

Lutte contre le gaspillage alimentaire



Les attentes et propositions des structures de l'ESS spécialistes





© Le Mat

Édito

La Fondation d'entreprise AG2R LA MONDIALE a pour vocation de contribuer à l'autonomie des personnes et au vivre ensemble, tout au long de la vie, vocation qu'elle traduit en orientations prioritaires : autonomie par l'éducation, autonomie de la jeunesse, autonomie par la santé, autonomie par le travail.

Au cours des dernières années, elle a soutenu plusieurs projets portés par des acteurs de l'économie sociale et solidaire, traitant de la revalorisation des invendus alimentaires ou des surplus, quelle que soit la matière première : fruits et légumes, pain, produits de la mer...

Le gaspillage alimentaire est un non-sens économique, social et écologique et reste aujourd'hui un défi majeur, accru dans un contexte de crises alimentaire et du pouvoir d'achat.

Les solutions proposées et soutenues par la Fondation sont très concrètes et dépassent le seul objectif d'une réduction chiffrée du gaspillage. Ces solutions ont des impacts multiples : éducatifs, économiques, environnementaux, sociaux. Par ailleurs, fidèles aux valeurs de l'économie sociale et solidaire et dans une finalité d'intérêt général, ces acteurs agissent de manière coopérative, territoriale et inclusive pour une transformation sociale et écologique.

La Fondation d'entreprise AG2R LA MONDIALE reconnaît ainsi le rôle pionnier des acteurs de l'ESS pour la lutte contre le gaspillage alimentaire et souhaite mettre en avant la pertinence de leur modèle, qui adresse le sujet de manière systémique.

Depuis 2021, la Fondation d'entreprise AG2R LA MONDIALE soutient également la structuration d'un collectif de ces acteurs de l'ESS permettant de partager les expériences, mutualiser les bonnes pratiques et faire reconnaître leur place historique et socialement utile dans un contexte législatif et réglementaire évolutif.

En partenariat avec ESS France depuis 2022, et comptant aujourd'hui plus de 17 acteurs, le collectif a réalisé cette note de plaidoyer, fruit de plusieurs mois d'échanges et de travail en commun, afin de faire reconnaître leurs spécificités et leurs attentes dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Nous sommes fiers d'avoir pu y contribuer et vous invitons à la découvrir.

Thierry JEANTET

Président de la Fondation d'entreprise AG2R LA MONDIALE



Fondation d'entreprise
AG2R LA MONDIALE

Contexte

Le gaspillage alimentaire est défini comme **toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée**, selon le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire.

Ce gaspillage alimentaire représente, en France et chaque année, **10 millions de tonnes de produits perdus** pour une valeur commerciale estimée à **16 milliards d'euros**, selon le ministère de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires. L'ADEME estime qu'il est responsable de 3 % des émissions nationales de gaz à effet de serre. Ces produits jetés deviennent alors des déchets qu'il faut collecter et traiter, et qui constituent un coût non négligeable pour le contribuable.

Selon l'ADEME, ce sont toutes les étapes de la chaîne alimentaire qui contribuent à ce gaspillage avec la répartition suivante :

- ◆ 32 % en phase de production ;
- ◆ 21 % en phase de transformation ;
- ◆ 14 % en phase de distribution ;
- ◆ 33 % en phase de consommation.

Sur la seule phase de la consommation, le gaspillage alimentaire représente **30 kg par an et par personne au sein de son foyer, dont 7 kg de déchets alimentaires non consommés encore emballés** ; et cela est sans compter les gaspillages réalisés dans la restauration collective ou commerciale.

Le gaspillage alimentaire constitue donc un problème de taille en France. C'est pourquoi il existe un certain nombre de réglementations et plans d'actions visant à le limiter.



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN FRANCE, C'EST



10

MILLIONS DE TONNES DE PRODUITS PERDUS



16

MILLIARDS D'EUROS DE VALEUR COMMERCIALE



3%

DES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE DE LA FRANCE



30 kg

DE DÉCHETS ALIMENTAIRE par an et par personne



7 kg

DE DENRÉES ENCORE EMBALLÉES ET NON CONSOMMÉES

Un cadre réglementaire incitatif¹



Dès 2013, un **Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire** est signé sur la période 2013-2017 par l'État et tous les représentants de la chaîne alimentaire : producteurs agricoles, marchés de gros, industries agroalimentaires, grande distribution, restauration collective et commerciale, collectivités territoriales. Il fixe notamment pour objectif de **réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025**, soit une réduction de 5 % par an entre 2013 et 2025.

En 2015, la loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte (loi TECV) prévoit la mise en place, avant le 1^{er} septembre 2016, d'une **démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective publique**.

La **loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire**, promulguée le 11 février 2016 et dite loi Garot, permet d'obtenir de réelles avancées réglementaires en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire. Elle fixe notamment l'obligation aux magasins alimentaires de plus de 400 m² de proposer une convention de **don à des associations pour la reprise de leurs invendus alimentaires encore consommables** ; il s'agit là d'une obligation qui est également faite à l'échelle européenne. La loi **interdit de plus aux distributeurs alimentaires de rendre impropres à la consommation des invendus encore consommables**. Elle introduit également une **hiérarchie des actions** à mener en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire en privilégiant notamment la prévention. La loi prévoit enfin de **renforcer les actions d'éducation et de sensibilisation au gaspillage alimentaire**, ainsi que l'intégration des actions de lutte contre le gaspillage dans le reporting social et environnemental des entreprises.

1 • Source : Ministère de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires



PACTE NATIONAL DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

D'ICI 2025
RÉDUIRE LE GASPILLAGE
ALIMENTAIRE DE
50%



Le **Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire** a été reconduit pour la période 2017-2020 en se concentrant sur 6 grands axes : indicateurs et mesure du gaspillage ; dates de péremption ; gestion des invendus et don alimentaire ; innovation, efficacité et partenariats ; éducation, formation, sensibilisation ; Europe et international.

En 2019, la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable, loi Egalim, introduit que la restauration collective, publique comme privée, devra engager une **démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire** à l'issue d'un diagnostic préalable. Les ordonnances associées à cette loi précisent par ailleurs que :

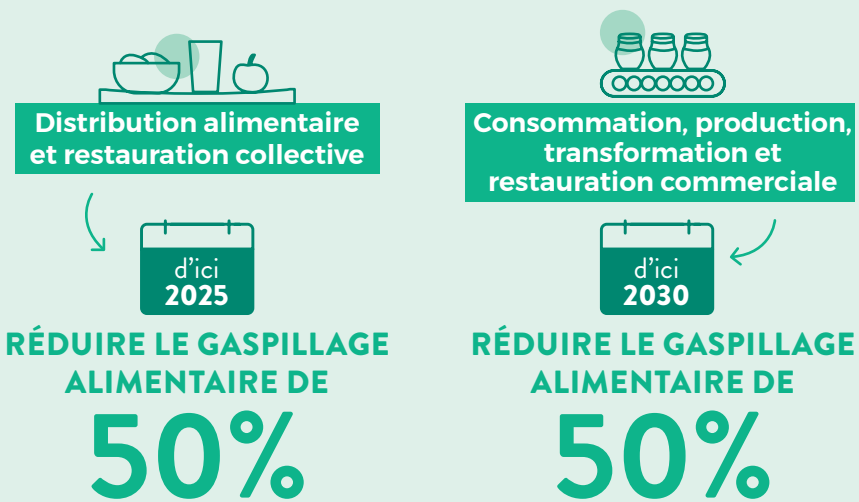
- ◆ les commerces de détail doivent s'assurer de la qualité du don lors de la cession de denrées ;
- ◆ les obligations relatives au don alimentaire introduites par la loi Garot sont étendues à certains opérateurs de l'industrie agro-alimentaire et de la restauration collective (publique et privée) ;
- ◆ dans les établissements scolaires, le gestionnaire des services de restauration collective doit présenter un état des lieux du gaspillage alimentaire dans le cadre de l'éducation ;
- ◆ le « doggy bag » est obligatoire en restauration commerciale depuis le 1^{er} juillet 2021.



Depuis de nombreuses années, des structures de l'économie sociale et solidaire (ESS) ont su être **pionnières dans le déploiement de solutions très concrètes de lutte contre le gaspillage alimentaire** en réponse à des besoins rencontrés dans les territoires.

Loi Anti-Gaspillage pour une Economie Circulaire

La **loi Anti-Gaspillage pour une Economie Circulaire** (loi AGECE), promulguée en février 2020, comporte un grand nombre de mesures en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Elle fixe pour objectif de **réduire de 50 % le gaspillage alimentaire par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective d'ici 2025 et de 50 % par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale d'ici 2030**. Elle renforce les exigences, le suivi et le contrôle, par les opérateurs, de la **qualité du don** ; les sanctions dans ce domaine sont renforcées. La date de durabilité minimale pourra être accompagnée d'une mention informant les consommateurs que le produit reste consommable après cette date. La loi préconise également une meilleure gestion des stocks afin de limiter le gaspillage qui en découle. Enfin, cette loi prévoit la **création d'un label national « anti-gaspillage alimentaire »** pour valoriser les initiatives portées en la matière par trois types de parties prenantes de la chaîne alimentaire : **le secteur de la distribution, celui de la restauration collective et commerciale, et celui de l'agroalimentaire**. Ce label est une norme AFNOR Spec.



CRÉATION D'UN LABEL NATIONAL "ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE"

Les plus-values des activités de lutte contre le gaspillage alimentaire opérées par des structures de l'ESS



La priorité pour les structures de l'économie sociale et solidaire qui ont développé des solutions de lutte contre le gaspillage alimentaire est de **limiter son impact environnemental** en contribuant à **réduire la production de déchets**, en accompagnant **la transformation d'une société de consommation de masse vers une société plus sobre** et en **généralisant la consommation durable** pour toutes et tous. Les organisations de l'ESS ont su développer des solutions de lutte contre le gaspillage alimentaire sur **l'ensemble de la chaîne alimentaire** : production, transformation, distribution, consommation. Elles proposent notamment des activités de **recupération et de redistribution** de surplus de production, de produits non conformes, de co-produits, d'invendus alimentaires... Quand il n'est pas possible d'éviter le gaspillage, elles agissent également largement sur la **valorisation matière des biodéchets issus du gaspillage alimentaire** via des activités de revalorisation pour l'alimentation animale, de compostage ou de méthanisation.

Leur action dépasse néanmoins la seule question de la revalorisation matière des produits alimentaires, qui auraient sinon été gaspillés, dans la mesure où elles sont porteuses des **actions de sensibilisation et de formation** visant à accompagner les changements de comportement sur l'ensemble de la chaîne alimentaire : sensibilisation des producteurs et distributeurs, formation via les jardins citoyens, ateliers cuisine, accompagnement à la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective et commerciale, ateliers d'éducation dans les écoles...



Les organisations de l'ESS de la lutte contre le gaspillage alimentaire ont également un **impact social fort**, en particulier en matière d'emploi. Elles favorisent en effet l'accès à l'emploi pour des personnes en situation de précarité et garantissent **l'accompagnement de salariés en insertion par l'activité économique** grâce à une diversité de supports. Elles participent également activement aux enjeux de **solidarité** puisque ces structures permettent **d'améliorer l'accessibilité à des produits de qualité et de manger sain à moindre coût, de remobiliser des bénéficiaires pour construire leur autonomie et de structurer l'entraide** en constituant une filière dédiée visant son changement d'échelle.

De par leur modèle d'entreprendre, les structures de l'ESS garantissent une **action en faveur de l'intérêt général** puisqu'elles s'appuient sur deux principes fondateurs que sont le **partage de la valeur** via leur modèle de non-lucrativité ou de lucrativité limitée, et une **gouvernance démocratique** visant à garantir des prises de décision collectives au service du projet porté par la structure dans une logique de **réappropriation des communs**. Elles constituent donc des **espaces privilégiés d'innovation et d'expérimentation** visant à dynamiser la nécessaire transition de la chaîne alimentaire aujourd'hui vectrice d'encore trop de gaspillage. Elles ont par ailleurs à cœur de mener une **démarche anti-gaspillage éthique**, c'est-à-dire de ne pas être dans un modèle de profitabilité à tout prix du gaspillage alimentaire.





Les structures de l'ESS ont un **ancrage territorial fort** qui leur permet d'**agir en proximité en limitant le nombre d'intermédiaires, de créer du lien et de favoriser l'échange de savoir-faire** entre les bénévoles, les clients, les salariés en insertion et les autres acheteurs du territoire : entreprises, collectivités territoriales... Ces activités contribuent au **développement du tissu économique local**, en particulier par la création d'**emplois non délocalisables**. Cet ancrage territorial fort, ainsi que les principes fondateurs des organisations de l'ESS, leur permettent d'être ouvertes à la **collaboration** et à la **mutualisation de ressources**. Elles développent ainsi des activités en ayant une **vision de complémentarité** avec les activités déjà existantes en prenant en compte les besoins non adressés de leur territoire d'intervention et en réalisant une veille concurrentielle de l'existant. Elles ont, de plus, une **culture forte de la coopération territoriale** leur permettant de **travailler en réseau** avec l'ensemble des parties prenantes du territoire : acteurs publics, entreprises de l'ESS et hors ESS, citoyens... ; et ce au service de **l'évitement de la production de déchets alimentaires**.

Une diversité d'activités de lutte contre le gaspillage alimentaire portées par les structures de l'ESS

Les organisations de l'ESS interviennent sur l'ensemble de la chaîne alimentaire pour limiter le gaspillage. Elles interviennent auprès de la production, de la transformation, de la distribution et de la consommation, mais aussi sur toutes les étapes de la chaîne logistique (transport, stockage, plateformes de redistribution...). Elles y effectuent des activités de récupération et de redistribution de produits alimentaires, mais aussi un rôle important de sensibilisation et de formation pour accompagner les changements de comportement.

Leurs activités concernent :

- ◆ Les surplus de production de l'agriculture, de la pêche et des industries agroalimentaires ;
- ◆ Les produits non récoltés récupérés par glanage ;
- ◆ Les produits non conformes ;
- ◆ Les sous-produits ;
- ◆ Les co-produits ;
- ◆ Les matières premières non consommées ;
- ◆ Les fins de production ;
- ◆ Les refus d'entrepôt.

Tous les types de produits alimentaires sont concernés : viandes, poissons et crustacés, fruits et légumes, œufs, produits laitiers, céréales, produits boulangers, produits transformés, produits cuisinés...

Il existe **différentes typologies de structures** agissant contre le gaspillage alimentaire dans l'économie sociale et solidaire qui proposent des solutions variées :

- ◆ Conserveries, bocaleries ;
- ◆ Epiceries solidaires ;
- ◆ Légumeries ;
- ◆ Unités de surgélation ;
- ◆ Traiteurs ;
- ◆ Biscuiteries ;
- ◆ Ateliers de transformation ;
- ◆ ...

LA PLACE DE L'ESS DANS LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



PRODUCTION



TRANSFORMATION

- RÉCUPÉRATION ET REDISTRIBUTION**
 - Surplus de production
 - Produits non conformes
- RÉCUPÉRATION ET TRANSFORMATION**
 - Surplus de production
 - Produits non conformes
- RÉCUPÉRATION SUR SITE PAR LES CONSOMMATEURS :**
 - Cueillettes solidaires
 - Glanage

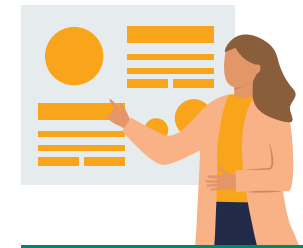
- SENSIBILISATION**
 - Producteurs
 - Jardins urbains
 - Citoyens
- FORMATION**
 - Jardins urbains et citoyens

- RÉCUPÉRATION ET TRANSFORMATION**
 - Sous-produits
 - Co-produits
 - Matières premières non consommées
 - Surplus de production
 - Fins de production
 - Produits non conformes
- FORMATION**
- SENSIBILISATION**
- PERTES CHUTES**
 - Sous-produits
 - Co-produits
 - Matières premières non consommées
 - Surplus de production
 - Fins de production
 - Produits non conformes



LOGISTIQUE

(transport, stockage, plateforme de redistribution, etc.)



