des associations privées ou par des instances publiques – se substituent aux déficits de paiement des consommateurs en situation de précarité économique.

Au sein de cette famille d'initiatives pratiquant un mécanisme de tarification sociale, nous avons choisi de mettre en valeur celles qui reposent sur une solidarité entre clients bénéficiaires et clients solidaires, qui pratiquent une « tarification solidaire différenciée ».

Nous nous appuyons sur 6 initiatives françaises repérées et analysées par RESOLIS, ainsi que sur les enseignements de l'initiative de « Sécurité Sociale Alimentaire » mis en place à Dieulefit.[1]

Les paniers solidaires de Soli'Gren à Grenoble

Solid'Arles, un point de vente combinant la lutte contre l'exclusion alimentaire et l'aide aux agriculteurs en difficulté

Les Amis du Zeybu de la ville d'Eybens (France) et leur monnaie le « Zeybu Solidaire »

Les Filets Solidaires du CCAS d'Angers

EPISOL: une épicerie solidaire pour tous sur le territoire de Grenoble

L'Epso, épicerie sociale et solidaire à Montpellier

### Définition

La tarification solidaire différenciée, pratiquée dans le cadre de l'aide alimentaire, permet la vente de produits alimentaires, choisis à l'étalage ou livrés dans des paniers, selon des prix qui varient selon des critères sociaux. Dans ces initiatives, on distingue deux types de clients :

- Les **clients bénéficiaires** qui peuvent acheter les produits à des prix inférieurs aux prix du marché.
- Les **clients solidaires** qui achètent les produits à des prix supérieurs aux prix du marché pour compenser (totalement ou en partie) les prix bas proposés aux clients bénéficiaires.

[1] « Dans la Drôme, on expérimente la « Sécu » de l'alimentation », Enzo Dubesset (Reporterre), 11/01/2022

Elle se différencie de la tarification sociale qui propose seulement la vente de produits à prix bas pour les bénéficiaires sans faire participer d'autres consommateurs. La principale motivation de la mise en place de la tarification différenciée est l'inclusion des bénéficiaires de ces aides sociales dans des circuits de vente classiques, pas uniquement utilisés par les personnes précaires.

Ce concept est généralement mis en place par des associations dans le cadre d'épiceries sociales et solidaires ou de ventes de paniers solidaires. Les collectivités utilisent cependant de plus en plus cette pratique en complément ou en remplacement du système de distribution d'aide alimentaire classique.

## Comment ça fonctionne ?

### **Définir les clients bénéficiaires**

Les structures proposant l'aide alimentaire choisissent les publics cibles bénéficiaires de leurs services. Selon leurs moyens, leurs organisations, leurs stocks disponibles de produits et leurs choix politiques, différentes formules sont possibles.

- **Bénéficiaires issus de l'accompagnement social.** Un client bénéficiaire peut-être défini par son parcours dans l'accompagnement social institutionnel. La structure d'accompagnement sociale (Centre Communal d'Action Sociale, associations à mission de service public, CAF...) et la structure de solidarité alimentaire se mettent d'accord sur les caractéristiques du public cible. Les assistants sociaux renvoient ainsi les personnes dans le besoin, souvent éligibles aux minimas sociaux, vers l'aide alimentaire. La structure possède donc une liste de bénéficiaires fournis par les services sociaux. Ce choix permet de toucher largement les habitants les plus fragiles déjà accompagnés par les services sociaux. Ce sont des publics qui ne se mettent pas spontanément en lien avec la structure d'aide. Les personnes accompagnées sont plus régulières dans leur relation avec le service.

- **Bénéficiaires sur justificatif.** La structure peut donner un statut de bénéficiaire à toute personne munie d'un justificatif comme une carte étudiante, un justificatif de chômage... Cette forme permet une facilité d'organisation pour la structure d'aide. Cependant, elle peut être très intrusive dans la vie des bénéficiaires lors de la demande de justificatifs qui peuvent relever de l'intime. Pour les critères sociaux, il peut suffire de présenter un justificatif de quotient familial.

- **Bénéficiaires sans besoin de justification.** Les personnes dans le besoin peuvent aussi elles-mêmes se définir bénéficiaires. Cela peut passer par une demande de « carte d'adhérent bénéficiaire » à la structure, ou de manière plus légère, par la signification lors du paiement de la volonté d'être bénéficiaire. Cela permet de toucher les personnes hors du circuit de l'accompagnement social, ainsi que d'éviter pour les personnes ne le souhaitant pas, de passer par ce circuit.

### **Les variantes de la tarification solidaire différenciée**

- **Tarif fixe.** Premièrement, il y a la possibilité de définir simplement plusieurs tarifs différents (bénéficiaire social, étudiant, plein tarif, tarif solidaire...). Le calcul se fait en pourcentage à la caisse. Par exemple 50% du tarif plein pour les clients bénéficiaires, 120% de ce tarif pour les clients solidaires, c'est-à-dire pour le tarif solidaire...
- **Tarif indexé.** Ces tarifs différenciés peuvent être indexés sur le prix producteur et sur le coût des charges de l'association. L'association Solid'Arles avait mis en place un système de coefficient basé sur ces coûts : 1.01 du prix producteur pour les clients bénéficiaires et 1.38 pour les clients solidaires, correspondant au prix producteur ajouté des coûts de fonctionnements. Cela permet une transparence budgétaire.

- **Tarif via une monnaie alternative.** C'est le mode le plus intéressant de tarification dans le domaine de la solidarité alimentaire. Dans une épicerie ou un réseau d'épicerie, il est possible de créer une monnaie alternative. Pour obtenir cette monnaie, il faut l'échanger avec des euros. Les clients bénéficiaires possèdent un taux de change avantageux par rapport aux clients solidaires. Cela a comme conséquence que tous les clients achètent au même prix de la monnaie alternative les produits dans l'épicerie. Cet anonymat permet d'éviter un sentiment de gêne, voire de honte lors des actes d'achats en public.

### ***Une tarification différenciée, quels prix fixer ?***

Le choix du prix de la vente est crucial pour les clients comme pour la structure. Il existe plusieurs modèles économiques qui peuvent se combiner :

- **Modèle d'indépendance économique.**

Pour établir un prix de base et/ou de référence, il faut s'entendre avec les producteurs locaux ou les grossistes. Pour être solidaire aussi avec ces producteurs, qui ont des petites surfaces et un fort souci de la qualité de leurs productions, il faut inclure une rémunération décente de leur travail. Il faut ensuite fixer des tarifs différenciés autour de prix de référence : plus bas pour les clients bénéficiaires et plus haut pour les clients solidaires. Dans ce modèle sans subvention publique ou privées, les pourcentages de baisse et de hausse des prix sont définis en fonction de l'équilibre général du système de vente et de la proportion entre les différentes catégories de clients. Cela fonctionne pour les épiceries, les libres-services, comme pour les paniers.

Pour les dons alimentaires, seuls les coûts de fonctionnement sont à prendre en compte, alors que les produits vont uniquement à destination des clients bénéficiaires.

Le financement de ce modèle bénéficie du travail bénévole et des emplois d'insertion subventionnés.

- **Modèle construit avec des subventions publiques et/ou privées**

Le tarif choisi peut être diminué s'il y a des subventions de la part des collectivités territoriales ou des financements de fondations et mécènes privés. La subvention permet généralement un co-financement des produits avec les clients bénéficiaires. Les clients solidaires payent un peu plus pour couvrir les frais de fonctionnement de l'association.

Par exemple, pour un panier acheté 10€ de produits locaux et/ou bios, il peut être revendu 5€ si les subventions permettent d'apporter 5€ par panier. Grâce à la tarification solidaire différenciée, ce même panier peut être vendu à 12€ aux clients solidaires.

### ***Les modules pouvant être mis en place***

- **Adhésion à l'association et carte client**

Les clients peuvent adhérer à l'association et avoir une carte nominale. Cette adhésion et cette carte indiquent la tarification à laquelle ils ont droit. Dans une démarche de lutte contre la stigmatisation, la carte peut juste avoir un numéro, un code barre ou un QR code sécurisé afin de ne pas rappeler le statut précaire des bénéficiaires. Cette carte facilite l'organisation pour les salariés et bénévoles de la structure lors de la vente.

- **Travail bénévole, travail salarié**

Dans les associations de la solidarité alimentaire, une part importante du travail est bénévole. Cependant, le recrutement d'un ou de plusieurs salariés est généralement une source de stabilité importante voire un moteur pour l'association. Le premier salarié doit pouvoir avoir un CDD ou un CDI. Les autres employés peuvent cependant avoir d'autres types de contrats, aidés ou non par l'État tels que les contrats d'insertion ou les contrats de service civique (en privilégiant les contrats de 20h / semaine).

- **Chèques « solidarité »**

La structure peut mettre en place des chèques « solidarité ». Des collectivités ou autres associations peuvent acheter ces chèques à la structure afin de fournir une aide alimentaire à leurs bénéficiaires. Une réflexion est en cours pour que de tels chèques solidaires soient aussi des chèques Alimentation durable.

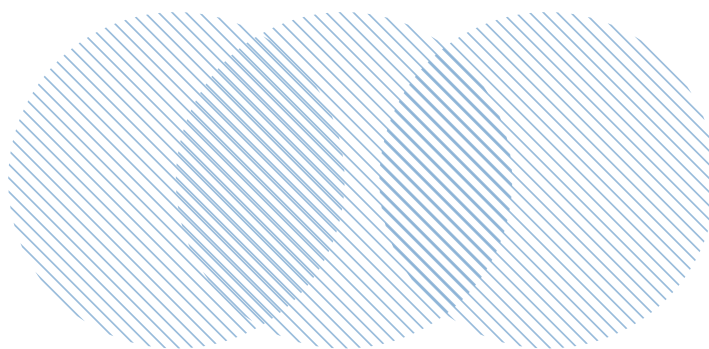
***Une tarification productrice d'autres externalités positives***

La tarification solidaire peut développer d'autres impacts positifs. Elle peut devenir doublement ou triplement solidaire pour l'économie, l'environnement ou la société. Elle peut devenir un outil favorisant la durabilité, l'inclusivité, le développement de l'économie locale, c'est-à-dire servir les principaux piliers de la transition agricole et alimentaire. Elle peut aussi se situer dans une stratégie plus large que le strict besoin alimentaire de personnes en situation de précarité, notamment dans le cadre de démarches d'éducation populaire : formation à la cuisine, à la nutrition, à la gestion de budget, à l'accès aux droits.

