

Compte-rendu de l'atelier n°3 « Aide alimentaire » Assises normandes de lutte contre le gaspillage alimentaire

Le 29/09/23 à l'Hôtel du département de Seine-Maritime – Rouen

Animatrices :

- Emilie DA SILVA & Emeline BESNARD (contact@regal-normandie.fr) – REGAL Normandie

Intervenantes

- Ophélie ROCHAT (la-marmite-solidaire@mailo.com) – La Marmite Solidaire
- Delphine VANDERMEERSCH (delphine.vandermeersch@gmail.com) – Les Petites l'Ouches
- Chloé GODARD (chloe.godard@civam.org) – Réseau des CIVAM normands

Participants

- Nathalie BORDE (nathalie.borde@secours.catholique.org) – Secours catholique
- Georges BOUHÉLIER (georges.bouhelier@restosducoeur.org) – Restos du Cœur 76
- Florian BOULENGER (florian.boulenger@seinemaritime.fr) – Conseil département 76 / DDETS 76
- Bérengère CARDERA (berengere.cardera@andes-france.com) – ANDES
- Nathalie CORDIEZ (nathalie.cordiez@metropole-rouen-normandie.fr) – Métropole Rouen Normandie
- Félix CORROYER (felix.corroyer@civam.org) – Réseau des CIVAM normands
- Marie-Hélène DENIS (bienvenue@collectiflamaison.org) – La Maison
- Stéphanie DIAL (stephanie.dial@lehavre.fr) – CCCAS Le Havre
- Vanessa DIEUTRE (direction@solidariteplateau.fr) – Solidarité Plateau
- Philippe DRAVET – Fédération Française des Banque Alimentaire
- Solène FRIANT (s.friant@cauxseine.fr) – Caux Seine Agglomération
- Séverine GARNIER (ba140.directeur@banquealimentaire.org) – Banque Alimentaire Calvados
- Laura GRASSIN – ADEME Normandie
- Lucie JOUVIN (normandie@solaal.org) – SOLAAL Normandie
- Angie LAUNEY – ANDES
- Emilie LEBIGRE (emilie@spf76.org) – Secours populaire 76
- Caroline LECAPITAINE (dsl@ville-ifs.fr) – Mairie d'Ifs
- Géraldine MALO – Entreprise MALO / AREA Normandie
- Thaïs MOSQUET (thaismosquet@gmail.com) – Manger Demain
- Dominique PATUREL (democratie.alimentaire@gmx.fr) – Collectif Démocratie Alimentaire
- Claire PELLETIER (claire@vagabondsenergie.org) – Les Vagabonds de l'énergie
- Fanny PRUVOST (solidaire.caravelles@orange.fr) – Caravelles
- Valérie RIVIER (valerie.rivier@lehavre.fr) – CCAS du Havre
- Pauline TILLIER (pauline.tillier@cardere.org) – CARDERE

Diaporama disponible ici : <https://www.regal-normandie.fr/wp-content/uploads/2023/10/PPT-Atelier-3-assises-regal-2023.pdf>

Présentation de la Marmite Solidaire par Ophélie Rochat :

Calendrier de l'action :

Initiative du territoire de rassembler les acteurs locaux (associations d'aide alimentaire, MFR, CCAS, Département, Ville, DRAAF, ADEME) pour réfléchir à un projet commun et identifier les besoins (durée : 2 ans).

Etude des pertes alimentaires en restauration collective et commerciale, agriculteurs, magasins etc. sur plus de 50 structures.

Etude pour légitimer ce dispositif auprès des associations d'aide alimentaire, échange sur la crainte que la récupération d'invendus aller contrarier le système déjà en place des ramasses.

Rencontre avec des dispositifs inspirants (Banque Alimentaire de Grenoble avec atelier transformation de viande, J'aime Boc'oh à Chambéry).

Fonctionnement de la Marmite Solidaire :

La Banque Alimentaire récupère des invendus, qui sont transformés en plat, une partie est donnée aux bénéficiaires des associations d'aide alimentaire (épicerie solidaire + Croix Rouge), l'autre partie est commercialisée dans le cadre de la sensibilisation au GA des consommateurs.

Repas sous forme de bocaux sucrés ou salés.

Besoin de créativité dans l'équipe quand ils reçoivent le matin même la denrée à transformer.

2 après-midi par semaine : bénéficiaires du CCAS + du département sont accueillis. Marmite est un tremplin avant d'intégrer des entreprises d'insertion sociale. Ils sont accompagnés par des animatrices et assistantes sociales.

Ressources financières :

- Point de vente
- Offre de team building d'entreprises
- Traiteur
- Atelier cuisine grand public

Après 3 ans de fonctionnement, cherche à se développer → cuisine de la MFR trop petite, sont passés dans le lycée qui possède également un magasin école de vente de produits locaux.

Chiffres projetés slide « Rapport d'activité production » correspondent au moment où la cuisine fonctionnait pendant 4 après-midi par semaine.

Objectif de monter le nombre de bocaux qui sont commercialisés pour atteindre un point d'équilibre financier en fin 2024.

Pour l'instant fonctionne avec 80% d'aide publique (ADEME, DRAAF, région, ville, département).

Questions des participants :

Hygiène de distribution des repas : plan de maîtrise sanitaire mis en place, accompagné par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat (CMA).

