



ÉTUDE INITIATIVES DE VALORISATION DES SURPLUS ALIMENTAIRES JANVIER 2019

ÉTUDE COMMANDITÉE PAR LA CRESS BRETAGNE,
RÉALISÉE PAR LE PTCE LES ÉCONAUTES AVEC L'ADESS MORLAIX.
PARTENAIRES INSTITUTIONNELS :



**CE PRÉAMBULE EST L'OCCASION DE
REMERCIER L'ENSEMBLE DES
ACTEURS POUR LEURS DISPONIBILITÉS
ET PROFESSIONNALISME, AINSI
QUE LES ENTREPRISES ET PROJETS
AYANT RÉPONDUS PRÉSENTS À CETTE
EXPLORATION COLLECTIVE.**

PRÉAMBULE

La CRESS¹ de Bretagne, avec le soutien de l'ADEME et la région Bretagne, assure depuis septembre 2017 et pour une durée de 3 ans, une mission d'animation régionale "ESS² et économie circulaire" qui vise notamment à soutenir le développement de nouvelles filières et activités de l'ESS dans le champ du réemploi et de l'économie circulaire. La transformation de surplus alimentaires regroupe une diversité d'activités (glanage, conserverie, légumerie, cantine solidaire...) qui ont émergé ces dernières années en Bretagne. Elles répondent à des besoins importants au vu des volumes potentiellement concernés. Le nombre de porteurs de projet est en constante augmentation, mais nombreuses restent les initiatives, qui peinent à consolider leur activité.

Les objectifs de la mission régionale de capitalisation des initiatives ESS, commanditée par la CRESS et portée par le PTCE³ "Les écoNautes", en partenariat avec l'ADESS Morlaix, sont de :

- › Rendre lisibles les activités et projets portés par des acteurs ESS en Bretagne.
- › Permettre aux organisations et entreprises de l'ESS mettant en œuvre ces activités de se rencontrer et d'échanger.
- › Identifier les difficultés rencontrées pour développer et consolider ces activités.

De juillet à novembre 2018, le PTCE "Les écoNautes" a ainsi :

- › Mené des entretiens sur site avec les organisations et entreprises de l'ESS mettant en œuvre des activités de transformation de surplus alimentaires pour qualifier leur activité, identifier leurs forces et faiblesses : taille critique, compétences, enjeux réglementaires, débouchés, modèle économique, etc.
- › Mené des entretiens avec les partenaires de ces organisations (existants ou potentiels).
- › Organisé deux rencontres des organisations de l'ESS et des porteurs de projets dans ce secteur d'activités : le 13 septembre à Morlaix (15 participants) ; et le 18 septembre à Quimperlé (12 participants).
- › Une rencontre initiale s'était elle tenue le 21 mars 2018, à Rennes, de l'initiative croisée de la ville de Rennes et de RÉSO solidaire / Les écoNautes.

Pour la réalisation de l'étude, le PTCE "Les écoNautes" a mobilisé l'expertise en économie circulaire de l'ADESS Morlaix, pour les territoires du Finistère Nord et des Côtes d'Armor (événements et entretiens), ainsi que de l'EME⁴-Unilasalle (thèse collective de Jean-Marie Charlier, Justine Quintin, Arthur Relier, Thomas Dupont et stage de Manon Pustel).

L'équipe mobilisée pour cette étude se constitue de :

- › Laetitia Le Coq, chargée de mission Les écoNautes.
- › Valérie Rambaldi, chargée de mission Les écoNautes.
- › Haud Le Guen, co-animatrice Les écoNautes.
- › Baptiste Bertrand, chargé de mission économie circulaire, ADESS Pays de Morlaix.

1. Chambre Régionale de l'Économie Sociale et Solidaire
2. Économie Sociale et Solidaire
3. Pôle Territorial de Coopération Économique
4. École des Métiers et de l'Environnement

SOMMAIRE

1	CADRE CONTEXTUEL	4
A	DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE AUX SOLUTIONS ANTI-GASPI EN ESS	4
B	RÔLE DES INSTITUTIONS ET CADRE LÉGISLATIF	6
C	LES PARTIES PRENANTES "PORTEURS D'ACTIVITÉS"	7
2	ZOOM SUR LES INITIATIVES BRETONNES	8
INTÉGRANT UNE TRANSFORMATION DE PRODUITS ISSUS D'UN SURPLUS ALIMENTAIRE		
A	UN RÉSEAU D'ACTEURS : PRÉSENTATION DES INITIATIVES	8
B	LES GRANDES FAMILLES	11
3	LES ACTIONS À MENER	12
POUR LA CONSOLIDATION DES ACTIVITÉS DE VALORISATION DE SURPLUS ALIMENTAIRES		
A	UNE ÉTUDE - EXPLORATION EN 5 ACTES	12
B	UN SUJET D'ACTUALITÉ	13
C	DE LA NÉCESSAIRE MISE EN RÉSEAU	13
D	LES GISEMENTS ET DÉBOUCHÉS	13
E	DES ORGANISATIONS HUMAINES	15
F	FONCIER, LOCAUX & ÉQUIPEMENT	16
G	PROCESS ET TECHNIQUES DE TRANSFORMATION	16
H	CONFORTER UN MODÈLE ÉCONOMIQUE, VOIR DES FINANCEMENTS	16
I	SE FAIRE CONNAÎTRE, RECONNAÎTRE ET ÊTRE ACCOMPAGNÉ	17
4	EN SYNTHÈSE	18
A	EN CONCLUSION	18
B	RESSOURCES	19
5	LE VADEMECUM DES INITIATIVES	20

A DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE AUX SOLUTIONS ANTI-GASPI EN ESS

1. QUELQUES CHIFFRES

Sources : ADEME / Commission Européenne / FAO - juin 2018

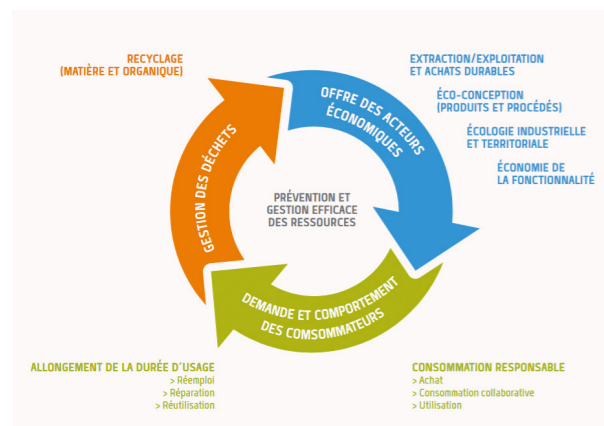
- En France, 10 millions de tonnes de nourriture sont jetées chaque année soit 16 milliards d'euros.
- Chaque Français jette chez soi 29 kg/an, l'équivalent d'un repas par semaine.
- Si l'on considère l'ensemble de la filière, de la production à la consommation, le gaspillage représente par Français et par an, 155 kg soit 240€.
- Répartition des pertes et gaspillage en poids dans la filière alimentaire : producteur 32% ; transformation 21% ; distribution 14% ; consommateur 33%.
- Dans le monde, 1,3 milliard de tonnes d'aliments sont gaspillées par an, soit 41,2 tonnes jetées par seconde, soit 1/3 de la production alimentaire mondiale.

2. CONTEXTE

De l'économie circulaire ...

La maxime de Lavoisier : "Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme" nous rappelle sans cesse que la circularité structure depuis toujours le monde du vivant. L'économie circulaire est un concept, une approche systémique, dont l'objectif est de produire des biens ou des services limitant fortement les consommations de matières premières et d'énergies non-renouvelables en favorisant le retour dans la biosphère des intrants organiques et en limitant celui des intrants techniques. Dit autrement, il s'agit de découpler le développement de l'économie de la consommation des ressources naturelles tout en limitant les impacts sur les écosystèmes.

L'ADEME illustre le champ d'action de l'économie circulaire en trois domaines d'actions regroupant 7 piliers :



Le gaspillage alimentaire concerne 2 de ces piliers de l'économie circulaire (Ademe) :

- **Réutilisation** : la réutilisation consiste à intervenir sur les déchets pour les introduire, en entier ou sous forme de pièces détachées, dans un autre circuit ou une autre filière économique, avec un choix qualitatif et une volonté de durabilité.
- **Recyclage** : le recyclage est un ensemble des techniques de transformation des déchets après récupération, visant à réintroduire tout ou en partie des matériaux dans un nouveau cycle de production.

De son côté la BSI (British Standard Institution) au Royaume-Uni, a publié la première norme sur l'économie circulaire intitulée BS 8001:2017. Cette norme énonce six principes qui doivent faciliter l'implémentation de l'économie circulaire dans les organisations⁵. Ces principes organisationnels poussent les entreprises vers une approche plus collaborative et systémique, l'idée étant d'intégrer leur activité dans un système et un environnement plus large tout en améliorant la gestion des ressources afin de respecter les limites de la planète. 5. bsigroup.com

PRINCIPE	DÉTAIL
Pensée systémique	Les entreprises adoptent une démarche systémique pour comprendre comment les décisions et activités individuelles interagissent dans le vaste système dont elles font partie.
Innovation	Les entreprises innovent pour générer de la valeur en permettant une gestion durable des ressources à travers la mise au point de procédés, produits, services et modèles d'activités.
Gouvernance	Les entreprises gèrent les effets directs et indirects de leurs décisions et de leurs activités dans le vaste système dont elles font partie.
Collaboration	Les entreprises collaborent en interne et vers l'extérieur en établissant des conventions formelles et/ou informelles génératrices de valeur pour toutes les parties.
Optimisé^o de la valeur	Les entreprises maintiennent toujours une valeur et une utilité maximales pour tous les produits, composants et matériaux.
Transparence	Les entreprises sont ouvertes aux décisions et activités qui ont un impact sur leur capacité à passer à un mode de fonctionnement circulaire et durable, et qui veulent communiquer de façon claire, précise, opportune, honnête et complète.

Tableau - Piliers de l'économie circulaire - British Standard Institute

... Au gaspillage alimentaire

Si la notion de circularité n'a donc rien de moderne, on s'aperçoit que gaspillage et production de déchets sont, à l'inverse, des spécificités humaines récentes. L'intensification de l'agriculture après-guerre a entraîné une course à l'industrialisation du système agroalimentaire, un modèle qui dévoile aujourd'hui incontestablement ses limites en termes de production, de transformation, de distribution et de consommation.

En France, le gaspillage alimentaire a été défini dans le Pacte de Lutte contre le Gaspillage Alimentaire de 2013, définition reprise par l'ADEME dans son étude dédiée en 2016 :

"Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire est perdue, jetée ou dégradée, constitue le gaspillage alimentaire."

La FAO, l'Organisation des Nations Unies pour l'Agriculture et l'Alimentation, reprend sensiblement la même définition : "Les pertes ou gaspillages alimentaires sont constitués par l'ensemble des aliments perdus ou gaspillés dans la partie des chaînes alimentaires produisant des produits comestibles destinés à la consommation humaine".

Si l'on prend en compte l'ensemble de la chaîne depuis la production agricole jusqu'au traitement des déchets alimentaires, il s'avère que l'agriculture et l'alimentation sont responsables de 36% des émissions de gaz à effet de serre : c'est plus que les secteurs des transports



ou du bâtiment. L'impact de l'ensemble des produits animaux représente 89% de ces émissions sur 86% des terres agricoles [1]. À cela s'ajoutent les autres impacts négatifs de l'agriculture intensive sur nos écosystèmes : pollution de l'eau et de la terre, appauvrissement du sol, problèmes de santé pour les producteurs, etc. Changer notre façon de produire et notre façon de consommer est donc essentiel pour atteindre nos objectifs environnementaux.

EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE (ÉCHELLE FRANCE)

Pour en revenir à la France, l'empreinte environnementale sera ici analysée selon trois types de "sous empreintes" qui sont l'empreinte carbone, l'empreinte eau et l'empreinte sociale. En effet, aucune information n'a été trouvée au niveau de l'empreinte terre et de l'empreinte biodiversité pour la France.

Empreinte carbone

Selon un rapport de la FNE, l'empreinte carbone du gaspillage alimentaire en France en 2016 était de 15,3 millions de tonnes équivalent CO₂, soit 3 % de l'ensemble des émissions de gaz à effet de serre en France. Il est possible de distinguer cette empreinte carbone selon le secteur de la chaîne logistique :

▸ **Production - 11 % de l'empreinte carbone :**

Les pertes et gaspillages de produits alimentaires au stade de la production présentent un impact carbone annuel de 1,08 millions de tonnes équivalent CO₂ par an, soit l'utilisation de 540 000 litres de fioul.

▸ **Transformation - 20 % de l'empreinte carbone :**

Les pertes et gaspillages de produits alimentaires au stade de la transformation présentent un impact carbone annuel de 3,02 millions de tonnes équivalent CO₂ par an, soit la consommation annuelle d'électricité d'une ville comme Saint-Denis (107 000 habitants).

▸ **Distribution - 25 % de l'empreinte carbone :**

Les pertes et gaspillages de produits alimentaires au stade de la distribution présentent un impact carbone annuel de 3,08 millions de tonnes équivalent CO₂ par an, soit l'impact de 1000 tracteurs routiers effectuant le trajet Paris - Lyon (465 km).

▸ **Consommation - 44 % de l'empreinte carbone :**

L'impact carbone annuel de ces pertes et gaspillages s'évalue à 6,8 millions de tonnes équivalent CO₂ par an, soit l'impact d'une consommation annuelle en carburant de 830 voitures.

Empreinte eau

En France, selon l'ADEME, 730 000 litres d'eau sont dépensés en moyenne chaque année pour l'alimentation d'une personne. Ainsi, le gaspillage alimentaire représenterait environ 8% de ce volume, soit 56 210 litres d'eau par personne et par an. À noter que cela correspondrait selon l'ADEME à l'eau consommée chaque année par un Français pour satisfaire ses usages courants.

Les pertes économiques liées au gaspillage sont supportées par tous les acteurs de la chaîne, pour autant, la part du gaspillage assumée par le consommateur est la plus importante.

Comme le souligne le rapport de l'ADEME :

"La part d'impact économique supportée au stade de la consommation est la part la plus importante. Cet impact est essentiellement supporté par le consommateur, y compris pour les pertes et gaspillages en restauration collective et commerciale puisqu'au final le montant des pertes et gaspillages est facturé au consommateur. On peut en outre considérer que c'est aussi le consommateur qui supporte une grande part des pertes et gaspillages qui incombent aux distributeurs, puisque ceux-ci doivent également en répercuter le coût sur le consommateur".

Empreinte sociale

L'empreinte sociale du gaspillage alimentaire se traduit par les externalités négatives engendrées par ce gaspillage sur les populations. L'empreinte sociale du gaspillage alimentaire est difficile à aborder car les effets ne sont pas toujours directement identifiables. Tous les aspects de l'empreinte sociale ne sont également pas quantifiables, pourtant les enjeux sont bien réels.

APPROCHE CYCLE DE VIE

En France, le gaspillage alimentaire est estimé à 10 millions de tonnes évaluées à 16 milliards d'euros de perte. L'étude de l'ADEME de 2016 a permis d'estimer, pour quelques grandes filières françaises, les pertes et gaspillages alimentaires en volume et valeur.

Ces pertes précitées couvrent l'ensemble des acteurs des filières étudiées - sur le cycle de vie : production, transformation, distribution et consommation - et peuvent être réparties de la façon suivante :

Production	2,165 milliards	14 %
Transformation	2,2 milliards	15 %
Distribution	4,5 milliards	29 %
Consommation	7 milliards	43 %

Tableau - Répartition des pertes économ. selon le cycle de vie des produits - ADEME

10 millions ! C'est le poids, en tonnes, que représentent les pertes et gaspillages alimentaires en France soit l'équivalent de 16 milliards d'euros de valeurs commerciales, soit 240 € par an et par personne jeté ! Et pas toujours à la poubelle...

De plus, ce gaspillage contribue, en complément des milliards d'euros littéralement inutilisés, à des prélèvements de ressources naturelles comme l'eau ou bien les terres cultivables. Ce gâchis contribue également à l'émission de gaz à effet de serre évaluée à 3 % des émissions globales de France selon l'ADEME, soit près de 15,3 millions de tonnes d'équivalent CO₂ par an.

En 2016, l'ADEME publie une étude "Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire" dans laquelle figure l'ensemble des acteurs et filières de l'alimentation concernés par la question afin de mettre en exergue l'importance de chaque étape du cycle des produits. En effet, le consommateur est régulièrement pointé du doigt, pourtant les différents gâchis se répartissent sur l'ensemble du cycle de vie des produits alimentaires, comme le montre le graphique ci-dessous, extrait de l'étude ADEME :

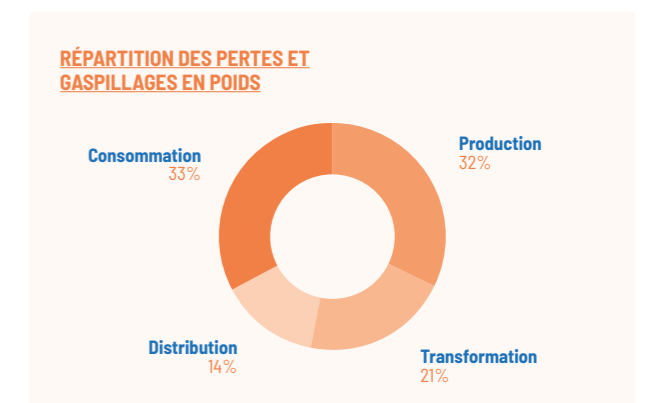


Figure - Répartition des pertes et gaspillage alimentaires en poids - ADEME, 2016

Le gaspillage alimentaire a lieu à tous les étages de la chaîne d'approvisionnement et de consommation. Production agricole, transformation industrielle, grande distribution, restauration collective et commerciale, familles : du champ à l'assiette, ce sont tous les acteurs de la chaîne alimentaire qui sont concernés, car chaque étape est ponctuée de gaspillages et de pertes de toutes sortes :

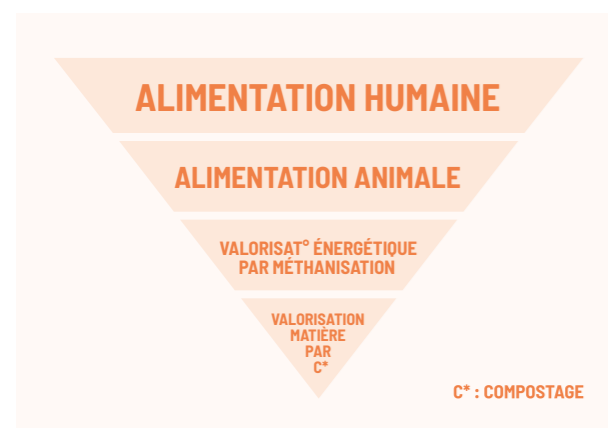
- **Production** : des fruits et légumes non calibrés jetés ; une exploitation parfois "exceptionnelle", du matériel de récolte qui ne permet pas une récolte totale. (...)
- **Transport** : des produits abîmés et non commercialisés ou délaissés par les consommateurs.
- **Stockage** : des produits jetés (rupture de la chaîne du froid).
- **Usine** : préparation de plats cuisinés qui entraîne d'importantes pertes.
- **Magasin** : des produits rejetés selon des critères esthétiques et lorsque leur date limite de consommation est dépassée.
- **Maison, restaurant, cantine** : surplus d'achats, oubliés dans le réfrigérateur et portions trop grosses entraînent d'importantes pertes.

Périmètres des solutions anti-gaspillage alimentaire

Fort de ces constats, l'Ademe a inscrit dans son programme d'action un objectif spécifique : lutter contre le gaspillage alimentaire à chaque maillon de la chaîne - production, transformation, distribution, consommation.

Concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire, il convient également de préciser quel type de valorisation est considéré comme permettant de lutter contre ce gaspillage.

En effet toutes les solutions de valorisation ne se valent pas et ne constituent pas non plus forcément une réponse au gaspillage alimentaire. Nous pouvons définir une hiérarchie d'usage en fonction de la valeur ajoutée de la matière obtenue en sortie du processus de valorisation, comme le montre le schéma ci-dessous.



Cette hiérarchie d'usage s'entend en termes de :

- **Destination de la matière - hiérarchie "sociale"** : Il est évidemment plus intéressant pour des produits destinés à l'alimentation humaine de réellement servir à leur usage premier plutôt que de finir à nourrir des animaux, produire de l'énergie ou de retourner directement aux sols sans avoir été consommés.
- **Valorisation financière (hiérarchie économique)** : Une tonne de pommes hors calibre sera valorisée à hauteur de 200€ pour transformation (20€ par kilo) alors qu'une 1 tonne d'aliments valorisés par compostage permettant d'obtenir 300 kg de compost sera valorisée à hauteur de 6€ - compost vendu 20€ la tonne.

Dans cette étude, nous considérons comme solution anti-gaspillage alimentaire toute solution permettant prioritairement à des aliments destinés à être jetés d'être valorisés pour une consommation humaine, voire animale. Nous ne traiterons ainsi pas des autres méthodes de valorisation pour la réutilisation telles que la valorisation énergétique par la Méthanisation et la valorisation matière par le compostage.

