

Compte-rendu de la journée d'échanges
Lutte contre la précarité alimentaire et solutions de transformation des surplus agricoles

A Caen le 21 mars 2023

Participants.es :

BELLONCLE Léa - CC Terroir de Caux
BERGOUUNE Laury - Les Cocottes Urbaines
BERNARDIN François - Agglo Seine Eure
BESNARD Emeline - RÉGAL Normandie
BLANC Aurore - DREETS Normandie
CLOUPEAU Jean-Yves - Banque Alimentaire du Calvados
DA SILVA Emilie - RÉGAL Normandie
DUFOUR Léa - Agglo du Cotentin
GARNIER Séverine - Banque Alimentaire du Calvados
HEROUARD Anne-Sophie - CDC Cœur Côte Fleurie
HOUISSE Harold - DREETS Normandie
JULIEN Sabine - DRAAF Normandie
LAURENT Manuela - PAT Caen Normandie Métropole
MAYER Céline - Les Cocottes Urbaines
PATTE Natacha - Association EPIREUIL
PATRY-LEBLANC Emilie - PAT Caen Normandie Métropole
POSTEC Enora - CU Alençon
RUFFIN Jean-Claude - Hermanville Entraide
SALMON Frédérique - Communauté Agglomération Lisieux Normandie
SILLY Michelle - EPICEA PONT AUDEMER
SOULAS Robin - PETR du Pays de Bray

En distanciel :

LESIEUR Sandrine - Intercom Bernay Terres de Normandie

Excusées :

DE SOYRES Charlotte - PAT le Havre Seine Métropole
FRANÇOIS Marion - Chambre d'agriculture de Normandie
FRIANT Solène - Caux Seine Agglo
MAIRESSE Lucile - PAT Granville Terre et Mer

Absents.es :

BERNIER Amel - "Communauté d'agglomération Mont Saint Michel Normandie
BERTINER Céline - Métropole Rouen Normandie
COLLIN Jean-Olivier - UN TOIT POUR TOUS et SOS LOGEMENT
DESPAIGNE Blanche - CC Yvetot Normandie
GASCHER Annick - Association Epireuil
HOUGUET Elodie - Albea

Déroulé :

1. Partage des actualités
2. Intervention de la DREETS Normandie
3. Recensement national et régional d'actions de transformation
4. Travail participatif autour des freins et leviers au développement d'atelier de transformation
5. Discussion autour des besoins des participants

Pour consulter la présentation ppt cliquez [ici](#).

1. Partage des actualités

Banque Alimentaire (BA) du Calvados : Récupération des excédents de la cuisine collective d'Hérouville St Clair, des cuisines du CHU de Caen, de la Polyclinique du Parc, de l'entreprise de livraison de plateaux repas Déjbox (Verson) via la plateforme [ProxiDon](#).

PAT du Pays de Bray : L'entreprise [La Normande](#) donne des plats en barquettes au Resto du Coeur.

Mise en garde : les barquettes en plastique seront bientôt interdites, quelle solution pour passer par des bac gastro, pose la question de l'hygiène. De plus, les produits déjà préparés sont en générales en date courte par les associations d'aide alimentaire donc mis en avant pour les bénéficiaires par rapport aux produits bruts.

BA du Calvados : Chantier d'insertion à l'éco-domaine du Londel, mise en culture d'une parcelle pour la BA. Une conserverie est présente pour faire de la soupe et compote pour la BA qui paye seulement le prix de la mise en conserve. Expérimentation de l'estimation des biodéchets grâce à la balance connectée du [SYVEDAC](#) + tri pour voir lesquels pourraient être transformés.

PAT de la métropole de Caen : Création d'une cartographie regroupant les acteurs de l'aide alimentaire.

PAT Terroir de Caux : Association MASC paniers solidaires déjà mis en place, projet d'épicerie solidaire en lien avec les producteurs locaux. En attente d'un diagnostic.

DREETS Normandie : Vigilance à avoir sur la concurrence avec les producteurs ayant déjà un atelier de transformation. Importance de faire une étude d'impacts avant de mettre en place un projet.

BA du Calvados : ANDES a un chantier d'insertion sur le MIN de Rouen permettant des prix défiants toute concurrence. Se questionner sur la distance par rapport à des producteurs locaux + concurrence avec les autres maraîchers présents au MIN.

Epicea : Commande des produits de l'ANDES a permis aux usagers de profiter de produits de qualité à un prix très intéressant pour la structure et sans frais de transport.