INGÉNIERIE DE PROJET

- ANIMATION**
- COOPÉRATION**



REVALORISATION

- ALIMENTATION ANIMALE**
- COMPOSTAGE**
- MÉTHANISATION**



CONSOMMATEUR FINAL / PARTICULIER

RESTAURATION

- RESTAURATION COLLECTIVE**
- RESTAURATION COMMERCIALE**

- RÉCUPÉRATION POUR DON**
- SENSIBILISATION**
- FORMATION**
 - Ateliers cuisine avec transmission de savoir-faire

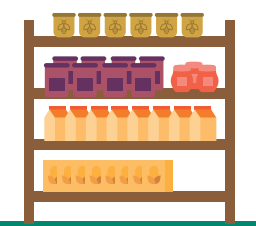
- RÉCUPÉRATION ET REDISTRIBUTION**
 - Denrées cuisinées non consommées
 - Denrées non cuisinées
- RÉCUPÉRATION ET TRANSFORMATION**
 - Denrées cuisinées non consommées
 - Denrées non cuisinées
- SENSIBILISATION**
- FORMATION**
 - Ateliers cuisine avec transmission de savoir-faire
 - Accompagnement



AIDE ALIMENTAIRE

- RÉCUPÉRATION ET TRANSFORMATION DE DENRÉES NON DONNÉES**

DISTRIBUTION

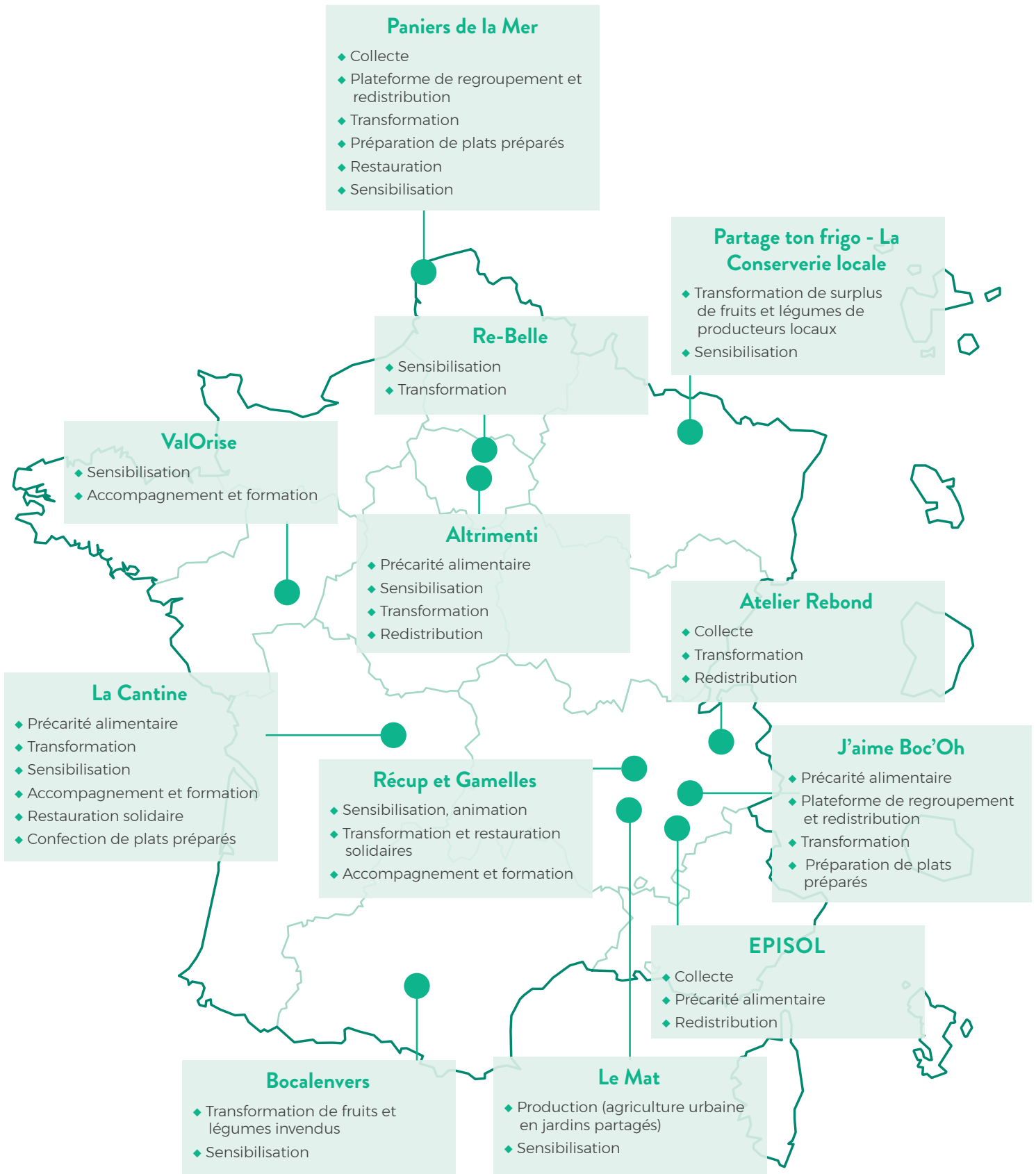


ESPACES DE VENTE

- RÉCUPÉRATION ET REDISTRIBUTION**
 - Invendus
 - Refus entropôt
- RÉCUPÉRATION ET TRANSFORMATION**
 - Invendus
 - Refus entropôt
- SENSIBILISATION**

Activités directes de lutte contre le gaspillage alimentaire

Actions de prévention et d'évitement



Les fiches portrait de ces structures sont disponibles à la fin de cette note.



La carte qui référence les structures de l'économie sociale et solidaire qui agissent pour la transition écologique

CARTECO
LES STRUCTURES DE L'ESS QUI FONT
LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Carteco compte, en janvier 2024, **330 structures** de l'ESS déclarant avoir des activités de lutte contre le gaspillage alimentaire.



330

STRUCTURES DE L'ESS
ONT DES ACTIVITÉS DE LUTTE CONTRE
LE GAPSILLAGE ALIMENTAIRE



81 % de ces structures ont renseigné plus finement leurs activités, elles ont pu sélectionner plusieurs champs à la fois.



141

ONT UNE ACTIVITÉ DE
RÉCUPÉRATION D'INVENDUS
ALIMENTAIRES ENCORE
CONSOMMABLES



121

ONT UNE ACTIVITÉ DE
SENSIBILISATION ET/OU
DE FORMATION



26

ONT UNE ACTIVITÉ
DE **CONSERVÉRIE**



46

ONT **D'AUTRES TYPES D'ACTIVITÉS** :
ateliers de transformation et surgélation,
ateliers culinaires, glanage, éducation au goût,
cantines solidaires anti-gaspi, colis solidaires...

57 % des structures réalisant des opérations de récupération des invendus alimentaires ont renseigné la provenance de ces invendus (plusieurs provenances ont pu être renseignées à la fois)



56

AUPRÈS DE **SUPERMARCHÉS**



27

AUPRÈS DE **PARTICULIERS**

35

ONT **D'AUTRES SOURCES**
D'APPROVISIONNEMENT :
agriculteurs et producteurs, criées, industries
agroalimentaires, banques alimentaires,
boulangeries, collectivités, événementiel...

25

AUPRÈS DE LA
RESTAURATION

20

AUPRÈS DE
VENDEURS SUR
LE MARCHÉ

Les enjeux de la filière

Au regard des chiffres du gaspillage alimentaire en France : 10 millions de tonnes de produits jetés par an, il semble essentiel de renforcer la filière de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de laquelle l'économie sociale et solidaire occupe une place de choix.

Ces dernières années ont permis la mise en place d'un cadre réglementaire ambitieux pour lutter contre le gaspillage alimentaire, en particulier via les lois Garot, Egalim et AGECE. Pour les structures de l'ESS, ces récentes évolutions constituent à la fois de nouvelles opportunités de développement de leurs activités mais peuvent également menacer une partie de leurs actions historiques. Il est donc essentiel de s'assurer qu'elles puissent continuer à exercer leurs activités, en particulier sociales et de solidarité, dans ce contexte changeant.



© Atelier Rebond

Garantir l'accès à des gisements de qualité aux structures de l'ESS, actrices historiques de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Les sources d'approvisionnement en denrées alimentaires des structures de l'ESS de la lutte contre le gaspillage alimentaire sont diverses :

- ◆ fins de marchés ;
- ◆ enseignes de la grande distribution ;
- ◆ entrepôts de la grande distribution ;
- ◆ marchés d'Intérêt National ;
- ◆ surplus de production ;
- ◆ jardins non exploités ;
- ◆ ...

Depuis quelques années, et en particulier du fait des récentes évolutions réglementaires, ces sources d'approvisionnement ont tendance à se tarir pour les structures de l'ESS. En effet, de plus en plus d'initiatives de réduction à la source du gaspillage alimentaire voient le jour : rayons dédiés aux dates limites de consommation resserrées chez les distributeurs, obligations de doggy-bags dans la restauration, développement de nouvelles filières de transformation directement chez le producteur...

Ces changements de comportement constituent une réelle avancée sociétale en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire. Elles ont néanmoins un impact non négligeable sur les activités des structures de l'ESS œuvrant depuis des années à la lutte contre le gaspillage alimentaire qui voient leurs gisements de denrées alimentaires diminuer chaque jour un peu plus. On peut d'ailleurs noter les récentes difficultés rencontrées par les structures de l'aide alimentaire qui font le même constat de baisse d'accès à des denrées alimentaires pour assurer leur activité.

En outre, on observe de plus en plus une nouvelle habitude de revente des denrées alimentaires issues du gaspillage alimentaire chez les producteurs ou les distributeurs auprès d'acteurs intermédiaires de redistribution et/ou de revalorisation. Ces denrées, initialement données gratuitement aux structures de l'ESS de la lutte contre le gaspillage alimentaire, leur deviennent alors inaccessibles ou contribuent à fragiliser leur modèle économique.

Par ailleurs, la question de la traçabilité des fruits et légumes provenant de dons alimentaires se révèle être un défi pour de nombreuses structures. Lorsqu'elles récupèrent des denrées chez un distributeur qui vend à la fois des produits biologiques et des produits issus de l'agriculture conventionnelle, elles n'ont en effet pas de visibilité sur la nature précise de ce qui est donné. Pour les structures, il est alors difficile d'étiqueter et d'assurer la traçabilité des produits transformés issus de ces invendus alimentaires, et en particulier de valoriser des produits transformés issus de l'agriculture biologique seule et qui pourraient avoir une meilleure valeur ajoutée.

Dans ce contexte, il est donc essentiel de s'assurer que, lorsque les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire à la source ne suffisent pas, les denrées alimentaires issues du gaspillage soient prioritairement orientées vers les structures de l'aide alimentaire et les structures de l'ESS spécialistes de la lutte contre le gaspillage alimentaire de façon équitable. Il est, de plus, important de veiller à ce que ces structures aient accès à des gisements de qualité correctement tracés leur permettant de les revaloriser par des actions de prévention, et non de devoir les recycler par des actions de compostage ou de méthanisation. En effet, l'activité principale des structures de l'ESS de lutte contre le gaspillage alimentaire est avant tout de redistribuer et/ou de transformer des denrées alimentaires issues du gaspillage en denrées alimentaires à destination de consommateurs, en particulier de bénéficiaires à faibles revenus.



Il serait, de plus, intéressant d'inciter les distributeurs à séparer les produits issus de l'agriculture biologique et les produits issus de l'agriculture conventionnelle lorsqu'ils effectuent des dons aux structures de lutte contre le gaspillage alimentaire pour faciliter un meilleur suivi des produits lors des processus de transformation et de revalorisation.





Répondre aux besoins de solutions logistiques et de stockage pour développer son activité

Les activités de lutte contre le gaspillage alimentaire nécessitent de s'appuyer sur une chaîne logistique efficace du donateur jusqu'à la structure de transformation et/ou de redistribution. Dans la majorité des cas, ce sont les structures de l'ESS de la lutte contre le gaspillage alimentaire qui organisent leur propre schéma logistique en effectuant les collectes auprès des donateurs (producteurs, distributeurs...) vers leurs entrepôts de stockage pour transformation et/ou redistribution. Cette activité nécessite l'investissement dans des véhicules de collecte et constitue des coûts non négligeables de fonctionnement pour les structures, en particulier dans un contexte de crise énergétique avec la hausse des prix du carburant. **Il est donc important de considérer la part que représentent ces coûts dans le modèle économique de la structure.** On peut notamment s'interroger à ce sujet sur les prescriptions de la loi Garot permettant aux distributeurs de se faire défiscaliser en échange de dons de leurs invendus alimentaires à des associations sans contribuer en aucune mesure aux coûts de collecte que représentent ces dons pour les structures de l'ESS de la lutte contre le gaspillage alimentaire. **Il serait souhaitable que ces prestations de collecte soient rémunérées à la hauteur de leurs coûts, et ce directement auprès des structures de transformation et/ou de redistribution des denrées alimentaires, et non des diverses plateformes de mise en relation entre donateurs et structures de la lutte contre le gaspillage qui continuent pourtant à se développer.**



Par ailleurs, ces activités requièrent une capacité de stockage non négligeable pour les structures de la lutte contre le gaspillage alimentaire qui doivent entreposer les denrées alimentaires récupérées, mais aussi prévoir de l'espace pour installer les différents équipements nécessaires aux ateliers de transformation. Le foncier constitue l'un des postes les plus importants de dépenses après les salaires, et est donc central dans le modèle économique des structures de l'ESS de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Or, ces acteurs font face à deux enjeux majeurs en matière de foncier pour maintenir et développer leurs activités : leur capacité d'investissement dans des locaux en propre ou le coût de la location de locaux dont ils ne seraient pas propriétaires d'une part, et la disponibilité effective de foncier encore inoccupé d'autre part ; en particulier du fait du nouveau contexte de « zéro artificialisation nette » que doivent respecter les collectivités territoriales, et qui entraîne une tension de plus en plus importante sur le foncier public disponible. **Pourtant, l'une des solutions les plus structurantes en matière de foncier pour les organisations de l'ESS de la lutte contre le gaspillage alimentaire serait de pouvoir bénéficier de locaux mis à disposition, ou a minima loués à faible coût, par les collectivités territoriales.**



Garantir un maillage de l'offre de lutte contre le gaspillage alimentaire adapté aux besoins des territoires

Un des enjeux de la filière est aujourd'hui de garantir un maillage suffisant du territoire, aussi bien pour la récupération que pour la transformation et la valorisation des invendus alimentaires, tout en veillant à ne pas créer de situations concurrentielles. Le contexte local propre à chaque donateur de denrées et à la diversité de structures existantes au sein de la filière sur un même territoire peut déboucher à la création de circuits fermés qui, une fois le conventionnement établi entre un donateur et une structure de lutte contre le gaspillage alimentaire, ne permettent pas toujours d'intégrer de nouveaux acteurs et partenaires ; et cela peut compliquer la coopération, faute de méthodologies communes. Par exemple, la récupération de gisements s'opérant sur un espace urbain auprès des grandes et moyennes surfaces (GMS) peut difficilement s'accorder avec la récupération de gisements auprès des zones de production de périphérie. Il ne s'agit en effet pas des mêmes circuits logistiques, des mêmes volumes et des mêmes denrées.

Pourtant, la coopération entre acteurs de l'ESS démontre son efficacité dès lors qu'elle est instituée, en premier lieu par des mécanismes d'interconnaissance et d'intérêts communs. C'est cette efficacité collective qui a fait émerger les initiatives innovantes représentées dans cette note. Il est donc important de soutenir le développement de structures venant compléter le maillage déjà existant, ou venant apporter une nouvelle proposition sur des "zones blanches", en veillant à ne pas instaurer une concurrence improductive entre structures.