1. La prévention du gaspillage alimentaire
2. L'utilisation des invendus propres à la consommation humaine, par le don ou la transformation
3. La valorisation destinée à l'alimentation
4. L'utilisation à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique, notamment par méthanisation

Figure - Actions de lutte contre le gaspillage alimentaire mises en oeuvre dans l'ordre de priorité ci-dessus. Article L.541-15-4 de la loi n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

B RÔLE DES INSTITUTIONS ET CADRE LÉGISLATIF

TEXTE OU DOCUMENT	DATE
Rapport Garot	14 avril 2015
Loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire	11 février 2016
Feuille de route économie circulaire	23 avril 2018
Loi alimentation	2018 (en cours)

Tableau - Récapitulatif des documents et textes français

Les grandes dates législatives relatives au gaspillage alimentaire permettent d'identifier le niveau d'implication, d'intervention des principaux acteurs :

- **2013** : pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire signé entre l'État et les acteurs de la chaîne alimentaire : onze mesures pour diminuer de moitié le gaspillage alimentaire à l'horizon 2025.
- **2016** : loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire qui prévoit deux mesures principales. Elle oblige les supermarchés de plus de 400m² à créer un partenariat avec une association d'aide alimentaire pour faire don des invendus consommables et interdit aux distributeurs, sous peine d'une amende 3 750 euros, de rendre impropre à la consommation des invendus encore consommables.
- **30 mai 2018** : adoption d'un article de projet de loi agriculture et alimentation visant à imposer un diagnostic et le don alimentaire à la restauration collective et l'industrie agroalimentaire.

L'Ademe

"Lutter contre les gaspillages et promouvoir l'économie circulaire", tel est le titre IV de la loi n°2015-992 relative à la transition énergétique pour la croissance verte en Europe et plus particulièrement en France. Cette loi met en priorité haute la prévention et la réduction de la production de déchets par les entreprises mais aussi par les ménages en visant notamment à réduire les quantités de déchets ménagers et assimilés de 10% en 2020 par rapport au niveau de 2010. Pour parvenir à cet objectif, les politiques publiques se mobilisent sur le gaspillage. Elles "prévoient notamment que la communication soit une action régionale forte pour accompagner la prise de conscience du gaspillage et le changement de pratiques".

www.ademe.fr



La Chambre d'agriculture de Bretagne et SOLAAL

Aux côtés de la Chambre d'agriculture de Bretagne, SOLAAL souhaite renforcer l'engagement des acteurs des filières agricoles et agro-alimentaires, faciliter l'organisation des dons, contribuer à l'équilibre nutritionnel des bénéficiaires de l'aide alimentaire, lutter contre le gaspillage. L'association, reconnue d'intérêt général, facilite le lien entre les donateurs des filières agricole et alimentaire et les associations d'aide alimentaire. Elle rassemble un grand nombre d'organisations issues des secteurs agricole, industriel, de la grande distribution, des interprofessions agricoles et alimentaires et des marchés de gros.

La Région Bretagne

La Loi NOTRe d'août 2015 a confié à la Région la responsabilité d'élaborer un plan régional de prévention et de gestion des déchets intégrant un plan d'actions pour l'économie circulaire. Dans un contexte où l'économie de la ressource est une clé du développement économique de demain, la Région souhaite également jouer un rôle moteur dans l'économie circulaire, et au-delà, en matière de transition énergétique. En Bretagne, le plan d'actions pour l'économie circulaire sera présenté en juin 2019 et devra ainsi aider au changement de paradigme consistant à "consommer moins de ressources, recycler plus de déchets" et contribuer à dynamiser les territoires et à créer des emplois locaux.

Les EPCI

Les compétences légales directes ou indirectes⁶ en matière de production, de transformation et de consommation d'aliments locaux que nous retiendrons plus spécifiquement concernent :

► La gestion des déchets

Les communes et les intercommunalités sont compétentes en matière de collecte et traitement des ordures ménagères ce qui leur permet de se doter d'outils pour agir en faveur du traitement des déchets organiques sur leur territoire.

► La lutte contre le gaspillage alimentaire

Certaines mesures du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire (actuellement pacte 2017-2020) peuvent être reprises par les Communautés territoriales, telle que l'organisation d'opérations locales de sensibilisation ou la mise en place d'actions de prévention dans la restauration scolaire dans les établissements à leur charge. Cette politique spécifique de lutte contre les déchets s'articule avec la politique nationale de l'alimentation (issue de la loi n°2010-874 du 13 juillet 2010) qui fait de la lutte contre le gaspillage alimentaire l'une des priorités du PNA.

6. L'ACTION PUBLIQUE EN MATIÈRE D'ALIMENTATION LOCALE.

Les compétences accordées par la loi et les règlements aux collectivités locales (régions, départements, communes) dans le domaine de la production, la transformation et la consommation d'aliments locaux. Luc Bodiguel, Chloé Rochard, Gilles Maréchal - travaux en cours

LA DRAAF

► Le Programme national pour l'alimentation (PNA)

A été défini dans la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche, promulguée le 27 juillet 2010. La DRAAF, via son pôle offre alimentaire, est en charge de l'animation de ce programme.

► Plan anti-gaspi

De plus, le ministère en charge de l'agriculture a mis en place le plan Anti-Gaspi pour lutter contre les pratiques de gaspillage alimentaire relatifs aux ménages, à la distribution et à la restauration.

► Appel à projet

En 2018, La DRAAF, la DREAL Bretagne et l'ADEME régionale ont lancé un appel à projets conjoints pour soutenir les projets en faveur d'une alimentation durable ou de lutte contre le gaspillage alimentaire.

C LES PARTIES PRENANTES "PORTEURS D'ACTIVITÉS"

Entreprises ESS, entreprises adaptées et porteurs de projets

Face à tous les enjeux liés au gaspillage alimentaire, et également grâce à certains leviers réglementaires, de nombreuses initiatives se mettent en place pour lutter contre ce désastre écologique, économique et social. Les initiatives anti-gaspi sont mises en place par une multiplicité d'acteurs : entreprises, associations, collectivités et citoyens, à plus ou moins grande échelle. Ces solutions sont mises en place par différents types d'acteurs et à toutes les étapes du cycle de vie des produits alimentaires.

ÉTAPE CDV	PRODUCT*	DISTRIBUT*	TRANSFORMAT*	CONSOHMAT*
Associations	- Glanage solidaire (asso en création) SOLAAL	- Potagers de Marianne - Banques alimentaires - Les glanneurs rennais	- Les glanneurs rennais	- Disco Soupe - Bocal local - Food not Bomb
Entreprises	- Agricool - La Boîte à Champignons	- Zéro Gâchis - Phénix - Écosphères - Fruits et légumes moches / Intermarché - Les biscuits moches / Intermarché - "3BON et Bien" - Leclerc - Appli GRAAPZ - Fresh me up - La ruche qui dit oui - Gueules Cassées - NOUS, épicerie anti-gaspi - Ecodestock	- Valorise - Toast Ale (UK) - Confitures Re-Belle	- Appli too good to go - Appli Optimiam - Gourmet Bag - Check Food - Cryolog, étiquetage intelligent
Collectivités	- Topager, toits potagers			- Cantines scolaires de Mouans, Sartoux - Love Your Waste
Particuliers	- Incroyables Comestibles			- Appli Foodloop - Jeuxnegaspillepas - Woodwe.fr - Site zéro gâchis

Tableau - Cartographie de solutions antigaspi - Échelle Bretagne à France

La place des acteurs sociaux et solidaires⁷ est importante dans la production et la consommation et ils ont donc un poids important dans ce changement agroalimentaire. L'ESS est largement représentée dans le secteur agricole puisque 75% des agriculteurs sont membres d'une coopérative et que 40% du chiffre d'affaires de l'agro-alimentaire est d'origine coopérative en France. Les acteurs de l'ESS sont également présents aux autres maillons de la chaîne : préparation, transformation, distribution et consommation. On pensera au développement rapide des circuits courts à travers les associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP) ou les Jardins de Cocagne par exemple, à la création de véritables filières agroalimentaires territoriales par des pôles de coopération économiques comme Bou'sol ou la Bio pour tous, à la distribution coopérative de Biocoop ou encore aux supermarchés coopératifs comme La Louve... Ce sont ces acteurs qui portent les innovations majeures qui permettront de faire changer d'échelle la transformation agroalimentaire. L'autre enjeu essentiel du secteur agroalimentaire pour l'ESS se situe du côté des inégalités face à la consommation : alors que l'on estime que 30% de l'alimentation humaine est gaspillée [2], alors qu'une partie de la population dans certains pays du globe souffrent encore de la faim, alors que les inégalités sociales sont aussi des inégalités devant la "malbouffe", les acteurs de l'ESS sont, du fait de leurs valeurs et de leur caractère innovant, ceux qui sont les plus à même de pouvoir proposer des solutions pour mettre fin à ces inégalités. 7. Le Labo de l'ESS

A UN RÉSEAU D'ACTEURS : PRÉSENTATION DES INITIATIVES

CF. FICHES ACTIVITÉS EN ANNEXES

De juillet à novembre 2018, ce sont 34 activités de transformations (existantes ou en projet) de surplus alimentaires qui ont été repérées à travers la Bretagne. Ces activités sont portées par des organisations de l'économie sociale et solidaire, ou avec le souhait de s'y rattacher.

CARTOGRAPHIE INTERACTIVE DES ACTIVITÉS DE TRANSFORMATION DE SURPLUS ALIMENTAIRES ÉTUDIÉES - RÉALISATION BAPTISTE BERTRAND



INITIATIVES EXISTANTES

1. La Cantoche - Brest (29) - Fiche Initiative 5
Restaurant solidaire favorisant les invendus.

2. Babelicot - Brest (29) - Fiche Initiative 2
Conserverie artisanale bio de légumes. Valorisation des excédents de culture des maraîchers bio du Nord-Finistère.

3. Don Bosco - Landerneau (29)
Projet d'atelier d'insertion sur la transformation des excédents de leur cuisine centrale.

L'Ékoconserve - Saint-Thonan (29)
Porté par Don Bosco. Atelier d'insertion valorisant les invendus (fruits et légumes) fournis pour des partenaires (dont la cuisine centrale de Don Bosco) sous forme de soupes, achars de légumes, compotes et confitures. A commencé son activité il y a un mois.

4. Les Paniers de la Mer (29) - Fiche Initiative 10
Transformation de produits de la mer par des salariés en insertion formés aux métiers du mareyage et de l'agroalimentaire.

5. Al'Terre Breizh - Quimper (29)
Buffets zéro-gaspi animés réalisés à partir d'excédents de producteurs et de magasins.

6. Atelier de Troyalac'h - Les Papillons Blancs du Finistère / ESAT de Cornouaille - Saint Ervarzec (29)
Projet de collecte de pain, viennoiseries et biscuits pour en effectuer sa transformation en farines destinées à compléter l'alimentation animale.

7. ESAT Alter-Ego - Hennebont (56)
Laboratoire de transformation des surplus du chantier maraîchage de l'ESAT (recettes mixtes surplus / légumes "classiques").
Les Recettes d'Armor - Fiche Initiative 8
Porté par l'ESAT Alter-Ego avec leur propre transfo & travail à façon. Production de produits bio cuisinés sur place par 9 personnes en situation de handicap du pays de Lorient.

**8. Les Cuisiniers Solidaires - Vannes (56)**

Récupération des surplus alimentaires auprès de maraîchers et commerçants, distribution dans les quartiers et organisation de repas partagés.

9. Agence Unique - Atelier de l'épicerie (56) - Fiche Initiative 3
Transformation d'excédents des maraîchers bio à l'échelle Bretagne.

10. Cap Mag'ig - Le Bon Cap - Lannion (22)
Groupement d'entraide mutuelle qui réalise des conserves à partir de produits alimentaires : articles rejetés pour défaut d'emballage à destination de personnes à petits revenus.

11. Émeraude Restauration (22) - Fiche Initiative 1
Transformation de fruits issus d'écarts de tri de la Banque Alimentaire en confitures.

12. Les Paniers de la Mer (35) - Fiche Initiative 10bis
Transformation de produits de la mer par des salariés en insertion formés aux métiers du mareyage et de l'agroalimentaire.

13. TADAAM (Kolectou - 35) - Fiche Initiative 7
Transformation de surplus de pains en poudres utilisables dans les pâtisseries sucrées ou salées.
& Pain Contre la Faim - Fiche Initiative 7bis
Transformation de surplus de pains pour la consommation animale.

14. Les Paniers de la Mer (56)
Transformation de produits de la mer par des salariés en insertion formés aux métiers du mareyage et de l'agroalimentaire.

INITIATIVES EN PROJET

1. Vert le Jardin Brest (29) et Rennes (35)
Atelier conserverie auprès des jardiniers et des habitants, valorisation des surplus de production des jardins et des surplus de commerces.

2. De l'herbe à l'assiette - Guimiliau (29)
Création d'un laboratoire à la ferme en vue d'une activité pédagogique, des ateliers cuisines ouverts à tous. Ouvert à la mutualisation.

3. Auberge de jeunesse de Morlaix - Morlaix (29)
Réflexion entre les auberges de jeunesse du département sur la création d'une unité de stérilisation permettant entre autres de valoriser les excédents et de mieux répondre aux demandes de petits groupes.

4. Les Temps-Bouilles - Morlaix (29)
Projet de restaurant et ateliers (cuisine/transformation) utilisant les excédents du territoire.

5. Restachou Mad - Douarnenez (29) - Fiche Initiative 4
Projet de laboratoire de transformation anti-gaspi avec une volonté d'ouverture et de mutualisation.

6. Clémentine Fouquet - Douarnenez (29)

Projet de création d'une conserverie artisanale pour transformer la production de maraîchers bio dont surplus maraîchers.

7. Les Jardins Solidaires de Kerbellec - Saint-Thurien (29)
Projet de valorisation des surplus de l'association : Activités d'insertion par le maraîchage biologique.

8. Les Claquedents - Lorient (56)
Projet de restaurant solidaire, à prix libres et valorisant les invendus alimentaires.

9. Belle Idée (56) - Fiche Initiative 6
Fabrication de confitures à partir de surplus de fruits dans les épicerie et moyennes surfaces de Belle-Ile. Les produits Belle Idée sont vendus dans ces mêmes épicerie.

10. Esatco - Tréguier (22)
Projet sur la transformation d'excédents de pain. Modèle : ESAT de Cornouaille.

11. Les Petits Pots d'Orso - Bourbriac (22)
Projet de revalorisation de produits invendus de maraîchage bio en en petits pots bébé, et soupes pour plus âgés.

12. Arest'O chats - Saint Brieuc (22)
Projet de resto bus anti-gaspillage alimentaire.

13. Les Marteaux du Jardin - Saint-Malo (35)
Jardins partagés, récolte de fruits et conservation.

14. Glanage Solidaire / Tag 35 Saint-Malo et dans le Pays de Rennes (35)
Projet de conserverie autour du glanage solidaire.

15. Trans Farm Earth - La Mézière (35) - Fiche Initiative 9
Transformation des surplus de la Biocoop et de producteurs bio locaux sur le nord de Rennes. Usage pour l'alimentation humaine et animale.

16. Nom d'un Bok Entre Rennes et Saint-Malo (35)
Conserverie mobile et sensibilisation.

17. ESAT d'Apigné en coopération avec HTS Saint-Jacques-de-la-Lande (35)
Projet de légumerie d'excédents GMS.

18. Le CAP, porté par les Col Verts - Rennes (35)
Lieu de transformation pour les producteurs de la Prévalaye.

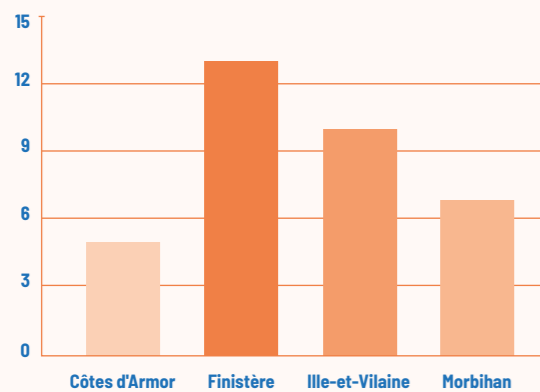
19. Wil'Bon - Rennes (35)
Revaloriser les fruits et légumes invendus pour faire des conserves zéro-gaspillage.

20. Association Sévigné - Vitre et Retiers (35)
Légumerie + redistribution de fruits.

21. Les Glaneurs rennais - Rennes (35)
Récupération et revalorisation de denrées alimentaires invendues sur les marchés, auprès des commerçants et redistribution auprès du public, sans aucune distinction.

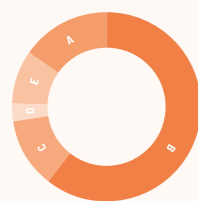
ÉTAT DE L'INITIATIVE	NOMBRE
Existantes - voire en développement	14
En projet	21
Mise en pause durant l'observation	2

RÉPARTITION DES ACTIVITÉS PAR DÉPARTEMENT



Côtes d'Armor	5	Ille-et-Vilaine	10
Finistère	13	Morbihan	7

TYPE DE VALORISATION



TYPE D'ACTIVITÉ	NB
A. Restauration tous types d'excédents	5
B. Conserverie végétale	20
C. Conserverie tous types d'excédents	4
D. Transformation de poissons	1
E. Transformation de pain	3

Les produits mobilisés dans les activités de transformations étudiées n'intègrent pas de lait et peu de produits carnés.

Aller plus loin

Ces deux aliments sont plus contraignants et nécessitent des normes d'hygiène plus importantes : existe-t-il cependant un besoin ?

Les usages de la transformation sont majoritairement à usage alimentaire pour les humains, et ne concernent les animaux que dans 2 cas. Aucun ne concerne les végétaux.

Aller plus loin

Ces activités de transformations de surplus alimentaires sont à mettre en regard avec celles de transformations alimentaires hors surplus. De la même manière, une analyse comparative avec de telles initiatives hors ESS serait à approfondir.



B LES GRANDES FAMILLES

Face à la diversité des projets et des activités, nous nous sommes essayés à une "catégorisation des acteurs" en 5 familles :

- › Les alimenteurs.
- › Les préparateurs.
- › Les valoristes.
- › Les producteurs.
- › Les transformateurs.

	Typologie (exemples)	Activités	Modèle socio-économique
Alimenteurs	Les buffets zero-gaspi : › Alter Breizh › Les glaneurs rennais › Disco soup › Les cuisiniers solidaires › Cap Mag'ig	Transformation animée et repas solidaire.	A. Pas d'activité commerciale. B. Modèle associatif, fort bénévolat. C. Glanage et don alimentaire. D. Majoritairement fruits et légumes. E. Cuisine équipée ou plaque. F. 70-80 à 150 kg / action.
	Les restaurants solidaires : › La Cantoche › Les Claquedents › Les Temps-Bouilles	Activité de restauration accessible à tous.	A. Équilibre économique à redistributif. B. Modèle social et équitable, associatif avec du bénévolat. C. Gisement sur réseau de producteurs de proximité, glanage, don alimentaire, achat. D. Tous produits. E. Cuisine en propre. F. 150kg - 200 kg / jour.
Préparateurs	Découpe de poisson : › Le panier de la Mer	Activité de transformation mono produit en format préparé facilitant la cuisine.	A. Équilibre voir rentabilité économique. B. Modèle ESAT, chantier d'insertion. C. Gisement sur sites dédiés (criste pour poisson, boulangerie et GMS pour pain), don ou achat à bas coûts. D. Mono produit. E. Usage de labo partenaire. F. 200 à 1000 kg / jour à 70 t / an.
	Préparat° pour aides culinaires : › Tadaam - voir alimentat° animale		
Valoristes	La valorisation de ses propres excédents : › Auberge de jeunesse › Don Bosco - s'approvisionne aussi à l'ext. › ESAT Alter-Ego › ESAT	Activité de transformation de ses propres excédents et surplus contribuant à l'optimisation voir à la diversification de ses ressources.	A. Consolidation de son exploitation. B. ESAT, Structure d'accueil, Jardins partagés C. Relativement à ses propres excédents bruts : exploitation agricoles, jardins partagés ou transformés. D. Tous produits ou légumes / fruits. E. Cuisine centrale. F. 200 kg / j ou selon dispo.
Producteurs	La confection de confitures, petits pots, soupes ou préparations à partir de gisements externes d'excédents locaux : › Babelicot › Belle Idée › Vert le jardin	Sensibilisation et production de pots ou conserves destinés à la vente.	A. Activité économique pérenne. B. Tout type juridique. C. Produits frais, prioritairement ou exclusivement bio, issus maraichers, agriculteurs. D. Fruits et légumes. E. Labo interne ou mis à disposition. F. 5 à 20 kg / j soit 5 tonne / an.
	La diversification d'activités pour des organisations : › ESAT Apigné › Émeraude Restauration › Les Recettes d'Armor › Ekoconserve (Don Bosco)	Activité de transformation de type pots, plats préparés.	A. Renouvellement ou développement d'activités économiques viables. B. Mono-entrepreneur ou binôme, Entreprise adaptée, ESAT. C. Glanage, don, achat ; gisement externe. D. Tous produits ou légumes / fruits. E. Labo interne, cuisine centrale. F. 10 à 15 tonnes / an.
Transformateurs	Les groupements, réseaux d'entraide et de mutualisations d'ateliers de transformation : › Restachou Mad › Trans Farm earth › L'Agence Unique › De l'Herbe à l'assiette	Unité de transformation mutualisée qui vise l'efficacité, la coopération, la capacitation.	A. Développement économique zéro gaspi et coopératif. B. Asso de préfiguration puis statut entreprise ESUS. C. GMS, agriculteurs. D. Tous produits. E. Mono site (et local) ou multi site (réseau de 10 sites en Bretagne). F. 100 kg / jour à 15 t / an.