BA du Calvados : Les structures d'aide alimentaire sont financées par l'Etat et se doivent d'aller vers des circuits courts. Le fait de d'abord acheter à des producteurs qui ne donnent pas encore permet par la suite de bénéficier de potentiels dons.

Epireuil : Observation d'une baisse de 50% des dons, mais 30% de plus de bénéficiaires. Le budget d'achat de denrées est passé de 16 000€ à 50 000€.

L'habilitation des associations d'aide alimentaire (AA) permet de recevoir des subventions mais également des dons de la grande distribution (pour la défiscalisation).

En Normandie = 140 associations AA habilitées.

BA du Calvados : Mise en place d'un camion pour distribution dans les zones blanches comme l'Orne avec les autres associations nationales (croix rouge, secours pop, resto du cœur etc.).

→ Les PAT ont un rôle de coordination et de cartographie pour savoir qui fait quoi, où et quand sur le territoire. Exemple : les producteurs ne savent pas où donner.

Besoin de travailler sur l'éducation au goût chez les bénéficiaires.

2. Intervention de la DREETS Normandie

Voir présentation ppt, slides n°13 à n°14.

Programme "Mieux manger pour tous" émane du COCOLUPA.

→ Une réunion d'information en visio est à venir.

→ Convention pour 3 ans, financement d'ingénierie, de personnel pour aider à la structuration.

3. Recensement national et régional d'actions de transformation

La Normandie fait beaucoup d'exports (Rouen = premier port céréalier d'Europe).

Marmite solidaire :

Atelier de transformation valorisant les invendus alimentaires récupérés par la Banque Alimentaire ou par l'association elle-même.

Les produits transformés par les bénévoles sont ensuite distribués aux bénéficiaires de l'aide alimentaire via les associations locales, la Croix Rouge et l'épicerie solidaire.

Plus d'info : page 51

https://librairie.ademe.fr/cadic/7386/amorces_guide_valorisation_excedents_alimentaires_rapport.pdf

Mutualisation légumerie Lycée Provence verte vidéo :

https://www.youtube.com/watch?v=vn2bEeWmUjo&ab_channel=ProvenceverteTV

Association Le Village :

Cueillette des surplus chez les agriculteurs bio par les bénévoles de l'asso

Distribution : produits bruts pour les cueilleurs et bénévoles de l'asso, cantine associative, grosse cueillette (resto du cœur, BA), ouverture atelier de transformation. Produits transformés commercialisés pour résidents du village, salariés, adhérents prix stands et solidaires.

La moitié des produits transformés, l'autre moitié distribuée..

L'association a aussi un rôle de lieu d'hébergement, chantier de réinsertion. Personnes accueillies : accueil de jour, demandeurs d'asiles, personne en situation de précarité.

Plus d'info : <https://optigede.ademe.fr/optigede-pdf/16086>

Site de la CRAN cartographie ateliers de transformation :

<https://normandie.chambres-agriculture.fr/conseils-et-services/diversifier-son-activite/transformation-mer-ses-produits/les-ateliers-de-transformation-en-normandie/>

La petite conserverie :

Unité mobile de transformation de produits frais et de conservation en bocaux.

Récupération des surplus par les partenaires dans les centres sociaux.

Les habitants sont accueillis gratuitement pour cuisiner puis se répartissent les bocaux.

Dotée de stérilisateurs et d'une cuisine équipée dans son camion

Se déplace deux à trois fois par semaine dans les communes des centres sociaux initiateurs du projet : Fontaine-le-Dun, Dieppe, Arques-la Bataille, Tôtes et Saint-Nicolas-d'Aliermont.

Les petites l'Ouches

Focus un peu plus prolongé sur cette initiative car nous avons pu échanger avec la fondatrice de l'association qui a mené le projet.

Pour la marque produits bio, ce n'est pas forcément le cas pour la prestation.

Points de vente de proximité (bio, vrac, épicerie fine)

Les produits bruts viennent des producteurs (valorisation) mais la majorité des produits transformés ne viennent pas d'un surplus.

Salariés : 13 personnes en réinsertion professionnelle.

Tout le long recherche de financement, de lieu

Légumerie Brotonne :

Salariés en réinsertion pro pour le maraîchage, la légumerie et la vente (22 personnes en tout).

Etude financée par le CIVAM sur l'état des lieux et besoins en légumes pour la resto co du territoire

Légumerie = lavage, épluchage, découpe et conditionnement.