### **S'approvisionner localement**

5 des 6 initiatives valorisées s'approvisionnent localement. Les structures porteuses de ces initiatives peuvent être en lien avec des producteurs, souvent des maraichers, pour s'y approvisionner en partie ou en totalité. Les structures peuvent aussi s'appuyer sur le réseau des Jardins de Cocagne. Les producteurs peuvent vendre à la structure avec des tarifs rémunérateurs, avec une remise, ou sous forme de don (notamment lorsqu'il y a des invendus...).

Lorsque l'approvisionnement n'est pas réalisé en totalité en circuit court, les circuits plus classiques sont utilisés pour compléter les stocks, tels que les dons des particuliers, de la grande distribution, des banques alimentaires ou par des achats chez des grossistes.



## La tarification solidaire permet de répondre à différents enjeux

L'aide alimentaire n'est possible que par les dons et les subventions, ce qui peut rendre fragile la pérennité de l'action.



La mise en place de ce mode de tarification permet de faire participer des clients solidaires dans le cadre de leurs achats pour permettre le financement d'actions d'alimentation solidaire. Les structures sont donc moins dépendantes de l'aléa des dons et des subventions.

Les produits proposés dans l'aide alimentaire classique peuvent souvent être des produits de basse qualité, boudés par une majorité des consommateurs



Le concept permet de fournir des aliments de qualité à des publics pas ou peu solvables.

L'aide alimentaire classique se présente comme des distributions gratuites. La gratuité et, surtout, le sentiment d'assistanat sans contreparties sont souvent mal perçus et mal vécus.



Cette tarification permet de faire rentrer le bénéficiaire dans un processus d'achat dans un magasin et lui permet de participer financièrement, même très modestement, mais aussi de participer à la production, à la distribution, voire à la gouvernance de l'association porteuse

Les produits proviennent majoritairement d'une agriculture dite agro-industrielle et d'industries agro-alimentaires.



Grâce à la volonté des producteurs et aux travaux des réseaux tels que Les Jardins de Cocagne, les approvisionnements sont en majorité issus de circuits courts, d'exploitations agricoles de type agroécologique ou biologique, de transformation dans le cadre de filières locales.

## La sécurité sociale de l'alimentation

A Dieulefit, un marché de plein vent utilise aussi une tarification solidaire avec la création d'une caisse pour stocker les marges ou les pertes réalisées entre le tarif solidaire et le tarif dit « accessible ». Cette initiative s'appuie sur le concept de la sécurité sociale de l'alimentation.

Portée par de nombreux acteurs de l'alimentation, la sécurité sociale de l'alimentation développe l'esprit du système de sécurité sociale, mis en place en 1945 par Croizat et Laroque. Grâce à des systèmes de cotisation et/ou à des appuis publics, chaque citoyen mineur ou majeur, se verra affecter d'un budget de 150€ par mois dédié à l'alimentation. L'idée est de mettre sur pied un système dit universel, doté d'instances de gouvernance démocratique. Pour en savoir plus : [www.securite-sociale-alimentation.org](http://www.securite-sociale-alimentation.org)

## Les chèques Alimentation durable

Autre proposition en cours de réflexion, la formule des chèques Alimentation durable permettraient à tous de pouvoir avoir accès à des produits de qualité (à définir, par exemple de proximité, de qualité, bio, durable...) via des magasins conventionnés. De tels chèques seraient accessibles par tout le monde selon un principe de tarification différenciée : au prix d'achat réel pour les consommateurs solvables, à des prix sociaux, voire gratuitement, pour des personnes à faibles revenus. Il s'agit également d'un système universel, de par son ouverture à tous, mais ne bénéficiant d'une aide que pour des publics le nécessitant - la formule a été étudiée pour des publics précaires, notamment pour les nouveaux publics en difficulté comme une partie du public étudiant. Outil de la lutte contre la précarité et pour la qualité, ces chèques peuvent également devenir une forte mesure de politique agricole dans la mesure où elle peut soutenir des producteurs et des produits qui s'efforcent de faire avancer la transition agricole et alimentaire, à savoir la reterritorialisation du système alimentaire et la mutation agroécologique de la production agricole.

## Les bénéfices et externalités positives pour le territoire



Création et renforcement  
du lien social



Amélioration de l'accès à  
l'alimentation



Sensibilisation des  
consommateurs



Amélioration de la santé par  
une alimentation saine



Recherche d'une plus grande  
équité dans les relations

## Analyse des freins et leviers d'action d'après l'échantillon

### **Difficultés et obstacles identifiés par les initiatives**

- Des difficultés ont été rencontrées dans l'approvisionnement et la logistique (mauvaise récolte, pas de camions disponibles...)
- Le manque de soutien politique et de financements sont des freins rencontrés par certaines initiatives. Des projets innovants ont dû être mis sur attente ou arrêtés pour cette raison.
- Le travail des initiatives repose en grande partie sur un travail bénévole, pas toujours professionnel et parfois irrégulier
- Il y a aussi une difficulté pour faire participer les bénéficiaires via un renversement des relations aidants-aidés ou juste dans la participation bénévole des associations pour contribuer à leur fonctionnement et à leur pérennité.

### **Solutions, leviers et facteurs de réussite**

- L'embauche d'un animateur est un levier puissant pour accompagner le travail bénévole. Travail bénévole qui, bien que difficile, est source de moments de fortes convivialités.
- La fermeture de la structure quelques semaines, à des périodes stratégiques, peut permettre de faire diminuer les coûts, de rester dans les budgets annuels et de donner une période de repos aux bénévoles
- Le développement d'une plateforme numérique pour la gestion interne a été un fort levier pour répondre aux difficultés de fonctionnement pour une initiative valorisée.
- Construire une synergie locale, participer à divers événements et se faire connaître via la presse ou les journaux municipaux aident grandement les structures dans leurs actions

## Bibliographie

Ramel et al., « Se Nourrir quand on est pauvre. Analyse et ressenti de personnes en situation de précarité. », *Revue Quart Monde*, n°25, 2014.

Direction Générale de la Cohésion Sociale, « Etude qualitative sur les épiceries sociales et/ou solidaires (concept et fonctionnement) », 2017.

<b>ESPACES D'ACCUEIL : CANTINES SOLIDAIRES, CAFÉS ASSOCIATIFS ...</b>	<b>18</b>
<b>EPICERIES SOLIDAIRES / SUPERMARCHÉS COOPÉRATIFS</b>	<b>21</b>
<b>DISTRIBUTIONS DE REPAS ET COLLATIONS</b>	<b>26</b>
<b>VENTES ET DISTRIBUTIONS DE DENRÉES BRUTES (PANIERS ...)</b>	<b>29</b>
<b>SOLIDARITÉ ALIMENTAIRE ET PROFESSIONNELLE EN MILIEU RURAL</b>	<b>35</b>
<b>ATELIERS, FORMATION ET AUTONOMISATION POUR UNE ALIMENTATION SAINE</b>	<b>38</b>
<b>INSERTION PROFESSIONNELLE ET SOCIALE PAR UNE ACTIVITÉ ALIMENTAIRE</b>	<b>41</b>
<b>JARDINS PARTAGÉS, ANIMATIONS AUTOUR DU JARDIN</b>	<b>48</b>
<b>SOLUTIONS LOGISTIQUES</b>	<b>51</b>

## La cantine 111 : un restaurant au service des associations, tremplin d'insertion, ouvert à tous et en cogestion



La cantine 111 est une association créée en 2018 par Julie Dupin à Châlons-en-Champagne. C'est un lieu convivial accueillant des activités sociales, culturelles, solidaires et environnementales, le tout dans le cadre d'un restaurant associatif. Véritable outil au service des associations, la cantine met à disposition une cuisine professionnelle et un espace de 200 m2 en cogestion, et ouverts à tous.

### AUTEUR(S)

**DUPIN JULIE**  
lacantine111@hotmail.fr  
Fiche rédigée par **Victoire Labbé**

### PROGRAMME

Démarrage: 2018  
Lieu de réalisation: Champagne-Ardenne  
Origine et spécificités du financement : Région Grand Est + Fondation AG2R et MACIF + Champagne-Ardenne Active

### ORGANISME(S)

**LA CANTINE 111**  
Châlons-en-Champagne - 51000  
111 Avenue de Paris  
5 Salariés / 2000 Adhérents



### COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

01/12/2020

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Universel

Type d'action

Consommation Alimentation solidaire

Localisation

France Grand Est Marne

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

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

Sociaux Création et renforcement du lien social

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

### ORIGINE ET CONTEXTE

Julie Dupin a une formation d'éducatrice spécialisée. Après sa participation à la création à Paris, de "la nouvelle Rôtisserie", un restaurant alternatif, autogéré et associatif, ayant pour but de soutenir les associations sociales, solidaires et culturelles en mettant à disposition un espace disponible, elle décide d'essaimer le concept à Châlons-en-Champagne.

Par son expérience professionnelle et personnelle, elle remarque l'absence de dynamisme dans la ville et le manque de volonté de rendre plus attractif le territoire. Ainsi en s'adaptant à ce dernier, elle a décidé de le faire revivre en exploitant les ressources locales : sociale, culturelle, alimentaire, ... L'association s'est implantée sur le quartier rive gauche de Châlons avec comme volonté de dynamiser ce territoire et de travailler à une meilleure image de celui-ci. C'est une association indépendante et qui a créé son projet en toute autonomie. La cantine a vu le jour il y a maintenant 2 ans après l'acquisition des locaux.

## OBJECTIFS

Créer un espace pour tous, qui exclut toutes formes de discrimination  
Être un tremplin pour l'insertion de personnes en difficulté (cuisine, service)  
Créer un lieu convivial, chaleureux, qui permet de créer du lien social  
Permettre à des associations d'exercer leurs activités, de se développer  
Réussir la cogestion du lieu par les associations partenaires  
Valoriser les producteurs locaux  
Donner accès à une alimentation saine pour tous  
Sensibiliser les personnes à la consommation de produits sains et au gaspillage

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

L'association est composée d'une équipe de 5 salariées (3 temps plein, 1 temps partiel et 1 mi-temps), de 2 stagiaires et de bénévoles. Les stagiaires sont en cuisine ou au service et l'association accueille des personnes (majoritairement des jeunes) en difficulté pour leur permettre d'acquérir une expérience professionnelle ; elle sert de tremplin pour leur insertion dans la vie active.  
Même si chaque personne possède un rôle bien défini au sein de la structure, ils sont tous polyvalents et capables de venir en aide à chaque pôle.