L'un des leviers pour garantir ce maillage suffisant d'offres de lutte contre le gaspillage alimentaire est par exemple le soutien à l'investissement pour du matériel de récupération (solutions logistiques : véhicules, maintien de la chaîne du froid, etc.) ou pour des espaces de transformation.





© Altrimenti

S'assurer de la reconnaissance des actions historiques portées par les structures de l'ESS en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire

La lutte contre le gaspillage alimentaire bénéficie désormais de certains cadres de reconnaissance avec entre autres le label national « anti-gaspillage alimentaire » créé par la loi AGECE, et qui fait désormais l'objet d'une norme AFNOR-SPEC visant à créer un référentiel pour le secteur de la distribution. Des travaux similaires sont en cours pour créer un référentiel dédié à la restauration collective et commerciale, et d'autres travaux suivront pour le secteur de l'agroalimentaire. Ce label est une marque de l'Etat délivrée par des organismes certificateurs qui sont agréés par le ministère de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires. Il est évidemment essentiel de pouvoir valoriser et labelliser des actions positives de lutte contre le gaspillage alimentaire. Néanmoins, les organisations de l'ESS dont l'activité principale est de lutter contre le gaspillage alimentaire déplorent que le label « anti-gaspillage alimentaire » ne soit destiné qu'aux seuls secteurs d'activité responsables à la source du gaspillage : distribution, restauration collective et commerciale, agroalimentaire.



Au regard de leurs actions quotidiennes pour enrayer ce gaspillage, il serait souhaitable qu'elles puissent également bénéficier d'une reconnaissance spécifique vis-à-vis du grand public. **Dans le cadre du label national « anti-gaspillage alimentaire », il pourrait notamment être envisagé de valoriser de façon privilégiée les partenariats visant à réduire le gaspillage alimentaire et qui seraient contractés entre la distribution, la restauration ou l'agroalimentaire et les structures de l'ESS spécialistes de cette activité.**

Concourir aux dynamiques territoriales

De nouvelles dynamiques territoriales se mettent par ailleurs en place autour des enjeux d'alimentation, c'est notamment le cas des projets alimentaires territoriaux (PAT). Ils sont définis par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire comme ayant pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines. Ils sont élaborés de manière collective à l'initiative des acteurs d'un territoire : collectivités, entreprises agricoles et agroalimentaires, artisans, citoyens, etc.

Les organisations de l'ESS de la lutte contre le gaspillage alimentaire, de par leurs activités, leur ancrage local et leur lien privilégié aux citoyens sont donc des actrices privilégiées pour contribuer à ces PAT. Le déploiement grandissant des PAT devrait conduire à de nouvelles opportunités d'activités pour ces dernières.

Garantir la pérennité des actions de lutte contre la précarité alimentaire et de solidarité

En avril 2023, l'inflation sur les produits alimentaires en grande surface atteignait 19 % sur un an selon l'UFC Que Choisir, et 16 % des personnes interrogées déclaraient ne pas manger à leur faim dans une enquête du Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de Vie (CREDOC). La précarité alimentaire ne touche désormais plus uniquement les personnes se situant sous le seuil de pauvreté mais toute une partie de la classe moyenne, catégorie de population qui ne peut souvent pas bénéficier de l'aide alimentaire à cause de seuils d'accès trop restrictifs.

Face à ces constats, les acteurs de la solidarité alimentaire travaillent au quotidien sur les territoires pour améliorer l'accessibilité des produits alimentaires, en lien avec les acteurs locaux, et en prenant en compte les enjeux de qualité, de diversité de l'alimentation et de dignité des personnes.

La récupération des produits issus du gaspillage alimentaire est essentielle au fonctionnement de ces acteurs de la solidarité locale, qui collectent invendus, surplus et non-consommés alimentaires pour les redistribuer aux personnes en situation de précarité afin de leur permettre une certaine autonomie alimentaire dans un souci d'émancipation de ces publics.

Face à l'inflation sur les produits alimentaires, dans un contexte de hausse du nombre de demandes et de baisse des dons de la grande distribution, avec un système actuel d'aide alimentaire basé principalement sur la distribution de produits qui est à bout de souffle, **il est impératif de mettre en avant les modèles de solidarité alimentaire qui existent et fonctionnent, et de faciliter les liens des structures concernées avec les donateurs.**



© Le Mat



Les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire constituent donc un réel levier pour l'accessibilité alimentaire pour toutes et tous, mais elles permettent également de travailler à un accompagnement des publics vers une consommation alimentaire plus durable et plus saine. Compte tenu des coûts actuels des produits frais et des fruits et légumes, un grand nombre de foyers ne peut en effet plus se permettre de prendre en compte ces critères de santé. Les acteurs de l'anti-gaspillage sont investis dans ces missions de solidarité et de redistribution, et ont également très souvent une mission d'animation sociale autour des impacts de l'alimentation sur les déterminants de santé, en lien ou non avec les collectivités territoriales. Cela peut notamment se traduire par l'intervention de ces structures dans les cantines scolaires pour permettre la diversification des plats proposés, mais aussi en développant une offre de paniers solidaires à destination des ménages permettant notamment de répondre au besoin de 5 fruits et légumes par jour. **Un levier important de déploiement de ces activités serait de faciliter les partenariats entre collectivités territoriales et structures de l'ESS de la lutte contre le gaspillage alimentaire, en particulier dans le cadre d'interventions auprès de la restauration collective.**

Les difficultés rencontrées par les structures de l'ESS pour pérenniser l'activité et permettre son développement

Les récentes évolutions sur la filière conduisent à ce que les structures de l'ESS, pionnières de la lutte contre le gaspillage alimentaire, rencontrent aujourd'hui des difficultés de maintien et de développement de leurs activités.

La fiscalité liée au don

Pour mettre en place une initiative de lutte contre le gaspillage alimentaire, les structures doivent se conformer à des démarches administratives contraignantes afin d'avoir accès aux dons d'inventus alimentaires.

La loi Garot (2016) a révolutionné le secteur de l'aide alimentaire en institutionnalisant le don et en permettant aux associations d'accéder à de nouveaux gisements. Les magasins alimentaires fournissent désormais leurs inventus à des associations de l'aide alimentaire, en échange d'une défiscalisation à hauteur de 60 % du don, dans la limite de 20 000 euros ou de 5 pour 1 000 du chiffre d'affaires.

Toutefois, pour bénéficier de dons, les associations doivent remettre le Cerfa n°11580*03 de dons aux associations. Pour ce faire, elles doivent remplir deux conditions : être une association d'intérêt général ou reconnue d'utilité publique, et avoir un caractère éducatif, philanthropique, culturel, sportif, scientifique, familial, humanitaire, social ou concourant à la protection de l'environnement naturel ou à la valorisation du patrimoine naturel. Les démarches administratives liées à la fiscalité du don restent donc complexes à suivre dans le temps et particulièrement chronophages pour les structures, notamment en raison de l'irrégularité des suivis et déclarations effectués par les donateurs. La valeur des dons s'établit en effet en fonction des quantités déclarées alors même que les donateurs ne fournissent pas toujours l'intégralité de ce qui est inscrit sur les bons de retrait. De plus, les coûts associés à la collecte, au stockage et à la distribution des denrées alimentaires peuvent être considérables pour ces structures, et ne sont pas pris en charge par les donateurs.

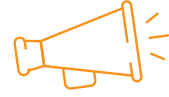
Afin de vérifier auprès de l'administration fiscale qu'elles sont reconnues d'intérêt général et pour pouvoir délivrer des reçus fiscaux à leurs donateurs, les associations doivent effectuer une demande de rescrit "mécénat". Si elle est acceptée, les dons faits à ces associations peuvent alors ouvrir droit à une réduction d'impôts pour les donateurs, encourageant ainsi le soutien à ces activités. En revanche, si la demande de rescrit est rejetée, il devient très difficile, voire impossible, de solliciter des financeurs privés et des mécènes, qui sont pourtant un levier important pour le financement de l'investissement des structures.

De surcroît, pour conserver leur statut d'intérêt général, et ainsi pouvoir plus facilement recevoir des dons, les structures ne doivent pas engranger des bénéfices trop importants à partir de leurs activités commerciales. En déposant un rescrit, une association prend le risque de se voir opposer une décision d'assujettissement aux impôts commerciaux, si l'administration fiscale considère que l'association est lucrative. Ainsi, les réponses variables selon les territoires de la Direction Générale des Finances Publiques (DGFIP), mais aussi sa réticence à reconnaître les conserveries solidaires comme étant d'intérêt général de façon plus systématique, peuvent entraîner de réelles difficultés d'accès aux gisements pour les structures. Ces décisions sont souvent liées au fait que leurs activités principales sont des activités de production et de vente, alors même qu'elles n'ont pas de but lucratif et que certaines d'entre elles dépendent fortement des aides dédiées à l'insertion, la vente ne couvrant dès lors que moins de la moitié de leurs besoins financiers. Par ailleurs, les structures de l'ESS de lutte contre le gaspillage alimentaire exercent leurs activités pour couvrir un besoin encore peu adressé par le reste de la société, et servent ainsi l'intérêt général.



Nos préconisations

Garantir de façon systématique l'obtention auprès de la DGFIP de rescrits fiscaux par les structures de l'ESS exerçant une activité opérationnelle de lutte contre le gaspillage alimentaire en contrepartie de leur action d'intérêt général, et éviter ainsi le risque d'assujettissement aux impôts commerciaux de leurs activités.



Nos préconisations



Des contraintes sanitaires limitantes

Le système des dates limites de consommation manque de clarté pour les consommateurs, qui ont tendance à jeter le produit passé la date indiquée dessus, qu'il s'agisse d'une date limite de consommation (DLC) ou d'une date de durabilité minimale (DDM). Or, pour la DDM, ce dernier ne représente aucun risque pour la santé. Les messages de sensibilisation ne suffisent pas à lever la croyance selon laquelle le produit pourrait être dangereux et ce, malgré le décret n°2022-1440 du 17 novembre 2022, qui vise à permettre aux opérateurs d'informer les consommateurs qu'un produit alimentaire reste consommable après sa date de durabilité minimale.

- ◆ Introduire l'obligation d'ajouter la mention "le produit reste consommable" à côté de la date, exclusivement s'il s'agit d'une date de durabilité minimale. L'inscription sur le produit revêt un caractère officiel plus à même de lever les craintes du consommateur.
- ◆ Pour accompagner cette obligation, envisager un dispositif similaire au Nutriscore. Une campagne médiatique, constituée de spots télévisés et d'encarts dans la presse, aiderait à la sensibilisation des consommateurs.



Accès au foncier : disponibilité et coût d'investissement

Les projets de collecte et de valorisation des invendus alimentaires demandent des investissements conséquents en termes de foncier : stockage en amont et aval, quais de déchargement, zone de tri, zone de reconditionnement, laboratoire de transformation, zone de préparation de commandes/colis, zone d'expédition...



Les offres de locaux adaptés, souvent de type industriel, sont présentes sur des zones d'activités mais se raréfient, en particulier du fait d'une forte concurrence sur leur demande. Ces locaux ont des loyers au prix du marché qui sont donc difficilement compatibles avec les activités non lucratives ou à lucrativité limitée des structures de l'ESS de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le coût des loyers, le montant des travaux et de mise en conformité des locaux (normes HACCP, normes d'hygiène...) constituent un lourd investissement de démarrage pour l'activité de lutte contre le gaspillage alimentaire qu'il n'est pas toujours facile de réaliser pour les structures de l'ESS.



Nos préconisations

♦ **Valoriser d'anciennes friches industrielles** présentes dans les territoires grâce à des projets mutualisés de lutte contre le gaspillage alimentaire. Les collectivités auraient un rôle à jouer dans l'identification, la rénovation et la mise à disposition de ces friches à loyers progressifs et maîtrisés.

♦ Développer des **partenariats avec les collectivités territoriales** pour de la mise à disposition de foncier.

♦ **Créer des coopératives foncières spécifiques à l'ESS** au sein des territoires. Cela requiert en particulier des moyens dédiés à de l'ingénierie de coopération pour faire aboutir ce type de projets collectifs.

♦ **Faciliter le conventionnement à des tarifs négociés avec des entrepôts frigorifiques** pour les structures prenant en charge des produits surgelés.

♦ **Contractualiser à des tarifs préférentiels avec des bailleurs** pour louer des locaux non occupés en pied d'immeubles, à condition que ces quartiers soient attractifs et accessibles facilement aux bénéficiaires des structures de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

♦ Travailler avec les banques coopératives et les investisseurs de type France Active sur des **modèles financiers permettant l'acquisition de foncier aux structures de l'ESS** de la lutte contre le gaspillage alimentaire au regard de leurs activités et de leur modèle économique.



L'activité de stockage constitue l'un des postes de dépenses les plus importants d'une structure de l'ESS de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Il s'agit donc d'un enjeu majeur pour maintenir et développer son activité. Beaucoup de structures sont pénalisées par leur faible capacité de stockage, en particulier pour les produits surgelés car peu d'entre elles peuvent disposer d'un espace disponible pour une chambre froide. De même, certaines structures ont du mal à développer leurs activités de transformation car elles ne disposent pas de suffisamment de foncier pour stocker plus de denrées et installer de nouveaux équipements de transformation. Aujourd'hui, les structures font face à de plus en plus de difficultés pour accéder à du foncier, et ce de façon accrue depuis l'obligation faite aux collectivités territoriales de « zéro artificialisation nette » qui augmente la pression sur le bâti public. Les structures rencontrent de réelles difficultés pour accéder à des bâtiments avec des loyers compatibles avec leur modèle économique, et cela devient encore plus complexe lorsqu'une structure doit investir pour acquérir son propre foncier. Dans ce contexte, certaines structures ne disposant plus de foncier se voient même dans l'obligation d'arrêter leurs activités.

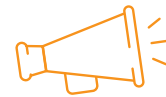
Auto-financement des structures de l'ESS de la lutte contre le gaspillage alimentaire

L'un des freins majeurs au développement d'activités de lutte contre le gaspillage alimentaire ancrées dans les territoires et proposées par des structures de l'ESS est leur capacité d'auto-financement de cette activité.

Les aides financières à l'investissement sont difficilement accessibles aux structures de la lutte contre le gaspillage alimentaire car elles n'entrent pas dans les champs subventionnables de par leurs statuts juridiques pour les sociétés commerciales de l'ESS en particulier, ou du fait de leurs champs d'activités. Il existe par exemple des programmes de subventions dans les Etablissements Publics de Coopération Intercommunale (EPCI) destinés à la modernisation de l'outil industriel mais qui ne concernent pas les structures de l'ESS non reconnues sous ce qualificatif « industriel ». D'autres programmes de développement, en particulier soutenus par des fonds européens, sont quant à eux accessibles à condition d'être sous un statut agricole : c'est par exemple le cas pour des laboratoires de transformation s'ils sont portés par le milieu agricole.

Les banques, quant à elles, sont parfois réticentes à financer des projets non lucratifs ou à lucrativité limitée, et quand bien même l'accès à des prêts est accordé, le taux d'endettement est finalement trop élevé pour permettre à une structure de prendre le risque financier de lancer cette nouvelle activité.

Enfin, une contrepartie financière demandée aux bénéficiaires n'est pas toujours possible et/ou suffisante pour garantir l'autofinancement de la structure et de son fonctionnement sur cette activité.