- A. Modèle économique
- B. Structure juridique
- C. Gisement
- D. Type de produit
- E. Outils de transformation
- F. Quantité

A UNE ÉTUDE - EXPLORATION EN 5 ACTES

En 5 actes, nous avons posé une photographie de 10 activités choisies pour permettre de relever de premiers besoins partagés, des perspectives de consolidation ainsi qu'une possible structuration :

1 / 3 rencontres pour faire réseau

21 mars 2018 - Rennes - 31 participants

Porteurs d'activités

AgroBio 35 - Agence Unique - Le Coq Gadby - Association Sévigné CETA - Nom d'un Bok - Trans Farm Earth - Vert le Jardin - Neotoa Les Marteaux du Jardin.

Acteur de l'accompagnement

ADEME - Bretagne Active - Chambre d'Agri. Horizons Solidaires RÉS0 solidaire - Les écoNautes - MCE - TAQ35 - CCVIA.

Collectivités

Ville de Rennes - Rennes Métropole - Val d'Ille d'Aubigné Conseil Départemental Ille-et-Vilaine.

13 septembre 2018 - Morlaix - 15 participants

Porteurs d'activités

Les Temps-Bouilles - Esatco site de Tréguier - Babelicot Auberge de Jeunesse de Morlaix - De l'herbe à l'assiette Vert le Jardin.

Acteur de l'accompagnement

REGAL Centre Armor - TAQ22 - ADESS du Pays de Brest ADESS du Pays de Morlaix.

Collectivités

Lannion Trégor Communauté.

18 septembre - Quimper - 12 participants

Porteurs d'activités

Al'Terre Breizh - projet de conserverie artisanale Les Jardins Solidaires de Kerbellec - La Cantoche - ESAT Alter Ego Restachou Mad / Association Chouet'.

Acteur de l'accompagnement

ADESS du Pays de Morlaix - ADESS Cornouaille PTCE Les écoNautes - Chambre d'Agriculture.

Collectivités

Brest Métropole - Région Bretagne.

Une méthodologie pour permettre une première formulation des producteurs et accompagnateurs. Accueil permettant aux participants de positionner leur projet sur la carte de la Bretagne, suite à quoi les porteurs d'activités ont présenté leur projet puis questions / échanges avec l'ensemble des participants. Les participants ont contribué à 4 ateliers sous forme de world café : besoins, des freins, des leviers et des débouchés.

2 / 12 entretiens qualitatifs pour qualifier et quantifier les pratiques

Afin de débiter le diagnostic des pratiques et des besoins pour soutenir le développement de ces activités, 10 initiatives dont 2 ayant une double activité : Panier de la Mer 29 et Tadaam / PCF, ont bénéficiés d'entretiens spécifiques.

3 / 10 fiches initiatives pour présenter 10 activités de t° de surplus

Ces activités sont relatives à une transformation de surplus. Une structure pourrait porter plusieurs activités de transformations alimentaires.

4 / Une carto. des initiatives comme une photographie du territoire

Qui, en format participatif, peut évoluer dans le temps et permettre à plusieurs acteurs de renseigner les données.

5 / Un tableur cdv* pour poser les bases d'une analyse comparative

Cette photographie à mi 2018 serait à reprendre et à poursuivre. Cet outil a permis à certains acteurs de porter un autre regard sur leur production. Les données étant manquantes ou non évaluées pour certains, l'analyse mériterait d'être posée à une autre période. *cdv = cycle de vie.

A. Surplus

Nature	
Quantité	kg / tonne litre
Caractéristiques	bio / pas bio - matière première brute et transformée
Source	GMS, producteur, particulier, localisation
Conditionnement	sous film, cagette, vrac
État	abîmé, hors calibre
Prix d'achat	don, réduit, marché

B. Devenir du surplus

Nature	plat, chips, confiture ...
Caractéristiques	bio / pas bio
Quantité	
Intrants	
Conditionnement	
Consommateur final	humain, animal, végétal
Durée & condition de conservation	
Prix de vente	

C. Transport Logistique Transformation

C1. Stockage	
Où / Non	
Pourquoi ?	
Durée de stockage	
Conditions	
Lieu	
KM entre source et lieu de stockage	
Type de transport utilisé	
Main d'œuvre (quantité et caractéristique)	

C2. Usine de transformation

Lieu	
KM entre lieu stockage et de transformation	
Transformation	pomme > compote de pomme
Process	épluchage, broyage, cuisson ...
Matériel	
Conditions	conditions d'hygiène : température de 15°C
Main d'œuvre	10 pers. pour l'épluchage, 1 pers. pour cuisson
Sous-traitance	

Entreprise sous-traitance	
Process sous-traitance	conditionnement / emballage
M. d'œuvre sous-traitance	x personnes
Temps total de t°	heure / jour / semaine
Nature déchet	végétaux, emballage carton, verre
Quantité déchet	kg
Devenir déchet	compost, recyclage carton et verre

C3. Exutoire final

Lieu	enseigne, situation
Caractéristique	GMS
KM parcouru	
Type de transport	ex. 1 camion réfrigéré
Main d'œuvre	ex. 1 conducteur



B UN SUJET D'ACTUALITÉ

Dans le temps de cette étude exploratoire sur la transformation des surplus alimentaires en ESS, au moins 4 autres études sont portées à l'échelle de la Bretagne :

- › Étude sur les épiceries sociales par Rennes Métropole.
- › Étude pour des groupements d'achat d'excédents alimentaires (Ville de Rennes).
- › Étude de Kerval sur les gisements GMS et artisans en 22.
- › Étude sur les gisements agricoles par la Chambre d'agriculture sur Rennes Métropole et une partie du département costarmoricain.

En parallèle les épiceries "Nous" apparaissent et se développent, les réseaux d'épiceries (gratuites, sociales, solidaires) se densifient, les initiatives de restaurants ou traiteurs zéro déchet foisonnent. Les acteurs de la grande distribution s'impliquent à la fois par la contrainte dans les circuits et voient également leurs modèles, optimisant leurs ventes et rentabilité économique (ex. les cagettes "trop bons pour être jetés" de Lidl, etc.).

Freins Perceptions du produit de type surplus / excédent reste en majorité négative, ou considéré comme un second choix voir un non choix pour certaines populations.

Leviers **Dynamique positive**

- › Intérêt des consommateurs pour le local et les circuits courts.
- › Acculturation des consommateurs : Gaspillage alimentaire, alimentation locale, bio, durable etc.
- › Installations d'agriculteurs en bio donc nouvelles opportunités de gisement en produits bruts.

Besoins

- › Développer les actions de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire en parallèle : besoin de faire encore plus changer les consciences et les regards.
- › Sensibiliser les EPCI et collectivités à cette filière, notamment en mettant en avant les plus-values économiques (moins d'incinération), environnementale et sociale.
- › Outiller pour plus de volonté politique.

Opportunités Nouvel appel à projets national du Programme national pour l'alimentation (PNA) 2018 / 2019 par le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation (MAA)*.

Menaces Un développement exponentiel des initiatives, qui sans concertation se font de très rapides concurrences.

8. Le lancement d'un nouvel appel à projets national du Programme national pour l'alimentation (PNA) 2018/2019 par le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation (MAA) en partenariat avec l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME), le ministère des solidarités et de la santé (MSS) et le Commissariat général à l'égalité des territoires (CGET) peut constituer une opportunité pour certains voir pour une structuration collective. site internet de la DRAAF.

Remarque

L'ensemble des tableurs freins / leviers / besoins sont les formulations des acteurs, inscrits dans des territoires aux réalités différentes.

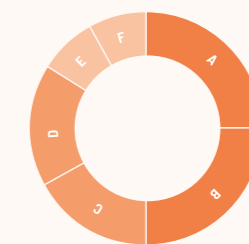
C DE LA NÉCESSAIRE MISE EN RÉSEAU

Freins	› Manque de temps. › Manque d'identification des acteurs.
Leviers	› Interconnaissance des projets : Valeurs, éthique, objectifs, publics, statuts juridiques etc. › Regroupements par objet de recherche et de travail.
Besoins	› Retour sur expériences ; éléments de comparaison ; identification des projets, des producteurs et des distributeurs. › Mise en place d'un réseau pour : - L'information, la rencontre, la formation, - La bonne couverture territoriale, - Rendre la filière cohérente, type réseau des ressourceries ?, - Permettre plus facilement les mutualisations : Logistique, de stockage, d'outils de transformations, mutualisation des compétences et expériences. › Des moments de rencontres thématiques. Disposer d'animation territoriale pour la rencontre. › Importance des réseaux/relais pour recenser les besoins et y répondre.

D LES GISEMENTS ET DÉBOUCHÉS

1. GISEMENTS & APPROVISIONNEMENT

PROVENANCE DES PRODUITS POUR LES INITIATIVES HORS PAIN ET POISSON (EN POURCENTAGE)



A. Maraîchers, produits bios	25%
B. Entreprises alimentaires	25%
C. GMS	17%
D. Épiceries / Biocoop	17%
E. Glanage	8%
F. Banque alimentaire	8%

PROVENANCE DES PRODUITS POUR L'ENSEMBLE DES INITIATIVES (EN POURCENTAGE)



A. Maraîchers, produits bios	22%
B. Entreprises alimentaires	22%
C. GMS	14%
D. Épiceries / Biocoop	14%
E. Criées	14%
F. Glanage	8%
G. Banque alimentaire	8%

Il s'agit de produits bruts (bio ou pas bio) ou transformés (bio ou pas bio), issus d'excédents, invendus, surplus :

- Des fruits et légumes, hors calibre, abîmés ou en surproduction provenant en direct du maraîcher ou de chez l'agriculteur (vrac), de banques alimentaires (cagettes), d'épiceries ou de GMS (emballés).
- De poissons issus de criées bretonnes.
- De viandes issues de GMS (DLC).
- De pains issus de boulangeries, de GMS (invendus).

Les conditionnements en vrac et cagettes peuvent également être de l'emballage, de la barquette voire du surgelé.

Le territoire d'approvisionnement est l'agglomération (ex : Brest Métropole), l'île (ex. Belle Ile), ou plus largement un pays (ex. Ouest Cornouaille). Les réseaux mobilisés vont de 12/15 producteurs locaux à 40 producteurs bretons. Les produits sont :

- Issus de dons.
- Achetés à prix bas ou négociés.
- Achetés au prix de production.
- Achetés selon un pourcentage de revente.

Les capacités de transformation, par acteur, sont en moyenne de :

- 70 / 80 à 150 / 200 kg / jour pour les restaurants solidaires.
- 200 kg / jour pour la transformation de pains.
- 10 à 15 t / an de transformation de fruits et légumes.
- 70 t / an de poissons.

Freins	
	Mauvaise connaissance des producteurs de la part des porteurs de projet.
	Planification complexe : Filière pas stable = gisements très variables et difficiles à quantifier > difficile de dimensionner les outils.
	La qualité des excédents GMS est parfois médiocre et génère beaucoup de déchets d'emballages ou de produits ne pouvant plus être transformés.

Leviers	
	Une étude a été engagée, au second semestre 2018, par la Chambre régionale d'agriculture de Bretagne (CRAB) portant sur le gisement des fruits et légumes invendus ou perdus, projet retenu dans le cadre de l'appel à projets régional 2018 ADEMEDRAAF-DREAL "promotion d'une alimentation durable et lutte contre le gaspillage alimentaire".
	Augmentation de la demande des GMS en produits de qualité (durables et bio).

Besoins	
	Disposer d'un état des lieux des volumes pour dimensionner les outils de transformation.
	Disposer d'outils de quantification, mise en contact, cartographie (ex : Agrilocal 22 ou Exploiter la carte ouverte de la Maison Consommation Environnement pour cartographier les producteurs et les porteurs de projet).
	Disposer de chiffres, connaître plus précisément les gisements sur les territoires : - aide au dimensionnement des outils et à une meilleure répartition territoriale. - permet d'avoir des arguments pour discuter avec les pouvoirs publics et demander des financements.
	Besoin de structurer les possibilités de complément en cas de faibles volumes.

* Cette étude porte sur 2 territoires pilotes, à savoir Rennes Métropole et Kerval, également territoires ZDZG et territoires où l'on observe l'émergence de nombreux projets de transformation de fruits et

de légumes (Nom d'un bok, Agence unique, étude Tag 35 ...) et de magasins anti-gaspi. Le projet consiste à réaliser des enquêtes auprès des producteurs de fruits et légumes, en vue de :

- Connaître les gisements de fruits et légumes invendus et perdus qui peuvent répondre à différentes valorisations (dons, transformation, vente en magasins anti-gaspi,...) et ainsi réduire les pertes au champ.
- Repérer, évaluer la ressource potentielle et les fluctuations possibles selon la récolte, la régularité,... en denrées agricoles pour compléter et améliorer l'existant.
- Identifier l'intérêt des producteurs enquêtés pour entrer dans une dynamique régulière de don. Des actions telles que le glanage solidaire ou de tri-reconditionnement de produits pourront également voir le jour, en lien avec des partenaires, tels que les Pôles Economie sociale et solidaire (ESS) ou les ESAT.
- Faire émerger des actions adaptées aux producteurs agricoles et aux besoins locaux, en lien avec les partenaires de SOLAAL, telles que les associations d'aide alimentaire, les pôles ESS ou les ESAT et les porteurs de projets de transformation de légumes ou de magasins anti-gaspi.

2. LES DÉBOUCHÉS

Les produits transformés (conserves, confiture, soupe, bocal, préparation culinaire, plat...) sont dédiés majoritairement à la consommation humaine. Ils sont consommés sur place, orientés vers l'aide alimentaire ou vendus. Le périmètre de vente va du local au grand ouest, à national, en passant par le bassin de vie.

Freins	
	Risque de dépendance (mono-client).
	Fixation des prix.
	Organisation de la distribution des produits.
	Concurrence.

Leviers	
	Identification des distributeurs et approche à adopter.

Besoins	
	Combiner les débouchés : conserve + déshydratation, transformation et vente de plats chauds + colis alimentaires...
	Développer les actions de sensibilisation en parallèle, notamment pour les publics précaires.
	Appuyer sur le local et les circuits courts.

Débouchés actuels	
	Restauration : commerciale ; collective.
	Commerces : GMS (question de volumes) ; magasins de producteurs ; épicerie solidaire ; supermarché coopératif ; magasins spécialisés.
	Vente directe : vente à la ferme ; via des AMAP.
	Vente en ligne : direct producteur ; plateformes existantes.

Débouchés envisagés	
	Concernant la redistribution sociale de produits transformés des restaurants solidaires, appuyer sur le volet social et solidaire (gros succès en termes de demande, bon écoulement des flux-associé à du colis alimentaire).
	Développer les modes de transformation pour s'adapter à la demande différée dans le temps : surgélation, fermentation, déshydratation.
	Développer les plats préparés, notamment pour la restauration collective.
	Développer la prestation de services pour les producteurs (demande forte).
	Investir la livraison à domicile (ex du vélo cargo).
	Co-constructions de canaux de distribution à l'échelle d'un territoire, possiblement avec marque associée.



Les débouchés restent à diversifier et à hybrider à des activités non dépendante des excédents si l'on souhaite développer une activité régulière. Sinon, l'activité peut se concentrer sur des pics, mais nécessite une forte capacité d'adaptation et de mobilisation de ressources sur des périodes courtes. L'organisation doit donc faire preuve d'agilité.

E DES ORGANISATIONS HUMAINES

Statuts	Nombres
Association	25 dont 4 ESAT ⁹
SICA ¹⁰	1
Chantiers d'insertion	3 et une préfiguration SCOP ¹¹
SARL ¹²	1
SAS ¹³ AVEC LABEL ESUS ¹⁴	2
Non défini	6

Les entreprises existantes ont des statuts variés : SAS et SARL ESUS, entreprises adaptées, chantiers d'insertion voir associations dans des phases de préfigurations.

Concernant les activités en projet, elles sont plus du ressort d'associations : recherche de diversification d'activité ou de valorisation de productions internes ; associations de préfigurations.

Les porteurs d'activités en transformation alimentaire dans l'ESS se caractérisent schématiquement en deux grandes familles. Ceux pour qui la transformation des surplus alimentaires doit rester "artisanale" et ne pas cautionner le système alimentaire actuel, et ceux qui y voient une réelle opportunité économique et de développement d'affaires.

Pour certains, la possible défiscalisation relative aux dons permet d'avoir une matière première à moindre coût. Une autre lecture pourrait être celle d'artisans en circuits courts aux côtés d'acteurs plus industriels avec une captation plus large des gisements.

Aller plus loin

Les projets semblent majoritairement collectifs ou le deviennent. Cet élément serait cependant à approfondir.

Les entreprises de transformations interrogées mobilisent 1 à 9 ETP¹⁵. Le poste socle est celui de cuisinier, auquel peut s'adjoindre celui de développement logistique.

Pour la transformation en elle-même, il peut s'agir de 1 à 2 salariés de la structure, d'une équipe de salariés en insertion ou travail adapté, voir de sous-traitants.

Des bénévoles peuvent aussi également être mobilisés, ce qui interroge de nouveau la frontière entre avec l'activité rémunérée dans le cadre d'un modèle marchand.

- ESAT - Etablissement et Service d'Aide par le Travail
- SICA - Société d'Intérêt Collectif Agricole
- SCOP - Société Coopérative et Participative
- SARL - Société à Responsabilité Limitée
- SAS - Société par Actions Simplifiées
- ESUS - Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale
- ETP - Equivalent Temps Plein

Freins

- Formation sanitaire.
- Connaissance de la législation traçabilité des produits (OGM, bio, végétarien etc).
- Connaissances juridiques et statuts.
- Difficulté à pérenniser des postes malgré un temps humain important (ressources humaines en général).
- La pérennité du projet repose souvent sur un "poste clé", avec le profil d'une personne "atypique", qui nécessite non seulement des compétences techniques pointues (exemple : cuisinier), mais aussi une grande polyvalence (exemple : gestion de partenariats, gestion d'entreprise) et des qualités humaines (savoir gérer des équipes, parfois publics en insertion).

Leviers

- Maîtrise des outils de transformation.
- Connaissance des produits et du territoire.
- Définir en amont les compétences dans les profils de postes, les qualifications requises et l'adéquation entre la personne et la "raison d'être du projet".

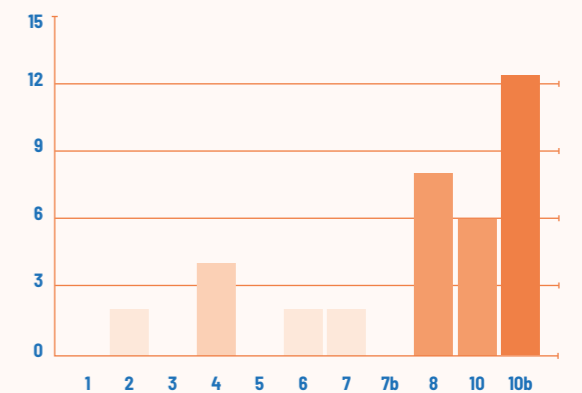
Besoins

- Professionnalisation**
Viabilité et rentabilité de l'activité ; autonomie ; reconnaissance et prise au sérieux.
- Formation**
Administrative ; réglementaire ; sanitaire (hygiène, traçabilité notamment) ; communication ; animation.
- Impulsion politique et financière en local d'initiatives innovantes**
Dans les produits proposés, pour se démarquer au-delà du zéro déchet, et aussi dans le fonctionnement, l'inclusion sociale > réponse à des besoins.
Permettre aux porteurs de projet d'identifier les besoins en RH grâce à une étude de faisabilité approfondie.

Aller plus loin

Nombre d'emplois générés sur tout le processus. Malgré des données manquantes, un essai de lecture du nombre d'emplois générés par activité peut être proposé.

NOMBRE D'EMPLOIS GÉNÉRÉS SUR TOUT LE PROCESSUS (ETP)



1. Emeraude Restauration	0	7. TADAAM	2
2. Babelicot	2	7B. Pain Contre La Faim	0
3. Agence Unique	0	8. Les Recettes D'armor	8
4. Restachou Mad	4	10. Panier De La Mer 29	5,9
5. La Cantoche	0	11. Panier De La Mer 35	12,3
6. Belle Idée	2		

F FONCIER, LOCAUX & ÉQUIPEMENT

Les locaux constituent un objet important du développement de toute nouvelle activité. La proximité du gisement est recherchée plus que celle du débouché. En ce sens, le réseau de labo est opportun. La transformation alimentaire nécessite le respect de règles d'hygiène et un équipement professionnel :

- › Matériel de cuisine industriel : tables et supports en inox, matériel de cuisson, sauteuse, marmite, vario, four mixte.
- › Autoclave pour la stérilisation / machines de lavage
- › Machine de capsulage / étiqueteuse.
- › Plus spécifiquement l'accès à une chambre froide négative et positive, tunnel de surgélation.

Les espaces dédiés sont :

- › Des cuisines : de structures, voire de gîtes ou équipements culturels sur des solutions temporaires.
- › Des labos (fixes ou itinérants). Les labos peuvent être intégrés à une cuisine centrale, faire partie d'un réseau régional de labo, être un labo container ou un "labo de Food truck". Il peut s'agir de labo pro ou de lycées agricoles en location sur des horaires décalés
- › Sur le terrain (exemple de la criée).

- Freins**
- › Lieux disponibles et équipés très rares sur le territoire.
 - › Manque de laboratoires de transformation.
 - › Concentration des projets autour de Métropoles.
 - › Manque d'espaces de formation et de tests.
 - › Impossibilité de s'installer en zone agricole alors qu'il s'agit souvent de valorisation de produits agricoles.