### Cantine du midi

Préparation de repas avec des produits frais, locaux et bio (à 90%) achetés directement chez les producteurs. Chaque menu est unique et dépend des produits de saison.

Il n'y a que très peu de déchets, les restes sont utilisés et transformés pour créer un autre menu et les biodéchets vont aux deux composteurs et aux poules.

Partenariats avec plusieurs producteurs locaux : 4 maraîchers, producteur de pain, de bière, ...

Mise en place du principe du repas « suspendu » : Le client peut commander plus de repas que ce qu'il consommera. Le ou les repas restants reviendront à des personnes dans le besoin en partenariat avec les structures qui accompagnent les publics en difficulté sociale ou sans papier.

Week-end : lieu réservé aux associations: organisation de repas, d'événements pour rapprocher les personnes, faire connaître les initiatives locales, ...

### Evénements

Brunchs : 1 dimanche par mois. Les ateliers de cuisine ont pour but de faire venir des familles pour les sensibiliser de manière ludique au développement durable.

Ateliers éducatifs : autour du développement durable et de la cuisine.

### Expositions

Soirées festives : concerts, projection de film...

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

2000 adhérents: population locale a très bien reçu l'association, un mois après l'ouverture de la cantine 111, leur notoriété avait déjà fortement augmenté.

Chaque jour, 30 à 45 personnes pour la cantine du midi (peut aller jusqu'à 60 personnes)

Beaucoup de sollicitations de partenaires extérieurs pour pouvoir collaborer avec la cantine 111 (artistes, associations, ...)

Plats à emporter depuis le mois de juillet

## ORIGINALITÉ

La cantine 111 est une association fondée sur une logique de coopération, c'est par la dynamique partenariale que celle-ci a acquis sa notoriété. Le concept de mise à disposition d'un restaurant équipé à des associations est inexistant sur le triangle marnais. Il y a une réelle volonté d'inclure toutes les personnes au sein de la structure sans distinction aucune et de créer un lieu convivial.

## **PARTENARIAT(S)**

Partenaires opérationnels :

Producteurs locaux dont la Fabule pour la bière (dont Julie Dupin est associée)

15 associations culturelles, sociales, ...: RSF, Vert Solidaire, Mission locale, etc.

Partenaires financiers :

Gagnant du concours régional de l'Economie Sociale et Solidaire : aide financière pour le projet

Fondation AG2R et MACIF

Champagne-Ardenne Active : fonds d'avancement pour accompagner les projets d'économie solidaire

Aide à l'emploi du Grand Est

## **RETOUR D'EXPÉRIENCE**

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

Techniques pour l'installation : faire appel à différents organismes (service vétérinaire, l'urbanisme,...)

Financier : au début de projet, il est complexe de convaincre les acteurs

Pas de portage politique : pas de soutien de la mairie de Châlons-en-Champagne alors que l'association est devenue un acteur important du territoire

Impact du Covid :

Impact important du COVID : Fermeture de la cantine 111

Accompagnement grâce au dispositif associatif : cabinet pour aider pour la comptabilité, la stratégie à mettre en place

Emprunt à la banque pour couvrir les besoins et aides des fondations

Début juillet, mise en place des plats à emporter

Organisation de repas visuel pour la rentrée (projection de film pendant le repas)

Diffusion des clips des musiciens puisque impossibilité de représentation physique

### **Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :**

Préparation du projet pendant un an

Aller à la recherche de financeurs

### **Améliorations futures possibles :**

Evolution de l'initiative dans le temps : Perspectives de changement d'échelle ou d'agrandissement

Poursuivre sur leur lancée

Aujourd'hui pas volonté de s'agrandir ou d'essaimer le projet, la cantine souhaite stabiliser son mode de fonctionnement et assurer sa pérennité avant tout. Mais la volonté de transmettre est forte : beaucoup d'échanges, de conseils avec d'autres structures/personnes. L'association fait notamment partie du réseau des cafés culturels et cantines associatifs (« un réseau pour échanger, partager des idées, des questionnements et se nourrir de l'expérience de chaque café et cantine »)

## EPISOL: une épicerie solidaire pour tous sur le territoire de Grenoble



Afin de faire face à la montée de la « précarité intermédiaire », un collectif d'associations et le CCAS de Grenoble se sont unis pour créer EPISOL en juin 2015, une épicerie solidaire ouverte à tous, mais avec des prix différenciés selon les budgets. La solidarité ne s'arrête pas qu'aux clients, car EPISOL emploie en parallèle des salariés en insertion et souhaite travailler avec des producteurs en circuit-court pour soutenir l'économie locale.

### AUTEUR(S)

**ODIER PHILIPPE**  
episol@episol.fr

Fiche rédigée par **Emeline Brun**

### PROGRAMME

Démarrage: Mai 2015  
Lieu de réalisation: Grenoble  
Budget: 165000  
Origine et spécificités du financement : 120 000 € de dons de particuliers, 35 000€ de financements publics et 10 000 € de la fondation Transdev

### ORGANISME(S)

**EPISOL**  
Grenoble - 38000  
2 rue Joseph Fourier  
2 Salariés / 30 Bénévoles / 700 Adherents

### COMITÉ DE LECTURE

#### 📅 Date de lecture de la fiche

16/10/2015

#### Appréciation(s) du comité

Expérience récente, en attente de résultats

Innovant !

#### Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Établissement public Etablissement public

#### Bénéficiaires

Universel

#### Type d'action

Consommation Alimentation solidaire

#### 📍 Localisation

France

Auvergne-Rhône-Alpes

Isère

#### Domaine

Emploi et insertion

Participation, gouvernance

Pauvreté, précarités

Alimentation

Exclusion et isolement

#### Envergure du programme

Locale

#### Type d'acteur

Distributeur

#### Type d'objectif

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

**Sociaux** Amélioration de l'accès à l'alimentation

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

**Développement local** Création de dynamiques économiques

## ORIGINE ET CONTEXTE

Le constat de base est parti du Diaconat Protestant. Gérant une distribution alimentaire caritative, l'association a constaté l'augmentation des demandes d'aide provenant de personnes en « précarité intermédiaire », c'est-à-dire qui ne sont pas en grande précarité (et donc non éligibles aux aides caritatives), mais qui sont en difficulté financière. Il fallait donc réfléchir à un outil plus adapté à ce type de population : l'épicerie solidaire. Le CCAS, qui portait également une réflexion sur le sujet, s'est joint au projet de création d'une épicerie solidaire.

La partie "magasin" est opérée par un partenaire et emploie 1 personne en CDI et 3 en insertion.

## OBJECTIFS

4 objectifs :

- Avoir un lieu de vente de produits alimentaires ouverts à tous mais avec une tarification alimentaire différenciée, adaptée au budget de chacun
  - Favoriser dans les activités salariées la mise en place d'insertion par l'activité économique (1 emploi de gestionnaire de l'épicerie et 2 à 4 emplois en insertion)
  - Travailler en circuit court avec des producteurs locaux
  - Lutter contre l'exclusion et promouvoir le vivre ensemble
- Favoriser la mixité sociale

Prévision du nombre de bénéficiaires : 1000 familles d'ici 3 ans, dont 70% en précarité intermédiaire.

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

Action menée en partenariat entre le Diaconat Protestant, le Secours Catholique, l'association La Remise et le CCAS de Grenoble.

- 2013 : constitution du groupe de porteur (constitué d'un coordinateur de projet, de représentants des structures partenaires et de bénévoles, soit un noyau dur de 25 personnes environ), définition des objectifs
- 2014 : construction du projet, analyse d'autres pratiques, réunions (9 groupes de travail, soit 30 à 40 réunions dans l'année), document d'une vingtaine de pages, recherche de financements (essentiellement dons et subventions)
- 2015 : achat d'un fonds de commerce, préparation du local, approvisionnement des marchandises et constitution des groupes de bénévoles

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Les financements ont été trouvés pour le lancement du projet et l'ouverture de l'épicerie
- Les partenariats pour l'approvisionnement des denrées sont noués
- Le local a été trouvé et va ouvrir en mai 2015
- Elaboration d'un fonctionnement de l'épicerie :
  - Supérette classique ouverte à tous types de clients, avec des prix différenciés
  - Equilibre financier : les marges sur les produits achetés par les clients « classiques » et la vente des produits donnés permettront de financer les prix solidaires

700 adhérents, 200 passages en caisse chaque jour.

## ORIGINALITÉ

- Public touché : la « précarité intermédiaire » est un phénomène en hausse mais encore peu traité car il s'agit de publics non éligibles aux aides curatives classiques, donc difficile à repérer
- Partenariat novateur avec le MIN (Marché d'Intérêt National) : mis en place dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, ce partenariat permettra de récupérer et trier les produits frais invendables, mais consommables. La récupération des invendus de plateformes telles que le MIN est une action nécessaire mais très difficile à mettre en place en raison des législations en vigueur.
- Insertion : les personnes employées en insertion seront plutôt orientées vers des emplois traditionnels (gestion de l'épicerie) plutôt que le tri des produits, qui sera assuré par les bénévoles, de façon à ce qu'ils puissent acquérir des savoir-faire utiles sur le marché du travail.

## **PARTENARIAT(S)**

Organismes partenaires : Diaconat Protestant, Secours Catholique, CCAS de Grenoble, Association La Remise, Emmaüs

Partenariats financiers : Emmaüs, Fondation Trandev (financement de 10 000 €), Ville de Grenoble, CCAS de Grenoble, Alpes Métropoles, Conseil Général (pour un montant total de subventions publiques s'élevant à hauteur de 35 000 €)

Fournisseurs alimentaires :

- Fournisseurs grand public : CODIFRANCE,
- Fournisseurs circuits courts et équitables : MARKAL, SOLIDARMONDE
- Fournisseurs solidaires : Banque Alimentaire, Marché d'Intérêt National

## **RETOUR D'EXPÉRIENCE**

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

- Retard de l'ouverture de l'épicerie : difficulté administrative et juridique lors de la cession du fonds de commerce
- Ressources humaines : le futur responsable du magasin, qui avait été embauché pour commencer dès janvier, n'a pas voulu renouveler son CDD, découragé par ces difficultés
- Difficulté de faire participer les adhérents, mais c'est un des axes d'efforts reconnus par le CA

### **Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :**

- Soutien des bénévoles en remplacement du responsable du magasin, en attendant un nouveau remplacement
- Un animateur a été embauché pour améliorer la participation des adhérents

### **Améliorations futures possibles :**

- Evolutions souhaitées : une fois l'épicerie ouverte, mise en place de distributions dans les « Maisons des Habitants », lieux d'actions des CCAS, pour rapprocher l'épicerie des personnes et ajouter à la distribution de paniers solidaires de fruits et légumes déjà en place la possibilité de passer commande auprès de l'épicerie pour des produits « secs ».