Nos préconisations

- ◆ **Garantir la reconnaissance d'utilité publique des structures de l'ESS spécialistes de la lutte contre le gaspillage alimentaire pour leur permettre d'être exemptées de la TVA, et ce en prenant en compte les impacts positifs générés par l'activité : coûts évités de collecte et traitement des déchets pour la collectivité, soutien aux producteurs, dons alimentaires non achetés, effets sur la santé, création d'emplois locaux non délocalisables, insertion par l'activité économique...**
- ◆ **Déployer à l'échelle nationale des dispositifs de coopération sur le long terme visant à l'accompagnement et au financement annuel des structures de l'ESS spécialistes de la lutte contre le gaspillage alimentaire par les collectivités territoriales dans le cadre de programmes territoriaux ESS dédiés à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ce type de démarche pourrait tout à fait être intégré au sein de Projets Alimentaires Territoriaux (PAT).**



Des gisements de denrées alimentaires qui s'amenuisent pour les structures de l'ESS

On observait encore il y a quelques années une quantité importante de denrées alimentaires (fruits et légumes) collectées en porte-à-porte auprès des enseignes de la grande distribution. Néanmoins, ces quantités sont aujourd'hui en baisse car **les distributeurs ont, petit à petit, développé leurs propres actions internes pour limiter leurs pertes alimentaires**, et donc économiques, en particulier par la proposition de **paniers anti-gaspi et la mise en place de rayons anti-gaspi** proposant des produits avec des dates limites de consommation courtes et/ou dépassées. Ces initiatives internes représentent un réel levier de lutte contre le gaspillage alimentaire, et constituent par ailleurs une réponse à la crise du pouvoir d'achat. **Elles ont néanmoins pour conséquence d'appauvrir de façon significative les gisements de denrées disponibles pour les structures de l'ESS historiques de la lutte contre le gaspillage alimentaire.**

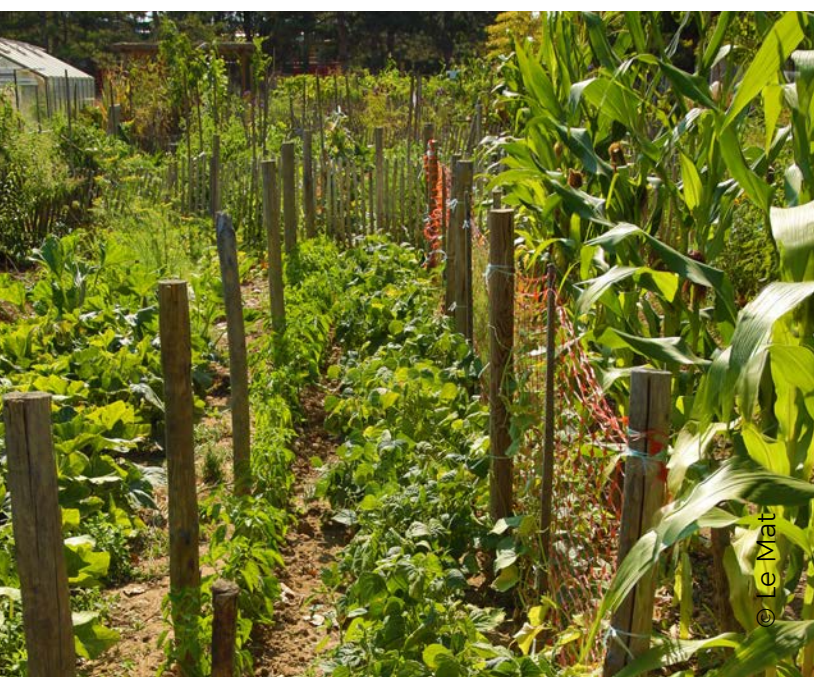
Par ailleurs, un nombre croissant d'initiatives de lutte contre le gaspillage alimentaire voient le jour. Ces dernières ne relèvent pas toujours de l'économie sociale et solidaire, et ne s'inscrivent donc pas nécessairement dans un besoin de renforcer le maillage territorial local de solutions complémentaires de lutte contre le gaspillage alimentaire par rapport à l'existant. Il s'agit souvent d'initiatives portées par des structures de l'économie lucrative cherchant à développer un modèle uniforme à l'échelle nationale. Cette dynamique a pour première conséquence un appauvrissement des gisements disponibles pour les organisations de l'ESS. De plus, **ces nouveaux acteurs entraînent une réelle modification des habitudes des grandes surfaces puisque certains rachètent les stocks de denrées alimentaires, ce qui conduit à la mauvaise habitude de monétariser des denrées qui étaient jusqu'alors cédées aux organisations de l'ESS.** Ces dernières sont parfois contraintes de se tourner vers ce type de pratiques pour pallier la réduction de leurs gisements historiques. Le coût d'achat de ces denrées peut rester concurrentiel mais n'est pour autant pas neutre dans le budget global de structures associatives.



On observe également des changements de pratiques chez les producteurs qui peuvent rencontrer des difficultés à écouler leur production, et se retrouvent contraints de ne pas récolter leurs fruits et légumes, qui restent alors sans débouché. Sans issue commerciale, les ramasser peut en effet revenir plus cher que de les laisser en sol. Dans certains cas, **des producteurs choisissent de vendre leurs surplus agricoles aux structures de la lutte contre le gaspillage alimentaire pour compenser leurs pertes économiques liées à une baisse de leurs ventes de produits agricoles auprès des grossistes de la distribution.** Ce type de pratiques a une conséquence directe sur l'accès au gisement des structures de l'ESS de la lutte contre le gaspillage alimentaire et sur leurs modèles économiques.



Sur certains territoires, en particulier les territoires urbains denses, on peut également observer une certaine forme de **concurrence entre structures associatives de la lutte contre le gaspillage alimentaire et/ou de l'aide alimentaire si le nombre de structures présentes est trop élevé par rapport aux gisements disponibles.** Désormais, les grandes surfaces ont la possibilité de choisir l'association auprès de laquelle elles souhaitent effectuer leurs dons d'inventus alimentaires, et cela peut contribuer à réduire le gisement historique de certaines structures sur un territoire donné. Pour répondre à cet enjeu, il est donc essentiel **d'encourager les coopérations entre structures et de proposer des réponses de lutte contre le gaspillage alimentaire mutualisées** afin d'éviter ce type de concurrence. Il est, par ailleurs, important de s'interroger sur les réels besoins de massification du maillage à l'aune de chaque contexte territorial au moment de créer une nouvelle structure locale de lutte contre le gaspillage alimentaire. **Les réseaux d'animation territoriale et de structuration de filières ont un rôle majeur à jouer** à cet endroit.





Nos préconisations

♦ La répartition des gisements de denrées alimentaires issues du gaspillage devrait prendre en compte différents critères :

- la **localisation** : favoriser la mise en relation entre donateur et collecteur en fonction de la proximité géographique, et ce à la fois pour favoriser le tissu économique local et pour limiter l'impact des transports (émissions de gaz à effet de serre, encombrement des routes...), en privilégiant au maximum les solutions de mobilité douce de type vélo cargo lorsque cela est possible ;
- l'**utilisation** : allouer les denrées alimentaires de façon équitable entre toutes les structures du territoire en fonction de la nature et de l'état des gisements disponibles et des activités opérées par les acteurs présents, et ce afin d'optimiser l'action de lutte contre le gaspillage alimentaire et de ne pas fragiliser les équilibres socio-économiques de chacun (ex : au sein d'un même territoire, garantir une répartition équitable entre une structure d'aide alimentaire, une structure de revalorisation et une structure de valorisation des biodéchets...).

♦ **Créer un cadre réglementaire permettant de s'assurer que toute denrée alimentaire encore consommable et issue du gaspillage soit orientée prioritairement vers les structures de l'ESS** de l'aide alimentaire et de celles qui sont spécialistes de la lutte contre le gaspillage alimentaire pour garantir leur redistribution et/ou transformation à destination de bénéficiaires prioritaires en matière d'accès à l'alimentation.



Le poids des schémas logistiques au sein du modèle économique des structures

Pour s'approvisionner en denrées alimentaires, les structures de l'ESS de la lutte contre le gaspillage alimentaire ont, dans la majorité des cas, **développé leur propre schéma logistique de collecte** auprès des différents acteurs de la chaîne de valeur : de la production à la distribution. Cela représente un coût non négligeable pour les structures, notamment en période de crise énergétique entraînant la hausse des coûts des carburants. Le coût important des solutions de logistique développées en propre peut conduire à limiter le développement des activités des structures. En effet, le fait que le schéma logistique soit essentiellement porté par les structures bénéficiaires des denrées alimentaires peut constituer un facteur limitant sur le volume de produits récupérables pouvant être pris en charge.



Pour pallier cette difficulté, certaines structures font appel à des **transporteurs via des prestations de sous-traitance** pour la récupération de denrées, mais cela représente un coût supplémentaire qu'il n'est pas toujours possible d'assumer pour la structure. Par ailleurs, le recours à des transporteurs en sous-traitance peut empêcher la possibilité de défiscalisation pour le donateur qui choisit alors de donner à une autre structure ou de ne pas donner.

De plus, certaines structures de lutte contre le gaspillage alimentaire réalisent des actions de **redistribution de denrées auprès d'autres associations de leur territoire**. Les schémas logistiques de cette redistribution sont également complexes à gérer, en particulier en zones rurales où les structures de fin de la chaîne sont géographiquement éclatées sur le territoire. Cette redistribution n'est alors possible que lorsque ces dernières intègrent dans leur organisation propre des plateformes et des flux logistiques de liaison, or toutes n'en disposent pas. La difficulté est accrue lorsque les territoires couverts par ces associations se révèlent très étendus, et peut alors engendrer une perte d'équité dans la répartition de ces dons : la structure qui redistribue privilégiera en effet les structures les plus accessibles géographiquement.



Par ailleurs, la loi Garot oblige les distributeurs à donner leurs invendus alimentaires aux associations en leur permettant de se faire défiscaliser sur ces denrées en contrepartie. Ce dispositif pose de sérieuses questions en matière de responsabilité de traitement de ces denrées. En effet, comme l'obligation porte sur la notion de don, un certain nombre de distributeurs donateurs ont du mal à envisager le fait de rémunérer les structures de l'ESS de lutte contre le gaspillage alimentaire pour leurs opérations de collecte de ces dons qui constituent pourtant une part importante de leurs gisements et auxquels elles ne peuvent donc pas renoncer.



Or, **cette collecte constitue un coût non négligeable pour les structures de l'ESS, bien souvent le 2^e poste de dépenses après les salaires**, alors qu'il s'agit d'un coût doublement évité pour les distributeurs qui réalisent une économie du fait de la défiscalisation sur ces produits mais aussi en évitant le coût de collecte et de traitement d'un opérateur de déchets qu'ils auraient sinon dû solliciter pour éliminer ces invendus. **C'est pourquoi il est essentiel de mieux sensibiliser les distributeurs à ces enjeux et de leur expliquer pourquoi il est important de rémunérer les opérations de collecte à la hauteur des coûts**, et plutôt que des prestations de plateformes de mise en relation. Un cadre réglementaire pourrait également encadrer plus précisément la prise en charge des coûts de collecte des denrées alimentaires par les distributeurs à l'occasion de ces dons.



Nos préconisations

- ◆ S'appuyer sur des schémas logistiques industriels existants en conventionnant au niveau national avec les **transporteurs** (ex : Fédération Nationale des transports routiers) par l'intermédiaire d'une convention tripartite entre l'Etat, la fédération nationale et les associations de lutte contre le gaspillage alimentaire afin de garantir des tarifs négociés directement pris en charge par l'Etat pour les opérations spécifiques de collecte visant à la lutte contre le gaspillage alimentaire sur la base de critères objectifs (ex : traçabilité des transports, remontée des flux pris en charge par les associations...).
- ◆ Créer un **fonds de l'État visant à soutenir les activités de lutte contre le gaspillage alimentaire** pour répondre à ce grand enjeu sociétal. Ce fonds pourra notamment soutenir de l'ingénierie territoriale via des études visant à identifier les besoins en matière de logistique et de mutualisation de moyens. Il servira notamment à couvrir les coûts de collecte de denrées alimentaires opérée par les structures de l'ESS de la lutte contre le gaspillage alimentaire : achats de véhicules de collecte, entretien du parc de véhicules, charges liées à l'activité de collecte (ex : carburant, personnel). Il pourra également soutenir les besoins de développement de zones tampons pour faciliter une redistribution équitable des gisements au sein des territoires.
- ◆ **Mieux sensibiliser les distributeurs donateurs** d'invendus alimentaires sur **les coûts que représentent les opérations de collecte** de ces invendus, et sur l'importance qu'ils **rémunèrent ces activités** auprès des structures de la lutte contre le gaspillage alimentaire qui effectuent ces collectes en direct sur site.
- ◆ **Disposer d'un cadre réglementaire encadrant la prise en charge par les distributeurs des coûts de collecte des denrées alimentaires** à l'occasion des dons faits aux structures de l'ESS, et ce uniquement pour les opérations effectives de collecte par des structures pouvant justifier d'une activité de transformation et/ou redistribution.



Les leviers pour structurer l'offre de lutte contre le gaspillage alimentaire au cœur des territoires

Les structures de l'ESS qui agissent depuis plusieurs dizaines d'années sur les enjeux de réduction du gaspillage alimentaire envisagent un certain nombre de leviers qui pourraient permettre de maintenir et de développer leurs activités au sein des territoires.

Soutenir le développement d'un maillage territorial en adéquation avec les besoins

Afin d'assurer un développement significatif et cohérent des activités de lutte contre le gaspillage alimentaire, il est indispensable de **garantir une offre sur l'ensemble du territoire**. Cela passe par le soutien à des initiatives répondant à un besoin non pourvu sur un territoire (en particulier dans le cas de "zones blanches"), mais aussi par la mise en place d'une **animation territoriale coopérative** pour les périmètres plus denses en termes d'acteurs. Le risque déjà identifié étant la mise en concurrence des acteurs sur les gisements et les financements, cette coopération permet d'avancer collectivement vers des objectifs communs fixés clairement, en particulier celui de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025 tel que préconisé par le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Pour établir des objectifs partagés de réduction du gaspillage alimentaire, il est nécessaire de disposer d'**états des lieux précis à des échelles territoriales différenciées**, afin d'estimer au plus juste le gaspillage réel et d'y **apporter des réponses adaptées dans un cadre de planification territoriale collectif**.



Nos préconisations

- ♦ **Disposer de chiffres précis sur les gisements de gaspillage alimentaire potentiels** en réalisant des études spécifiques (typologie de gisements, typologie des gaspilleurs, échelle territoriale limitée...) afin que les structures puissent prévoir des actions impactantes.
- ♦ **Mettre à disposition des outils d'évaluation et d'analyse d'impact** sur l'évitement de déchets alimentaires réalisé par les structures de l'ESS, en-dehors de la valorisation organique des biodéchets.



Nos préconisations

- ♦ **Soutenir la création et l'installation de nouvelles structures de l'ESS de la lutte contre le gaspillage alimentaire** afin d'assurer un maillage satisfaisant de l'offre au cœur des territoires.

Un enjeu fort relatif au bon maillage territorial des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire est également de garantir l'accès aux gisements à des structures engagées de l'ESS, et notamment à celles de l'aide alimentaire et de l'insertion par l'activité économique, qui œuvrent par leur action sociale directe à l'accès à une alimentation pour toutes et tous et à la création d'emplois en insertion.

Soutenir l'investissement pour des espaces de stockage et de transformation mutualisés entre structures de l'ESS au sein d'un même territoire

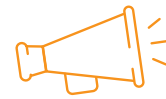
L'accès à des espaces de stockage et de transformation est concurrentiel et coûteux pour les structures de l'ESS du gaspillage alimentaire. Les opportunités d'accès à ce foncier sont limitées, alors que la demande est toujours en croissance. La **mise à disposition d'espaces par des collectivités territoriales permet à des initiatives de se lancer et de se structurer**. Cependant, le caractère souvent temporaire de ces opportunités limite la pérennité des projets, et a déjà conduit à la fermeture brutale de structures.