- Leviers**
- › Recherche d'amortissement de labo par acteurs de l'enseignement, du privé conventionnel, de l'ESS.
 - › Localisation des ateliers de transformation sur axes routiers ou proximité des lieux de production.

- Besoins**
- › Mutualisation des espaces de travail de la conception à la production pour aller vers de la complémentarité plutôt que de la concurrence.
 - › Aide au développement de "fablab alimentaire" pour tester, se former (centres de ressources), se rencontrer (exemple : Foodlab St-Brieuc).

Les outils de travail collectifs posent néanmoins plusieurs questions : la responsabilité et la confiance des différents utilisateurs (charte), le respect des normes d'hygiène particulièrement lorsqu'il y a différents types de production (produits d'origine animale et végétale, bio et conventionnel).

Aller plus loin

Cartographie des espaces des transformations existants sur la Région, fiche type coût de labo (fixe et itinérant).



G PROCESS ET TECHNIQUES DE TRANSFORMATION

Les produits sont transformés en : chips, confitures, soupes, tartinables, petits pots, sauces et aides culinaires, poudre et chapelure, plats préparés, plats de restaurant. Les conditionnements se font dans des bocaux en verre (possiblement récupéré), des barquettes réutilisables, des sacs kraft double, des sachets. Les déchets organiques issus de la transformation sont majoritairement orientés vers du compostage (pour 5 des 10 acteurs qui ont renseigné cette information). Les déchets de poissons sont eux orientés vers des filières de farine animale.

- Freins**
- › Manque de matériel de transformation.
 - › Manque de moyens de transport logistique lourde.
 - › Démarches administratives complexes.

- Leviers**
- › Possible entrée métier de nouveaux associés, souhaitant quitter le conventionnel.

- Besoins**
- › R&D : démarche collective et mutualisation d'expériences autour des recettes, des techniques de conservation etc.
 - › Imbrication des activités pour maîtriser toute la filière et réduire le gaspillage au maximum.

H CONFORTER UN MODÈLE ÉCONOMIQUE, VOIRE DES FINANCEMENTS

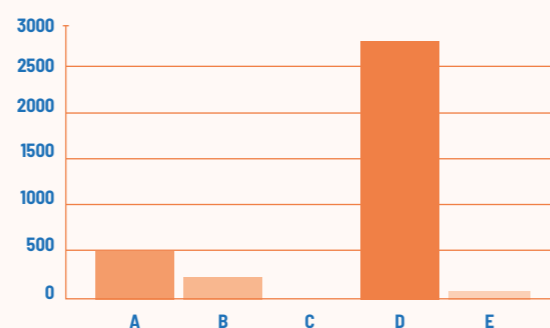
En sortie de transformation les prix évoluent de :

- › 2,3€ / pot à 10€ / kg de confiture
- › 2,5€ à 2,75€ / bocal
- › de 2,5€ - 4,5€ à 7,73€ pour sauces, aides culinaires, tartinables...
- › 2€ / kg de poisson pour les banques alimentaires
- › 1€ (HT) à 10€ (HT) / plat

Aller plus loin

Les produits sont divers et ne permettent pas de comparatifs. De plus il conviendrait de comparer ces prix au prix du marché, avec ou sans transformation.

TOTAL DE LA QUANTITÉ DE NOURRITURES NON ENVOYÉES EN BENNE EN KG/JOUR PAR TYPOLOGIE D'ASSOCIATION

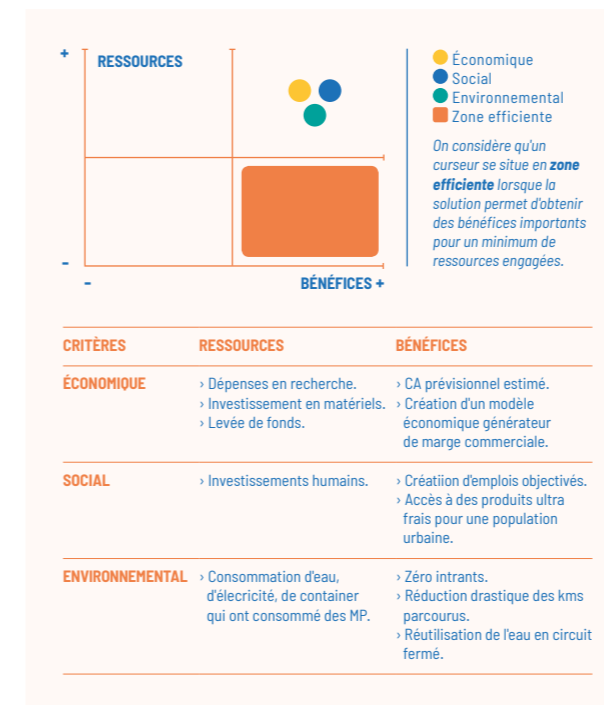


A. Transformateurs	508 kg	D. Préparateurs	2708 kg*
B. Producteurs	240,5 kg	E. Alimenteurs	75 kg
C. Valorisation	0 kg		

*2708 : Forte valeur due à un tonnage élevé de collecte de pain par PCLF - fiche n°7bis (t = 2328).



La prise en compte des quantités de déchets évités pourrait apporter un autre indicateur au modèle économique de ces activités, dans la mesure où ce modèle évolue vers un modèle économique sociétal (prise en compte environnement, social, territoire et économique). Un essai de ce type est proposé par activité en fiche annexe selon le principe suivant :



- Freins**
- › Financements identifiés comme faibles par des acteurs pour les expérimentations, études de préfiguration et lancement.
 - › **Modèle économique à définir :** De nouvelles activités pour lesquelles il n'y a pas véritablement de modèle sur lequel s'appuyer > friilosité des financeurs.
 - › Investissements de départ nécessaires, réel coût des outils de transformation.

- Leviers**
- › Soutiens des structures publiques : Politique ; financier ; technique ; administratif.
 - › TVA, ce qui n'est pas utilisé par l'aide alimentaire.

- Besoins**
- › **Être soutenu financièrement :** Au démarrage mais aussi pour la pérennité de certaines activités à vocation sociale et solidaire.
 - › **Cohésion des financeurs publics :** Favoriser les synergies de décisionnaires financeurs.
 - › **Législation et droit à l'expérimentation :** Adaptation de la législation sur les déchets et le don alimentaire. Vers des dérogations encadrées ?
 - › Nécessaire lien avec les autres projets et associations du don alimentaire.
 - › **Modèles économiques type Paniers de la Mer :** Insertion + contribution volontaire + transport et stockage.
 - › Achat de matériel et d'outils.

I SE FAIRE CONNAÎTRE, RECONNAÎTRE ET ÊTRE ACCOMPAGNÉ

L'accès aux formations et aux accompagnements existants nécessite d'en avoir connaissance. Cependant, face à la diversité de l'offre et de ses entrées, un "guichet unique" pourrait être facilitant.

1. ACCOMPAGNEMENT

- Freins**
- › Il existe de nombreuses aides pour l'investissement, mais peu ou pas d'aide pour financer des études de faisabilité complète.
 - › Où trouver l'information, vers quel interlocuteur se tourner ? Pour tout : financement, formation, accompagnement à la création, réglementation (sur le don, l'hygiène...).
 - › Pas de portage ou d'appui des structures agricoles (Chambre d'Agriculture notamment).

- Leviers**
- › Des accompagnateurs-trices de projet identifiés :

Rennes Métropole

Appel à projet ESS pour les activités de transformation et de conservation (invidus de fruits et légumes) L'Eco pôle (Val d'Ille d'Aubigné) : appel à manifestation d'intérêt Économie Circulaire pour les projets liés à l'alimentation et au gaspillage alimentaire.

La CEBR

Bassins versants et points de captages autour de Rennes : Marque terre de source + marché expérimental avec la Ville de Rennes.

Le CD 35

Accompagnement des agriculteurs dans la transformation de leur production (produits carnés, légumes, laitages etc).

Les Associations de don alimentaire (Bretagne)

Réflexion autour des possibilités de transformation / conservation des produits frais.

- Besoins**
- › Trouver les bons interlocuteurs.
 - › Être accompagnés dans le montage du projet.
 - › Connaissance et accès aux formations.
 - › Mieux communiquer sur les possibilités d'accompagnement en ESS + possibilités d'accompagnement technique (dont aspect réglementaire).

2. COMMUNICATION

Les éléments relatifs à la communication sont de deux ordres :

- › Celui de la communication relative à toute activité de production de produit et donc de marque.
- › Celui plus spécifique à la valorisation de produits issus de surplus ou excédents alimentaires.

- Freins**
- › Positionnement.
 - › Formulation de messages clairs et sensibilisation des consommateurs.
 - › Connaissance inégale des outils et stratégies de communication, des techniques d'animation et de vente.

- Leviers**
- › Intégrer le sujet des surplus alimentaires dans les PAT® (beaucoup en cours de structuration).

- Besoins**
- › Visibilité : Identification des cibles, des marchés et des opportunités.
 - › Communication, lobbying auprès des pouvoirs publics, collectivités notamment.

16. PAT - Projet Alimentaire Territorial

A EN CONCLUSION

Il existe aujourd'hui un fort engouement pour la production / transformation locale. La disponibilité de matière première brute ou transformée de type surplus ou excédents représente des gisements importants sur l'ensemble du territoire.

Ces gisements sont cependant marqués par la saisonnalité, le problème de lissage du surplus / excédent (production saisonnière aléatoire) qui pourrait aller à contre-courant d'un modèle pérenne.

Les enjeux qu'ils représentent d'un point de vue environnemental, social, économique et territorial sont réels.

Aux côtés des acteurs de la transformation alimentaire, ces acteurs de la transformation alimentaire des surplus fait sa place, et souvent dans des structurations ou ambitions de l'économie sociale et solidaire, aux côtés de nombreuses "boîtes privées" également. Les chaînes de valeurs des structures sont très variées, y compris dans la famille ESS.

Les initiatives sont nombreuses et s'initient par des acteurs professionnels d'une part (approche métier) et des acteurs sensibilisés aux valeurs ESS d'autre part. Ces derniers doivent soit se former, soit mobiliser des compétences plus spécifiques à leurs côtés.

Le système actuel se modélise plus à travers un essaimage qu'à travers des extensions. Les activités sont également marquées par un ancrage territorial fort.

Le sujet de la bonne couverture territoriale et de coopération entre les projets reste à préciser. Il existe un réel besoin de mutualisation des outils, des connaissances et des expériences mais cela demande une coordination et une connaissance des besoins et des capacités des différents porteurs de projets.

Cette mécanique dépend cependant de l'enjeu de développement des uns et des autres. Des micro-boucles locales peuvent apparaître autour d'un marché, d'un restaurant. En global, cela semble plus compliqué.

De plus, pour des productions responsables et des activités économique pérennes, il apparaît nécessaire de travailler à des articulations efficaces avec les entreprises de transformations alimentaires plus généralement (qu'elles soient ou non de l'ESS).

La captation des gisements est cruciale. La mobilisation d'application mobile peut favoriser leur identification (cf. Application nationale en court de la chambre d'agriculture ; application européenne <https://food.cloud/>). Se pose alors la question de la régulation de l'orientation des gisements. La phase de récolte ou d'approvisionnement constitue une étape clés sur laquelle des engagements citoyens peuvent opérer. Les débouchés sont à consolider voire à hybrider pour certains.

Au-delà, de cette première photographie des initiatives et des pratiques bretonnes, des questions restent en suspens :

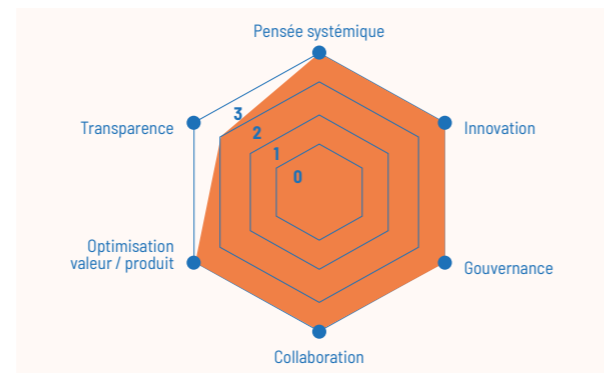
- › La place des acteurs de l'ESS dans la transformation alimentaire, des surplus. Le sujet de la transformation alimentaire est-il bien différent de celui des surplus ? Quelles spécificités ? Quelle prédisposition des acteurs ESS de s'y inscrire ? Quelle plus-value à développer une telle activité en ESS ?
- › La question des valeurs et de l'éthique. Est-ce que l'on entretient le gaspillage en développant la transformation des invendus (ces solutions ne permettent-elles pas de cautionner (voire de légitimer le gaspillage), notamment des GMS ? Agit-on à la source ?)

Au-delà de l'ESS et des surplus, deux scénarios se dessinent :

- › On assume l'atomisation des activités, les bonnes pratiques sont dupliquées pour un maillage territorial qui favorise la multiplicité des activités.
- › La chaîne est à organiser, on regarde l'existant pour élaborer un modèle costaud et pérenne qui doit s'appuyer sur un modèle économique et sociétal pour durer.

Aller plus loin

Les fiches initiatives sont complétées d'une analyse en économie circulaire selon modèle ci dessous.



PRINCIPES	A* COMMENTAIRES
Pensée systémique	3 Agricool invente un nouveau modèle agricole.
Innovation	3 Agricool a développé un nouveau process de production.
Gouvernance	3 Agricool gère l'amont et l'aval de sa filière.
Collaboration	3 Plus de 3 types d'acteurs sont impliqués.
Optimisation valeur	3 La valeur des fraises produites est optimisée.
Transparence	2 Agricool est transparent sur sa démarche et partiellement sur ses chiffres.

A* : AGRICOOOL

Du point de vue des organisations, la première norme sur l'économie circulaire intitulée BS 8001:2017 de la BSI (British Standard Institution) au Royaume-Uni énonce six principes qui doivent faciliter l'implémentation de l'économie circulaire. Une application est proposée pour les fiches activités annexes jointes.



B RESSOURCES

1. BIBLIOGRAPHIE

- › **Analyse multicritères des solutions anti-gaspillage alimentaire par le prisme des principes de l'économie circulaire Mastere Spécialisé Economie Circulaire : les outils de l'écologie industrielle et de l'éco-conception, septembre 2018.**
EME-Unilasalle / Nacer Benhacine Jean-Marie Charlier Thomas Dupont Justine Quintin Arthur Relier.
- › **Au-delà du gaspillage alimentaire : une analyse des représentations du gaspillage non-alimentaire, 2017.**
E. Delacroix, V. Guillard, G. Johnson, and D. Roux.
- › **Du gaspillage alimentaire à tous les étages : état des lieux, enjeux et pistes pour agir, 2016.**
France Nature Environnement. Disponible en ligne : ged.fne.asso.fr/silverpeas/LinkFile/Key/1cd9d8f4-47cd-431c-be6e-758cdd895aa8/dossier-thematique-fne-gaspillage-alimentaire-actualisation-mai2016.pdf
- › **La consommation collaborative : Enjeux et défis de la nouvelle société du partage, 2017.**
A. Decrop.
- › **L'état de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le Monde, 2017.**
FAO, FIDA, OMS, PAM et UNICEF. Disponible en ligne : fao.org/3/a-17695f.pdf
- › **Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire, 2016.**
ADEME. Disponible en ligne : ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/pertes-et-gaspillagesalimentaires-201605-rapport.pdf
- › **Pertes et gaspillage alimentaires dans le Monde, 2011.**
FAO. Disponible en ligne : fao.org/docrep/016/i2697f/i2697f.pdf

2. SITES

- › **ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maitrise de l'Énergie) - ademe.fr**
- › **Banque alimentaire - banquealimentaire.org**
- › **British Standards Institute - bsigroup.com**
- › **FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) fao.org**
- › **FNE (France Nature Environnement) - fne.asso.fr**
- › **INSEE (Institut national de la statistique et des études économiques) insee.fr**
- › **Institut de l'économie circulaire - institut-economie-circulaire.fr**
- › **Legifrance (Service public de la diffusion du droit par l'Internet) legifrance.gouv.fr**
- › **Ministère de la transition écologique et solidaire ecologie-solidaire.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-0**
- › **Planetoscope - planetoscope.com**





DATE D'ENTRETIEN : 27/08/2018
MISE À JOUR : 04/10/2018

STRUCTURE PORTEUSE

Emeraude i.d. / Emeraude Restauration

PERSONNE RÉFÉRENTE

Jean-Louis Berville, directeur Emeraude Restauration.

DÉFI

Comment valoriser des écarts du tri du don alimentaire et optimiser l'utilisation de matériel professionnel de cuisine ?

SOLUTION

Transformation de fruits issus d'écarts de tri de la Banque Alimentaire en confitures.

FORME JURIDIQUE

Association loi 1901

TERRITOIRE D'INTERVENTION

Lannion - Côtes d'Armor

SECTEUR D'ACTIVITÉ

- Agriculture
- Environnement
- Insertion
- Alimentation
- Emploi
- Économie circulaire
- Travail adapté

DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Transformation en confitures de fruits provenant des écarts de tri de la Banque Alimentaire des Côtes d'Armor. Les fruits sont ceux facilement transformables en confiture (fraises, abricots etc.) et ceux qui abondent sur les étals des GMS, en particulier en saison (pêches, abricots, fraises etc.). Les salariés d'Emeraude Restauration (atelier de l'entreprise adaptée Emeraude i.d.) vont chercher ces écarts de tri, les trient et les stockent dans une chambre à froid négatif en attendant de disposer de 25 kg de fruits. Une fois cette quantité atteinte, ceux-ci sont transformés en confitures en utilisant le matériel d'Emeraude Restauration (cuisine professionnelle entièrement équipée), utilisé cinq midis par semaine. L'activité, inspirée par les confitures Re-Belle en région parisienne, est encore en phase de test et aucun débouché n'a véritablement été encore pensé (pour le moment vente sur des salons et au restaurant Emeraude Restauration). Cette phase de test a permis de développer un partenariat avec la Banque Alimentaire, d'affiner le process et d'élaborer des fiches techniques.

INFORMATIONS SUR LES GISEMENTS

Fruits issus des écarts de tri de la Banque Alimentaire. Collecte dans tout le département, essentiellement dans des GMS.

LOGISTIQUE DE COLLECTE

Récupération sur place des écarts de tri de l'antenne de la Banque Alimentaire de Lannion, tous les matins.

DÉBOUCHÉS

Vente sur des salons et au restaurant Emeraude Restauration. 400 pots vendus pour le moment. À développer prochainement. 4 parfums : fraises, pêches, abricots, mirabelles. Prix unit. : 2,50 €.

CHIFFRES CLÉS

Effectif salarié direct

1 ETP selon les périodes de transformation.

Quantités valorisées

280 kg en 4 mois - 1400 pots de confiture réalisés.

INVESTISSEMENTS

Achat de pots de confiture (0,57 € l'unité).

MATÉRIELS UTILISÉS

Sauteuse / Four mixte à 20 niveaux / Vario

LOCAUX DÉDIÉS

Utilisation de la cuisine Emeraude Restauration

Matériel de cuisine professionnel, réserve sèche, chambre froide.

ÉTAPES DU PROJET

Année 2017

Connaissance des confitures Re-Belle.

Avril - Mai 2018

Rencontre avec la Bqe Ali. suite à une étude de l'ADESS Ouest C.A. Démarrage des activités de transformation.

LEVIERS

Phase de test concluante en termes de travail partenarial avec la Banque Alimentaire et d'élaboration technique des produits.

FREINS

Pas de débouchés pour le moment mais travail à venir. Questionnement sur la rentabilité future d'un outil "artisanal". Packaging pas attrayant.

PARTENAIRES

Banque Alimentaire des Côtes d'Armor.

PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

Travail à venir sur le packaging et la recherche de débouchés commerciaux (GMS notamment). Volonté de développer progressivement la production, notamment de réaliser des soupes pour l'hiver avec la Banque Alimentaire. Volonté de reverser à des associations locales une partie des bénéfices liés à la vente de confitures.

CARACTÈRE EXEMPLAIRE ET/OU INNOVANT

Réponse aux besoins sociaux

Nouvelle réponse à un besoin social non ou mal satisfait (valorisation d'écarts de tri du don alimentaire), soutien à des personnes en situation de fragilité.

Lien au territoire

Territorialisation de l'activité économique et des emplois (non délocalisables), économie de proximité, création de partenariats entre acteurs locaux.



ÉCONOMIE CIRCULAIRE

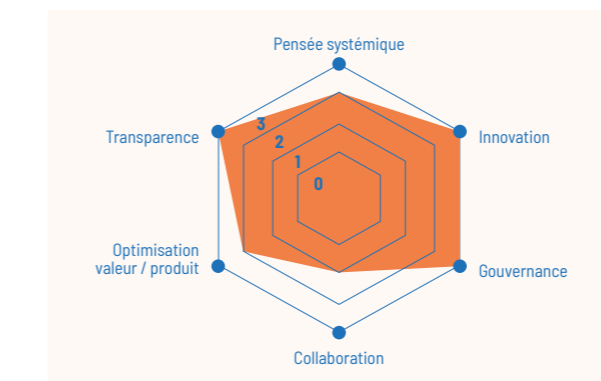
1. Piliers stratégiques

Réemploi : les écarts de tri de la Banque alimentaire sous forme de fruits sont transformés en confiture pour être consommés.