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

- L'envie de faire ensemble entre les différents partenaires
- Mise à disposition d'un coordinateur actif du projet à mi-temps par le Diaconat Protestant.
- Etre clair sur les objectifs communs et individuels des uns et des autres
- Expériences précédentes de collaboration et de création de structures ad-hoc entre le Secours Catholique et le Diaconat Protestant

## La Société Coopérative d'Intérêt Collectif Tossolia : production du fromage de soja au niveau local



La Société Coopérative de Production « Tossolia » a été créée afin de produire le fromage de soja localement. C'est une structure travaillant uniquement avec les producteurs locaux de soja et qui le vend dans toute la France. Depuis sa création en 1990, la SCOP emploie une vingtaine de salariés sur son territoire et dynamise le travail des producteurs locaux de soja.

### ✦ AUTEUR(S)

**PICHON JOEL**  
info.consommateurs@tossolia.com

Fiche rédigée par **Flore Tissone**

### 🕒 PROGRAMME

Démarrage: 1990  
Lieu de réalisation: Hautes Alpes  
Budget: 2000000  
Origine et spécificités du financement : Prêt auprès de la NEF de 80000 FF en 1991.  
Budget d'installation à Revest du Bion en 2008: 2 M€ environ. Environ 20/25% des ressources en subvention (europé, région, départements)

### 📍 ORGANISME(S)

**TOSSOLIA**  
Revest du Bion - 04150  
Le Quarri

### COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

23/11/2016

Appréciation(s) du comité

Source d'inspiration !

Type de structure

Coopérative Coopérative

Bénéficiaires

Universel

Type d'action

Transformation Transformation (Autre)

📍 Localisation

France Provence-Alpes-Côte d'Azur

Alpes de haute provence

Domaine

Réseaux, coopérations Agriculture Alimentation

Envergure du programme

Nationale

Type d'acteur

Transformateur

Type d'objectif

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

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

**Développement local** Structuration/maintien de filières locales

## ORIGINE ET CONTEXTE

Après avoir découvert le Tofu lors d'un voyage au Canada, le gérant de la SCOP Tossolia, végétarien, se lance plusieurs années plus tard en 1987 dans le « fromage de soja ». Docteur et ingénieur en physique, c'est suite à un déménagement dans le village d'Eourres qu'est née la volonté de créer son activité, dans un premier temps à une échelle familiale, dans les locaux d'un ami producteur de fromage de chèvre.

En 1990, face à la demande croissante pour un produit de qualité et encore peu développé en France, l'activité prend son indépendance et la SCOP (Société coopérative de production) Tossolia se crée. Tossolia choisit de travailler avec des producteurs locaux de soja biologique dans les Alpes de Hautes Provence et dans la Drôme.

## OBJECTIFS

- Créer et maintenir une activité économique en milieu rural incluant une dimension coopérative
  - Proposer un produit biologique à base végétale de qualité et à valeur nutritive importante
  - Sélectionner le soja biologique localement avec aucune tolérance pour les OGM
- Le public visé est situé dans toute la France car le marché local n'est pas assez suffisant.

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Création et développement de la SCOP
- Embauche de salariés locaux
- La majorité des salariés ont la double casquette salariés et associés
- Participation à quelques salons professionnels (1 ou 2 par an)
- Achat de matériels
- Plusieurs déménagements de l'atelier devenant trop petit face à l'augmentation de l'activité (déménagements dans un rayon de 25 km maximum d'un commun accord avec les salariés)
- Commercialisation auprès de grossistes et centrales d'achat de magasins de produits biologiques
- Usage du bois pour chauffer l'eau et les locaux.

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Tossolia compte 29 Équivalents Temps Plein et 21 salariés associés dont 9 administrateurs au sein de la Société Coopérative et participative.
- Il y a 8 associés extérieurs.
- Les producteurs sont locaux.
- La SCOP s'est ouvert à de plus vastes territoires (en aval). 40 à 50% des produits sont vendus dans le quart sud-est, le reste est vendu ailleurs en France.
- On retrouve la gamme de produits Tossolia dans de nombreuses enseignes de produits biologiques.
- L'équivalent des émissions annuelles de 39 voitures sont évitées, chaque année, grâce à l'utilisation du bois pour chauffer les locaux et l'eau.

## ORIGINALITÉ

La gamme de produit que Tossolia propose, issu du soja à la fois local et biologique, exerçant son activité sur un territoire rural.

## PARTENARIAT(S)

Coopératives de producteurs, producteurs, Département, Région, État, Europe.

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

La SCOP a fait face à des difficultés financières de 2009 à 2012.

### Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Tossolia s'est faite conseiller par des prestataires extérieurs (pour ne plus « se laisser porter par le marché ») et a sollicité une agence de communication.

### Améliorations futures possibles :

Des améliorations sont envisageables au niveau commercial et marketing.

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

- Le bio à base végétale est un marché important
- Dimension collective et la détermination: la volonté du fondateur d'être entouré et de travailler ensemble plutôt que de s'inscrire dans un schéma classique d'entreprise a été motrice.
- Pouvoir compter sur un noyau des partenaires financiers : qui apportent un soutien indispensable à la fois au démarrage, et en périodes plus difficiles.

## Midi Chaud : une association d'alimentation solidaire

### Midi Chaud

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

#### AUTEUR(S)

**LAMBERT GÉRARD**  
lambert.ghm@wanadoo.fr

Fiche rédigée par **Cécile BIRET**

#### PROGRAMME

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

#### ORGANISME(S)

**ASSOCIATION MIDI CHAUD**  
Briançon - 05100  
10 rue Bermond Gonnet  
/ 50 Bénévoles



### COMITÉ DE LECTURE

#### Date de lecture de la fiche

17/10/2018

#### Localisation

France Provence-Alpes-Côte d'Azur

Hautes alpes

#### Domaine

Pauvreté, précarités

#### Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

#### Envergure du programme

Locale

#### Bénéficiaires

Chômeurs Sans abris

#### Type d'acteur

Acteurs de la consommation

#### Type d'action

Consommation Alimentation solidaire

#### Type d'objectif

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

Sociaux Création et renforcement du lien social

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

## ORIGINE ET CONTEXTE

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

## OBJECTIFS

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

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

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

L'association mène deux types d'actions principales :

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

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

Ressources financières :

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

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

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

Actions ponctuelles :

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

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

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

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

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

Epicerie : Une 30 aine de familles (sur introduction des services sociaux) viennent faire leurs courses à l'épicerie.  
Repas : Pendant la période hivernale, 1100 à 1200 repas sont servis à raison de 125 jours d'ouverture et de 10 à 12 personnes par repas. Il n'y a pas de gaspillage alimentaire, les bénévoles donnent les restes dans des barquettes.

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

## ORIGINALITÉ

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

## PARTENARIAT(S)

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

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

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

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

### **Améliorations futures possibles :**

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

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

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

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

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



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

## AUTEUR(S)

**DELPORTE RAPHAËLLE**  
r.delporte@bio-hdf.fr

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

## PROGRAMME

Démarrage: Janvier 2019  
Lieu de réalisation: Hauts-de-France  
Origine et spécificités du financement : Fonds de dotations privées et subventions publiques

## ORGANISME(S)

**BIO EN HAUTS-DE-FRANCE**  
Phalempin - 59133  
26 rue du Général de Gaulle  
30 Salariés / 300 Adhérents



## COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

18/09/2019

Domaine

Santé, Bien-être Environnement  
Economie, finance solidaire Agriculture  
Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

📍 Localisation

France Hauts-de-France Nord

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Population précaire

Type d'action

Services d'accompagnement

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

Type d'objectif

**Sociaux** Amélioration de la santé par une alimentation saine

**Sociaux** Amélioration de l'accès à l'alimentation

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

**Développement local** Création de dynamiques économiques

**Développement local** Synergie entre les acteurs du territoire

**Développement local** Structuration/maintien de filières locales

## ORIGINE ET CONTEXTE

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

## OBJECTIFS

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

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

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

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- 2500 paniers solidaires distribués sur la métropole lilloise, 200 sur le territoire de Douaisis Agglo par an
- La thématique de l'alimentation a permis la création d'un emploi chez Bio en HDF
- Les paniers solidaires apportent une demande et une clientèle supplémentaires pour les producteurs bio
- 3 salariés travaillent chez Norabio pour les Biocabas (partenaire logistique pour la préparation des paniers), préparés par une structure d'insertion, ce qui crée également plus de demande pour cette structure
- Les bénéficiaires redécouvrent le goût des fruits et légumes : nouvelles saveurs, nouvelles variétés, de saison

- Sensibilisation de toute la famille, proche ou plus lointaine.
- Les bénéficiaires reprennent confiance en se sentant capables de faire une recette seul.e.s, et que ce soit bon
- Valorisation des compétences de c.eux.elles qui savent cuisiner, et interviennent en tant que personnes ressources
- Les différentes activités permettent de créer du lien, de penser à soi, de rencontrer de nouvelles personnes
- Le dispositif a été Lauréat du PNA en 2018 et a obtenu une autorisation d'appel à générosité publique (collectes)

## ORIGINALITÉ

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

## PARTENARIAT(S)

Financier : le Département du Nord, la ville de Lille, Douaisis aggro, la <http://draaf.hauts-de-france.agriculture.gouv.fr/DRAAF> Hauts-de-France, Agglo Lens-Liévin

Logistique : les centres sociaux, les épiceries solidaires, Norabio, Biocoop pour la diffusion du projet dans le futur

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

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

### Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

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

### Améliorations futures possibles :

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

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

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

## Les paniers solidaires de Soli'Gren à Grenoble



Soli'Gren SCIC est une coopérative, qui présente l'originalité de livrer des paniers solidaires de fruits et légumes à des centres sociaux de Grenoble. La livraison se fait dans une démarche collaborative et participative afin d'améliorer les pratiques alimentaires des citoyens les moins favorisés.

