

Compte-rendu de l'atelier 2 « Le don agricole »

Assises normandes 2024 de lutte contre le gaspillage alimentaire

Le 22/11/24 à la Communauté Urbaine de Caen la mer – Caen

Animatrices :

- Emeline BESNARD (contact@regal-normandie.fr) – REGAL Normandie
- Lucie JOUVIN (normandie@solaal.org) – SOLAAL Normandie

Participants

- Camille DEPAUW (cdepauw@agglo-lisieux.fr) – CA Lisieux Normandie
- Séverine GARNIER (ba140.directeur@banquealimentaire.org) - Banque Alimentaire du Calvados
- Laura GRASSIN-LIBESSART (laura.grassin@ademe.fr) - ADEME Normandie
- Cécile MILCENT (cecile.milcent@caen-metropole.fr) - Caen Normandie Métropole
- Rémi NOEL (remi.noel@caen-metropole.fr) – Caen Normandie Métropole
- Manon PULLIAT (mpulliat@sud.lacoopagri.coop) - La Coopération Agricole Sud (REGAL'im)
- Sandrine LEPETIT (sandrine.lepetit@civam.org) – Réseau des CIVAM normands
- Thé Léa VO (thi-lea.vo@agriculture.gouv.fr) – DRAAF Normandie

Excusé.e.s

- Sandrine AMSLER – Commission Européenne
- Simon BELLEC – Flers Agglo
- Anne-Sophie BOISGALLAIS - AUCAME
- Georges BOUHELIER – Resto du Cœur
- Cédrick GALLOT – GPLM

➔ Diaporama disponible ici : <https://cloud.fne-normandie.fr/index.php/s/SmnJjPHyLX5FWeQ>

Notes des échanges entre les participants :

- Banque Alimentaire du Calvados : De nombreux **impacts cachés notamment énergétiques** sont à frein à la transformation des produits agricoles. Certains producteurs gagnent à laisser leur production en champs plutôt que de financer leur récolte.

- **Manque de données sur la part de production agricole perdue** en Normandie (ailleurs). SOLAAL Normandie a un observatoire de ce qui transite dans son réseau en don agricole.

Les Chambres d'Agriculture n'ont apparemment pas de données, et pas de poste sur cette question.

L'étude résilience de l'ADEME réalisée en Normandie peut apporter des pistes :

<https://librairie.ademe.fr/agriculture-alimentation-foret-bioeconomie/6961-analyse-du-systeme-alimentaire-normand-de-sa-durabilite-et-de-sa-resilience.html>

- Autre frein : les producteurs n'ont pas forcément le réflexe de prévenir quand ils ont des surplus à donner, même s'ils connaissent la démarche de SOLAAL le réflexe n'est pas toujours présent.
+ multiplicité des acteurs / plateformes peut compliquer le don.

➔ Réel besoin d'une **plateforme professionnel de logistique du don** qui permettrait de rapidement prendre en charge n'importe quel surplus/don puis redistribué aux associations. Avec un numéro vert du don ?

Besoin de **renforcer l'interconnaissance et la communication** sur les acteurs et outils pour le don → **Guide du don de l'AREA Normandie** à diffuser au travers de multiples canaux (réseau des maires, institutions etc.) : https://www.area-normandie.fr/wp-content/uploads/2024/10/AREA_Guide-du-don-alimentaire.pdf

- Banque Alimentaire du Calvados : Nous avons de plus en plus de bras notamment avec les **mécénats d'entreprise / journée de solidarité / séminaire pour des actions ponctuelles sans engagement** à long terme. Cela pourrait être bénéfique pour action de glanage (/!\ temporalité, logistique), conditionnement de fruits frais en barquette pour les maraudes.

<https://www.benenova.fr/> : Structure qui propose des missions de bénévolat ponctuelles et sans engagement mais pas encore présente en Normandie.

- Besoin d'un **outil type arborescence, carte mentale qui permettrait de rapidement trouver la ou les solutions adéquates à la situation présente + avec les contacts disponibles.** → A travailler avec le réseau des PAT normands ?

Exemple des sacs de 800 kg de navet de SOLAAL Normandie :

- Transformation des navets

- Reconditionnement en caisse

- Pour bien communiquer avec les producteurs sur le don attention au **sentiment d'échec** inhérent à la perte d'une partie de sa production. Pour d'autres ce sera une valorisation de leur travail de pouvoir donner leurs surplus.

- Les **pertes des poissons et produits de la mer** sont un « trou dans la raquette » surtout en Normandie. Pose des problèmes de logistique de fraîcheur et transport.

→ Voir éléments de valorisation du jour 2 des Assises « *Atelier accélérateur de projet – Comment travailler sur l'anti-gaspi des poissons et produits de la mer ?* »