2. Principes organisationnels

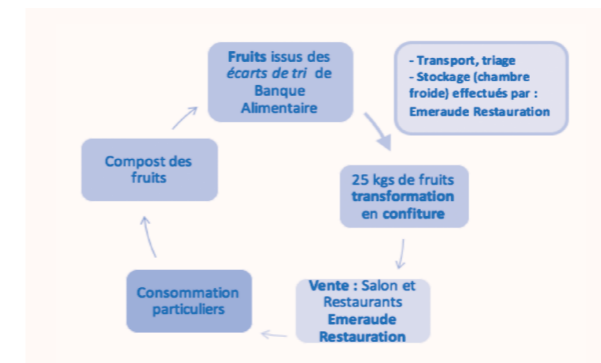
Principes	T*	Commentaires
Pensée systémique	2	La solution mise en place optimise le système existant.
Innovation	3	Nouvelle valorisation en réponse à un besoin social.
Gouvernance	3	L'acteur gère l'ensemble de la filière : récupération, fabrication, vente.
Collaboration	1	Le pilotage de la solution implique très peu d'acteurs.
OVP*	2	La valeur du produit est conservée. Il est à destination de la consommation humaine.
Transparence	3	Transparence totale sur la démarche et les chiffres.

T* : transformation en confiture
OVP* : optimisation valeur / produit



● : Transformation en confiture

CYCLE DE VIE DU PRODUIT



CONTACTS

Jean-Louis BERVILLE
17 rue de Broglie - 22307 Lannion
jeanlouis.berville@emeraude-id.fr
02 96 48 68 08
emeraude-id.fr/activites/restauration/

DATES D'ENTRETIEN : 01/03/2018 ET 13/09/18
MISE À JOUR : 04/10/2018

STRUCTURE PORTEUSE
Babelicot

PERSONNES RÉFÉRENTES
 Éléonore et Benjamin Faucher.

DÉFI
 Comment valoriser les excédents maraîchers locaux et leur proposer un exutoire commercial ?

SOLUTION
 Atelier spécialisé dans la transformation d'excédents de cultures maraîchères biologiques et locales en bocaux.

FORME JURIDIQUE
SARL

TERRITOIRE D'INTERVENTION
 Pays de Brest

SECTEUR D'ACTIVITÉ
 Agriculture Alimentation Économie circulaire
 Environnement

DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ
 Babelicot est un atelier spécialisé dans la transformation d'excédents de cultures maraîchères biologiques et locales en bocaux, créé en mai 2016 par Éléonore et Benjamin Faucher à Brest. Ce couple d'ingénieurs agronomes a pris conscience, via leurs réseaux et leurs emplois respectifs, de la nécessité de valoriser les excédents des petits maraîchers du Pays de Brest. Ils ont donc senti le besoin du territoire et de ses acteurs et ont décidé de créer un atelier de transformation de taille modeste permettant de limiter le gaspillage lié à la production des petits maraîchers locaux certifiés AB. Babelicot s'imagine donc autant comme un outil de valorisation de la surproduction des maraîchers biologiques du territoire que comme une activité économique à part entière.

ACTIVITÉS ANNEXES LIÉES À L'ACTIVITÉ DE VALORISATION
Possiblement à venir
 Accompagnement de porteurs de projets similaires en Bretagne et/ou mise en place d'une marque commune. Prestation de services auprès de maraîchers qui souhaitent élargir leur gamme de produits, notamment pour l'hiver. Cela représente 10 à 15 % de l'activité totale.

INFORMATIONS SUR LES GISEMENTS
 S'approvisionnent à 50 km à la ronde auprès de 12 à 15 maraîchers bio. Rien n'est contractualisé. Ils ne démarchent pas les fournisseurs : ce sont les maraîchers qui font appel à eux. Les transactions se font sur la base de prix fixés par les producteurs.

LOGISTIQUE DE COLLECTE
 Ce sont les producteurs qui viennent livrer min. 100 kg à chaque fois.

DÉBOUCHÉS
4 gammes de produits
 Soupes, purées de légumes pour bébés, tartinables de légumes et sauces - condiments et aides culinaires.
 Les produits sont vendus en ligne et via des magasins de produits biologiques, de producteurs et des AMAP dans tout le Finistère. Babelicot a fait le choix de ne pas vendre en grande distribution mais uniquement en circuits courts.

CHIFFRES CLÉS
Effectif
 2 ETP ayant le statut de co-gérant.
Quantités valorisées
 En moyenne 200 kg par semaine.
Surface
 150 m². Nouveaux locaux depuis août 2018 sur le site de Penn ar Bio, un projet de cuisine centrale bio porté par l'entreprise d'insertion Ailes.

INVESTISSEMENTS
100 000 €
Sachant que / rap. à la plupart des conserveries, Babelicot est peu mécanisé
 45 000 € pour les machines et le matériel de cuisine.
 4 000 € pour un véhicule pour la livraison des produits.
 500 € / m² pour l'aménagement de locaux adaptés à la transformation.

MATÉRIELS UTILISÉS
 Autoclave / Étiqueteuse
 Machines de lavage et de capsulage et de cuisson
 Matériel de cuisine industriel : tables et supports en inox
Possibilité d'utiliser les outils de la légumerie de Penn ar Bio située sur le même site.

LOCAUX DÉDIÉS
 150 m² aux normes d'hygiène et de sécurité nécessaires, incluant une chambre froide des locaux de stockage.

ÉTAPES DU PROJET

Mai 2016

Création de l'atelier.

Juin 2016

Financement participatif.

Été 2018

Déménagement dans de nouveaux locaux.

LEVIERS

Connaissance des réseaux du territoire et de la production locale. Appel à des prestataires extérieurs pour des aspects peu maîtrisés (communication, vente). Recueil d'autres expériences, notamment via des stages et des formations.

FREINS

Construction ex-nihilo (premier projet de ce type en France). Manque de temps. Difficultés ponctuelles pour la commercialisation des produits. Nécessité de rester sur une gamme de recettes stables, indispensable pour pouvoir vendre en magasin. Être vigilant sur l'échelle de vente, pour éviter la concurrence entre ateliers de transformation. Plus globalement, les circuits de vente sont l'aspect le plus limitant pour le projet.



PARTENAIRES

Financiers

- Banques (emprunts)
- Particuliers (financement participatif)
- Bretagne Active
- Chambre régionale de Métiers et de l'Artisanat

Techniques

- CTCPA
- Laboratoire IDMer
- La Cocotte Gourmande
- Fabricants de matériel de conserverie

Opérationnels

- Maraîchers locaux certifiés AB
- Magasins biologiques et de producteurs
- AMAP
- Consultant en stratégie d'entreprise

PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT

Babelicot réfléchit à l'opportunité de mettre en place un essaimage. Deux idées :

- Accompagner un porteur de projet par département breton sur la même logique que Babelicot : rachat des surplus de production des maraîchers locaux. L'installation dans leurs nouveaux locaux à partir de juillet leur permettra de faire des formations.
- Mise en place d'une marque commune dans l'idée d'Invitation à la Ferme sur les produits laitiers : des outils de communication communs, des recettes communes, mais indépendance des structures.

CARACTÈRE EXEMPLAIRE ET/OU INNOVANT

Réponse aux besoins sociaux

Permet de valoriser les excédents des petits maraîchers bio qui ne peuvent accéder aux filières classiques de valorisation du fait de volumes trop faibles.

Lien au territoire

L'activité se veut autant comme une activité économique que comme un outil au service du territoire et de ses acteurs, ici en l'occurrence les maraîchers bio.

Impacts

Diminution des déchets des producteurs partenaires (200 kg par semaine), création de 2 emplois, volonté de diffusion et d'essaimage du modèle.



ÉCONOMIE CIRCULAIRE

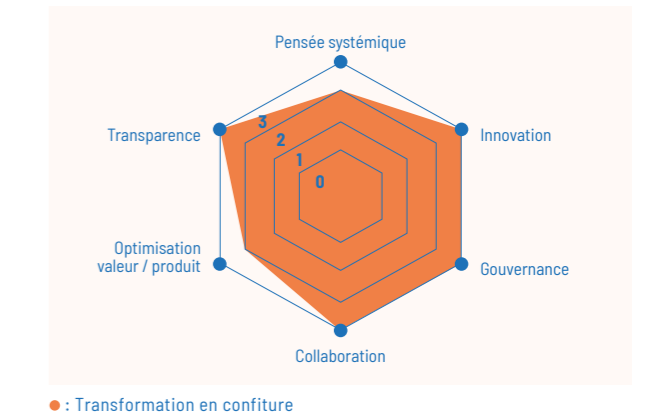
1. Piliers stratégiques

Réemploi : les excédents de cultures maraîchères biologiques et locales sont transformés en bocaux.

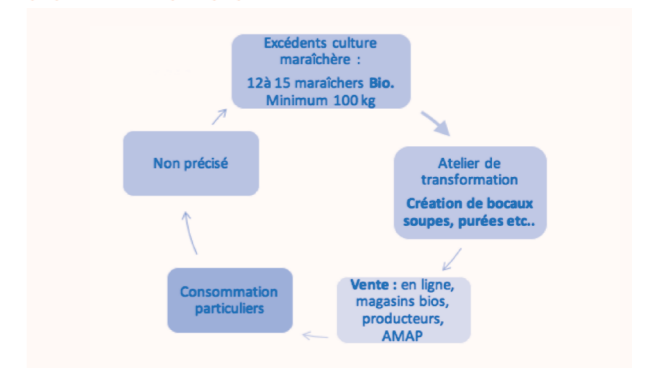
2. Principes organisationnels

Principes	P*	Commentaires
Pensée systémique	2	La solution mise en place optimise le système existant.
Innovation	3	Nouvelle valorisation en réponse à un besoin social.
Gouvernance	3	L'acteur gère l'ensemble de la filière : récupération, fabrication, vente.
Collaboration	3	Le pilotage de la solution implique d'autres acteurs : les producteurs et les revendeurs.
OVP*	2	La valeur du produit est conservée. Il est à destination de la consommation humaine.
Transparence	3	Transparence totale sur la démarche et les chiffres.

P* : produits bios
 OVP* : optimisation valeur / produit



CYCLE DE VIE DU PRODUIT



CONTACTS

Éléonore et Benjamin FAUCHER
 5 rue de Kervézennec - 29200 BREST
 contact@babelicot.fr
 06 61 34 14 71
 babelicot.fr/

agence unique DATE D'ENTRETIEN : 25/09/2018
MISE À JOUR : 04/10/2018

STRUCTURE PORTEUSE

Agence Unique

PERSONNE RÉFÉRENTE

Stéphanie Bourne, co-fondatrice - directrice.

DÉFI

Valoriser à 100% la production paysanne BZH toute l'année. Zéro déchet à la source.

SOLUTION

Transformation d'excédents de production biologique à travers la Bretagne.

FORME JURIDIQUE

SAS - label ESUS

TERRITOIRE D'INTERVENTION

Bretagne

SECTEUR D'ACTIVITÉ

Valorisation d'excédent de production

DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Depuis 2013, l'Agence Unique accompagne un réseau de petites exploitations afin de proposer une gamme de produits à partir des excédents aléatoires de productions maraîchères qui ne peuvent être écoulés sur leur réseau de distribution habituel. L'Agence Unique travaille avec une dizaine de laboratoires de transformations, au plus près des gisements. Une association de producteurs est associée au capital de la SAS.

ACTIVITÉS ANNEXES LIÉES À L'ACTIVITÉ DE VALORISATION

Actuellement

Co-construction d'études/actions sur les thèmes de l'Agence Unique auprès de collectivités par exemple. Travaille sur des recettes et la logistique pour l'approvisionnement.

À venir

Création laboratoire partagé de transformation.

INFORMATIONS SUR LES GISEMENTS

Productions biologiques sur toute la Bretagne. Excédents achetés aux producteurs. Environ une quarantaine de producteurs. Les prix sont fixés par les producteurs. L'achat doit se faire au plus proche, ou en anticipation, de la récolte pour éviter toute forme de conservation réfrigérée du légume (Flux tendu du champ au labo de transformation).

LOGISTIQUE DE COLLECTE / DÉBOUCHÉS

Un camion roulant au méthane fait deux aller-retours sur des zones ciblées pour récupérer les produits auprès des producteurs. La transformation doit se faire au plus proche du lieu de récupération du produit, d'où un réseau de 10 laboratoires de transformation. L'agence se veut très réactive et peut intervenir sous 24h.

CHIFFRES CLÉS

- Effectif salarié direct : aucun actuellement.
- Objectif 2019 : 0,5 ETP en direction et 0,5 ETP en production.
- Objectif 2020 : 2 temps pleins.
- 40 Adhérents producteurs.
- 3 co-directeurs en hiérarchie linéaire.
- Récupération en une fois de 50 kg à 1 t chez un même producteur.
- 2016 : 2,6 t de produits transformés.
- 2017 : 6,6 t de produits transformés.
- 2018 : 10 t de produits transformés.
- CA 2017 : 60 000€.
- Actuellement transformation de 1 t / semaine, avec possibilité de doubler au besoin.

INVESTISSEMENTS

Locations pour les lieux de transformation. En R&D pour le développement de recettes. Achat camion roulant au méthane. Mutualisation recherchée.

MATÉRIELS UTILISÉS

Suivant les laboratoires et suivant les produits et quantités à transformer.

LOCAUX DÉDIÉS

Stockage

À Locminé 50 m² pour produits finis pouvant y rester jusqu'à 3 ans. Perspective d'agrandissement avec partage du lieu.

Transformation

Différents laboratoires du territoire. Perspective d'investissement dans un laboratoire partagé.

ÉTAPES DU PROJET

1. Problème de production avec peu d'excédents.
2. Problème de recettes dans marchés hyper-saturés.
3. Problème de logistique pour la collecte.

LEVIERS / ATOUTS / FREINS / OPPORTUNITÉS

- Freins : Identité marketing, travail sur la communication en cours.
- Besoins : Aller vers plus de mutualisation à différents niveaux.
- Leviers : Outil de transformation à venir, rendre le réseau visible.
- Débouchés : Aller vers les collectivités pour plus de régularité.

PARTENAIRES

Financiers

Les consommateurs, les producteurs, les magasins, Région Bretagne, département Ille et Vilaine, Redon agglomération, projet Leader pays de Vannes, pays d'Auray.

Techniques et opérationnels

Les laboratoires, les cuisiniers, prestataires qualité, logisticien, comptable, informaticien, commercial, graphiste, imprimeur, designer, marketing.

Réseaux

LA Boss, Gab 56, IBB, ESS / La Place.

Autres

Prix Innova Bio 2016, Gab 35, Agrica 2018



PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

- 2 ETP à horizon 2020.
- Ne cherche pas en englobant tout le territoire mais à travailler en partenariat, à mutualiser le plus possible à l'échelle du territoire. Ils ne s'appuient pas sur les excédents de production pour développer l'activité mais ils diversifient les produits sur la vente directe en faisant en sorte qu'il n'y ait plus d'excédents chez les associés.
- Disposer de leur propre laboratoire de transformation.
- Travailler sur l'aspect logistique transport en s'entourant de partenaires. Travailler sur une filière BZH des acteurs de la production /transformation artisanale et bio (communication plus large de ce type d'activité).

ÉCONOMIE CIRCULAIRE

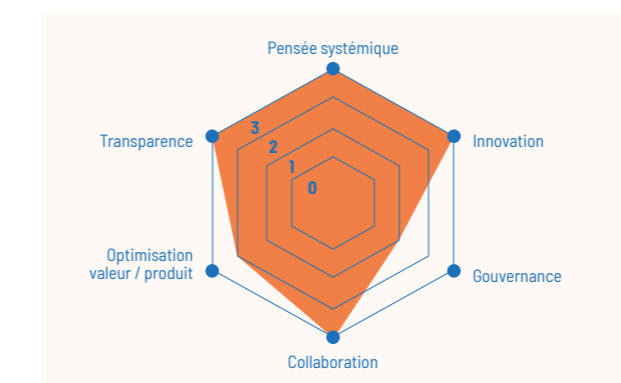
1. Piliers stratégiques

Réemploi : les excédents aléatoires de productions maraîchères sont transformés pour la fabrication d'une nouvelle gamme de produits.

2. Principes organisationnels

Principes	P*	Commentaires
Pensée systémique	3	La solution mise en place optimise le système existant.
Innovation	3	Nouvelle valorisation : lien entre producteurs et labos., pas de stockage.
Gouvernance	1	L'acteur ne gère ni l'amont ni l'aval de sa filière.
Collaboration	3	Le pilotage de la solution implique d'autres acteurs : producteurs et laboratoires.
OVP*	2	La valeur du produit est conservée. Il est à destination de la consommation humaine.
Transparence	3	Transparence totale sur la démarche et les chiffres.

P* : produits bios
OVP* : optimisation valeur / produit



● : Transformation en soupe etc.

CYCLE DE VIE DU PRODUIT



CONTACTS

Stéphanie Bourne
Agence Unique - Péaule Morbihan
agenceunique@orange.fr
06 68 66 53 51
agence-unique.com
latelierdelepicerie.bzh





DATE D'ENTRETIEN : 27/09/2018

STRUCTURE PORTEUSE

Association Chouet - Collectif d'Humains Ouvrant à l'Utilité Economique en Territoire

PERSONNE RÉFÉRENTE

Étienne Soubré

DÉFI

Créer de la cohésion humaine entre acteurs particuliers et professionnels, paysans et GMS.

SOLUTION

Projet de laboratoire de transformation anti-gaspi avec une volonté d'ouverture et de mutualisation.

FORME JURIDIQUE

Association (cadre du projet) SCOP (à qui l'association délègue les opérat° de transformation)

TERRITOIRE D'INTERVENTION

Ouest Cornouaille soit un triangle Douarnenez-Penmarc'h-Plogoff. Représente 91 000 habitants et 38 communes.

SECTEUR D'ACTIVITÉ

Valorisation d'excédent de production

DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

L'association Chouet a été créée en avril 2018 mais existe "de fait" depuis plusieurs années. Le projet Restachou Mad vise à l'amélioration de la résilience alimentaire de son territoire, au développement de la paysannerie locale, au soutien logistique des associations d'aide alimentaire, par le réemploi des invendus alimentaires et des bio-déchets. Le moyen principal est de doter le territoire d'un laboratoire de transformation qui pourra accueillir tout type de surplus de la viande, aux légumes jusqu'aux produits frais émanant des GMS et des criées, du glanage citoyen et de la pêche. Restachou Mad c'est avant tout un outil, un laboratoire de transformation, qui pourra être mutualisé. Les préparations qui sortiront de ce laboratoire seront à 80% des repas préparés servis dans des emballages réutilisables et transportés en vélo-cargo sur la ville de Douarnenez. Le reste des transformations seront des bocaux.

ACTIVITÉS ANNEXES LIÉES À L'ACTIVITÉ DE VALORISATION

- Développement d'un logiciel permettant la gestion des approvisionnements et d'assurer la traçabilité ultime. C'est le même logiciel qu'utilisent certaines ressourceries, appliqué ici à un territoire. Une application permettra aux émetteurs de surplus alimentaires d'alimenter la base de données du logiciel. Enfin, un site internet permettra leur visibilité en temps réel, une logistique efficace et frugale, et de les mettre en relations avec les transformateurs (restaurateurs, cuisines collectives...)
- Création d'une lombriculture pour traiter les bio-déchets en fin de cycle et produire du compost au bénéfice des paysans locaux.

INFORMATIONS SUR LES GISEMENTS

Tout type de surplus. L'idée étant de viser le traitement de l'ensemble des invendus du territoire d'action, soit 8200 t / an. Des fruits et légumes, de la viande, du poisson, des invendus GMS etc.

LOGISTIQUE DE COLLECTE / DÉBOUCHÉS**Logistique**

L'idée est d'optimiser les déplacements en mutualisant les moyens de transport et d'aller vers une mobilité douce dans tous les aspects du projet. Concernant la vente des plats préparés, ils seront livrés à domicile par vélo-cargo.

Débouchés

Particuliers et professionnels en livraison à domicile ou au travail pour les plats préparés. Pour les bocaux : chez les producteurs locaux et les épicerie fines.

CHIFFRES CLÉS**Collectif de 4 associés**

Parts sociales ouvertes aux paysans locaux.

Démarrage des activités

1^{er} trimestre 2019 avec 4 ETP.

Plats préparés

Représenteraient 80% de la production, 20% en bocaux. Les approvisionneurs seront rémunérés en fonction de la part de leur produit dans le produit final, après distribution.

Capacité de production

150-200 kg / jour.

Laboratoire en container

30m².

INVESTISSEMENTS**Budget global : 100 000 €**

Camion frigorifique, vélos-cargo, laboratoire en container, chambre froide, autoclave, matériels de cuisine en dons ou d'occasion. Lot d'emballages durables, lombricomposteur.

MATÉRIELS UTILISÉS

□ Laboratoire de transformation

□ Autoclave

□ Logiciel de gestion

LOCAUX DÉDIÉS

Container pour le laboratoire, peu de stockage prévu.

ÉTAPES DU PROJET**1. Étude de faisabilité**

Définition d'une éthique, étude de territoire, environnement légal, moyens techniques, création d'un prévisionnel financier.

2. Communication sur le projet

Création d'outils de marketing ESS.

3. Recherche de financements

Campagne de financement participatif, subventions, prêt bancaire.