### AUTEUR(S)

**CAROLE BRUNET**  
soligren@orange.fr

Fiche rédigée par **Chiara Fioretto**

### PROGRAMME

Démarrage: 2005  
Lieu de réalisation: Grenoble  
Origine et spécificités du financement : Associations, collectivités, particuliers

### ORGANISME(S)

**SOLI'GREN SCIC**  
Grenoble - 38000  
9, rue Très Cloitres  
0 Salariés / 4 Bénévoles / 31 Adherents

### COMITÉ DE LECTURE

#### Date de lecture de la fiche

10/10/2014

#### Domaine

Pauvreté, précarités Alimentation

Aménagement, développement local

#### Envergure du programme

Locale

#### Type d'acteur

Distributeur

#### Type d'objectif

**Sociaux** Amélioration de la santé par une alimentation saine

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

**Sociaux** Création et renforcement du lien social

**Pédagogiques** Sensibilisation des consommateurs

#### Localisation

France

Auvergne-Rhône-Alpes

Isère

#### Type de structure

**Association, collectif, ONG** Association, collectif, ONG

#### Bénéficiaires

Universel

#### Type d'action

**Consommation** Alimentation solidaire

## ORIGINE ET CONTEXTE

Le projet a démarré en 2005 grâce à l'initiative d'une élue de la ville de Grenoble. La collectivité est ensuite devenue souscriptrice de la SCIC Soli'Gren (à hauteur de 20%). Soli'Gren SCIC résulte de la coopération entre

Artisans du Monde-Grenoble, les agriculteurs locaux et différentes associations (Association Soli'Gren, Secours Catholique Grenoble), et se met au service d'actions soutenues par les collectivités locales.

## OBJECTIFS

- Créer une épicerie sociale et solidaire afin de proposer des tarifs différenciés des aliments en fonction des revenus des habitants
- Développer des démarches solidaires envers les personnes à plus faibles ressources, établir des liens collaboratifs et solidaires entre les habitants d'un même quartier, créer du lien social entre les habitants
- Associer les habitants au projet en les rendant acteurs : confection des paniers, éducation à la bonne préparation des aliments
- Promouvoir l'agriculture locale et soutenir les producteurs locaux

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Mise en place d'un point de vente qui propose une gamme variée de produits issus de l'agriculture locale et du commerce équitable. Les produits de l'épicerie ont un prix fixe alors que les paniers de fruits et légumes sont vendus à trois tarifs différents en fonction des revenus du consommateur (tarif normal, étudiant, chômeur, etc.).
- Livraison de paniers solidaires auprès de 3 centres sociaux grenoblois. Une convention d'un an est établie entre le centre social, Soli'Gren SCIC et l'association Soli'Gren. Les fruits et les légumes sont livrés en vrac par les producteurs, les paniers de 3,5kg sont ensuite confectionnés par les habitants et vendus à des prix calculés en fonction du quotient familial (tarifs variant de 4 à 9 euros). L'association propose également des visites des fermes des producteurs.
- Mise en place d'ateliers sur des sujets tels que la nutrition, le recyclage énergétique, la fabrication de composeurs et de fours solaires.

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Environ 160 familles reçoivent des paniers solidaires dans les centres sociaux. La distribution des paniers solidaires est l'activité centrale de la coopérative.
- Environ 11 personnes achètent régulièrement des paniers dans la boutique.
- L'association intègre 30-40 adhérents par an.

## ORIGINALITÉ

Cette initiative repose sur une démarche participative et collaborative: d'une part les personnes concernées par les paniers solidaires confectionnent tour à tour les paniers; d'autre part, l'association accompagne les personnes dans l'utilisation des fruits et des légumes dans la cuisine (recettes distribuées avec les paniers, ateliers de cuisine organisés par les centres sociaux avec les produits de Soli'Gren) afin de contribuer à améliorer l'alimentation de ces familles.

## PARTENARIAT(S)

- Artisans du Monde pour la mise en place du point de vente
- Plusieurs associations pour la mise en place des ateliers : Le Raffut, Les Amis de la Terre, la Maison de la Nature et de l'Environnement de l'Isère (MNEI), le restaurant l'Atypique...
- Secours Catholique : des personnes sélectionnées pour bénéficier de l'aide alimentaire viennent aider à trier les fruits et légumes destinés aux centres sociaux et repartent gratuitement avec un panier

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

- Le projet initial était de mettre en place une épicerie « sociale et solidaire » où le prix de tous les produits varie en fonction des revenus des consommateurs. Cela n'a pas pu être développé car le Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) de Grenoble s'est désengagé avant l'installation et n'a plus voulu subventionner les produits de l'épicerie (seulement les paniers).
- Soli'Gren ne disposant pas de voiture, les agriculteurs doivent livrer leurs produits dans le magasin au centre-ville de Grenoble, ce qui constitue souvent un frein à l'adhésion de nouveaux producteurs.
- La clientèle a diminué récemment à cause du déménagement de la boutique en septembre 2013.
- Perte récente de deux salariés à cause de difficultés financières. Le travail repose intégralement sur l'effort des bénévoles.

**Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :**

Soli'Gren participe à des marchés et à des salons (marché Baobab du commerce équitable, Naturissima,...) afin de faire connaître la boutique et la structure aux habitants du quartier.

**Améliorations futures possibles :**

Il faudrait un salarié afin de communiquer de manière régulière et stable et ainsi faire connaître la structure. Il y a un projet de création de poste d'animateur mutualisé avec l'association Artisans du Monde Grenoble, pour octobre 2014. L'association prévoit également d'augmenter sa participation dans des événements extérieurs afin d'accumuler des ressources pour pouvoir reprendre du personnel.

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

- La demande locale : les gens étaient à la recherche de produits frais, de saison et à des prix accessibles.  
- Il faut s'entourer de financeurs stables, chercher à produire des engagements dans la durée, des subventions à long terme. Il est très utile de développer des partenariats, de travailler en réseau avec d'autres structures. Soli'Gren évalue la possibilité de mettre en place des partenariats au niveau de la commande et de la livraison des produits. En effet, travailler conjointement en divisant la prise en charge des activités semble être efficace pour les petites structures.

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

Quelle durabilité pour les circuits courts, en particulier pour les paniers de fruits et légumes, et quelles sont les pistes d'évolution possibles ?

## Le Marché Ambulant du Perche lutte contre la précarité alimentaire en milieu rural



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

### AUTEUR(S)

**MAUNOURY BERNARD** b-et-d.maunoury@wanadoo.fr

Fiche rédigée par **Gabrielle Tragin**

### PROGRAMME

Démarrage: 2011  
Lieu de réalisation: Perche  
Budget: 80000  
Origine et spécificités du financement : 10 000€ pour le lancement, 80 000€/an de frais de fonctionnement; Subventions (conseil régional Centre Val de Loire, conseils départementaux 28 et 61), et des communes desservies, autofinancement (adhésion des familles)

### ORGANISME(S)

**MARCHÉ AMBULANT DU PERCHE**  
Nogent le Rotrou - 28400  
10 RUE DES TANNEURS  
28400 NOGENT-LE-ROTROU  
3 Salariés / 15 Bénévoles / 355 Adhérents



### COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

07/09/2018

Appréciation(s) du comité

Viabilité économique à renforcer

A généraliser !

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Type d'acteur

Distributeur

Type d'objectif

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

Sociaux Création et renforcement du lien social

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Domaine

Pauvreté, précarités

Exclusion et isolement

Bénéficiaires

Population rurale

Type d'action

Consommation Alimentation solidaire

## ORIGINE ET CONTEXTE

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

## OBJECTIFS

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

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

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

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

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

## ORIGINALITÉ

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

## PARTENARIAT(S)

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

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

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

### Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

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

**Améliorations futures possibles :**

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

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

Mobiliser des personnes bénévoles investies.

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

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

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

## Les ateliers cuisine intergénérationnels par l'Olivier des Sages (Lyon)



Le projet de l'Olivier des Sages à Lyon, lancé en 2015, permet de renforcer les liens intergénérationnels en réunissant les jeunes et les anciens, confrontés à des difficultés alimentaires, et de sensibiliser à l'équilibre alimentaire.

### AUTEUR(S)

**FERHAT ZORAH**  
olivierdessages@gmail.com  
Fiche rédigée par **FERHAT Zorah**

### PROGRAMME

Démarrage: Septembre 2015  
Lieu de réalisation: 8 rue de l'Epée 69003 Lyon  
Budget: 13350  
Origine et spécificités du financement : Financement intervention de la nutritionniste

### ORGANISME(S)

**L'OLIVIER DES SAGES**  
LYON - 69003  
8 Rue de l'Epée  
4 Salariés / 12 Bénévoles / 229 Adhérents

### COMITÉ DE LECTURE

#### Date de lecture de la fiche

16/12/2016

#### Appréciation(s) du comité

Source d'inspiration !

#### Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

#### Bénéficiaires

Adolescents Immigrés Seniors

#### Type d'action

Valorisation non alimentaire Pédagogie / sensibilisation

#### Localisation

France Auvergne-Rhône-Alpes Rhône

#### Domaine

Pauvreté, précarités Alimentation  
Exclusion et isolement

#### Envergure du programme

Locale

#### Type d'acteur

Valorisation non alimentaire de produits agricoles

#### Type d'objectif

**Sociaux** Amélioration de la santé par une alimentation saine  
**Sociaux** Aide et insertion (personnes handicapées/chômeurs...)  
**Sociaux** Création et renforcement du lien social  
**Pédagogiques** Sensibilisation des consommateurs

## ORIGINE ET CONTEXTE

Depuis 6 ans, L'Olivier des Sages et L'Institut Thérapeutique Éducatif et Pédagogique Antoine Chevrier travaillent ensemble la question des liens intergénérationnels. Au travers de projets à thèmes (citoyenneté, culture, sorties, bien-être, solidarité, convivialité...) les jeunes et les aînés apprennent à se connaître. Au-delà de la différence d'âge de leurs bénéficiaires, les deux structures se confrontent à des difficultés similaires : fragilité, repli sur soi, manque d'autonomie et isolement. De plus, ces deux populations sont parfois victimes de discriminations par leurs spécificités : handicap pour les jeunes, origines étrangères pour les aînés. De ces difficultés apparentes, les 2 associations ont choisi de créer un terrain de rencontres intergénérationnelles.

## OBJECTIFS

- Sensibiliser les jeunes et les aînés à l'équilibre alimentaire à travers des ateliers conviviaux pratiques et ludiques en tenant en compte les produits de l'épicerie sociale et solidaire de l'Olivier des Sages
- Accompagner les usagers à manger sainement tout en respectant leur budget
- Renforcer et entretenir les liens intergénérationnels et la transmission des savoirs dans le quartier via une activité concrète et utile. Les participants sont invités à travailler en équipe (mixité) pour élaborer avec la diététicienne le menu à partir des recettes préparées en amont.