À l'échelle de petites structures de l'ESS, investir individuellement pour disposer de son propre espace foncier représente une étape conséquente et risquée, et n'est pas toujours compatible avec les possibilités financières et le modèle économique des structures. La **mutualisation d'achat d'un foncier en commun par plusieurs structures de l'ESS**, ayant des activités variées et complémentaires, pourrait alors se présenter comme une solution.

Les investissements nécessaires à l'achat d'équipements de stockage, en particulier de chambres froides ou de transpalettes, mais aussi de transformation sont très conséquents pour les structures. Il est donc également important d'**encourager l'acquisition mutualisée de ce type d'équipements**.



© La Conserverie Locale



Nos préconisations

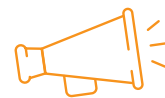
- ◆ **Créer un fonds de l'Etat visant à soutenir les activités de lutte contre le gaspillage alimentaire.** Ce fonds pourra notamment accompagner les investissements nécessaires à l'acquisition de foncier et de matériel mutualisés entre plusieurs structures de l'ESS du territoire ayant des activités complémentaires.
- ◆ **Mobiliser le fonds vert dédié aux collectivités territoriales** pour faciliter l'acquisition de foncier et de matériel mutualisés entre structures de l'ESS de la lutte contre le gaspillage alimentaire pour répondre aux besoins d'un territoire.
- ◆ **Financer l'ingénierie territoriale de coopération** pour faciliter l'émergence de besoins communs et la co-construction de réponses collectives basées sur de la mutualisation de moyens (équipements, ressources humaines, etc.). Cette animation devrait se traduire par le financement **d'au moins un équivalent temps plein par région** pour coordonner un collectif régional des structures de l'ESS de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Cela pourrait notamment s'appuyer sur les Réseaux pour Eviter le Gaspillage Alimentaire (REGAL) déjà existants.
- ◆ Travailler avec les acteurs de la finance solidaire tels que France Active sur des **modèles financiers permettant l'acquisition de foncier mutualisé pour les structures de l'ESS.**

Les Achats Socialement et Écologiquement Responsables (ASER), une opportunité de développement

Les achats socialement et écologiquement responsables (ASER) connaissent un cadre réglementaire favorable ces dernières années. La loi relative à l'économie sociale et solidaire du 31 juillet 2014 et celle sur la transition énergétique pour la croissance verte du 17 août 2015 **imposent aux collectivités territoriales l'élaboration d'un schéma de promotion des achats publics socialement et écologiquement responsables (SPASER)** dès lors que le montant annuel de leurs achats dépasse 100 millions d'euros (s'appliquant de fait à environ 120 collectivités territoriales et EPCI à fiscalité propre) et, dès le 1^{er} janvier 2023, 50 millions d'euros (s'appliquant à 160 collectivités supplémentaires en application du décret n° 2022-767 du 2 mai 2022). En parallèle, le Plan National pour des Achats Durables 2022-2025 fixe deux objectifs forts : d'ici 2025, **100 % des contrats de la commande publique notifiés au cours de l'année comprennent au moins une clause environnementale, et 30 % d'entre eux au moins une clause sociale**. Ces dispositions sont donc de réelles opportunités de développement pour les structures de l'ESS spécialistes de la lutte contre le gaspillage alimentaire puisqu'elles répondent conjointement aux enjeux environnementaux et sociaux. Il est donc important qu'elles puissent être identifiées comme des solutions d'approvisionnement locales d'alimentation par les différentes parties prenantes de leur territoire, et en particulier par les collectivités territoriales.

Intégrer les réseaux de distribution de proximité et les projets alimentaires territoriaux, favoriser les liens avec les collectivités territoriales

Afin de concourir à un changement d'échelle nécessaire à la structuration d'une filière efficace, il est indispensable que nos structures soient intégrées comme actrices à part entière des réseaux de distribution de proximité, et pas seulement considérées comme des prestataires de déchets. Il en va de même pour les liens avec les collectivités territoriales qui développent des projets alimentaires territoriaux (PAT) dans lesquels la lutte contre le gaspillage alimentaire doit être appréhendée dès l'amont et jusqu'à l'aval.



Nos préconisations

- ◆ **Soutenir l'animation de réseau et l'ingénierie territoriale** afin d'accompagner les structures de l'ESS de la lutte contre le gaspillage alimentaire à gagner en visibilité et à **répondre aux marchés publics** seules ou en groupements.
- ◆ **Soutenir l'animation territoriale pour accompagner les collectivités territoriales dans l'identification de structures de l'ESS** de leur territoire en capacité de répondre à leurs marchés, et favoriser la mise en place de partenariats.



Nos préconisations

- ◆ Faciliter la **mise à disposition de foncier** pour accueillir des espaces de transformation à proximité des zones de gaspillage (exemple : dans des zones rurales agricoles, sur des espaces logistiques de distribution type marché de gros...)
- ◆ **Intégrer systématiquement des objectifs de lutte contre le gaspillage alimentaire dans le soutien au développement des actions des PAT**, et ce de façon prioritaire sur la valorisation organique des biodéchets.

Favoriser l'ingénierie territoriale de coopération

Il existe déjà un grand nombre d'initiatives menées dans les territoires en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Carteco recense en effet 330 structures de l'ESS proposant des activités sur ce secteur partout en France. Pour répondre au mieux aux besoins des territoires tant en matière de coopération entre structures existantes que de développement de nouvelles activités, en particulier dans les zones blanches, il est essentiel de se donner les moyens de garantir des espaces d'animation et d'accompagnement à l'ingénierie de projet et de coopération dans les territoires. Ces espaces visent notamment à contribuer à la valorisation et à l'essaimage d'actions existantes, à faciliter la mise en réseau d'acteurs agissant sur l'ensemble de la chaîne de valeur, et à faire émerger des coopérations entre toutes les parties prenantes concernées dans une dynamique de changement d'échelle de la filière. C'est notamment le cas des REGAL, Réseaux pour Eviter le Gaspillage Alimentaire, qui sont des communautés rassemblant une grande diversité de parties prenantes : professionnels de l'alimentation, associations, acteurs institutionnels, porteurs de projets, citoyens...



Nos préconisations

◆ **Financer l'ingénierie territoriale de coopération**, en particulier aux échelons régionaux et national, pour garantir des cadres d'animation favorables au changement d'échelle de la filière. Cette animation devrait se traduire par le financement d'**au moins un équivalent temps plein** par région pour coordonner un collectif régional des structures de l'ESS de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Cela pourrait notamment s'appuyer sur les Réseaux pour Eviter le Gaspillage Alimentaire (REGAL) déjà existants.



Perspectives

Les évolutions relatives à la lutte contre le gaspillage alimentaire en France de ces dernières années conduisent à la fois à de nouvelles opportunités et à une fragilisation des modèles socio-économiques des structures de l'ESS, actrices historiques de cette filière.

Parmi les difficultés rencontrées, on constate que la **baisse non négligeable des gisements** de denrées alimentaires disponibles a un impact réel sur l'activité de ces organisations. Par ailleurs, la récente hausse des coûts de l'énergie vient également fragiliser le modèle économique des structures dans la mesure où les **schémas logistiques de collecte et de redistribution des ressources représentent l'un des principaux postes de dépenses des structures**. Enfin, pour développer leurs activités, en particulier celles de stockage, de transformation et de revalorisation, les structures ont **besoin de disposer de foncier** qui devient de plus en plus difficile d'accès tant en matière de disponibilité que de possibilité d'investissement pour les organisations.

Les structures de l'ESS identifient néanmoins un certain nombre de leviers pour pérenniser et développer leurs activités de lutte contre le gaspillage alimentaire. L'un des premiers réside dans le **développement de solutions mutualisées entre acteurs**, et repose sur des **schémas de coopération territoriale** permettant de proposer une offre complémentaire et diversifiée adaptée aux besoins locaux. Elles identifient, de plus, les **partenariats avec les collectivités territoriales** comme un facteur essentiel de maintien et de déploiement de leurs activités, en particulier pour accéder à du foncier et à de nouveaux marchés. C'est notamment le cas pour les **achats socialement et écologiquement responsables**.

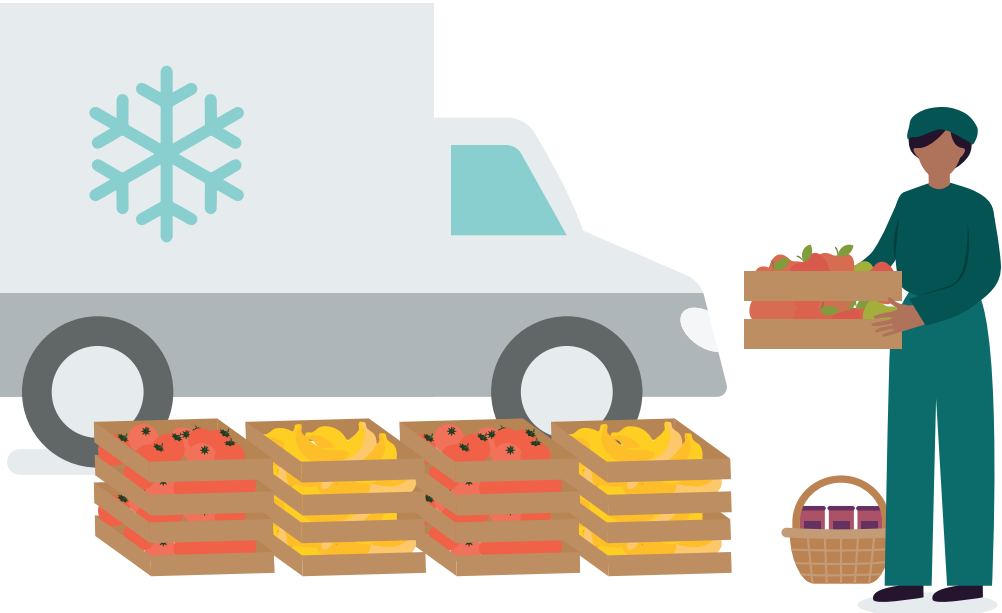
Dans un contexte social où de plus en plus de personnes rencontrent des difficultés pour accéder à une alimentation saine, et où les structures de l'aide alimentaire connaissent une crise de leur modèle et déplorent la baisse des dons, il est indispensable de **garantir le maintien d'activités répondant conjointement aux enjeux de solidarité alimentaire et de lutte contre le gaspillage alimentaire**. Dans ce sens, il est notamment essentiel de considérer toute la diversité des offres territoriales proposées pour lutter contre la précarité alimentaire, et de ne pas privilégier un modèle plutôt qu'un autre. Il est également indispensable d'intégrer les solutions de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des démarches qui émergent dans les territoires. C'est en particulier le cas pour les divers projets de **sécurité sociale alimentaire visant un accès pour toutes et tous à une alimentation de qualité**.



Cependant, l'enjeu majeur en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire reste avant tout **la prévention** visant à le limiter. Pour ce faire, il est indispensable de **disposer de politiques publiques** ambitieuses en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire pour inciter l'ensemble des acteurs de la chaîne, de la production à la consommation en passant par la transformation et la distribution, à limiter le gaspillage en requestionnant, par exemple, les modèles de surproduction agricole et agroalimentaire, ou encore l'incitation à la surconsommation. La loi Garot a posé le principe de hiérarchie d'actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire, et a fait de la prévention une priorité. Néanmoins, il reste encore aujourd'hui essentiel de continuer à mieux sensibiliser et accompagner l'ensemble des acteurs de la chaîne. **Les structures de l'ESS de la lutte contre le gaspillage alimentaire jouent un rôle majeur de sensibilisation à la prévention du gaspillage alimentaire**. Il est d'ailleurs intéressant de noter qu'un certain nombre de structures de l'ESS proposent et animent des **initiatives d'autoproduction et de jardins partagés** avec les habitants. Ce type de propositions permet de réapprendre à jardiner, et parfois même à cuisiner, aux citoyens et les reconnectent donc plus étroitement aux enjeux de production. Le jardin devient un **outil de changement de comportement alimentaire** et implique de façon proactive pour moins de gaspillage, en particulier dans les quartiers prioritaires de la politique de la ville où il contribue à une **meilleure autonomie alimentaire** des publics via le développement de jardins urbains nourriciers.

Le gaspillage alimentaire dans tous ses états

Portraits de structures de l'ESS spécialistes de la lutte contre le gaspillage alimentaire





ALTRIMENTI



Alimentons le changement !



LE DÉFI



Comment rendre accessible à toutes et à tous une alimentation saine, durable et de qualité tout en luttant contre le gaspillage alimentaire, afin d'établir une démocratie alimentaire et un droit à l'alimentation réel ?

DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Altrimenti a lancé en 2022 le programme expérimental « Bon pour l'estomac, bon pour le climat » :

- **Offre de sensibilisation gratuite** à une alimentation saine, durable et anti-gaspi ainsi qu'à la prévention et à la réduction des déchets.
- **Ateliers culinaires et rencontres** pour renforcer les liens sociaux et une participation active autour de l'alimentation.
- **Paniers solidaires et pédagogiques de fruits et légumes** déclassés collectés localement et distribués à prix libre.

Sensibilisation :

- Grand public : programmes « Rien ne se perd tout se cuisine », animations, ateliers culinaires thématiques et sur les marchés alimentaires, balades botaniques.
- Professionnels : team-building, formations, conférences, ...

Production agro-alimentaire en chantier d'insertion : fabrication artisanale de conserves à partir d'invidus de fruits et légumes avec l'objectif de créer de l'emploi pour des personnes en difficulté.

CHIFFRES CLÉS

entre
0 et 10 ETP

Budget
entre **200 et
1 000 k€**

Bénéficiaires
12 000/an



Altrimenti
ALIMENTATION ANTI-GASP



FORME JURIDIQUE

Association Loi 1901 et agrément Atelier Chantier d'Insertion en cours



SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Environnement, Économie Circulaire
- Agriculture, alimentation
- Emploi, Insertion, Travail adapté



RÉGION

Île-de-France



TERRITOIRE D'INTERVENTION

Île-de-France



CARACTÈRE EXEMPLAIRE ET/OU INNOVANT

RÉPONSE AUX BESOINS SOCIAUX

modèle systémique et innovant à plusieurs niveaux, qu'ils soient social, environnemental, économique et culturel, autour de la transition alimentaire et de l'anti-gaspillage. Inclusion des aspects sociaux, culturels, économiques et environnementaux à travers la participation active des publics et la co-construction.

IMPACTS

Création de nouveaux modes de consommation et de production via le prisme de l'insertion socio-économique, de l'anti-gaspillage et de la justice sociale et environnementale pour le bien commun.

IMPACTS

Développement d'externalités positives à partir d'externalités négatives, notamment les surplus alimentaires.

ÉTAPES DU PROJET

- 2016 : Création de l'association
- 2019 : Création de la marque Altripasti
- 2021 : Ouverture de la Maison de l'alimentation durable et anti-gaspi
- 2022-2023 : Développement des activités (renforcement du pôle précarité alimentaire) et recherche de nouveaux locaux pour élargissement services et produits.



PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT

Elargissement de l'offre de services autour de la précarité alimentaire, renforcement des actions de sensibilisation auprès des professionnels. Installation dans de nouveaux locaux pour la production agro-alimentaire.



Les leviers

- La diversification de l'offre de services et de produits
- L'action sur l'évolution des habitudes de consommation via des outils innovants d'implication citoyenne



Les freins

- L'accès aux invendus limité par un monopole créé par des start-ups à but lucratif
 - L'accès à plus de financements



PARTENAIRES DE L'INITIATIVE

Financeurs

- Paris Habitat
- Ville de Paris
- Fonds de dotation transatlantique
- France Relance

Techniques

- AG2R la mondiale

Réseaux ou Fédérations d'appartenance

- Agence nationale de la cohésion des territoires

Adresse
56 Boulevard Sérurier
75019 Paris

Téléphone
06 46 13 64 56



Mail
contact@altrimenti-asso.org
svergati@altrimenti-asso.org

Site web
<https://www.altrimenti-asso.org/w/>

Soutenu par





ASSOCIATION LE MAT DRÔME



Un laboratoire de l'innovation sociale en pratique, les « Jardins Urbains et Citoyens »[®]



LE DÉFI

Comment des habitants s'auto-organisent dans une dynamique au long cours autour des Jardins Durables et de la végétalisation du cadre de vie en QPV ?

DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

- Création de 6 jardins (2.5 hectares) pour favoriser l'appropriation des habitants à enrichir leur territoire.
- Combiner l'enjeu alimentaire avec l'aménagement et l'embellissement de l'espace urbain.
- Créer un espace de partage social pour les habitants du quartier et permettre que les jardins soient des espaces de création perpétuelle.
- Programme Jardins Pédagogiques – de la « Terre à l'assiette ».
- Micro-production destinée à la formation et à la promotion de l'agriculture urbaine.
- Accompagnement au projet apiculture urbaine et production.
- Conseil en amélioration du cadre de vie et accompagnement des opérations de rénovation urbaine.
- Ateliers sur les pratiques éco-citoyennes pour une mise en œuvre concrète du développement durable.
- Réseau de solidarité alimentaire locale : actions conjuguées avec VRAC et l'Accueillette.

CHIFFRES CLÉS

entre **0 et 10 ETP**

Chiffre d'affaires/
Budget
moins de
50 k€

200
habitants
jardiniers

- 6 espaces jardins = 150 parcelles individuelles ou collectives entre 80 / 150 m²
- Territoire 100 % QPV



FORME JURIDIQUE

Association loi 1901



SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Action Sociale
- Environnement, Économie Circulaire
- Agriculture, alimentation



RÉGION

Auvergne-Rhône-Alpes



TERRITOIRE D'INTERVENTION

Valence, Région Auvergne-Rhône-Alpes



CARACTÈRE EXEMPLAIRE ET/OU INNOVANT

RÉPONSE AUX BESOINS SOCIAUX

Les Jardins Urbains et Citoyens sont un laboratoire de l'innovation sociale en pratique : que ce soit sur les modes d'organisation collaboratif, les champs d'actions (résidentialisation, alimentation, environnement, santé, culture, pédagogie), les dimensions intergénérationnelles et interculturelles avec une attraction relationnelle forte qui implique sans cesse la participation des habitants et de toutes les parties prenantes.

LIEN AU TERRITOIRE

Les Jardins sont le terreau d'un corridor nourricier en QPV un « territoire humanisé » qui constitue le premier bien commun. Ils offrent la possibilité aux habitants de disposer d'un lopin de terre, en plein milieu d'un espace d'habitat social - urbanisé et dense, pour jardiner et produire des biens alimentaires de qualité.

GOVERNANCE ET MANAGEMENT

L'association est administrée par les habitants jardiniers. Nous nous retrouvons donc sans réserve dans l'œuvre-citation de l'artiste Ben Vautier : « ce que l'on fait, pour les autres, sans les autres, c'est contre les autres » en ayant conscience qu'il s'agit du défi permanent d'une exigence totale dans une réalité humaine composite.

ÉTAPES DU PROJET

- 1982 : création de l'association
- 1998 : démarrage du projet jardin
- 2010-2011 : Prix Fondation Yves Rocher - Mondadori - VINCI
- 2012-2016 : Prix National et de l'innovation sociale - FACE/ANRU
S'engager pour les Quartiers et Création de 4 autres Jardins
- 2018-2023 : Projet Made in Fontbarlettes et création du dernier jardin.



Adresse

4 allée Séverine 26000 Valence

Mail

mat.valence@gmail.com

Téléphone

07 82 27 55 74

Site web

<https://lematdrome.fr>

Soutenu par



Les leviers

- Habitants au centre
- Connaissance du territoire
 - Savoir-faire dans l'éducation populaire
 - Réseau Jardins - Théorisation et partage expériences

Les freins

- Une multiplicité d'interlocuteurs avec des priorités différentes.
- Une annualisation des programmes à l'inverse de notre projet de long terme.
- Existence de concertation mais difficulté à associer les différentes parties prenantes



PARTENAIRES DE L'INITIATIVE

Financiers

- Etat (QPV)
- Commune
- CAF
- FDT Mutuelles

Techniques

- Espace Vert
- Bailleur Social
- Ecoles
- IREPS et ARS

Réseaux ou Fédérations d'appartenance

- Jardins
- LPO
- VRAC



ASSOCIATION PARTAGE TON FRIGO • LA CONSERVERIE LOCALE



Un outil au service du territoire agricole



LE DÉFI

Comment valoriser les surplus de fruits et légumes des producteurs locaux ?

DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

- Transformation des surplus de fruits et légumes des producteurs locaux en conserves :
 - Soit via de la transformation à façon (prestation de services) : le producteur apporte ses légumes bruts à la conserverie et repart avec ses pots pour les distribuer via ses propres circuits de distribution,
 - Soit par le rachat des surplus à prix juste auprès des producteurs : les conserves produites sont distribuées sous notre nom « La Conserverie Locale »
- Formation de porteurs de projets aux bases de la transformation agroalimentaire et à la production de conserves
- Accompagnement de porteurs de projets (associations, collectivités, ...) au montage de projets afin de monter des conserveries locales cohérentes et complémentaires avec leur territoire pour installer des activités durables territoriales
- Actions de sensibilisation au gaspillage alimentaire via divers ateliers de cuisine.

CHIFFRES CLÉS

entre
0 et 10 ETP

Chiffre d'affaires/
Budget
entre **200 et
1 000 k€**

- **Nombre de points de vente / distributeurs :** entre 50 et 60
- **Nombre de références / recettes :** plus de 100



FORME JURIDIQUE

Association régie par les articles 21 à 79-IV du code civil local (Alsace Moselle)



SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Agriculture, alimentation



RÉGION

Grand Est



TERRITOIRE D'INTERVENTION

Autour de Metz
(plus ou moins 100 km)



CARACTÈRE EXEMPLAIRE ET/OU INNOVANT

LIEN AU TERRITOIRE

Prise en compte des enjeux et besoins des producteurs locaux pour valoriser leurs surplus de production : adaptation et évolution de l'outil en fonction des gisements à transformer ; distribution d'une majorité des produits en local ; accompagnement de collectivités à la création d'outil de transformation de proximité : prise en compte des enjeux du territoire concerné ; coopération avec d'autres transformateurs du territoire via la création d'un pôle de transformation.

RÉPONSE AUX BESOINS SOCIAUX

En proposant le service de transformation à façon aux producteurs locaux, qui leur permet de diversifier leur gamme, service inexistant jusqu'alors sur le territoire ; transformation ponctuelle et gratuite des invendus de fruits et légumes collectés par la Banque Alimentaire en vue de leur redistribution à un public en précarité ; organisation d'ateliers de sensibilisation au gaspillage alimentaire pour tous.

MODÈLE ÉCONOMIQUE

Prix du service de transformation à façon proposé à prix coutant aux producteurs ; approvisionnement de matière première en proximité dans la mesure du possible ; rachat des surplus des producteurs à prix juste ; diversification des activités (production à façon, distribution des produits sous notre marque, ateliers de sensibilisation, accompagnement de collectivités, formation).

ÉTAPES DU PROJET

- 2013 : Création de l'association Partage ton Frigo - Incubateur d'idées antigaspi
- 2018 : Création du projet de La Conserverie Locale
- 2019 : Ouverture de La Conserverie dans 2 containers maritimes aménagés de 60m²
- 2022 : Déménagement dans des locaux de 350m²



PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT

- Augmentation de la capacité de production (en équipement et ressources humaines) pour répondre à la demande grandissante des producteurs locaux.
- Augmentation de la force commerciale pour distribuer les produits de la marque « La Conserverie Locale » : nécessaire à l'équilibre économique de la structure.



Adresse

2 rue Albert Jacquart
57685 Augny

Site web

<https://laconserverielocale.fr/>

Mail

partagetonfrigo@gmail.com
contact@laconserverielocale.fr



Les leviers

- Dynamisme de l'équipe, et notamment celui de la fondatrice : qui fédère et porte le projet au quotidien ;
- Diverses aides financières au fonctionnement et à l'investissement au début du projet ;
- Réseau : producteurs et distributeurs qui nous font confiance et portent notre message.



Les freins

- Equilibre économique juste pour une association à trouver et à garder ;
- Coût des équipements pour la conserverie (autoclave notamment).



PARTENAIRES DE L'INITIATIVE

Financeurs

- Eurométropole de Metz
- France active
- Région Grand Est - AMI territorial
- Agence de l'eau Rhin-Meuse
- ADEME • DRAAF
- AG2R • Caisse d'Épargne
- Batigère
- Fond de dotation Heinz
- Financement participatif

Techniques

- Steritech

Réseaux ou Fédérations d'appartenance

- Réseau Partaaage

Soutenu par





ATELIER REBOND



LE DÉFI



Comment accompagner les publics fragiles vers un retour à l'emploi durable ? Comment sensibiliser et agir à son niveau contre le gaspillage alimentaire ?

DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

L'Atelier REBOND est un atelier de transformation de fruits et légumes invendus et un chantier d'insertion par l'activité économique implanté à Faverges (74).

À l'origine du projet, deux enjeux majeurs :

• L'INSERTION DES PERSONNES ÉLOIGNÉES DE L'EMPLOI

Notre structure, par la mise en situation de production collective, favorise une (re)mobilisation personnelle et professionnelle, une découverte d'un métier et un (ré)apprentissage de la vie professionnelle. Ceci permettant aux salariés de réintégrer le monde du travail au vu d'un retour à l'emploi.

• LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Chaque année en France près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable sont gaspillées, soit l'équivalent de 150 kg par habitant et par an. Par notre action, nous participons à la réduction de ce fléau et à sensibiliser les consommateurs.

CHIFFRES CLÉS

entre
0 et 10
ETP

Chiffre d'affaires :
moins de
50 k€

- Nombre de **salariés accompagnés** depuis 2022 : 14
- Nombre de **clients réguliers** : 49
- Travail à façon : **17 maraîchers locaux**



Délicieux
produits
anti-gaspi

Atelier
REBOND
La cuisine des fruigumes rescapés



FORME JURIDIQUE

Association agréée Atelier Chantier d'Insertion



SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Environnement, Économie Circulaire
- Agriculture, alimentation
- Emploi, Insertion, Travail adapté



RÉGION

Auvergne-Rhône-Alpes



TERRITOIRE D'INTERVENTION

Départements de la Savoie et de la Haute-Savoie



CARACTÈRE EXEMPLAIRE ET/OU INNOVANT

- **Soutien à des personnes en situation de fragilité :** accompagnement de personnes éloignées de l'emploi (pour des raisons économiques, sociales, personnelles, de santé) vers un retour à l'emploi durable.
- **Ancrage territorial, territorialisation de l'activité économique et des emplois** (non délocalisables), économie de proximité, circuits courts : recrutement de salariés habitant le territoire (réponse aux problèmes de mobilité). **Partenariat avec des points de vente locaux** (50 km maximum).
- **Richesses produites, impacts de l'activité sur le territoire :** structure et produits identifiés sur le territoire, par les consommateurs et les collectivités. Valeurs sociales et environnementales apportant une vraie plus-value au territoire.

ÉTAPES DU PROJET

- **Février 2021 :** création de l'association
- **Novembre 2021 :** obtention de l'agrément Atelier Chantier d'Insertion
- **Janvier 2022 :** démarrage de l'activité, embauche de 6 salariés



PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT



- **Achat d'un autoclave** pour proposer d'autres types de produits.
- **Obtention du label Agriculture Biologique** pour le travail à façon.

Adresse

30 impasse du Grand Pré
74210 Faverges-Seythenex

Mail

info@atelier-rebond.fr

Site web

www.atelier-rebond.fr

Soutenu par



Les leviers

- Constitution d'un réseau d'acteurs important (élus, GMS, associations, IAE...)
- Formations des porteuses de projet dans l'anti-gaspi, la production alimentaire et l'IAE
- Création d'un conseil collégial porté par des bénévoles motivées et impliquées



Les freins

- L'inflation augmente les coûts de production et diminue le pouvoir d'achat des consommateurs
 - L'absentéisme
- Des locaux de plus en plus inadaptés à notre activité



PARTENAIRES DE L'INITIATIVE

Financiers

Subventions publiques :

- Europe et région AURA via le fonds FEADER
- Aide au poste financé par l'Etat
- Aide au poste financé par le CD 74
- Subvention par le CD 74
- France Active
- Communauté de communes des Sources du lac d'Annecy
- Mairie Faverges-Seythenex

Subventions privées :

- Crédit Mutuel de Faverges
- Alpes Contrôles
- Fape EDF
- Rotary Club
- Fondation Vinci pour la Cité

Techniques

- Carrefour via Provincia
- La Soierie (centre social et culturel)
- Rotary Club

Réseaux ou Fédérations d'appartenance

- FAS (acteurs solidarité)
- USIE 74 (structures d'insertion)
- Solucir (économie circulaire)
- Rézo des fondus (acteurs économiques de Haute-Savoie)



BOCALENVERS



LE DÉFI

Comment faciliter l'insertion sociale et professionnelle des personnes en précarité en diminuant le gaspillage alimentaire ?



DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

L'association a pour but **d'organiser l'accompagnement, l'encadrement technique et la formation de ses bénéficiaires** en vue de faciliter leur insertion sociale et de rechercher les conditions d'une insertion professionnelle durable. L'activité support est **la transformation de fruits et légumes invendus** qui permet de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Ce projet s'inscrit dans l'économie circulaire et locale de Toulouse.

CHIFFRES CLÉS

entre
0 et 10 ETP

Chiffre d'affaires/
Budget
de **50** à
200 k€

10
tonnes de fruits et
légumes **sauvés** en
2023

- 10 bénéficiaires en 2023
- 21 points de vente



**Bocalenvers :
une conserverie
gourmande et
engagée !**



FORME JURIDIQUE

Association



SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Environnement, Économie Circulaire
- Agriculture, alimentation
- Emploi, Insertion, Travail adapté



RÉGION

Occitanie



TERRITOIRE D'INTERVENTION

Département de la Haute-Garonne





CARACTÈRE EXEMPLAIRE ET/OU INNOVANT

RÉPONSE AUX BESOINS SOCIAUX

Aider les personnes en situation de précarité en les accompagnant sur la résolution de leurs problématiques, la levée des freins à l'emploi et le développement de compétences (savoir-faire et savoir-être) afin de faciliter leur insertion dans le monde du travail.

IMPACTS

L'association lutte contre l'exclusion et les discriminations face à l'emploi. À travers le travail et l'accompagnement socio-professionnel, l'association propose un environnement bienveillant qui permet une prise de confiance de ses bénéficiaires en vue de leur encapacitation. Lutte contre le gaspillage alimentaire en sauvant des fruits et légumes et sensibilisation à travers diverses animations.

LIEN AU TERRITOIRE

L'association a tissé des liens étroits à travers divers partenariats sur le territoire. Les différents types de partenaires sont par exemple : les associations qui prônent les valeurs du zéro déchet, les prescripteurs sociaux, les donateurs, les points de vente sensibilisés à nos valeurs, les collectivités territoriales, les entreprises, etc.

ÉTAPES DU PROJET

- 2021 : Création de l'association et lancement du projet avec l'aide d'un incubateur
- 2022 : Phase d'expérimentation de la conserverie et définition du projet d'insertion
- 2023 : Lancement de l'activité de conserverie et d'insertion



PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT

- **Obtention de l'agrément d'Atelier Chantier d'insertion** pour pouvoir agrandir l'équipe en cuisine et avoir les ressources pour améliorer l'accompagnement socio-professionnel.
- **Participation à la création d'un projet OACAS** en partenariat avec d'autres associations pour atteindre d'autres types de bénéficiaires.