4. Construction du laboratoire de transformation.**5. Démarrage d'activité.****LEVIERS / ATOUTS / FREINS / OPPORTUNITÉS**

- Freins Humains : Résistance aux changements à de nouveaux modes de production, de distribution, de manières de faire ensemble. Faire coopérer dans un même projet de multi-structures qui ont des intérêts différents est audacieux.
- Besoins : Détermination, souplesse, adaptabilité, créativité des porteurs de projet, et aussi formation et accompagnement suivi de ceux-ci.
- Leviers : Fédérer par des contrats de partenariat entre structures qui œuvrent à la réduction des déchets.
 - Législatif
 - pour baisser le taux de défiscalisation "pertes et profits" des GMS afin d'inciter à la réduction des flux entrants et rendre la défiscalisation du don aux associations à 60 % plus significative. Réglementaire : dérogations encadrées à la loi sur le gaspillage alimentaire, afin de pouvoir revendre les dons et créer un modèle économique viable.
 - Financier
 - Partenariats avec les collectivités pour réaffecter les coûts d'incinération aux structures qui œuvrent à la réduction des déchets, en fonction du tonnage traité par an.

PARTENAIRES**Financiers**

En sollicitation : crowdfunding lancé en octobre 2018, fondation Guyomarc'h, contrat de partenariat avec la Région Bretagne, fond Leader (FEADER) géré par AOCD, APP Économie Circulaire de l'ADEME, prêts sollicités auprès d'Initiative Cornouaille et des Cigales de Bretagne, emprunt bancaire.

Techniques

Chambre des Métiers, Labocéa pour les aspects réglementaires, URSCOP pour les aspects légaux, fiscaux et statutaires, Breizh Phénix pour l'aspect GMS.

Réseaux

CLOC (Collectif de Liaison Ouest Cornouaille), Slow Food, Trash Heroes.

Collectivités

Douarnenez communauté.

PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

Possible essaimage sur d'autres territoires.

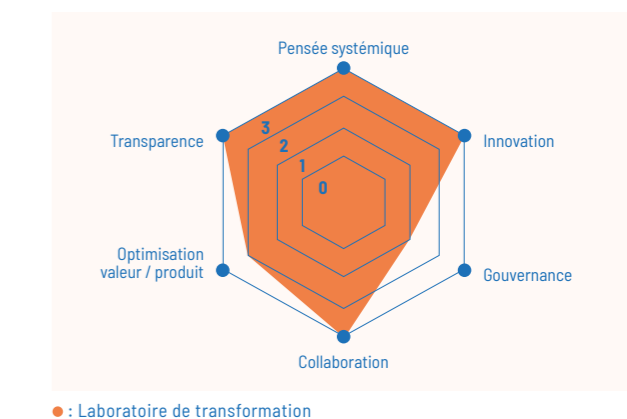
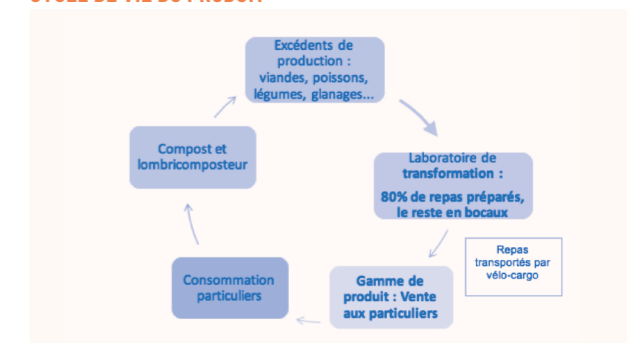
**ÉCONOMIE CIRCULAIRE****1. Piliers stratégiques**

Écologie industrielle : échanges de flux et mutualisation des besoins > le laboratoire est mutualisé pour la transformation des surplus des producteurs, dans un objectif de réduction des circuits.

2. Principes organisationnels

Principes	L*	Commentaires
Pensée systémique	3	La solution mise en place optimise le système existant.
Innovation	3	Valorisation : tout type de surplus, laboratoire mutualisable, transport en vélo-cargo.
Gouvernance	1	L'acteur ne gère ni l'amont ni l'aval de sa filière.
Collaboration	3	Le pilotage de la solution implique d'autres acteurs : approvisionneurs et transformateurs.
OVP*	2	La valeur du produit est conservée. Il est à destination de la consommation humaine.
Transparence	3	Transparence totale sur la démarche et les chiffres.

L* : laboratoire de transformation
OVP* : optimisation valeur / produit

**CYCLE DE VIE DU PRODUIT****CONTACTS**

Etienne Soubré
45 rue Croas Talud - 29100 Douarnenez
etienne.dz@ntymail.com
06 61 89 81 80



DATE D'ENTRETIEN : 01/10/2018

MISE À JOUR : 04/10/2018

STRUCTURE PORTEUSE

La Cantoche

PERSONNE RÉFÉRENTE

Thierry Hébert

DÉFI

Comment permettre à des populations d'aller au restaurant et de bénéficier de repas chauds alors qu'ils n'en ont pas l'habitude et les moyens tout en luttant contre le gaspillage alimentaire ?

SOLUTION

Restaurant pratiquant des tarifs solidaires en fonction des ressources et cuisinant à partir d'invendus et d'excédents.

FORME JURIDIQUE

Association loi 1901 agréementée d'intérêt général

TERRITOIRE D'INTERVENTION

Brest et ses alentours.

SECTEUR D'ACTIVITÉ

- Agriculture
- Alimentation
- Économie circulaire
- Environnement
- Santé
- Services à la pers.
- Action sociale

DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

La Cantoche est un restaurant solidaire basé dans le quartier de Recouvrance à Brest. Le but est de proposer à tou.te.s des repas équilibrés, préparés par un cuisinier expérimenté à partir des produits à date courte, récupérés auprès de supermarchés et d'entreprises alimentaires de la région brestoise, dans le cadre du Zéro Gâchis. Selon les ressources, les personnes peuvent bénéficier d'un tarif à 2 € ou à 4 €, le tarif plein étant de 10 €.

INFORMATIONS SUR LES GISEMENTS

S'approvisionnent auprès de commerces et d'industries agroalimentaires, principalement à Brest et ses alentours, uniquement sous forme de dons.

Centres E. Leclerc de Brest (2)

De tout.

Une boulangerie

Pains et viennoiseries.

Le Saint, grossiste fruits et légumes à Guipavas

Fruits et légumes.

Sodiaal/Le Gall à Quimper

Produits laitiers.

Une cuisine centrale gérée par Sodexo

Cela reste ponctuel mais ça peut être des portions en trop, dans des barquettes filmées, quand il y a une grève dans une école par exemple. Sinon, récupération de produits non transformés en trop. Dans ce cas là, c'est beaucoup plus simple car les normes d'hygiène sont beaucoup moins contraignantes que dans le cas de produits déjà cuisinés.

LOGISTIQUE DE COLLECTE**3 demi-journées de ramasse par semaine**

Les lundi, vendredi et samedi, avec 3 bénévoles et un camion.

DÉBOUCHÉS**Restauration commerciale**

70 repas en moyenne par midi, uniquement en semaine.

CHIFFRES CLÉS

- 1 ETP en cuisine salarié en CDI.
- 42 adhérents, qui sont également bénévoles en cuisine et au service. En moyenne, 10 bénévoles par jour.
- 70 à 80 kg de nourriture transformée chaque midi.
- Local de 150 m².

INVESTISSEMENTS**100 000 € au total pour les nouveaux locaux**

Travaux d'aménagement du local : 30 000 €. Mobilier : dons.

salle de restauration, toilettes aux normes handicapées, stockages

Matériels de cuisine déjà utilisés dans les anciens locaux : 70 000 €. avec des dons

MATÉRIELS UTILISÉS

- Gazinière / four à vapeur / four à pizza / friteuse / cellule de froid

LOCAUX DÉDIÉS

150 m² avec salle de restauration (74 places assises), cuisine professionnelle entièrement équipée, locaux de stockage (réserve sèche, chambre frigorifique, cellule de congélation).

ÉTAPES DU PROJET**Octobre 2015**

Démarrage de la réflexion et d'une étude sur le projet avec la Ville de Brest.

Juin 2016

Ouverture du premier restaurant dans la rue Jean Jaurès à Brest.

Avril 2018

Déménagement dans le quartier de Recouvrance à Brest.

LEVIERS

Faire de la qualité pour que les gens reviennent et fassent la promotion du lieu. Désormais connu et on fait la preuve que ça pouvait marcher : c'est plus simple maintenant pour faire de nouvelles choses.

FREINS

Manque de soutiens financiers, pour le démarrage mais également pour la pérennité et le développement de l'activité.

PARTENAIRES**Financiers**

Ville de Brest / CCAS : 15 à 20 000 € de subvention selon les années, quelques comités d'entreprises.

Autres

Des particuliers pour des dons de matériel, Restos du Coeur et autres associations à qui sont donnés les produits non alimentaires ou alimentaires en excédents récupérés dans les GMS

**PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION**

- Ouvrir un autre restaurant à Brest ou ailleurs.
- Aider à la diffusion du modèle dans d'autres villes, mais problème du soutien financier des collectivités, surtout pour un nouveau porteur.

CARACTÈRE EXEMPLAIRE ET/OU INNOVANT**Réponse aux besoins sociaux**

Nouvelle réponse à un besoin social non ou mal satisfait. En pratiquant des tarifs adaptés aux ressources de chacun, La Cantoche permet à des populations exclues des services de restauration classiques de bénéficier d'un cadre inclusif et de repas équilibrés.

Impacts

À travers les activités développées, La Cantoche permet de réduire le gaspillage alimentaire sur le territoire (70 à 80 kg transformés par midi), de diversifier et décloisonner les bénéficiaires de l'action (grâce aux différents tarifs pratiqués) et de créer de la richesse sociale sur le territoire.

ÉCONOMIE CIRCULAIRE**1. Piliers stratégiques**

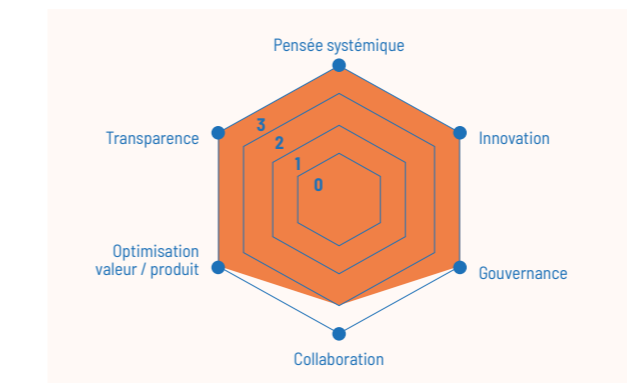
Réemploi : des produits variés, récupérés auprès de supermarchés et d'entreprises alimentaires, sont cuisinés pour être consommés.

2. Principes organisationnels

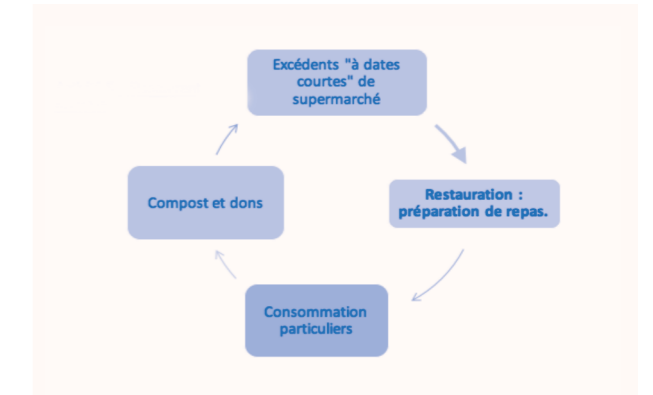
Principes	R*	Commentaires
Pensée systémique	3	La solution mise en place optimise le système existant.
Innovation	3	Valorisation : tout type de surplus, produits à dates courtes, répond à un besoin social.
Gouvernance	3	L'acteur gère l'ensemble de la filière : récupération, fabrication, vente.
Collaboration	2	Le pilotage de la solution implique d'autres acteurs : approvisionneurs, GMS etc.
OVP*	3	La valeur du produit est optimisée, les produits sont cuisinés.
Transparence	3	Transparence totale sur la démarche et les chiffres.

R* : restaurant solidaire

OVP* : optimisation valeur / produit



● : Restaurant solidaire

CYCLE DE VIE DU PRODUIT**CONTACTS**

Thierry HEBERT

51 rue de la Porte - 29200 BREST

lacantoche.brest@gmail.com

09 87 36 32 30 / 06 30 75 66 52

facebook.com/lacantochebrest/

DATE D'ENTRETIEN : 02/10/2018

STRUCTURE PORTEUSE

L'association La Belle Idée
(création le 21 avril 2018)

PERSONNE RÉFÉRENTE

Marjorie Pridal, présidente.

DÉFI

Exporter l'idée sur les autres îles du Ponant – éclairer.
Créer une conserverie bien assise, créer des emplois.

SOLUTION

Restaurant pratiquant des tarifs solidaires en fonction des ressources et cuisinant à partir d'inventus et d'excédents.

FORME JURIDIQUE

Association puis SCOP

TERRITOIRE D'INTERVENTION

Belle-Île-en-Mer (56)

SECTEUR D'ACTIVITÉ

Alimentation Transformation de surplus de fruits

DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Actuellement fabrication de confitures à partir de surplus de fruits dans les épiceries et moyennes surfaces de Belle-Île. Les produits Belle Idée sont vendus dans ces mêmes épiceries. L'idée étant de lutter contre le gaspillage alimentaire sur l'île.

ACTIVITÉS ANNEXES LIÉES À L'ACTIVITÉ DE VALORISATION

L'investissement à venir reste un local pour transformer ou de préférence un "Food Truck". Si camion "Food truck" possibilité de se rendre sur les marchés pour faire de la transformation confitures ou jus devant les gens, pour sensibiliser. Et pourquoi pas que les personnes amènent leurs propres produits.

INFORMATIONS SUR LES GISEMENTS

Surplus en fruits dans les GMS et épiceries de l'île.
Ensuite, après une formation adaptée, l'objectif est de pouvoir capter tous les gisements.

LOGISTIQUE DE COLLECTE

Véhicule personnel pour récupération des inventus auprès des GMS et épiceries. Flux tendus peu de stock.

DÉBOUCHÉS

GMS et épiceries de l'île.
Partenariat en cours avec une épicerie de l'île de Groix intéressée par la démarche : déjà reçu 50 pots pour un festival.

CHIFFRES CLÉS

- Bénévoles : un couple.
- 1 ETP pour transformation et 1 ETP logistique et développement.
- Récupération de 5 à 20 kg / jour – utilisation de 30% des produits.
- Le reste au compost collectifs, poules des habitants.
- Confitures peuvent se conserver 6 mois.

INVESTISSEMENTS

Actuellement

Investissement personnel, outils cuisine, formation HACCP.

À venir

Laboratoire ou camion "food truck", formation "guide composteur".
Formation pour pouvoir transformer viandes et poissons
+ utilisation autoclave.

MATÉRIELS UTILISÉS

À venir

Autoclave.

LOCAUX DÉDIÉS

En recherche d'un endroit stable.

ÉTAPES DU PROJET

1. Idée.
2. Étude de marché.
3. Bon accueil auprès des supermarchés de l'île.

LEVIERS / ATOUTS / FREINS / OPPORTUNITÉS

Freins

Moyens financiers.

Leviers

Accueil auprès de la population.

Besoins

Prêt avec la collectivité, pour pouvoir transformer l'ensemble des surplus.

PARTENAIRES

Financiers

Demandes à faire.

PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

Accompagner l'essaimage sur les îles du Ponant et autres îles.

CARACTÈRE EXEMPLAIRE ET/OU INNOVANT

Réponse aux besoins sociaux

Transformation des rapports sociaux.
Changement des représentations sociales.
Interpellation des normes.

Impact

Richesses produites de l'activité sur le territoire.

Lien au territoire

Ancrage territorial, territorialisation de l'activité économique et des emplois, économie de proximité, circuits courts.



ÉCONOMIE CIRCULAIRE

1. Piliers stratégiques

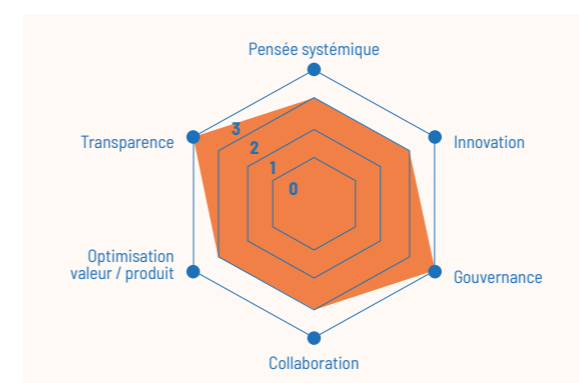
Réemploi : les surplus de fruits des épiceries sont transformés en confitures.

2. Principes organisationnels

Principes	T*	Commentaires
Pensée systémique	2	La solution mise en place optimise le système existant.
Innovation	2	Valorisation : réponse aux besoins sociaux.
Gouvernance	3	L'acteur gère l'ensemble de la filière : récupération, fabrication, vente.
Collaboration	2	Le pilotage de la solution implique d'autres acteurs : approvisionneurs et revendeurs.
OVP*	2	La valeur du produit est conservée. Il est à destination de la consommation humaine.
Transparence	3	Transparence totale sur la démarche et les chiffres.

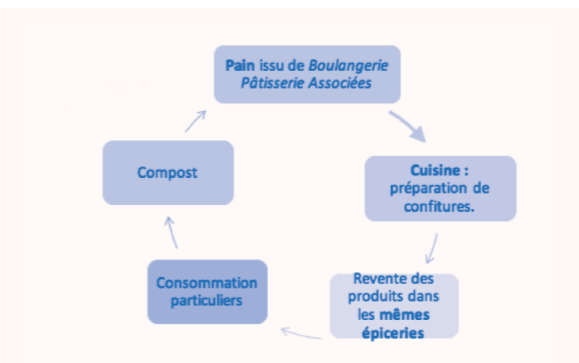
T* : transformation en confiture

OVP* : optimisation valeur / produit



● : Transformation en confiture

CYCLE DE VIE DU PRODUIT



CONTACTS

Marjorie Pridal
07 86 82 09 13
labelleidee56@gmail.com



KOLECTOU DATE D'ENTRETIEN : 04/10/2018 AVEC NOÉMIE GOURTAY
RÉALISÉE LE : 10/10/2018

STRUCTURE PORTEUSE
KOLECTOU

PERSONNE RÉFÉRENTE

Noémie Gourtay et Emma Mairel, co-fondatrices.

DÉFI

Apporter à la lutte contre le gaspillage alimentaire une image colorée et décomplexée en proposant des produits alimentaires attirants et innovants.

SOLUTION

Tadaam a pour mission de lutter contre le gaspillage alimentaire avec deux grandes activités :

- Revaloriser le pain.
- Le transformer en nouveaux produits pour l'alimentation humaine : des préparations prêtes à l'emploi sous forme de poudres pour faire de la pâtisserie sucrée et salée.

FORME JURIDIQUE

SAS créé au printemps 2018

TERRITOIRE D'INTERVENTION

Centre - Région parisienne
Grand ouest (Bretagne, Normandie, Loiret)
À terme : territoire national

SECTEUR D'ACTIVITÉ

- Alimentation
- Sensibilisation - communication
- Économie circulaire

DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Tadaam récupère du pain pour le transformer en poudres alimentaires utilisables en pâtisserie. Actuellement, 3 gammes de produits sont créées et commercialisées :

- La poudre "cakes et muffins salés".
- La poudre "cookies pépites"
- La poudre "moelleux vanillé"

Ce sont des produits savoureux, simples et rapides d'utilisation.

Il suffit de rajouter des intrants simples à trouver : matière grasse, sucre, lait ; et la recette est prête à cuire.

Dans l'activité de transformation, Kolectou se positionne :

- Sur la coordination entre différents partenaires "sous-traitants" : en amont par le sourcing pour la collecte et la récupération de pain, puis sur les étapes de la chaîne de fabrication et de transformation.
- Sur la R&D pour l'élaboration des recettes.
- Sur la partie commerciale.

ACTIVITÉS ANNEXES LIÉES À L'ACTIVITÉ DE VALORISATION

Les co-fondatrices se donnent aussi pour mission de sensibiliser et faire passer un message d'anti-gaspi auprès de cibles très larges :

- Toute une communauté numérique via les réseaux sociaux : Facebook, Instagram, Tweeter, LinkedIn etc.
- Les professionnels de la restauration et des cantines via des kits de sensibilisation, des ateliers auprès des convives.
- Répondre à leur défi de décomplexer la lutte contre le gaspillage alimentaire, en donnant une image colorée et une crédibilité à leurs produits et à leur démarche.

INFORMATIONS SUR LES GISEMENTS

Fabricants de pain sur des grands volumes. Actuellement le gisement principal est la société Boulangerie Pâtisserie Associées (BPA) dont les sites de productions sont situés sur le grand ouest. Cette société fabrique du pain frais tous les jours pour les cantines et restaurants. Les volumes de pains collectés pour l'activité Tadaam sont très variables, exemple sur un mois : de 100 kg à une tonne. Les pains peuvent être bios ou non bio. Les co-fondatrices sont en recherche d'autres partenaires de collecte.

LOGISTIQUE DE COLLECTE

3 étapes

1. Collecte auprès de BPA (Boulangerie Pâtisserie Associées) à Angers.
2. Transport vers un partenaire situé dans le centre, qui réduit le pain pour le transformer en produit semi-fini.
3. 3^e partenaire dans la région centre qui mélange sur la base de la recette et fait le conditionnement.

Recherche de cohérence au niveau du transport et calcul de l'impact environnemental.