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

Depuis plus d'un an, les jeunes et anciens se réunissent dans le cadre d'ateliers cuisine animés par une diététicienne de l'ADES à l'Olivier des Sages. Les jeunes viennent accompagnés d'un éducateur de l'institut. En amont de l'atelier, l'Ades travaille avec les anciens pour élaborer le menu du jour en tenant compte des recettes préparées avant avec l'équipe éducative. Les achats sont réalisés par l'Ods et l'Ades. Les groupes (où la mixité est importante) se constituent ensuite pour l'entrée, le plat chaud et pour le dessert tout en tenant compte des recettes distribuées à chaque participant. Ensuite chaque personne est invitée à dresser la table pour enfin partager le repas en convivialité. Lors de ces repas, des institutionnels, ou encore les présidents des structures sont invités à partager ce moment avec l'ensemble du groupe.

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Bilan annuel des ateliers cuisines : questionnaire de satisfaction des usagers et une évaluation de l'évolution de leur comportement
- Régularité du groupe : mensuelle avec 20 personnes présentes
- Travail sur l'hygiène alimentaire : évaluation de l'évolution des comportements (questionnaires de l'ADES)
- Travail sur les recettes : transmission de livrets de recettes que les usagers complètent au fur et mesure : évaluation de leur capacité à entretenir cet outil.

## ORIGINALITÉ

L'originalité du projet repose sur les publics ciblés:

- Les jeunes du Prado sont des enfants et adolescents qui présentent des difficultés psychologiques et pour s'exprimer ce qui perturbe gravement la socialisation et l'accès aux apprentissages. Ces jeunes se trouvent, malgré des potentialités intellectuelles et cognitives préservées, engagés dans un processus handicapant qui nécessite le recours à des actions conjuguées et à un accompagnement personnalisé.
- L'Olivier des Sages accueille principalement des migrants vieillissants demeurant aujourd'hui dans une grande précarité sociale, affective et psychologique. Face à leur situation, il existe un vide juridique et institutionnel. A l'heure actuelle, il n'existe pas de véritable politique en faveur des personnes âgées d'origine étrangère.

## PARTENARIAT(S)

- Institut Thérapeutique Educatif et Pédagogique Antoine Chevrier du Prado: il accueille des enfants et des jeunes en souffrance, avec des difficultés familiales, sociales, scolaires et/ou psychologiques.
- l'Ades du Rhone : l'association départementale d'éducation pour la santé du Rhône se donne pour mission de rassembler, de coordonner et de conduire des actions d'éducation, de prévention et de promotion de la santé

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

La difficulté est de maintenir ces actions de cuisine intergénérationnelle tout au long de l'année avec des temps d'animation, de sorties, de rencontres et de débats sur la question du bien manger. En effet, faute de financement, ces ateliers sont amenés à disparaître.

**Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :**

- Trouver du financement pour faire perdurer cette action alimentaire. Notre partenaire est incontournable sur la question de la nutrition et de la santé, l'ADES accompagne les mises en place de l'atelier cuisine et contribue à l'animation. Il s'agit d'impulser une envie de faire par soi-même pour qu'à la fin du projet les usagers disposent de toutes les clés pour prendre soin de leur santé via leur alimentation.

**Améliorations futures possibles :**

Pérennisation de l'activité

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

- travailler sur l'équilibre alimentaire
- notion de l'alimentation durable
- notion de bien manger

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

- Le lien intergénérationnel
- L'alimentation et la rencontre
- La convivialité, l'échange et le partage

## Paniers de la Mer : Favoriser la réinsertion par la réduction du gaspillage alimentaire des produits de la mer



Le Panier de la Mer est une fédération nationale d'associations d'insertion par l'activité économique. Composée de plusieurs chantiers de réinsertion dits "paniers", ces derniers transforment les surplus de pêche des criées et des mareyeurs à des fins de redistribution alimentaire solidaire auprès des banques et associations alimentaires habilitées.

### AUTEUR(S)

**LEBUAN JEAN-MARIE**  
 jean-marie.lebuan@panierdelamer.fr

Fiche rédigée par **Maëlie BENISTAND-HECTOR**

### PROGRAMME

Lieu de réalisation: Chantiers localisés dans différentes régions

Budget: Budget annuel 500 000 à 600 000€

Origine et spécificités du financement : subventions publiques majoritaires  
 Direction Générale de la Cohésion Sociale du Ministère des Solidarités et de la Santé (env. 400 000 euros) + appels à projets ponctuels (aide européenne, PNA DRAFT IDF pour Rungis)

### ORGANISME(S)

**FÉDÉRATION NATIONALE LE PANIER DE LA MER**  
 Plonéour-Lanvern - 29720  
 4 Rue René Daniel  
 63 Salariés

### COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

15/02/2021

Bénéficiaires

Chômeurs

Population précaire

Population rurale

Localisation

France

Bretagne

Finistère

Type d'action

**Transformation** Transformation à échelle réduite / artisanale

## ORIGINE ET CONTEXTE

Chaque jour, des volumes conséquents d'invendus des criées sont jetés à la poubelle. Face à ce constat, plusieurs associations se sont regroupées pour lancer un chantier de réinsertion pour optimiser l'usage des ressources halieutiques, tout en servant des objectifs de retour à l'emploi et d'approvisionnement des associations de d'aide alimentaire. s'est avéré fructueux et a pu s'essaimer ailleurs . La Fédération nationale du Panier de la Mer forme une centaine de salariés en insertion chaque année, et a servi pas moins d' 1 650 000 portions alimentaires en 2019.

## OBJECTIFS

- 3 objectifs principaux :  
La lutte contre le gaspillage alimentaire
- La réinsertion et création d'emplois
- Lutter contre la faim et la précarité alimentaire, en approvisionnant des associations d'aide alimentaire

Sur le long terme : Répondre à la demande des associations sur les sites actuels et Création de nouveaux paniers si l'approvisionnement se diversifie

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

Organisation en Fédération avec un siège qui pilote les 5 chantiers, gère les commandes des associations d'aide alimentaire et assure la logistique d'acheminement vers celles-ci.

- Approvisionnement : Uniquement du poisson qui vient d'être pêché et de bonne qualité - Poissons invendus des criées du port cédés gratuitement et dons ponctuels (5 à 10 %) / achats auprès des mareyeurs - Partenariats de longues dates avec les criées
- Fabrication : Travail du poisson : coupe et surgélation du poisson pour des conditionnements en palettes - partenariat avec une entreprise qui peut très ponctuellement couper du poisson pour des arrivées supplémentaires congelées
- Distribution : Toutes Associations habilitées pour l'aide alimentaire (Restos du Coeur, Secours populaire, ANDES...) qui ont effectué des commandes au préalable pour le prix symbolique de 2€/kg de poissons (contre 3,5/4€ pour la viande hachée à titre de comparaison)
- Gestion du stock : Poissons Gardés max. 3 jours en chambre froide- travaillés jour même ou lendemain en principe

Statut de chantiers d'insertion obtenu auprès de la DGCS, qui apporte une « aide au poste » pour chaque salarié en insertion. Contrats de 6 mois à 2 ans. Encadrant technique et conseiller d'orientation tel qu'exigé par la loi sur chaque chantier.

Financement :

En majorité des subventions de la Direction Générale de la Cohésion Sociale du Ministère des Solidarités et de la Santé - Vente à prix symbolique aux associations d'aide alimentaires - Appels à projets ponctuels (européens, régionaux, départementaux, etc.) Pas de critères pour la nature des financements

Evaluation : Suivi d'indicateurs et évaluations requises pour l'obtention de subventions du Ministère

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Production : 150 tonnes de poissons redistribuées pour 300 tonnes collectées en moyenne (préparation surgélation/congélation)
- Environ 100 emplois proposés par an en moyenne pour 63 postes de réinsertion conventionnés (rotation à durée variable)
- De 1 chantier en 1997 à 5 chantiers en 2020
- 42-43% de sorties positives sur la période 2016-2018 Avec 72% en 2016 → moyenne de 50 % à peu près de retours à l'emploi/formation
- 1277 tonnes de poissons distribuées aux Associations d'Aide Alimentaire de 2011 à 2019

## ORIGINALITÉ

Seuls chantiers de réinsertion positionnés sur le secteur poissonnier (adapté aux activités économiques des régions concernées). Usage de la surgélation/congélation après le travail du produit protéiné.

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Freins au lancement de l'activité :

- Insuffisance/irrégularité de l'approvisionnement (faible en hiver, fort en été, dépendant du climat) et difficulté à établir des partenariats stables (=Pas de possibilité de faire vivre un nouveau panier en Normandie (min. 50 à 60 tonnes de poissons à l'année).
- Concurrence avec le monde industriel lié au recyclage des invendus de poisson en farines animales

obstacles spécifiques à la mise en œuvre du programme :

- Problème lié à l'outillage industriel qui ne doit pas être trop complexe (= réflexion menée sur le travail de produits congelés pour répartir la production sur l'année et pallier l'irrégularité de l'approvisionnement qui demande des compétences techniques supérieures)
- Appels à projets européens très lourds mais assurant la bonne gestion de ces fonds
- Déblocage partiel des fonds problématique (fonds versés à la fin des projets)
- Problème du coût des locaux (locations de locaux pour les chantiers + gratuité pour les locaux de la Fédération grâce à la mairie)
- Manque de visibilité auprès des mareyeurs - plus de visibilité permettrait des productions supérieures

**Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :**

Congélation / difficulté de stabiliser l'approvisionnement manque de poisson parfois.