Les leviers

- La réussite du financement participatif a permis la première levée de fond et une bonne communication
- Nous avons bien su nous entourer pour monter le projet et mettre à profit les conseils des différents experts
- Nous avons su prendre les bonnes décisions stratégiques lorsque nous avons fait face à des difficultés



Les freins

- Les aides départementales pour les SIAE sont gelées pour les nouvelles structures depuis 1 an
- Les banques ne veulent pas nous accorder de prêt sans l'aide départementale
- Il nous manque une gamme bio pour toucher certains clients



PARTENAIRES DE L'INITIATIVE

Financiers

- Mairie de Toulouse
- Région Occitanie
- Département de la Haute-Garonne
- FDVA
- Fondation Vinci
- Fondation de France
- Solidarité Emploi

Techniques

- Hall of Change
- Le parcours Adress

Réseaux ou Fédérations d'appartenance

- FAS
- FACE
- Groupement Zéro Déchet
- Tiers-Lieu la Bouillonnante



Adresse

24 Rue Général Ferrié
31500 Toulouse

Mail

contact@bocalenvers.org

Téléphone

06 37 55 16 24

Site web

www.bocalenvers.org

Soutenu par





EPISOL



LE DÉFI



Comment permettre à tous d'accéder à des produits alimentaires de qualité, quels que soient les revenus et la situation de la personne ?

DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

EPISOL est un **concept original d'épicerie locale et solidaire** accueillant tout public en mixité avec un système de tarification différenciée selon les revenus de chacun et favorisant l'implication de chacun et la création de lien social. Il se déploie sous la forme d'un magasin, d'une épicerie mobile et de distribution de paniers de fruits et légumes à Grenoble et son agglomération. EPISOL est également chantier d'insertion depuis 2021.

CHIFFRES CLÉS

entre
10 et 30
ETP

Chiffre d'affaires/
Budget
entre **200** et
1 000 k€

une **soixantaine**
de bénévoles



- Adhérents : 1 250 foyers fin 2022 pour environ **3 000 bénéficiaires**
- **Près de 100 tonnes** d'invendus et de non consommés alimentaires **récupérés** en 2022



**Épicerie
locale et solidaire
pour tous**



FORME JURIDIQUE

Association - Atelier
Chantier d'Insertion



SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Environnement, Économie Circulaire
- Agriculture, alimentation
- Emploi, Insertion, Travail adapté



RÉGION

Auvergne-Rhône-Alpes



TERRITOIRE D'INTERVENTION

Grenoble et son
agglomération





CARACTÈRE EXEMPLAIRE ET/OU INNOVANT

RÉPONSE AUX BESOINS SOCIAUX

Accessibilité alimentaire : tarification en fonction des revenus, produits issus de filières solidaires et de qualité, libre choix des usagers, pas de prescription nécessaire ni de plafond de consommation exigé. EPISOL se démarque des dispositifs d'aide alimentaire plus classiques ou même des épiceries sociales, en ceci qu'elle est accessible à tous sans limite ou plafonnement et que c'est justement cette force de mixité et de solidarité qui fait fonctionner l'ensemble. Son modèle économique mixte (subvention/activité commerciale) en fait une référence dans le secteur des épiceries solidaires.

EPISOL est un acteur reconnu en Isère pour la qualité de son travail d'insertion avec les personnes les plus éloignées de l'emploi et reconnue nationalement par le caractère innovant de son modèle d'épicerie solidaire et partagée, alliant accès digne à l'alimentation de qualité, soutien à la cohésion sociale et insertion par l'activité économique.

LIEN AU TERRITOIRE

Un fort ancrage sur le territoire et un partenariat fort avec les acteurs locaux de l'alimentation / travail sur l'antigaspi alimentaire et les circuits courts.

Les leviers

- Les forts besoins en termes d'accessibilité alimentaire
- Le caractère innovant de son modèle associatif et économique
- Un ancrage très fort sur le territoire

Les freins

- L'importance des charges inscrites au budget de l'association
- L'inflation sur les produits alimentaires

ÉTAPES DU PROJET

- 2014/2015 : Création de l'association et de l'activité au magasin
- 2016 : Démarrage des paniers solidaires
- 2019 : Lancement de l'épicerie mobile
- 2021 : Création du chantier d'insertion (ACI)



PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT

Renforcement de la mission d'animation sociale et du dispositif Antigaspi Solidaire.

PARTENAIRES DE L'INITIATIVE

Financeurs

- Secours Catholique
- Diaconat Protestant
- CCAS Ville de Grenoble
- Grenoble Alpes Métropole
- Département Isère
- DDETS 38
- CAF
- CCAS SMH, La Tronche, Pont de Claix, Seyssinet...
- Région AURA

Réseaux ou Fédérations d'appartenance

- GESRA - UGESS
- FEP
- TI38



Adresse

45 Rue Général Ferrié
38100 Grenoble

Mail

episol@episol.fr

Téléphone

09 75 62 49 35

Site web

episol.fr

Soutenu par





J'AIME BOC'OH



LE DÉFI

Comment réduire le gaspillage alimentaire et valoriser localement les fruits et légumes invendus ?



DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

J'Aime Boc'Oh est une **conserverie solidaire** qui fabrique et commercialise des confitures et tartinades-apéros originales et gourmandes à **partir de fruits et légumes disqualifiés collectés** dans les supermarchés de l'agglomération chambérienne, auprès de la Banque alimentaire, et via des partenariats avec des maraîchers locaux. En 7 ans, l'association a **collecté plus de 350 tonnes de fruits et légumes, produit plus de 300 000 Boc'oh, et créé 26 emplois** dont 20 en parcours d'insertion, permettant à des personnes en situation de fragilité de retrouver à l'issue de leur travail un emploi stable et durable.

Devant le succès de son concept, J'Aime Boc'Oh a lancé depuis 2 ans une activité de traiteur et très récemment de fabrication de biscuits avec le même parti pris de revalorisation des invendus alimentaires.

CHIFFRES CLÉS

entre
10 et 20
ETP

Chiffre d'affaires/
Budget
entre **200 et**
1 000 k€

entre
0 et 10
encadrants

- Volume de fruits et légumes sauvés par an : 50 tonnes



Sauve
des fruits, adopte
un Boc'Oh !



FORME JURIDIQUE

Association loi 1901,
Chantier d'insertion par
l'activité économique

SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Environnement, Économie Circulaire
- Agriculture, alimentation
- Emploi, Insertion, Travail adapté

RÉGION

Auvergne-Rhône-Alpes

TERRITOIRE D'INTERVENTION

Région Auvergne-Rhône-Alpes, particulièrement les départements de la Savoie, de la Haute-Savoie et de l'Isère.





CARACTÈRE EXEMPLAIRE ET/OU INNOVANT

IMPACT

50 tonnes de fruits et légumes invendus sauvés tous les ans.

RÉPONSE AUX BESOINS SOCIAUX

20 emplois en parcours d'insertion, pour des personnes très éloignées de l'emploi et en particulier des femmes isolées, avec 60% de sorties positives.

LIEN AU TERRITOIRE

Plus de 80 agriculteurs locaux partenaires pour qui nous transformons et valorisons les surplus de production.

ÉTAPES DU PROJET

- 2016 : Création de l'association J'Aime Boc'Oh et installation de l'atelier à Cognin
- 2021 : Lancement de l'activité traiteur
- 2023 : Lancement de l'activité Pain pas Perdu - Cookies et gâteaux anti-gaspi



PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT

J'Aime Boc'Oh travaille avec ses partenaires Les Triandines et le GRAP, et le soutien des institutions publiques, à la mise en place d'un Ecopôle agroalimentaire, dont **l'ambition est de créer un véritable écosystème nourricier, durable et solidaire sur le territoire de Chambéry.**



Les leviers

- Une équipe motivée, compétente et des partenariats forts (publics comme privés)
- Une gamme de produits qui a du sens et des recettes originales, décalées, gourmandes
- Un développement constant de projets autour de la résilience alimentaire



Les freins

- Le faible financement de l'encadrement en chantier d'insertion
- Les locaux devenus trop petits avec le développement des activités traiteur et biscuiterie



PARTENAIRES DE L'INITIATIVE

Financeurs

- Département de la Savoie
- Région Rhône Alpes
- Grand Chambéry
- Fondation Carrefour
- Caisse d'Épargne

Réseaux ou Fédérations d'appartenance

- Réseau Cocagne
- USIE 73
- ADABIO
- Club Agro



Adresse

11 route de Lyon
73160 Cognin

Mail

contact@jaimebocoh.com

Téléphone

09 81 49 17 92

Site web

www.jaimebocoh.com

Soutenu par





LA CANTINE



LE DÉFI



Comment se nourrir les un.e.s les autres (sens propre et figuré) pour construire une économie localisée, circulaire, sociale et citoyenne ?

DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

La Cantine est **un tiers-lieu nourricier** qui construit des usages partagés autour de la transformation/alimentation locale, saine et de saison.

La Cantine cuisine des repas à partir de productions locales et de surplus/invendus de magasins bio, proposés en mode resto sur le lieu à prix libre et conscient et en prestations pour les entreprises ou les festivals.

Elle mène des cuisines participatives et des ateliers sur les pratiques alimentaires et culinaires, les productions locales, l'anti-gaspillage/zéro déchet, auprès de différents publics (scolaires, entreprises, tourisme...). Elle est un espace ouvert aux initiatives bénévoles pour organiser des animations.

La Cantine est aussi un **espace-tremplin pour les professionnel.le.s** de la cuisine : l'espace cuisine totalement équipé peut être loué pour organiser des cours, tester une carte, répondre à une prestation ou ouvrir un restaurant éphémère.

CHIFFRES CLÉS

entre
0 et 10
ETP

Chiffre d'affaires/
Budget
entre **50 et**
200 k€

2114
bénéficiaires par an
(toutes activités)

- de **10 à 30 bénévoles** actifs
- **93% des fruits et légumes moches sauvés** en cuisine



Epluche
si affinités

la cantine

épluche si affinités



FORME JURIDIQUE

Association



SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Environnement, Économie Circulaire
- Agriculture, alimentation
- Emploi



RÉGION

Nouvelle-Aquitaine



TERRITOIRE D'INTERVENTION

Département de
la Haute-Vienne



CARACTÈRE EXEMPLAIRE ET/OU INNOVANT

RÉPONSE AUX BESOINS SOCIAUX

La Cantine agit en faveur de la démocratie alimentaire : restaurer le lien production/alimentation et non celui de production/consommation pour construire des occasions de se (ré)approprier ses choix et de participer collectivement à la construction d'un système alimentaire local adapté aux ressources et capacités des milieux.

LIEN AU TERRITOIRE

La Cantine est un projet de territoire qui tient à la fois aux coopérations menées avec les acteurs locaux qu'à une responsabilité territoriale des activités : emplois directs et indirects non-délocalisables, utilité sociale, participation à l'attractivité du centre-bourg et au lien social.

IMPACT

Nous partons du principe que nous avons tous (un) intérêt à partager. Nous décloisonnons les usages et intérêts (particuliers, professionnels de l'écosystème alimentaire, institutionnels...) par une logique de solidarité réciproque dans les espaces (animation, cuisine, conserverie) et les activités.

ÉTAPES DU PROJET

- 2020 : L'idée de La Cantine germe pendant le confinement
- Novembre 2020 : Le projet est lauréat de l'AMI Innovation sociale de la Région Nouvelle-Aquitaine
- Été 2021 : Ouverture du lieu mis à disposition par la mairie en centre-bourg de Nexon
- 2022 : Prix de l'Inspiration ESS du Crédit Coopératif et Trophée Régional Nouvelle-Aquitaine



PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT

La Cantine se veut un outil de territoire à l'endroit d'une diversité de publics : développer l'usage professionnel du lieu comme espace-tremplin en cuisine et une conserverie végétale, déployer ses activités pour consolider son impact territorial, être un lieu d'implication citoyenne.



Adresse

8 rue Pierre et Marie Curie
87800 Nexon (lieu des activités)

Mail

contact@la-cantine.org

Téléphone

06 56 81 23 82

Site web

www.la-cantine.org
Facebook : @laCantineNexon



Les leviers

- Mobilisation bénévole (3 272 heures sur les 2 années de lancement)
- Soutiens financiers déclencheurs (Région Nouvelle Aquitaine, Europe, Familles Rurales et AG2R)
- La mise à disposition d'un lieu par la mairie de Nexon



Les freins

- Le manque de trésorerie la 1^{ère} année (levé ensuite par le soutien de France Active)
- Le caractère hybride des activités pas toujours lisible sur nos territoires ruraux
 - La mécompréhension de ce qu'est l'Economie Sociale et Solidaire (singularités et enjeux)



PARTENAIRES DE L'INITIATIVE

Financeurs

- Région Nouvelle Aquitaine
- Communauté de Communes Pays de Nexon - Monts de Châlus
- Mairie de Nexon
- L'Etat (FDVA et Plan de Relance)
- Union Européenne
- France Active
- Fondations : Familles Rurales, AG2R La Mondiale, Crédit Coopératif, Léa Nature Jardin bio, Ekibio, Aesio Mutelle, Maif

Techniques

- Pays de la Châtaigneraie Limousine
- Incubateur LIESS 87
- Magasins bio : Biocoop de Saint-Yrieix et Marché de Léopold de Boisseuil

Réseaux ou Fédérations d'appartenance

- CREPAQ - Fabrique citoyenne de biens communs

Soutenu par





PANIER DE LA MER 62



LE DÉFI



Comment valoriser les surplus de la filière halieutique (pêche, chaînes de transformation) ?

DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Nous menons notre mission d'accompagnement vers l'emploi de personnes en situation de précarité via 3 supports d'activité :

L'atelier « Marée » : Valorisation de surplus de la pêche issus de plusieurs criées et de co-produits d'entreprises du territoire (découpe, surgélation, emballage). Tous ces produits sont exclusivement destinés aux réseaux d'aide alimentaire nationaux.

L'activité « Traiteur » : Réalisation de prestations pour des clients privés et production de plats préparés pour les réseaux d'aide alimentaires locaux (valorisation des dons).

La Pause Res'O : Restaurant d'insertion à visée sociale (valorisation des dons).

Nous assurons également une fonction de support logistique pour les associations locales : récupération et redistribution de produits transformés à date de péremption courte et de produits agricoles via l'association SOLAAL.

En parallèle nous réalisons des ateliers cuisine et de sensibilisation à une bonne alimentation auprès du public bénéficiaire (centres sociaux, maisons de quartier).

CHIFFRES CLÉS

entre
10 et 30
ETP

Budget :
plus de
1 000 k€

280
ateliers cuisines

- 110 tonnes de denrées brutes récupérées en atelier Marée
› 76 tonnes transformées et redistribuées
- 90 tonnes de produits déjà transformés collectés et redistribués



Entre cœur et mer ou comment faire rimer poisson, insertion, éducation et redistribution



Le Panier de la Mer



FORME JURIDIQUE

Association Loi 1901
Atelier Chantier d'Insertion (ACI)



SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Environnement, Économie Circulaire
- Agriculture, alimentation
- Santé, Action sociale, Services à la personne



RÉGION

Hauts-de-France



TERRITOIRE D'INTERVENTION

- Département du Pas-de-Calais
- Rayonnement national pour la distribution des produits via la Fédération Paniers de la mer





CARACTÈRE EXEMPLAIRE ET/OU INNOVANT

RÉPONSE AUX BESOINS SOCIAUX

Soutien à des personnes en situation de fragilité (situation économique ou sociale ; contribution à la lutte contre les exclusions et contre les inégalités sanitaires et sociales, notamment par l'éducation à la santé). Trois publics concernés : nos salariés en parcours d'insertion, les participants aux ateliers cuisines et les bénéficiaires de l'aide alimentaire. Réponse aux besoins des structures d'aide alimentaire par la livraison de denrées riches en protéine.