Bac gastro 5kg avec système de consigne (pour éviter les emballages). Système bien accueillis par les resto co.

Prestation de service pour autre producteur possible, est en développement.

Légumerie Solidaire IPE :

Conserverie, depuis février plateau cuiseur. Mais manque de place.

Transformation pour la BA à prix réduit.

Transformation de produits seulement en Bio

Partage d'autres structures de transformation :

- Pays de Bray : L'atelier de transformation de Port Saint Jérôme n'est plus d'actualité (abattoir à l'arrêt).
- Chantier d'insertion de l'APAJH à Iles mise en sous vide de pomme de terre
- Pont Audemer transfo jus de pommes sur site avec "Les 3 pommes épagnoles".
- La Brèche en Seine-Maritime : chantier d'insertion avec projet de conserverie
- PAT du Cotentin : étude de faisabilité et d'opportunité pour un atelier de transfo.
- Alençon : collectif d'urgence, [conserverie solidaire d'invendus](#) de petite surface, biocoop.
- Agglo Seine Eure : a une volonté politique sur le territoire pour la transformation mais aucun porteur de projets.

4. Travail participatif autour des freins et leviers au développement d'atelier de transformation

	Freins	Leviers
Approvisionnement	<p>Volume et équilibre avec taille du projet</p> <p>Saisonnalité</p> <p>Manque de producteurs</p>	<p>Proximité avec producteurs</p> <p>Dons moins couteux pour les producteurs que la destruction</p> <p>Image positive, RSE</p> <p>Défiscalisation du don + aide publique</p> <p>Etude en amont d'offre-demande</p>
Lieu	<p>Zonages PLU bloquants</p> <p>Accès au foncier</p>	<p>Mise à disposition de foncier/bâtiment par la collectivité</p>
Sanitaire	<p>Agréments sanitaires (règles, délais)</p> <p>Normes sanitaires : produits homogènes</p>	<p>Stérilisation pour avoir des DLU/DLC plus longues.</p> <p>Formations</p>
Logistique	<p>Matériel</p> <p>Ressources humaines</p>	<p>Facilitateur logistique ex: La Charette,</p> <p>Mécénat de logisticiens</p> <p>Défiscaliser le coût du transport</p> <p>Outil de transfo mutualisé entre acteurs</p>
Administratif	<p>Statuts juridique</p> <p>Absence d'un porteur de projet</p> <p>Chronophage pour producteurs</p>	<p>Porteur de projet privé, motivé et accompagné.</p>
Politique	<p>Aucun engagement politique adapté aux problématiques du territoire</p>	<p>Formation des élus par d'autres élus, retour d'expérience</p>
Financière	<p>Modèle économique instable</p> <p>Quel(s) débouché(s) ?</p> <p>Manque d'aide à la création</p>	<p>Prêt à taux 0</p> <p>Subventions</p> <p>Diversification des débouchés</p> <p>Réemploi pour le matériel (!\ certaines aides ne s'appliquent pas pour l'occasion)</p>
Autre	<p>Mise en relation des acteurs</p>	<p>S'appuyer sur les PAT</p> <p>Ajouter un rôle de plateforme logistique, de facilitateur → différentes prestations</p>

5. Discussion autour des besoins des participants

- Besoin d'avoir une connaissance globale au niveau départemental des projets en cours. → voir avec Marion François de la Chambre Régionale d'Agriculture. Possibilité de faire un contrat de réciprocité entre deux territoires pour une mise en commun des gisements par ex.
- Aide au temps administratif, montage de projet, réponse aux AAP.
- Accès aux données, l'information de qui fait quoi (RGPD ?). Partage d'information aussi entre 2 régions pour territoires limitrophes.
- Informations sur les questions de législations, juridiques (ex: point d'alerte sur chantier d'insertion par la DREETS). Plus de visibilité sur les différents modèles de structures avec avantages/inconvénients.
- Retours d'expériences, qu'est ce qui ne fonctionne pas ?
- Plus de données sur le modèle économique des actions de transfo présentées.
- Mise en relation entre industriels et acteurs de l'aide alimentaire. Meilleure qualité et plus grand volume de don possible avec les industriels et les producteurs (en comparaison au GMS. Durée de vie non entamée, date limite de consommation plus longue.
→ En 2024, actions prévues par le RÉGAL en direction des EAA.

[Compte-rendu](#) du dernier atelier "Lutter contre la précarité" du RÉGAL Normandie (02/06/22)