**Améliorations futures possibles :**

- Congeler le poisson "brut" pour pouvoir le travailler par la suite, lorsque l'approvisionnement est faible
- Diversification de l'approvisionnement : Contractualiser avec les affaires maritimes et douanes pour augmenter les approvisionnements + site à développer sur Rungis
- Développement de la soupe de poisson pour valoriser les chutes de poisson
- Diversification du financement: Travail avec les Collectivités territoriales pour approvisionner la restauration collective.
- Travail de collaboration plus poussée avec les associations d'aide alimentaire pour des projets davantage articulés (projet interrégional en Normandie avec la Croix-Rouge) - expertise à leur apporter pour plus de main d'œuvre

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

Nécessité de s'assurer d'un niveau minimum d'approvisionnement démarrer

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



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

### AUTEUR(S)

**GAIGNE ERIC**  
eric.gaigne@bateaudebrotonne.fr

Fiche rédigée par **Adrien Nottin**

### PROGRAMME

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

### ORGANISME(S)

**BATEAU DE BROTONNE**  
Rives-en-Seine - 76490  
25 rue de la République  
18 Salariés



### COMITÉ DE LECTURE

#### Date de lecture de la fiche

05/11/2019

#### Localisation

France Normandie Seine Maritime

#### Domaine

Education et formation Emploi et insertion  
Environnement Agriculture  
Aménagement, développement local

#### Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

#### Envergure du programme

Locale

#### Bénéficiaires

Chômeurs Universel

#### Type d'acteur

Producteur Services d'accompagnement

#### Type d'action

Production agricole Agroécologie

#### Type d'objectif

**Sociaux** Aide et insertion (personnes handicapées/chômeurs...)  
**Environnementaux** Préservation de la qualité / fertilité des sols  
**Environnementaux** Préservation de la qualité des eaux  
**Développement local** Maintien et/ou création direct(e) d'emplois

## ORIGINE ET CONTEXTE

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

## OBJECTIFS

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

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

Pailler afin de réduire l'utilisation de la ressource en eau et pour préserver la vie du sol  
privilégier des matériaux biodégradables  
Produire des tomates, physalis, betteraves, de choux, bien d'autres légumes et herbes aromatiques (en développement)  
distribuer une part des produits à une épicerie sociale d'une ville voisine (Lillebonne) et de la surproduction aux Resto du cœur  
Approvisionner une cuisine centrale qui alimente la restauration collective de deux communes voisines (Port-Jérôme et bientôt Saint-Antoine-la-Forêt)  
Conversion progressive aux pratiques de l'agriculture biologique

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

15 salariés sont en réinsertion et participent à l'activité maraîchère  
La production se porte bien : 5000 pieds de poireau, 1450 salades, 160 kg Haricot vert, 400 kg de concombres, 3000 choux de diverses variétés, 400 kg de courgettes cette année.  
L'association a plusieurs débouchés et s'intègre dans des démarches sociales et des circuits courts et de proximité  
Cette activité en est à ses débuts (2e année) et commence à avoir un fonctionnement stabilisé.  
La conversion en agriculture biologique certifiée qui est en cours, avec une certification à venir

## ORIGINALITÉ

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

## PARTENARIAT(S)

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

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Les terres utilisées n'avaient pas jamais été travaillées ni exploitées  
Il est dur de trouver des fonds pour un nouvel encadrement  
Il faudrait d'autres travailleurs pour être optimal sur l'activité de maraîchage  
La météo est parfois imprévisible, ce qui nuit à la production.

### Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Les terres ont eu un apport de matière organique  
L'épaisseur du paillage permet de retenir l'eau du sol et pallier lors des périodes de sécheresse

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

Croire en ses convictions et croire en son action  
Réfléchir sur le long terme et savoir être patient

## Les Jardins du cœur, un lieu d'insertion sociale pour la création d'un circuit court de l'aide alimentaire



Initiés par les Restos du Cœur, les Jardins du cœur du Loiret sont des chantiers d'insertion destinés à prendre en charge des chômeurs de longue durée et à les accompagner dans un parcours de retour à l'emploi. Depuis la création du premier jardin en 1997, ce sont aujourd'hui 3 jardins qui produisent 40 tonnes de fruits et légumes par une soixantaine de salariés en insertion professionnelle. La production est alors intégralement acheminée aux cuisines des Restos du cœur du Loiret pour y être transformés pour les distribuer.

### AUTEUR(S)

**SPILLIAERT SOPHIE**  
 ad45.ingre@restosducoeur.org  
 Fiche rédigée par **Papa Cheikh Gaye**

### PROGRAMME

Démarrage: Deux mille quatre  
 Lieu de réalisation: Loiret

### ORGANISME(S)

**LES RESTOS DU COEUR DU LOIRET**  
 Saint-Jean-de-Braye - 45800  
 Rue des Bas Avaux  
 38 Salariés / 650 Bénévoles

### COMITÉ DE LECTURE

#### Date de lecture de la fiche

21/01/2021

#### Appréciation(s) du comité

Innovant !

Source d'inspiration !

#### Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

#### Type d'acteur

Producteur

#### Type d'objectif

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

Pédagogiques Amélioration de l'accès à l'information

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

#### Localisation

France

Centre-Val de Loire

Loiret

#### Domaine

Emploi et insertion

Pauvreté, précarités

#### Bénéficiaires

Population précaire

Chômeurs

#### Type d'action

Production agricole Production (Autre)

### ORIGINE ET CONTEXTE

Les Jardins du cœur est un dispositif né au sein de l'antenne parisienne des Restos du Cœur pour apporter une solution durable à la situation d'extrême pauvreté que connaît la majorité des bénéficiaires de l'aide alimentaire. L'initiative s'est par la suite propagée sur les autres territoires d'implantation de l'association.

L'antenne du Loiret a mis en place trois jardins, dont le premier, celui de Saint-Jean-de-Braye, a été créé en 1997, suivi par celui de Lorris en 2002 et celui de Gien en 2006.

## OBJECTIFS

Les Jardins du cœur souhaitent redonner l'envie et des possibilités d'insertion à des personnes très éloignées de l'emploi, notamment en favorisant le sentiment d'utilité sociale des salariés. Avec une activité maraîchère comme support d'insertion, les Jardins ont aussi vocation à soutenir les activités d'aide alimentaire du pôle départemental des Restos du cœur (45). Ainsi, de la production aux bénéficiaires des produits, chaque étape est marquée par des enjeux sociaux à destination des plus démunis et par la volonté de leur rendre accessible une alimentation saine et nutritive.

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Formations sur le maraîchage complétées par des formations annexes (prévention, secourisme, gestion de budget microfinance...) permettent d'acquérir des compétences transversales et des savoir-faire socioprofessionnels favorisant l'immersion en entreprise. Un encadrant technique est sur place en permanence afin de suivre les progrès des salariés et les conseiller.
- 3 jardins ont été créés dans le Loiret et 4 encadrants pour les jardins travaillent en permanence et une trentaine de personnes sont en contrat d'insertion (CDDI).
- Le jardin fonctionne toute l'année.
- La production de ces jardins alimente directement le service cuisine de l'association des Restos du Cœur afin d'être transformée puis distribuée sous la forme de repas chauds lors des maraudes.

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Une production maraîchère annuelle d'environ 40 tonnes pour l'ensemble des jardins du cœur du Loiret rejoignent chaque année la distribution de 1.5 millions de repas complets et équilibrés par les Restos du cœur.
- Ce sont 30 salariés en insertion qui font fonctionner les jardins, accompagnés de 4 encadrants techniques et 2 encadrants socio professionnels.
- Depuis leur création, 60 à 70 personnes par an ont été employées dans les chantiers des jardins du cœur du Loiret.
- Une cohésion des acteurs de l'insertion du territoire autour des actions d'accompagnement professionnel. Les ateliers sont organisés avec d'autres structures locales (CRIA45, AIDAPHI, d'autres chantiers d'insertion du département...) afin de mutualiser les moyens.

## ORIGINALITÉ

Création d'un circuit de production - distribution où chaque étape est portée par des enjeux sociaux à destination des plus démunis.

Une intégration dans une action plus large qu'est celle des Restos du Cœur. La mise en cohérence de ces actions permet un accompagnement plus intégré des bénéficiaires où les enjeux d'insertion rejoignent l'objectif global des Restos du Cœur de lutter contre la pauvreté.

## PARTENARIAT(S)

Partenariat financier: Etat, Conseil départemental, Europe, association nationale des Restos du cœur.

Partenariats techniques: Irrijardin, Vilmorin, Truffaut, Jardiland, CRIJ, CCAS, CRIA45, CHRS, MDD, AIDAPHI, autres chantiers d'insertion du département, association nationale des Restos du cœur, Pôle Emploi, CAF.

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Activités de formation limitées à cause des mesures de confinement de Mars à Mai 2020.

Difficultés de recrutement sur les jardins de Gien et Lorris, les personnes susceptibles d'être éligibles aux contrats rencontrant bien souvent des difficultés de mobilité.

### Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Mise en place de formations à distance pour maintenir la dynamique et le roulement des effectifs.

### Améliorations futures possibles :

La production demeure insuffisante pour un nombre toujours plus grand de bénéficiaires de l'aide alimentaire, ce qui nous amène à nous tourner vers des grosses plateformes agroalimentaires pour couvrir la demande.

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

Partenariats avec les structures de l'insertion locale permettant la mutualisation de moyens techniques pour les formations.

Il est nécessaire de créer un climat de confiance entre les bénéficiaires et les encadrants, le processus de réinsertion tenant en grande partie à cette relation.

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



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

### AUTEUR(S)

**HOFFMAN BERNARD**  
hoffmann.bernard@orange.fr  
Fiche rédigée par **BUR Clara**

### PROGRAMME

Démarrage: janvier 2017  
Lieu de réalisation: commune de Nocé, Parc Naturel Régional du Perche  
Origine et spécificités du financement : Participation de la commune

### ORGANISME(S)

**ASSOCIATION SEVEN (SOLIDARITÉ ET ECO-VIVRE EN ESPACE NATUREL)**  
Perche-en-Nocé - 61340  
Mairie de Perche-en-Nocé, rue de Courboyer, Nocé  
/ 40 Bénévoles / 40 Adhérents



### COMITÉ DE LECTURE

#### Date de lecture de la fiche

21/02/2020

#### Appréciation(s) du comité

Impacts élevés ! Source d'inspiration !  
A généraliser !

#### Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

#### Bénéficiaires

Population précaire Elèves, étudiants  
Personnes en situation de handicap Universel

#### Type d'action

Consommation Alimentation solidaire

#### Localisation

France Normandie Orne

#### Domaine

Environnement Pauvreté, précarités Agriculture  
Alimentation Exclusion et isolement

#### Envergure du programme

Locale

#### Type d'acteur

Producteur

#### Type d'objectif

**Sociaux** Amélioration de la santé par une alimentation saine  
**Sociaux** Aide et insertion (personnes handicapées/chômeurs...)  
**Sociaux** Création et renforcement du lien social  
**Sociaux** Recherche d'une plus grande équité dans les relations

**Environnementaux** Décarbonation, performance énergétique

**Environnementaux** Maintien et amélioration de la biodiversité

**Environnementaux** Préservation de la qualité des eaux

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

**Culturels** Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

**Pédagogiques** Communication auprès des enfants

**Pédagogiques** Sensibilisation des consommateurs

**Développement local** Synergie entre les acteurs du territoire

## ORIGINE ET CONTEXTE

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

## OBJECTIFS

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

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

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

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Construction d'un espace public collectif où producteurs et récoltants sont acteurs : les membres sont une dizaine à venir par semaine l'hiver, une vingtaine l'été, ils sont issus de tous horizons sociaux et âgés de 3 à 90 ans ;

En septembre et octobre 2019, trois livraisons de légumes ont eu lieu grâce à un partenariat avec la Banque Alimentaire d'Alençon: une quinzaine de familles a reçu 7 cageots de légumes, puis 2 cageots et un dernier en fin de saison ;

En 2020, un partenariat avec la Banque Alimentaire d'une commune voisine (Colonard) a été noué: deux mercredis par mois, les légumes récoltés seront destinés aux bénéficiaires de la Banque, avec possibilité d'accueil des bénéficiaires au jardin ;

Grande variété de légumes, fruits et légumineuses cultivés: haricots, pois, fèves, pommes de terre, tomates, cucurbitacées, carottes, radis noirs, poireaux, betteraves, panais, fraises, etc.