LIEN AU TERRITOIRE

Partenariat avec le tissu économique local dans les deux sens : lien avec les entreprises donatrices (dons de denrées ou dons monétaires), prestations que nous sollicitons auprès de partenaires privés (facturation ou don de compétences), réalisation de prestations par nos ateliers (traiteur, marée), positionnement de salarié en immersion préalable à l'emploi. La Pause Rest'O : lieu d'accueil et d'échange au service des partenaires.

IMPACT

Valorisation des surplus de pêche et de productions halieutiques locales, lutte contre le gaspillage alimentaire, économie circulaire.

ÉTAPES DU PROJET

- 2002 : Création de l'association en dupliquant le modèle créé au Guilvinec en 1997
- 2007 : Mise en place des premiers ateliers cuisine
- 2009 : Création de l'activité « traiteur »
- Février 2022 : Déménagement de l'activité « traiteur » dans un nouveau laboratoire et ouverture de la Pause Rest'O



PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT

Développement de nouveaux produits issus de surplus de production, en lien avec des entreprises partenaires locales. **Déménagement** de notre siège social et de l'atelier Marée, dans des locaux plus adaptés à nos activités actuelles. **Stabilisation** du fonctionnement interne.



Adresse

5 rue de Verdun
62 200 Boulogne-sur-mer

Mail

panierdelamer62@orange.fr

Téléphone

03 21 33 70 74

Site web

www.panierdelamer.fr



Les leviers

- Compétences sur nos métiers approfondies, richesse en interne d'une équipe à l'origine du projet
 - Reconnaissance et une implantation historique forte sur le territoire
- Mise en œuvre d'une synergie opérationnelle entre les acteurs sur le territoire (entreprises et associations)



Les freins

- Les coûts financiers :
 - Liés à la logistique : stockage, livraison
 - Liés à la transformation de denrées notamment celles d'origine animale (investissement)
- La méconnaissance de certaines entreprises pour la gestion des produits générés non commercialisés



PARTENAIRES DE L'INITIATIVE

Financiers

- État
- Conseil départemental du Pas-de-Calais
- Communauté d'Agglomération du Boulonnais
- Conseil Régional Hauts-de-France
- ADEME
- ARS
- DRAAF
- DDETS
- Crédit Agricole
- Caisse Epargne
- AG2R
- Entreprises donatrices locales

Réseaux ou Fédérations d'appartenance

- Fédération Nationale des Paniers de la mer
- COORACE
- Chantier Ecole
- IRIAE

Soutenu par





RE-BELLE



LE DÉFI

Comment faire du gaspillage alimentaire un support d'accompagnement et de travail valorisant pour un public fragilisé ?

DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Re-Belle agit pour **l'insertion de personnes éloignées de l'emploi** en Seine-Saint-Denis, dans une dynamique de **lutte contre le gaspillage alimentaire**, à travers 2 activités :

- la revalorisation de fruits et légumes délaissés en confitures et chutneys,
- l'animation d'ateliers de sensibilisation à l'alimentation durable et au gaspillage alimentaire, auprès de quartiers prioritaires de Seine-Saint-Denis et d'entreprises franciliennes.

Re-Belle en quelques chiffres :

- une équipe de 34 salarié.e.s, dont 23 personnes en parcours d'insertion,
- + 65 personnes accompagnées au sein du chantier depuis 2017,
- 160 tonnes de fruits et légumes revalorisés,
- 370 000 pots de confitures produits,
- + 260 ateliers de sensibilisation animés,
- + 5 500 personnes sensibilisées.

CHIFFRES CLÉS

entre
10 et 30
ETP

Chiffre d'affaires/
Budget
entre **200 et**
1 000 k€

Budget : + de
1 000 k€

- Points de distribution > 200



Ne pas avoir
de rebelle que
le nom !



FORME JURIDIQUE

Association - Atelier chantier d'insertion



SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Agriculture, alimentation
- Environnement, Économie Circulaire
- Emploi, Insertion, Travail adapté



RÉGION

Île-de-france



TERRITOIRE D'INTERVENTION

Région Île-de-France
(collecte, distribution
anti-gaspi et sensibilisation)

Département de Seine-Saint-Denis
(action sociale axée
sur ce territoire)





CARACTÈRE EXEMPLAIRE ET/OU INNOVANT

RÉPONSE AUX BESOINS SOCIAUX

Accompagnement vers l'emploi d'un public en priorité féminin, sur un territoire où le taux de chômage est supérieur à la moyenne nationale.

LIEN AU TERRITOIRE

Ancrage fort en Seine-Saint-Denis, département pourvu d'un maillage associatif fort et dynamique, permettant les synergies entre initiatives de l'ESS.

MODÈLE ÉCONOMIQUE

Budget hybride, composé à +75% de subventions et de mécénat, la part restante étant apportée par le chiffre d'affaires. Répartition vouée à évoluer avec le changement d'échelle en cours.

ÉTAPES DU PROJET

- 2017 : Création de l'association et obtention de l'agrément ACI
- 2018 : Mise à disposition d'un espace de production par la commune d'Aubervilliers
- 2021 -2025 : Phase de changement d'échelle
- 2022 : Arrivée dans un espace de production 5 fois plus grand à Stains



PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT

Pour renforcer son impact, l'association a entamé un changement d'échelle sur 4 ans. Cette phase de développement répond à **une volonté d'accompagner plus de personnes en parcours d'insertion, et d'augmenter les capacités de revalorisation des fruits et légumes issus du gaspillage alimentaire.**

Adresse

11 rue Eugène Hénaff
93240 Stains

Mail

bonjour@confiturerebelle.fr

Téléphone

06 51 60 16 07

Site web

www.confiturerebelle.fr



Les leviers

- Projet avec une double dimension (sociale et environnementale)
- Singularité des recettes
- Partenariat historique avec une enseigne de la GMS (Monoprix)



Les freins

- Dépendance aux collectes
↳ diversification des sources d'approvisionnement
- Faible diversification de la gamme anti-gaspi ↳ en cours
 - Absence de gamme biologique ↳ visée 2025



PARTENAIRES DE L'INITIATIVE

Financeurs

- DRIEETS
- DRIAAF
- Région Île-de-France
- Département de SSD
- Plaine Commune
- Communes de SSD
- Fondations (Carrefour, Caritas, RAJA...)

Techniques

- Moulinot
- Monoprix
- Banque Alimentaire et Restos du Cœur

Réseaux ou Fédérations d'appartenance

- Chantier Ecole
- Inser'Eco 93

Soutenu par





RÉCUP ET GAMELLES



LE DÉFI

Comment lutter contre le gaspillage alimentaire tout en promouvant une alimentation de qualité basée sur le plaisir et la convivialité ?

DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

L'association s'inscrit depuis 2014 dans une démarche de sensibilisation du grand public et des acteurs de l'alimentation, en développant des moyens d'actions collectives et des pratiques du quotidien. Récup et Gamelles développe ses activités à partir d'une collecte d'invendus alimentaires (fruits, légumes, pain, produits secs...) :

- Animations antigaspi, ateliers de cuisine et buffets pédagogiques zéro déchet ;
- Cuisine et restauration solidaire : par des buffets pédagogiques, par une activité de Bocalerie (confitures et sauces artisanales, distribuées à prix coûtant dans des points de vente solidaires), l'association développe aussi une offre de cuisine gourmande, engagée et accessible, au sein de tiers-lieux alimentaires du 8^{ème} arrondissement de Lyon : la **MESA** (Maison Engagée et Solidaire de l'Alimentation), et la **Récupéria** ;
- Accompagnement et formation de collectifs citoyens et professionnels.

CHIFFRES CLÉS

entre
0 et 10 ETP

Chiffre d'affaires/
Budget
entre **50 et
200 k€**

180
animations et
ateliers par an

- 8 tonnes d'aliments sauvés en 2022, dont 7 tonnes de fruits et légumes
- Près de **10 000 pancakes** au pain sec cuisinés et dégustés !



Agissons ensemble contre le gaspillage et pour une alimentation durable, engagée et solidaire !



FORME JURIDIQUE

Association Loi 1901



SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Agriculture, alimentation
- Éducation, Enseignement, Formation
- Environnement, Économie Circulaire



RÉGION

Auvergne-Rhône-Alpes



TERRITOIRE D'INTERVENTION

Métropole de Lyon et Région Auvergne-Rhône-Alpes



CARACTÈRE EXEMPLAIRE ET/OU INNOVANT

RÉPONSE AUX BESOINS SOCIAUX

La lutte contre le gaspillage alimentaire et la précarité sont des enjeux majeurs d'une transition écologique indispensable. L'association vise à donner des clés pour s'engager à plusieurs échelles, individuelles mais aussi collectives.

IMPACTS

Démarche de revalorisation gourmande et créative d'inendus alimentaires, par une méthode « d'upcycling », les transformer pour leur donner une 2^{ème} vie et changer le regard que l'on porte sur notre alimentation.

LIEN AU TERRITOIRE

Implantation de l'association au sein de tiers-lieux alimentaires ouverts et accessibles à tous, grâce à un système de tarification adaptée aux ressources, dans une démarche de coopération avec les partenaires locaux.

ÉTAPES DU PROJET

- 2014 : création de l'association par 3 amies
- 2016 : 1^{er} salarié, obtention d'un marché public de la Métropole de Lyon
- 2022 : ouverture avec VRAC de la Maison Engagée et Solidaire de l'Alimentation
- 2023 : ouverture de La Récupéria, tiers-lieu antigaspi et solidaire



PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT

L'association souhaite faire des tiers-lieux dans lesquels elle est implantée des espaces de vie pour les habitants et des laboratoires de la transition alimentaire, à travers le développement de son activité de restauration mais aussi grâce à de la formation.



Les leviers

- Approche positive et non culpabilisante sur une thématique en partage : l'alimentation
- Soutien de collectivités (DRAAF Auvergne Rhône Alpes, Métropole de Lyon...)
- L'appui d'un réseau de bénévoles engagés !

Les freins

- L'émergence d'acteurs privés dans la prise en charge des inendus alimentaires
- Manque de visibilité sur des financements à long terme
 - Un processus de changement sur un temps long VS une urgence à agir



PARTENAIRES DE L'INITIATIVE

Financiers

- Métropole de Lyon
- DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes
- Ville de Lyon
- Crédit Coopératif

Techniques

- Le 8è Cèdre (porté par Grand Lyon Habitat)
- VRAC Lyon

Réseaux ou Fédérations d'appartenance

- Maison de l'Environnement du Rhône

Adresse

La Récupéria : 95 rue Villon
69008 Lyon

MESA (Maison Engagée et Solidaire de l'Alimentation) : 83 avenue Paul Santy, 69008 Lyon

Mail

contact@recupetgamelles.fr

Téléphone

07 83 29 34 12

Site web

www.recupetgamelles.fr

Soutenu par





VALORISE



LE DÉFI

Comment lutter contre le gaspillage alimentaire tout en favorisant l'éducation au goût et le lien social en milieu rural ?

DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

- La mise en place d'actions de sensibilisation et d'éducation à l'alimentation saine, durable et au gaspillage alimentaire auprès de différents publics (jeunes, adultes, défavorisés ou en situation de handicap) auprès de multiples structures (Ecoles, IME, associations de don alimentaire, structures d'insertion, entreprises...)
- Des ateliers culinaires au sein d'une cuisine pédagogique pour tous publics
- Des animations à la journée autour du thème « De la fourche à la fourchette » et de la biodiversité (Jardin pédagogique, ruches pédagogiques, éco-pâturage, cuisine...)
- La location pour les entrepreneurs culinaires d'une cuisine partagée.

CHIFFRES CLÉS

de
2 à 5
ETP

Nombre
d'animations
+ de **100/an**

Nombre de
bénéficiaires
+ de **2 000/**
an



Régalons-nous autrement !

Autrement c'est être solidaire avec les personnes en insertion et nos fournisseurs



FORME JURIDIQUE

Association loi 1901 reconnue d'intérêt général



SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Environnement, Économie Circulaire
- Agriculture, Alimentation
- Éducation



RÉGION

Pays de la Loire



TERRITOIRE D'INTERVENTION

Région des Pays de la Loire et départements limitrophes.

Implantation en Maine et Loire (49) et rayonnement sur les départements : Touraine (37), Vienne (86), Les Deux Sèvres (79) et Loire Atlantique (44)





CARACTÈRE EXEMPLAIRE ET/OU INNOVANT

GOVERNANCE ET MANAGEMENT

- Concertation des parties prenantes dans l'élaboration de la stratégie de l'association.
- Implication de nouveaux acteurs au fur et à mesure de la construction du projet.

LIEN AU TERRITOIRE

- Territorialisation de l'activité économique et des emplois, économie de proximité, circuits courts.
- Prise en compte des enjeux du territoire et intégration de ses spécificités et de ses ressources au sein du projet.
- Création de partenariats, liens divers entre acteurs locaux, filières, mise en place de coopérations entre structures privées (ESS ou pas) et/ou publiques, passerelles entre activités généralement disjointes.

IMPACTS

- Diversité des valeurs créées par l'activité : confiance, reconnaissance, notoriété...
- Diversité des bénéficiaires : structure, usagers, territoire.
- Logique d'économie circulaire - zéro déchet, recyclage / réutilisation des matériaux en boucles...
- Diffusion d'expériences et échange de pratiques auprès d'autres acteurs, effets d'influence, essaimage.

ÉTAPES DU PROJET

- 2017 : Création de l'association
- 2018 : Création du programme de sensibilisation • Lauréat Programme National de l'Alimentation »
- 2019 : Création d'un COPIL et acquisition d'une friche à Brain-sur-Allonnes
- 2020 : Lancement des travaux
- 2021 : Ouverture de la cuisine pédagogique partagée et de la conserverie
- 2022 : Création du jardin et ruches pédagogiques
- 2023 : Labélisation Nationale « Manufacture de Proximité » et Agrément de l'Éducation Nationale



PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT

Devenir un éco-tiers-lieu dédié aux initiatives collectives en faveur de la préservation du vivant humain et non humain, d'une alimentation saine et durable, tout en favorisant les liens sociaux et d'entraides en milieu rural.



Adresse

32 allée des caves
49650 Brain-sur-Allonnes

Mail

association.valorise@gmail.com

Site web

<https://conserverie-valorise.wixsite.com/valorise>

www.facebook.com/ValOrise49/

Les leviers

- Sensibilité des acteurs de la filière Fruits et Légumes et des consommateurs au gaspillage
 - Réponse à des besoins collectifs identifiés à tous les niveaux
- Forte implication des acteurs opérationnels du territoire
 - Construction collective et participative avec les usagers

Les freins

- Outil à créer avec de multiples activités pour répondre de manière globale aux besoins identifiés
- Investissement important en rénovation
 - Champs de l'ESS et de l'entrepreneuriat social peu représentés sur le Saumurois et peu d'appétence politique pour les projets innovants



PARTENAIRES DE L'INITIATIVE

Financeurs

- Etat
- Région
- Département
- Mécènes (Fondations)
- Fonds propres

Techniques

- France Tiers Lieux
- Service Ingénierie du Département 49
- KYRIELLE

Réseaux ou Fédérations d'appartenance

- IRESA
- CRESS
- PNR Loire Anjou Touraine
- EPLS
- Le GRAINE PDL

Soutenu par





Remerciements

Cette note a été réalisée dans le cadre d'un partenariat avec la fondation AG2R La Mondiale.

Elle a été rédigée avec le concours de structures de l'économie sociale et solidaire spécialistes de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les territoires : **EPISOL**, **Le Mat Drôme**, **Les Paniers de la Mer 62**, **Re-Belle**, **Récup & Gamelles**, **ValOrise**, **Altrimenti**.

Contact



Aurore Médieu,
responsable transition
écologique et économie
circulaire d'ESS France



a.medieu@ess-france.org



www.ess-france.org



[@ESS_France](https://www.instagram.com/ESS_France)

Date de publication : janvier 2024
Réalisation : Aurore Médieu
Rédaction : Raphaëlle Brethomé, Aurore Médieu
Design & création : Claire Pesqueux · Cleo Studio