DÉBOUCHÉS

Sur ces 3 premiers mois d'activité, vente à des grossistes qui eux, revendent aux cantines. À moyen terme, objectif d'avoir un stock en propre pour vendre en direct et élargir le réseau de vente : vente en vrac aux épiceries, vente par internet.

CHIFFRES CLÉS

Effectif salarié direct

Actuellement les co-fondatrices terminent leurs études d'ingénieurs agro, et souhaitent créer leur emploi, donc deux postes de salariées, et élargir l'équipe par la suite.

Quantités valorisées à ce jour

2 tonnes de produits vendus en 3 mois.
Démarrage des ventes en juillet 2018.

INVESTISSEMENTS

Pas de gros investissement à ce jour, car pas de local et pas de machines.

MATÉRIELS UTILISÉS

- Contenant et consommables.

LOCAUX DÉDIÉS

Vont aménager prochainement dans un petit local sur Rennes
Chez PAVIOT, un groupe de fourniture de pâtisserie qui soutient le projet.



ÉTAPES DU PROJET

Projet né en 2017 dans le cadre d'un projet étudiant. Création de la SAS en mai 2018, premières ventes durant l'été 2018. Montée en charge progressive fin 2018 et 2019.

LEVIERS / ATOUS

- Contexte favorable par rapport au consommateur durable et l'anti-gaspi. La population est prête à la réglementation dans la dynamique actuelle.
- La fabrication d'un produit "fait maison" qui soit bon et qui donne envie, facile et rapide à faire, avec la convivialité, en plus du geste culinaire.

FREINS / MENACES

- Quelque uns questionnent : qu'est-ce qu'on fera quand il n'y aura plus de gaspillage ? Kolectou a des ressources par rapport à cette question, car c'est une structure hyper-adaptable qui proposera toujours des services et de la sensibilisation.
- Freins financiers : pas encore de subvention pour aider au lancement ou à la pérennisation. Les co-fondatrices aimeraient être accompagnées par des incubateurs, comme Tag 35, où savoir quels financeurs contacter et sur quel type d'aides.

PARTENAIRES

Financiers

- Banque Crédit Mutuel (prêt)
- Bretagne Active (caution)
- Rennes initiatives (prêt d'honneur)
- Crédit Agricole (levée de fonds)

Opérationnels

- BPA - Boulangerie Pâtisserie Associées / Sous-traitants

Réseaux

- Structures d'incubation
- Food val de Loire / Dispositif "Pépites"
- Chefs d'entreprises coaches (accompagnement étudiantes)
- Dispositif Emergy via le Pool / Valorial
- Le Village / By CA / Yoplait
- Trophée des perles (entrepreneuriat féminin)
- Even coopérative agroalimentaire / Concours (Enve Up)

PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

En 2019, montée en charge progressive

- Au niveau RH : en 2019 embauche d'un(e) commercial(e).
- Recherche d'autres partenaires pour la collecte.
- R&D pour la création d'autres recettes.
- Développement des réseaux de vente.
- Communication de plus en plus large sur les réseaux sociaux.
- Recherche de financements pour accompagner le processus de montée en charge.

CARACTÈRE EXEMPLAIRE ET/OU INNOVANT

Sur les besoins sociaux

Interpellation des normes et changement des représentations.

Sur le modèle économique

Mutualisation de moyens, recherche d'économie d'échelle et optimisation des ressources.

Impacts

Économique, sociaux, environnementaux.

ÉCONOMIE CIRCULAIRE

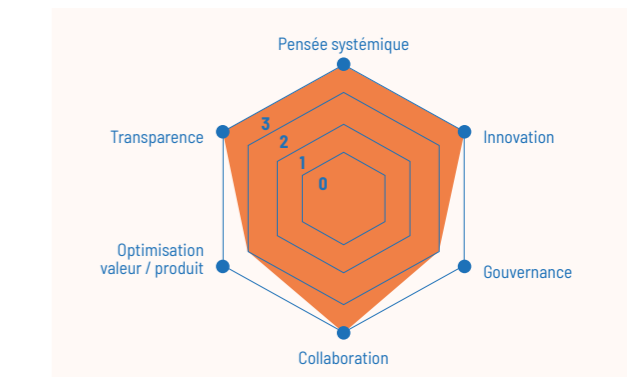
1. Piliers stratégiques

Réemploi : le pain est revalorisé en préparations prêtes à l'emploi sous forme de poudres, pour la pâtisserie.

2. Principes organisationnels

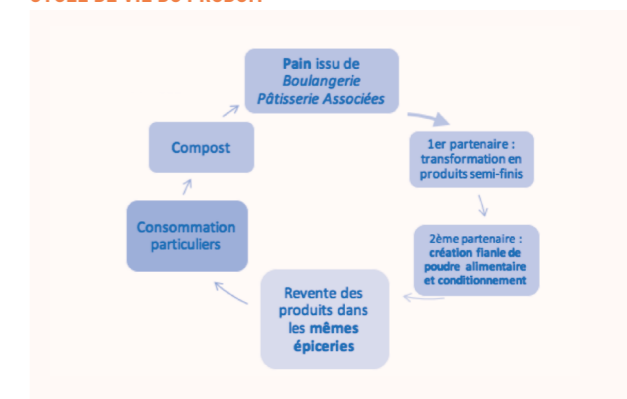
Principes	P*	Commentaires
Pensée systémique	3	La solution mise en place optimise le système existant.
Innovation	3	Valorisation : innovation du produit (poudres), recettes simples.
Gouvernance	2	L'acteur coordonne différents partenaires "sous-traitants".
Collaboration	3	Le pilotage de la solution implique d'autres acteurs : partenaires "sous-traitants".
OVP*	2	La valeur du produit est conservée. Il est à destination de la consommation humaine.
Transparence	3	Transparence totale sur la démarche et les chiffres.

P* : pain en poudre
OVP* : optimisation valeur / produit



● : Transformation de pain

CYCLE DE VIE DU PRODUIT



CONTACTS

Noémie Gourtay
06 58 04 67 53
kolectou.com

COMPLÉMENT FICHE KOLECTOU - TADAAM

DATE D'ENTRETIEN : 24/10/2018
RÉALISÉE LE : 29/10/2018

STRUCTURE PORTEUSE

PCLF - Pain Contre La Faim

PERSONNE RÉFÉRENTE

Monsieur Letoupin, intervenant pour la communication.

DÉFI

Prise de conscience du gaspillage du pain dans les pays industrialisés et lutte contre la faim dans les pays du Tiers Monde et en voie de développement.

SOLUTION

PCLF collecte des pains invendus pour les transformer en alimentation animale, afin d'utiliser les bénéfices pour financer des actions de lutte contre la faim dans le monde, par la création de puits villageois maraîchers.

FORME JURIDIQUE

Association Loi 1901

TERRITOIRE D'INTERVENTION

Rennes - Fougères - Broons sur Vilaine
Département de la Manche

SECTEUR D'ACTIVITÉ

- Alimentation
- Économie circulaire
- Environnement
- Solidarité internationale
- Humanitaire

DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Les bénévoles de PCLF récoltent quotidiennement du pain, qui est ensuite trié, transformé en grande partie en chapelure, puis vendu à des éleveurs pour l'alimentation animale.

ACTIVITÉS ANNEXES LIÉES À L'ACTIVITÉ DE VALORISATION

Sensibilisation auprès d'écoles sur le gaspillage alimentaire, les activités de bénévolat, et les actions menées au Mali : financement de forage et de puits. Outre les puits (principaux financements) PCLF aide aussi financièrement quelques réfections en établissements scolaires (salles multimédia, toilettes pour les élèves, matériel informatique....

INFORMATIONS SUR LES GISEMENTS

Collecte de pain et de pâtes

Captage par BPA : Boulangerie Pâtisseries Associées
750 kg de pain / an à lui seul, boulangers du secteur.
Grandes surfaces : Leclerc de Saint-Grégoire, Cora à Pacé, Géant Grand Quartier, Centre Alma, Carrefour de Cesson etc.
Transformation sur le site de la plaine de Baud.
Livraison à des éleveurs du 35.

Autres produits (ponctuellement)

Denrées alimentaires dans des magasins de stockage grossistes suite dépassement de date de consommation ou d'emballage détériorés.

LOGISTIQUE DE COLLECTE

Les collectes fonctionnent toute la semaine toute l'année selon les plannings des bénévoles, sur 16 tournées sur Rennes. Récupération du pain frais avec 4 camionnettes (3 sur Rennes, 1 sur Fougères), qui ramènent ensuite le pain au local, où il est trié. Une partie du pain est ensaché tel quel (entier ou en tartie), et une partie est transformée en chapelure.

DÉBOUCHÉS

3 éleveurs porcins de l'Ille et Vilaine achètent le pain sec ou la chapelure. Pour 2018, voici les chiffres estimés d'achat :

- CRESPEL (le plus gros client)
Il achète environ 140 tonnes de chapelure + 400 tonnes de pain / an.
- GREGOIRE 80 tonnes de pain / an.
- GIROU 240 tonnes de pain / an.

CHIFFRES CLÉS

- Environ 300 adhérents, tous bénévoles, dont 19 dans le bureau.
- 16 tournées par semaine, sur Rennes et communes voisines.
- 850 tonnes de pain collectés / an.
- Vendues chez les éleveurs sur un prix basé sur le cours des céréales.
- La chapelure est vendue 145 € / tonne et le pain 105 € / tonnes.
- CA 2017 : 106 000 € juste avec des surplus de marchandises.

INVESTISSEMENTS

Le CDG 35 a donné une subvention pour l'achat de matériel au démarrage de l'activité, il y a 30 ans, sous réserve que les réserves d'argent soient utilisées pour une action humanitaire au Mali. L'aide a permis l'achat du premier véhicule.

MATÉRIELS UTILISÉS

- 1 machine d'occasion
Entretenu par la bénévole, qui transforme le pain en chapelure : soufflerie qui chauffe, coupe en tartines broyées avec un broyeur à marteau, puis souple dans la benne de récupération et livraison.
- 3 véhicules pour les collectes / sacs de 50 kg / tables de tri

LOCAUX DÉDIÉS

Local d'environ 150 m² dans la plaine de Baud à Rennes, mis à disposition contre un petit loyer par une entreprise locale. Local à Fougère.

ÉTAPES DU PROJET

Association créée en 1985 sous l'impulsion de Madame Debontride. Rapidement la structure a fonctionné, avec des bénévoles à la retraite, et son activité est toujours efficace et d'actualité 30 ans après sa création.

LEVIERS / ATOUTS / FREINS / OPPORTUNITÉS

- L'activité répond à un réel besoin, à la croisée de la lutte contre le gaspillage et l'action humanitaire.
- Le modèle est viable, mais il existe une inquiétude sur le local actuel, localisé sur un espace que Rennes Métropole risque de préempter à moyen terme. L'association recherche à moyen terme un autre lieu.



PARTENAIRES

Partenaires de collecte

BPA, boulangerie, Grandes surfaces.

Éleveurs

3 élevages porcins sur la département 35 : 1 sur le secteur Fougères, 1 à Broons / Vilaine et 1 à Montauban de Bretagne.

PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

Structure autonome et efficace, pas de souhait particulier, à part le maintien du modèle de fonctionnement par la recherche permanente de bénévoles pour maintenir l'activité telle qu'elle est.

CARACTÈRE EXEMPLAIRE ET/OU INNOVANT

Sur le plan social

Nouvelle modalité de gestion des biens communs.

Transformation du circuit économique

Forme originale de financement.

Gestion des externalités négatives de l'activité

Notamment environnementales : logique d'économie circulaire, cercle vertueux d'utilisation des ressources.

ÉCONOMIE CIRCULAIRE

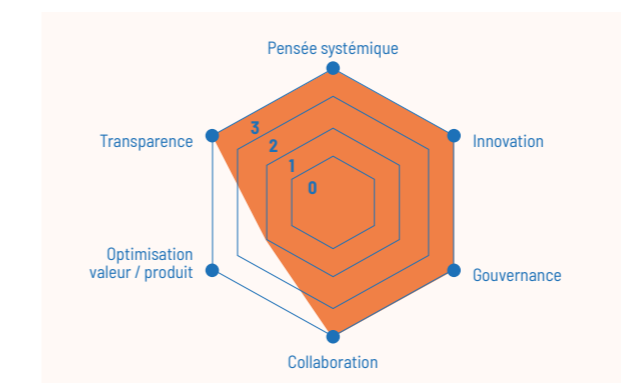
1. Piliers stratégiques

Réemploi : le pain est récolté, transformé en grande partie en chapelure ou bien réutilisé tel quel, pour la consommation animale.

2. Principes organisationnels

Principes	T*	Commentaires
Pensée systémique	3	La solution mise en place optimise le système existant.
Innovation	3	Valorisation : besoins sociaux, humanitaires (lutte contre la faim).
Gouvernance	3	L'acteur gère l'ensemble de la filière : récupération, fabrication, vente.
Collaboration	3	Le pilotage de la solution implique d'autres acteurs : approvisionneurs et clients.
OVP*	1	La valeur du produit est dégradée. Il est à destination de la consommation animale.
Transparence	3	Transparence totale sur la démarche et les chiffres.

T* : transformation en pain
OVP* : optimisation valeur / produit



● : Transformation en pain

CONTACTS

Monsieur Letoupin - intervenant bénévole

PCLF - Plaine de Baud - 35000 Rennes

06 82 13 52 95

paincontrelafaim.e-monsite.com





DATES D'ENTRETIEN : 11/10/18
RÉALISÉE LE : 15/10/18

STRUCTURE PORTEUSE

ESAT Ater Ego - Hennebont

PERSONNE RÉFÉRENTE

Corinne Le Boite, adjointe technique.

DÉFI

Repositionner, adapter le mode économique de l'atelier de transformation pour répondre aux besoins de transformation du territoire et préserver la santé des ouvriers.

SOLUTION

La conserverie "Les Recettes d'Armor" située à l'ESAT Alter Ego à Hennebont, propose des produits bio cuisinés sur place par 9 personnes en situation de handicap du pays de Lorient.

FORME JURIDIQUE

Association ADAPEI 56

TERRITOIRE D'INTERVENTION

Pays de Lorient approvisionnement maximum à 40 km (sauf grossiste) et points de vente grand ouest jusqu'à Paris.

SECTEUR D'ACTIVITÉ

Transformation alimentaire en produits salés et sucrés

DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Crée en 2006, l'atelier de transformation "Les Recettes d'Armor" propose des produits cuisinés sur place avec 9 personnes en situation de handicap. Les recettes sont élaborées à partir de produits locaux. Au commencement, l'atelier transformait essentiellement les excédents de production du maraîchage de l'ESAT voisin, Armor Argoat à Caudan. Mais rapidement, le laboratoire de transformation n'était pas utilisé de façon optimale. De plus, le réseau de vente en place impose des recettes précises, avec des produits qu'il faudrait avoir tout au long de l'année. Ainsi, depuis 2009 les approvisionnements se sont étendus et la programmation de l'achat est devenue essentielle. Les produits des Recettes d'Armor sont certifiés bio par Eco Cert.

ACTIVITÉS ANNEXES LIÉES À L'ACTIVITÉ DE VALORISATION

Auparavant

Activité d'épluchage pour des cantines scolaires mais cela prenait trop de temps et n'était pas rentable.

INFORMATIONS SUR LES GISEMENTS

40 km autour du lieu de transformation

Essentiellement auprès du maraîchage d'Armor Argoat, d'autres producteurs locaux. Au besoin, via le grossiste "Maraîchers Bretons".

LOGISTIQUE DE COLLECTE

Ils se font livrer en fourgonnette 2 fois / semaine. Concernant la vente des plats préparés, ils seront livrés à domicile par vélo-cargo.

DÉBOUCHÉS

Grand ouest / Paris

Réseau Biocoop et épicerie = environ 50 points de vente chiffres clés.

CHIFFRES CLÉS

- 9 salariés en production soit 8 ETP.
- 1 monitrice responsable de la conserverie laboratoire.
- Laboratoire : sur 215 jours de fonctionnement entre 150 et 180 jours sont consacrés.
- Environ 200 kg de légumes transformés par jour.
- Capacité maximum : autour de 220 kg.
- Laboratoire de 120 m². Stockage dans un hangar de 400 m².
- Valorisation en soupes, gaspachos, légumes cuisinés.
- Gamme sucrée : compote, confiture, douceurs.
- Environ une 50^{ème} de points de vente sur le grand ouest jusqu'à Paris.
- Prix de vente entre 2,5 € et 4,5€.

INVESTISSEMENTS

Local aux normes de laboratoire / Autoclave.
Machines pour dosage dans les bocaux et vissage.
R&D auprès d'Idemer pour créer des recettes et déterminer les barèmes de stérilisation.

MATÉRIELS UTILISÉS

- Sautreuse (chauffe directe) / Marmite (bain marie) / Doseuse
- Coupe légume pour le taillage de légumes (cubes, rondelles etc.)
- Tamis automatique (2 types de grille pour la texture)
- Capsuleuse avec jet de vapeur adaptée à 10 types de bocaux
- Autoclave pour la stérilisation

LOCAUX DÉDIÉS

Atelier de transformation / hangar de stockage.

ÉTAPES DU PROJET

1. Étude de marché.
2. Évaluation besoin de transformer les excédents de production du maraîchage d'Argoat.
3. Première mise en conserve en 2005.
4. Aujourd'hui : questionnement sur la viabilité du modèle éco. avec le besoin d'optimiser les investissements. Question autour de la commercialisation qui est en baisse. Accentuer la prestation de façonnage est une piste d'évolution.

LEVIERS / ATOUTS / FREINS / OPPORTUNITÉS

Leviers-atouts

Développement du façonnage au niveau des pommes notamment qui ont une saison longue. Chercher d'autres types de financement en tant que service public car de vrais besoins sur le territoire. Utiliser l'outil de transformation même la nuit. Retravailler le modèle de commercialisation car certains points de vente demandent les mêmes produits toute l'année or l'approvisionnement dépend de la saisonnalité.

Freins

Commercialisation. Travailler sur l'ergonomie pour les ouvriers car des TMS surgissent, peu de mécanisation possible pour y remédier du fait de la taille de l'atelier.

Opportunité

Aller davantage vers le travail à façon.



PARTENAIRES

Financiers

Pour l'ESAT, autofinancement en ce qui concerne l'atelier de t°.

Techniques

Fournisseurs de matériel, Idemer pour les recettes.

Réseaux et fédérations

ADAPEI Morbihan, GESAT.

PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

Développer la partie façonnage plus porteur. Revoir le modèle concernant l'aspect commercial via les différents points de vente qui demande d'avoir un agent commercial.

CARACTÈRE EXEMPLAIRE ET/OU INNOVANT

Les besoins sociaux

Interpellation des normes et changement des représentations ; type de salariés soutien aux personnes en situation de fragilité.

Le modèle économique

Mutualisation de moyens, recherche d'économie d'échelle et optimisation des ressources.

Lien au territoire

Détermination de l'aire d'intervention de l'activité.

ÉCONOMIE CIRCULAIRE

1. Piliers stratégiques

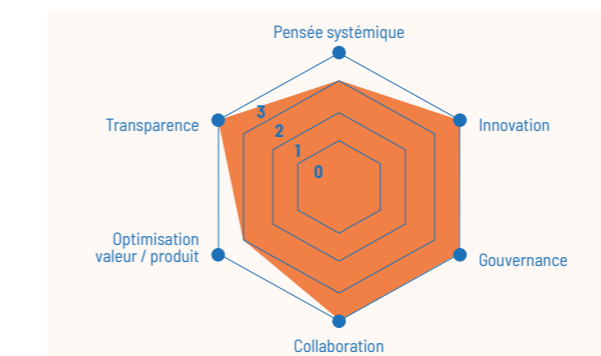
Écologie indus. : échanges de flux mais pas de mutua^o des besoins.

2. Principes organisationnels

Principes	PB*	Commentaires
Pensée systémique	2	La solution mise en place optimise le système existant.
Innovation	3	Valorisation : besoins sociaux, emploi des personnes en situation de handicap.
Gouvernance	3	L'acteur gère l'ensemble de la filière : récupération, fabrication, vente.
Collaboration	3	Le pilotage de la solution implique d'autres acteurs : approvisionneurs et clients.
OVP*	2	La valeur du produit est conservée. Il est à destination de la consommation humaine.
Transparence	3	Transparence totale sur la démarche et les chiffres.

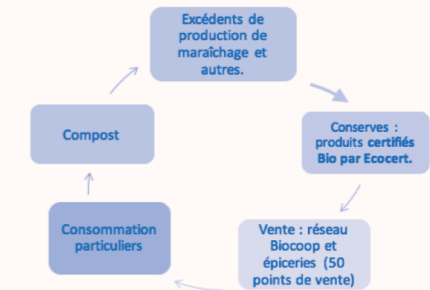
T* : produits bios

OVP* : optimisation valeur / produit



● : Transformation en produits bios cuisinés

CYCLE DE VIE DU PRODUIT



CONTACTS

Corinne Le Boite - Adjointe technique

ESAT Alter Ego

Rue du 19 Mars 1962 - 56700 Hennebont

cleboite@adapei56.net

02 97 36 14 29

esatea-adapei56.com/nos-produits-cuisines-bio/



DATES D'ENTRETIEN : 16/10/18
RÉALISÉE LE : 16/10/18

STRUCTURE PORTEUSE
TRANS FARM EARTH

PERSONNE RÉFÉRENTE

Julien Sauvée, agriculteur paysan au sein du GAEC Pradenn (viande de vache et cidres bio à Melesse), éleveur de cochons et associé gérant de Trans Farm Earth. Vice-président de Agrobio 35, et interlocuteur de la BIOCOOP de Melesse pour les débouchés de gros volumes.