## ORIGINALITÉ

Partenariat pérenne avec la municipalité et avec le tissu associatif local ;

Inclusion de la permaculture au cahier des charges : partenariat avec des semenciers « éthiques » ;

Organisation horizontale et collégiale,

Jardin permacole expérimental: l'objectif n'est pas de démontrer que la permaculture est plus productive que les techniques traditionnelles mais d'effectuer un "tâtonnement expérimental" pour découvrir, améliorer, comparer les techniques permacoles, c'est pourquoi les productions du jardin ne sont pas pesées.

## PARTENARIAT(S)

Jardin né d'une démarche participative entre la commune de Perche-en-Nocé, l'association « Secours Catholique » et le groupe « Permaculture » de l'association « Eco-Pertica » ;

Convention de partenariat signée avec le PNR du Perche : arbres fruitiers locaux plantés, une mare en construction pour constituer une réserve d'eau utilisable l'été;

Relations avec d'autres structures : associations, établissements scolaires, Comité des fêtes, etc;

Partenariats avec des agriculteurs voisins: fourniture de semences, de foin pour le paillage, etc.

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Difficulté pour faire venir les habitants, motiver et engager les bénévoles sur la durée ;

Besoin de trouver un local de cuisine pour l'animation des ateliers de préparations culinaires « Du jardin à l'assiette ».

### Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Les ateliers de préparations culinaires pourraient permettre de fédérer les bénévoles sur la durée autour d'un autre projet commun et nouer des liens plus pérennes avec les volontaires;

Un abri de jardin a été éco-conçu en 2019 pour accueillir la cuisine. Le bois est issu d'une scierie de Nocé, l'isolation a été conçue avec des matériaux naturels (liège, chanvre) fournis par Eco-Pertica.

### Améliorations futures possibles :

Participation de plus d'enfants à l'avenir, par collaboration avec le Conseil des parents d'élèves ;

Essaimage de l'initiative dans d'autres villes, certains membres étant issus d'autres communes;

En 2020: installation de ruches, construction de 3 composteurs, achat d'un groupe électrogène pour faciliter l'arrosage et l'éclairage.

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

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

## SOREAL (Solidarité Réseau Alimentaire) : travail en réseau et mutualisation des ressources dans la région de Mons en Belgique



SOREAL, programme local mis en place par l'association Le Relais Social Urbain de Mons Borinage depuis 2014 à Mons en Belgique, repose sur la mutualisation des ressources et des compétences, de façon à proposer la récupération d'invendus et leur livraison directe aux associations, permettant d'améliorer l'approvisionnement de celles-ci en colis alimentaires.

### AUTEUR(S)

**BALTRAMONAITIS CÉLINE**  
coordination.soreal@gmail.com

Fiche rédigée par **Angèle Tasse**

### PROGRAMME

Démarrage: Juillet 2014  
Lieu de réalisation: Mons  
Budget: 124000  
Origine et spécificités du financement : Financements publics régionaux (Ville de Mons, Service d'Action Publique, CPAS, région Wallonie) et de structures privées et salaires payés par les organismes partenaires

### ORGANISME(S)

**RELAIS SOCIAL URBAIN**  
Jemappes - 7012  
84, avenue du Coq  
2 Salariés / 4 Bénévoles

### COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

07/03/2017

Appréciation(s) du comité

A généraliser !

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Établissement public Etablissement public

Bénéficiaires

Professionnels

Type d'action

Consommation Alimentation solidaire

📍 Localisation

Belgique

Bourgogne-Franche-Comté

Haute Saône

Domaine

Réseaux, coopérations

Economie, finance solidaire

Pauvreté, précarités

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Nationale

Type d'acteur

Services d'accompagnement

Type d'objectif

**Sociaux** Amélioration de la santé par une alimentation saine

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

**Environnementaux** Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

## ORIGINE ET CONTEXTE

Le Relais Social Urbain de Mons Borinage est une association de chapitre XII : ce statut spécial se réfère aux associations émanant de la collaboration entre plusieurs Centres Publics d'Action Sociale (CPAS), et offre également une structure pour encadrer des partenariats entre CPAS et autres pouvoirs publics ou personnes morales de droit public ou privé - pour permettre, à terme, une gestion plus souple du service public. L'idée est partie du constat de l'augmentation du nombre de demandes d'aide alimentaire dans la région, alors que les aides du FEAD au niveau européen continuent de diminuer. Le programme Soreal a notamment été initié pour répondre au problème d'approvisionnement en colis alimentaires pour les associations, d'autant plus pour les produits frais (laitiers, viandes...) car les associations manquaient de moyens pour répondre aux normes, notamment celles de la chaîne du froid.

## OBJECTIFS

- L'objectif principal est de mutualiser les compétences au niveau local pour réduire les dépenses.
- Le but primaire consistait à améliorer l'approvisionnement et à augmenter les quantités de colis alimentaires livrés, mais aussi à faire gagner du temps aux associations et à leur permettre d'assurer les meilleures conditions aux produits.
- Le projet s'est élargi à la lutte contre le gaspillage alimentaire avec la sensibilisation des commerces ainsi qu'à la sensibilisation des bénéficiaires à une alimentation saine et durable.

## ACTIONS MISES EN OEUVRE

- SOREAL est une plate-forme logistique de livraison de colis alimentaires aux associations. Six jours par semaine, les invendus des supermarchés sont collectés et redistribués aux associations le lendemain matin.
- L'organisation des ateliers de cuisine, en partenariat avec l'Observatoire de la Santé, vise à sensibiliser les bénéficiaires à une alimentation saine et durable.

## RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Le programme bénéficie à plus de 1000 personnes, contre 500-600 personnes à ses débuts. En 5 ans, le nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire a presque doublé dans la région.
- Le ressenti des bénéficiaires est très positif dans les associations elles-mêmes, d'autant plus que le programme s'est fortement développé en 2016, avec deux fois plus de véhicules et une plus grande variété de produits (600 kg de viande par mois, produit cher et difficile d'accès).
- Le projet a gagné un concours et reçu deux financements de la part de la Fondation Carrefour Belgique, et a été contacté par d'autres communes qui veulent s'en inspirer.

## ORIGINALITÉ

- Le programme intègre une dimension sociale, en recrutant des personnes en réinsertion sociale et professionnelle (huit d'entre elles payées par les Centres Publics d'Action Sociale), ainsi que des bénévoles issus de maisons d'accueil, partenaires de la plateforme.
- Le succès du programme repose sur le partenariat public/privé au niveau des financements.
- SOREAL souhaite aller plus loin que l'aide alimentaire et intégrer une dimension éducative de sensibilisation à une alimentation saine et durable (ateliers cuisine, restaurants étoilés, etc).

## PARTENARIAT(S)

Depuis juillet 2014, le nombre de partenaires a considérablement augmenté, tant au niveau des supermarchés que des bénéficiaires. En 2016 seulement, le nombre de partenaires a été multiplié par deux.

## RETOUR D'EXPÉRIENCE

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

Le premier obstacle a été de répondre au mieux aux besoins de tous (alors que les magasins ont chacun leur règlement propre), ainsi que de répondre aux réalités de terrain de l'aide alimentaire. A ces questions se sont

ajoutés des problèmes financiers suite à la forte augmentation de la demande des associations qui souhaitent se développer rapidement.

#### **Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :**

Les difficultés rencontrées ont pu être résolues grâce au travail en réseau, qui permet de réduire les investissements. Ce travail en réseau a permis de recruter de nouveaux partenaires (financement de la DGO3, Entraide Solidarité et Dévouement, l'Armée du Salut...) et de mettre à disposition de nouveaux véhicules frigorifiques. Les financements de la Fondation Carrefour ont également aidé à surmonter les obstacles, même si SOREAL demeure en recherche perpétuelle de nouveaux financements.

#### **Améliorations futures possibles :**

- Le programme cherche à recruter une ou deux personnes supplémentaires, mais également à acquérir en visibilité.
- SOREAL a mené une campagne dans laquelle des restaurants étoilés ont eu pour défi de cuisiner des invendus et d'inviter les bénéficiaires à manger. Quatre restaurants ont participé à ces ateliers et ont médiatisé le projet.
- Par ailleurs, à l'avenir, SOREAL souhaite établir des partenariats avec les agriculteurs (Rawad) pour récupérer leurs surplus, et transformer les produits abîmés pour leur donner une seconde vie (confiture pour les fruits...). La phase test du projet va être lancée courant 2017.

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

Le programme propose des outils de formation pour apprendre à mutualiser les ressources au niveau logistique. En effet, le succès de SOREAL repose en premier lieu sur la mutualisation des ressources et des compétences ainsi que sur le travail en réseau. Le modèle de financement (intégration de partenaires à la fois publics et privés) explique également la réussite du projet.

### **POUR EN SAVOIR PLUS**

<http://www.laprovince.be/1232946/article/2015-03-10/mons-borinage-20-tonnes-d-aliments-invendus-recuperees-en-8-mois-aupres-des-gran>

[http://www.rtbf.be/info/regions/hainaut/detail\\_mons-35-tonnes-d-invendus-recuperees-en-un-an-dans-les-supermarches?id=9](http://www.rtbf.be/info/regions/hainaut/detail_mons-35-tonnes-d-invendus-recuperees-en-un-an-dans-les-supermarches?id=9)



4\_rue de la Sorbonne  
75005 Paris



[alimentation@resolis.org](mailto:alimentation@resolis.org)  
[observatoire@resolis.org](mailto:observatoire@resolis.org)



[www.resolis.org](http://www.resolis.org)



[Association RESOLIS](#)



[@resolis1](#)



[Association RESOLIS](#)

Avec le soutien de :