Les bocaux proviennent du réemploi, sont sous consigne (récupération sur les points de vente + collectes de bocaux en verre des consommateurs ensuite lavés et réutilisés).

Peu de stérilisation donc date limite de consommation (DLC) très courte (4 jours) besoin de vérifier que pas de gaspillage à la sortie. → Objectif de développer les produits stérilisés.

Projet déposé pour l'appel à projets « Mieux manger pour tous » au Havre qui se rapproche de la Marmite : récupérations de produits invendus des producteurs, transformés par des bénéficiaires pour les bénéficiaires (pas de revente).

Q : Existence de conserverie industrielle dans la région de Pontarlier pour bénéficier de leurs outils ?

R : Pas de conserverie dans le département. Identifié comme un besoin par la chambre d'agriculture. Maraîchers viennent à la Marmite pour utiliser leurs outils de transformation.

→ Réflexion sur la mise à disposition de l'outil pour les acteurs du territoire.

[Cartographie sur les conserveries normandes](#) (Chambre d'agriculture normande).

Présentation des Petites l'Ouches par Delphine Vandermeersch

Création en 2020 d'un atelier légumerie en chantier d'insertion, mais qui maintenant tend aussi vers une plateforme de logistique.

Conserverie possède 2 actions :

- 90% prestation pour les agriculteurs locaux.
Exemple rhubarbe hors calibre à transformer en confiture. Vente de produit sous la marque de l'agriculteur (prestation d'étiquetage)
Travail avec 60 producteurs locaux (à 1h30 maximum)
- 10% marque des Petites l'Ouches, produits en Agriculture Bio

Pots solides, consignés et stérilisés.

Légumerie : marque de produits les petites l'Ouches. Fait le lien entre producteurs et la restauration collective.

Manque de débouchés pour certains agriculteurs amènent à ce qu'ils ne récoltent pas toute la production.

→ Légumerie permet de valoriser ces produits.

Ne transforme pas que gaspillage car cela ne serait pas viable.

Ces deux actions sont un support à l'insertion, 22 personnes sont employées en réinsertion dans l'atelier.

Bénévoles, souvent de jeunes retraités, viennent transformer à l'atelier ce qui permet une mixité sociale.

Association soutenue par l'Intercom de Bernay au travers du PAT, la Région, le plan de relance et une fondation.

DD tour de l'ANBDD possible dans les locaux des Petites l'ouches. Contacter Catherine Larinier pour organiser une visite.

Questions des participants :

Où sont vendus les bocaux de la marque Les Petites l'Ouches ? Magasins Biocoop dans un rayon de de 1h.

BA du Calvados : Problématique des volumes pour certains produits, appel à des Entreprises Agro-Alimentaires (EAA) du Calvados qui vendent des produits courants comme bocaux sucrés, salés qui sont produits localement. Banque aliment 14 14 souhaite acheter local mais n'ont pas forcément les volumes nécessaires.

→ Si les agriculteurs manquent de débouchés les associations d'aide alimentaire pourraient en être un.

Les petites l'Ouches : transformation de 25 tonnes de produits en 1 an.

Présentation du réseau des CIVAM normands sur la transformation de pommes par Chloé Godard.

Le réseau des CIVAM normands travaille sur l'accessibilité alimentaire depuis plusieurs années.

Agriculteurs témoins que la population qui venait chez eux était privilégiés, souhait de faire du lien avec d'autres profils.

Visite de ferme : production de lentilles, légumes et jus de pomme.

Ferme Marcotte envie de diversifier le public ayant accès à leurs produits, mais n'est pas en capacité de faire du don car ils sont aussi dans une forme de précarité.

→ Don de savoir-faire et mise à disposition d'outils de transformation c'est possible.

Besoin de trouver la matière première → année de l'action importante production de pommes notamment chez les particuliers. + Appel aux dons dans les réseaux associatifs (CIVAM et Caravelles). A permis une récupération d'une très grande quantité de pommes.

Objectif de revente à l'épicerie du jus de pomme seulement au prix du contenant pour les usagers de l'épicerie.

Action a permis de déboucher sur l'achat de légumes et lentilles du producteur qui a accueilli les visites de la part de l'épicerie.

+ Mise en place d'ateliers pour apprendre à cuisiner comme notamment les lentilles sèches.

Questions des participants :

Opération de glanage et de transformation souhaitée avec Les Petites l'Ouches sur l'intercom de Bernay dans la conserverie sur intercom de Bernay + projet chèque alimentaire (encore en attente de confirmation des financements).

Dominique Patuere (Collectif démocratie alimentaire) : Présence importante des institutions dans les projets mais difficile de voir où sont les citoyens.

→ Exemple de projet citoyens : Bande de Sauvages / Sauvage sur un plateau, Coop 5 pour 100 etc.

[Cartographie](#) disponible sur le site du REGAL des acteurs ayant signé la charte du REGAL

+ [Guide des ressources sur la réduction du GA](#) (actualisé en 2023)

+ [Guide des actions anti-gaspi](#) (sera actualisé l'année prochaine).

Présentation des travaux du REGAL sur le glanage agricole solidaire : <https://www.regal-normandie.fr/glanage-agricole-solidaire/>