DÉFI

Lutter contre le gaspillage alimentaire en créant une logique de filière entre acteurs complémentaires et en proximité.

SOLUTION

Transformation et valorisation de surplus alimentaires grâce à une création de filière entre plusieurs acteurs en proximité : producteurs maraîchers, éleveur, centrale de distribution Biocoop.

FORME JURIDIQUE

Association gestionnaire Trans Farm Earth qui détient la présidence de la SICA - Société d'Initiatives et de Coopération Agricoles - du même nom, créé en 2018. Les membres du collectif Trans Farm Earth sont :

- Julien Sauvée
- Ronan Le Gall - maraîcher bio
- Mickaël Berthelot - fruits rouges bio
- Hassan Gedlec - restaurant Coucou Rennais
- Nicolas & Fanny - CRUC : légumes conservés par fermentat° lactique
- La centrale de distribution de la BIOCOOP de Melesse

TERRITOIRE D'INTERVENTION

Bassin rennais et département 35 à minima. Actuellement les producteurs du 35 vont jusqu'à Carentoir dans le Morbihan pour transformer.

SECTEUR D'ACTIVITÉ

- Agriculture
- Environnement
- Action sociale
- Alimentation
- Économie circulaire

sur l'aspect de dons à des associations caritatives par la Biocoop

DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

L'activité sera la prestation de mise en conserve (en bio). Il s'agit d'un outil de transformation et de filière pour la Biocoop et les producteurs bio locaux. Plusieurs options seront proposées :

- Prestation "clé en main" pour un fournisseur / producteur qui apporte la matière à transformer.
- Le maraîcher participe à la conception de ce qu'il apporte, avec l'aide du gérant qui maîtrise le processus.
- Mise à disposition de l'outil à des cuisiniers-traiteurs-restaurateurs.
- À voir à moyen terme : stages et mises à disposition auprès du grand public.

ACTIVITÉS ANNEXES LIÉES À L'ACTIVITÉ DE VALORISATION

Trans Farm Earth permettra de mettre en œuvre une ambition sociale pour la Biocoop : par cette activité, la Biocoop souhaite payer 2 prestations : l'une destinée à la vente en Biocoop, l'autre destinée à un don auprès d'une association caritative. Biocoop prévoit toute une campagne de communication autour de cette prestation sociale.

INFORMATIONS SUR LES GISEMENTS

Source du gisement (GMS, producteur, particulier)

Ce sont des partenaires qui ont besoin de transformer la matière : Biocoop (plateforme Melesse), et groupement Fruits et Légumes de Biocoop, groupement de producteurs (via Agrobio 35), Pro Natura, restaurateurs (prestation autoclave), tout autre groupement de producteurs bio.

Via l'achat / via le don (défiscalisé ou pas)

Il s'agit d'une prestation : les adhérents apportent ce qu'ils souhaitent transformer, et repartent avec le bocal de produits transformés.

Quantité

En ce qui concerne la Biocoop : 70 tonnes de surplus céréales et légumes/an, marché en progression constante.

Qualité

La qualité est de la responsabilité des adhérents qui apportent la matière qu'ils souhaitent transformer. Un fléchage (tri) sera fait entre ce qui pourra être destiné aux cochons (alimentation animale) et ce qui sera destiné aux conserves (alimentation humaine).

LOGISTIQUE DE COLLECTE

Une navette sera mise en place par la Biocoop au départ. Un partenariat pourra être créé avec un transporteur ou les livreurs de la Biocoop. L'idée est de créer un circuit intelligent et de proximité entre les opérateurs (producteurs-biocoop-laboratoire-éleveurs).

DÉBOUCHÉS

Les débouchés sont assurés car ils répondent au besoin de la Biocoop de valoriser ses surplus. Pour les producteurs associés dans le projet, chacun a déjà son activité et les risques sont limités. La transformation de leur surplus est une valeur ajoutée qu'ils pourront revendre (par exemple pour compléter des paniers d'hiver). En raison de la proximité de tous ces acteurs, l'économie d'échelle et l'efficacité seront faciles à atteindre.

CHIFFRES CLÉS

Effectif salarié

Le projet prévoit la création d'un ETP de gérant et d'un "commis cuisinier" à temps partiel. Le profil de poste du gérant en cours d'élaboration pour recrutement dans les mois à venir. Il aura en charge l'administration, l'élaboration des recettes de cuisine, la responsabilité et l'organisationnel du laboratoire. Il s'agira d'un poste clé pour la réussite de ce projet..

Adhérents

Chaque utilisateur de la SICA sera adhérent.

INVESTISSEMENTS

Environ 250 000 € d'investissement global

Serviront pour l'aménagement du local et l'achat du matériel (subventionné sur 40 à 60 %).



MATÉRIELS UTILISÉS

Les achats prévus

2 petits autoclaves (plus de souplesse qu'un gros) pour s'adapter à des petits volumes, du matériel de manutention (plateau, etc).

Autres

Le Lycée agricole de Florac aide les porteurs de projet à élaborer le plan d'investissement et à chiffrer (devis en cours).

LOCAUX DÉDIÉS

Au démarrage, les locaux seront situés sur l'exploitation de Ronan Le Gall à la Mézière, sur une surface d'environ 150 m², dont 40 m² de chambre froide.

ÉTAPES DU PROJET

La genèse du projet vient du besoin pour Pradenn de valoriser le lait invendu de ses vaches laitières, un gaspillage pouvant amener à jeter plusieurs tonnes de lait - environ 9 t / an pour 90 vaches laitières. Pour résoudre ce problème de gaspillage, Mr. Sauvée a imaginé élever des cochons bio qu'il pouvait nourrir avec une alimentation à base de lait et de pain. Pour mener à bien ce projet, il a sollicité des étudiants de Agro Campus, et dans ce cadre, un diagnostic du territoire a été fait, et c'est grâce à cette étude que Mr Sauvée s'est aperçu que la plateforme Biocoop de Melesse réfléchissait elle aussi à la gestion de ses invendus : des céréales et légumes sur de très gros volumes (70 t / an, avec une progression de 20 % / an) et avec un coût de plus en plus important. Pour Pradenn, ces surplus de la Biocoop peuvent représenter de la nourriture pour l'alimentation animale dans des grands volumes : sur 70 tonnes, 15 tonnes sont des céréales (matière sèche), et 25 tonnes sont des légumes encore consommables et 25 tonnes sont des légumes transformables en "matière sèche". À cette réflexion se joignent des maraîchers locaux, dont Ronan Le Gall, qui réfléchissent eux aussi à la gestion de leur surplus. C'est dans le prolongement de ces réflexions et opportunités que l'association Trans Farm Earth est née fin 2017. Création en 2018 de la SICA. Dernier COPIL avant démarrage en décembre 2018. Démarrage de l'activité en 2019.

LEVIERS / ATOUS / FREINS / OPPORTUNITÉS

Leviers

Convergence d'opportunités de filière pour les acteurs, proximité et complémentarité.

Freins

Financement de la phase d'émergence insuffisante, or la clé de la réussite est une bonne conception en amont. Besoin de fort investissement humain sur la phase de conception, d'un groupe moteur pour l'animation. Or les financements sont surtout axés sur la partie matérielle.

PARTENAIRES

Financiers

La communauté de commune du Val d'Ille et le département 35 ont financé la phase d'émergence. Biocoop est à la fois membre fondateur et actionnaire.

Techniques

- Lycée Agricole de Florac / Agrobio35 / Agro Campus
- Juriste spécialisé en ESS

Collectivités

Le Conseil régional, le Pays de Rennes et le SPL (Eau du Bassin Rennais) pourraient être sollicités. À ce jour ils sont informés de la démarche.

Autres

L'ensemble des partenaires sera convié à un COPIL en décembre 2018.

PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

D'ici 3 ans de fonctionnement, revoir la montée en charge, être en veille et faire le lien avec le projet EcoPôle du Val d'Ille. L'outil mis en place permettra une souplesse de réajustement.

CARACTÈRE EXEMPLAIRE ET/OU INNOVANT

Gouvernance et management

Élargissement des parties prenantes habituelles d'une SICA par le partenariat avec une Biocoop.

Lien au territoire

Prise en compte des enjeux et spécificités du territoire, création de partenariats avec ses acteurs.

Modèle économique

Création d'économie d'échelle, mutualisation et optimisation de ressources.

ÉCONOMIE CIRCULAIRE

1. Piliers stratégiques

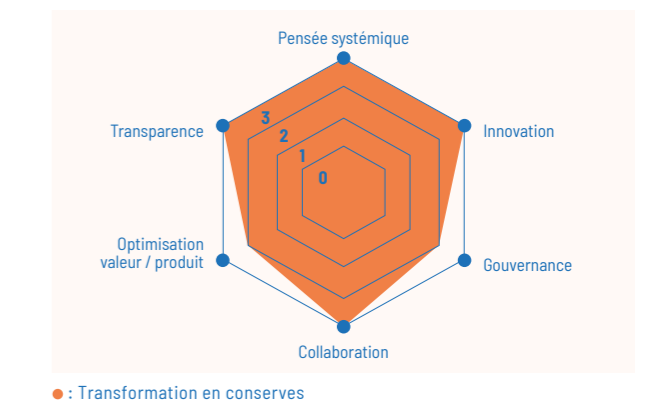
Réemploi : les invendus de nature variée sont mis en conserve pour être consommés par la suite.

2. Principes organisationnels

Principes	PB*	Commentaires
Pensée systémique	3	La solution mise en place optimise le système existant.
Innovation	3	Valorisation : besoin sociaux, emploi des personnes en situation de handicap.
Gouvernance	2	L'acteur gère l'ensemble de la filière : récupération, fabrication, vente.
Collaboration	3	Le pilotage de la solution implique d'autres acteurs : approvisionneurs et clients.
OVP*	2	La valeur du produit est conservée. Il est à destination de la consommation humaine.
Transparence	3	Transparence totale sur la démarche et les chiffres.

T* : produits bios

OVP* : optimisation valeur / produit



CONTACTS

Julien Sauvée
GAEC PRADENN - La Haie, 35 520 Melesse
pradenn@gmail.com - 06 13 99 42 97

DATES D'ENTRETIEN : 11/10/18
RÉALISÉE LE : 12/10/18

STRUCTURE PORTEUSE
Le Panier de la Mer 29

PERSONNE RÉFÉRENTE
 Sébastien Petillon, responsable IAE et coordinateur PLM 29.

DÉFI
 Accompagner un maximum de personnes en insertion en ayant des sorties positives vers des emplois durables.

SOLUTION
 Le Panier de la Mer est une structure d'insertion par l'activité économique qui organise au profit de l'aide alimentaire, une offre de produits de la mer transformés par des salariés en insertion formés aux métiers du mareyage et de l'agroalimentaire.

FORME JURIDIQUE
Association loi 1901

TERRITOIRE D'INTERVENTION
 Ouest-Cornouaille - Atelier à St Guenole-Penmarc'h
 Il existe des paniers de la mer à :
 Boulogne sur mer - Lorient - St-Malo - Fécamp

SECTEUR D'ACTIVITÉ
 Agroalimentaire Métiers de la mer

DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ
 Le Panier de la Mer a pour mission d'organiser et développer au profit de l'aide alimentaire une offre de produits de la mer transformés. Le Panier de la Mer :
 Œuvre en faveur de l'inclusion sociale en formant des personnes éloignées de l'emploi dans le cadre des contrats CDDI.
 Lutte contre le gaspillage en construisant des accords avec les Organisations de producteurs de la pêche pour acheter des produits qui ne trouvent pas preneur.
 Offre un produit de consommation, de qualité, aux bénéficiaires de l'aide alimentaire.
 Le premier Panier de la Mer a été créé en 1997 dans le Pays Bigouden. Les fondateurs, constatant les invendus sur les ports de pêches ont eu la volonté de lutter contre le gaspillage alimentaire en créant une activité de transformation et conditionnement des produits de la mer, contribuant à l'insertion professionnelle des personnes éloignées de l'emploi. Ainsi, les poissons conditionnés en sachets d'1 kg contenant différentes espèces congelées découpées en filet, darnes... sont acheminés vers l'aide alimentaire.

ACTIVITÉS ANNEXES LIÉES À L'ACTIVITÉ DE VALORISATION
 Partenariat avec l'entreprise JF Furic pour transformation soupe de poissons et vente aux particuliers.
 Visites d'entreprises du territoire ou faire connaître l'atelier PLM29 et permettre aux salariés de découvrir des structures sur leur territoire.

INFORMATIONS SUR LES GISEMENTS
 Approvisionnement auprès des ports allant de Concarneau à Douarnenez. Des poissons invendus aux criées. Achats solidaires ou dons : tarifs différents suivant les espèces et le cours du marché.

LOGISTIQUE DE COLLECTE
 Véhicule frigorifique pour aller sur les criées.
 Pour la distribution nationale, partenariat financier avec entreprise STEF pour le frais et pour le congelé transport avec l'entreprise Delanchy avec défiscalisation.

DÉBOUCHÉS
 Au niveau national pour les 3/4 de la production et le reste en local. Vente de soupe de poissons sur 3 lieux de distribution sur le territoire : Haliotika-Cidreie Kerné - conserverie Furic.

CHIFFRES CLÉS
 8 pers. en insertion à l'atelier : 5,9 ETP suivant critères d'éligibilités.
 1 coordinateur, 1 encadrant technique, 1 chargé d'insertion.
 Sur une année : 70 t de produits bruts arrivent à l'atelier de marée, 35 t de produits finis sortent de l'atelier, prêts à la consommation.
 Exemple mois d'août : 3,8 t de produits sortis.
 Les associations d'aide alimentaire s'acquittent d'une contribution solidaire de 2 € le kg, soit environ 960 € la palette (480 kg).
 Sachet de 1 kg de produits congelés poissons entiers ou filets
 Soupe de poissons : prix de vente au grand public autour de 4.5€ selon les distributeurs.

INVESTISSEMENTS
Local
 Atelier de mareyage acheté en 2010 avec bureaux et salle de repos.
Matériel
 Chambre froide négative et positive, tunnel de surgélation, tables couteaux planches.

MATÉRIELS UTILISÉS
 Chambre froide négative et positive
 Tunnel de surgélation / tables / couteaux planches

LOCAUX DÉDIÉS
 Atelier pour transformation et local de stockage près de Lorient.

ÉTAPES DU PROJET
1. Repérage du besoin : perte et besoin en main-d'œuvre d'employés de marées.
2. Animation locale pour l'emploi et partenariat avec lycée pro.
3. Essaimage sur d'autres territoires dans les 5 ans.

LEVIERS / ATOUTS / FREINS / OPPORTUNITÉS
Leviers-atouts
 Réel besoin du territoire, seul sur le territoire à proposer ces offres.
Freins
 Approvisionnement en poissons devient plus difficile.
 Diminution des espèces, saisonnalité, réduction des subventions.
Opportunités
 Lancement d'une campagne de crowdfunding. Besoin de financement notamment pour rénovation de l'atelier de marée.



PARTENAIRES
Financiers
 État
 Département Finistère
 Région Bretagne
 Communauté de communes pays bigouden et haut bigouden
 Commune de Plonéour-Lanvern (mise à disposition de locaux)
 Auparavant mécénat, fondations privées
 Associations d'aide alimentaire
 Points de vente pour soupes de poissons
Techniques
 Delanchy
 Organisme de pêcheurs
 Conserverie JF Furic
 Entreprise de transport Stef
Réseaux et fédérations
 Fédération nationale le panier de la mer

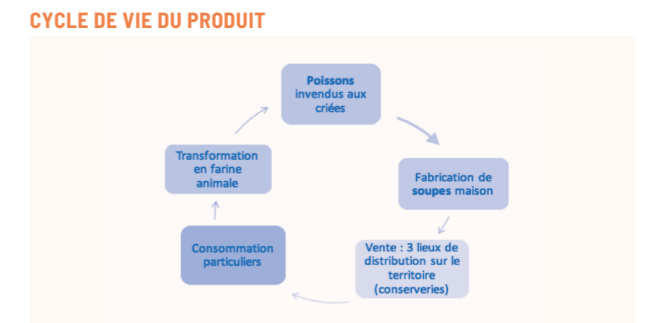
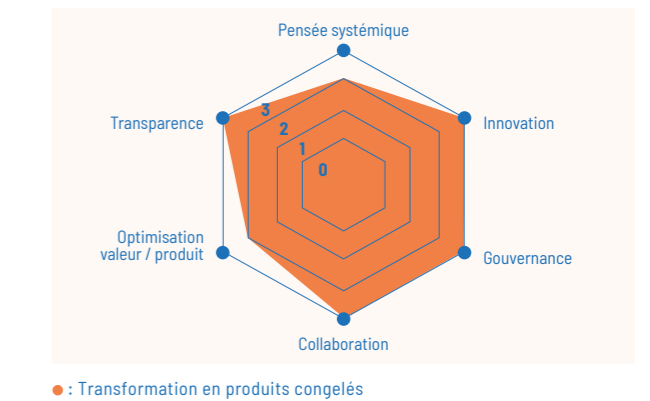
PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION
 Aujourd'hui fonctionnement à 95 % avec des subventions. Travailler sur prestations de service auprès de mareyeurs conditionnement-découpe.

CARACTÈRE EXEMPLAIRE ET/OU INNOVANT
Sur les besoins sociaux
 Type de salariés soutien aux personnes en situation de fragilité.
Impacts
 Économique, sociaux, environnementaux.
Sur le lien au territoire
 Intégration des spécificités du territoire.

ÉCONOMIE CIRCULAIRE
1. Piliers stratégiques
 Réemploi : réemploi des invendus de poissons, qui sont découpés en filets ou darnes pour l'aide alimentaire.
2. Principes organisationnels

Principes	PM*	Commentaires
Pensée systémique	2	La solution mise en place optimise le système existant.
Innovation	3	Valorisation : structure d'insertion, au profit de l'aide alimentaire.
Gouvernance	3	L'acteur gère l'ensemble de la filière : récupération, fabrication, vente.
Collaboration	3	Le pilotage de la solution implique d'autres acteurs : acteurs qui font des "achats solidaires ou dons" et partenaires de distribution.
OVP*	2	La valeur du produit est conservée. Il est à destination de la consommation humaine.
Transparence	3	Transparence totale sur la démarche et les chiffres.

PM* : produits de la mer
 OVP* : optimisation valeur / produit



CONTACTS
Panier de la Mer 29
 L'atelier de mareyage de Saint-Guérolé Penmarc'h (29)
 Sébastien Petillon - sebastien.petillon@panierdelamer.fr
 Fédération nationale le panier de la mer
 4 rue René Daniel - 29720 Ploneour Lanvern
 federation.plm@gmail.com - 09 53 89 04 12
 panierdelamer.fr

DATES D'ENTRETIEN : 29/10/18
RÉALISÉE LE : 24/10/18

STRUCTURE PORTEUSE
Le Panier de la Mer 35

PERSONNE RÉFÉRENTE

Marie-France Ferret, directrice de Panier de la Mer 35 et de l'AREP Saint-Malo (centre de formations continues et professionnelles).
À noter également qu'en tant qu'ex-présidente d'Horizons Solidaires, Mme. Ferret connaît très bien le projet du glanage solidaire.

DÉFI

Répondre au triple enjeu de : lutter contre le gaspillage alimentaire, proposer une offre alimentaire à des personnes démunies, tout en réinsérant durablement des personnes.

SOLUTION

À partir de poissons qui émanent de stocks non vendus, les organisations de producteurs mettent à disposition les invendus de poissons pour les transformer en darnes et en filets qui sont ensuite redistribués à des associations d'aide alimentaire. L'activité de transformation sert de plus de support d'insertion pour des personnes exclues du marché de l'emploi.

FORME JURIDIQUE

L'ACI Panier De la Mer est une association loi 1901 au sein de l'association Pass'Emploi (acteur de l'ESS sur Saint-Malo), qui intervient en tant que structure de l'IAE avec l'ACI Panier de la mer mais aussi d'autres chantiers d'insertion (espaces verts).

TERRITOIRE D'INTERVENTION

Territoire de captage

Dans les côtes d'Armor (Saint-Quai et Erquy).
Pas de captage sur Saint-Malo, car existence d'une pratique de pêche côtière qui écoule et n'a donc pas de surplus.

Transformation

Sur place dans un local équipé à Saint-Malo.

Diffusion

Nationale via une plateforme de la Fédération PLM.

SECTEUR D'ACTIVITÉ

- Alimentation
- Économie circulaire
- Emploi
- Insertion

DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Répondre à une convergence de 2 constats

- Des denrées alim. de poisson détruites sur des volumes importants.
- Des besoins d'aide et d'une offre alimentaire non pourvue (obligation de l'Europe de garantir une alimentation protéinée) pour des personnes démunies qui n'y ont pas accès et notamment des demandeurs d'emploi longue durée.

De ce double constat est née l'idée de créer un ACI, Atelier Chantier d'Insertion, avec, en plus de l'objectif de permettre une offre alimentaire à des populations qui en avaient besoin, celui de leur proposer un travail (en contrat d'insertion) au sein de la structure qui assure la transformation de ces surplus de poissons.

ACTIVITÉS ANNEXES LIÉES À L'ACTIVITÉ DE VALORISATION

Contrairement à d'autres sites de pêche, PDM 35 connaît des périodes de creux saisonnier en janvier et février, et recherche d'autres activités sur des niches en lien avec l'activité de mareyage (coquillages, filetage).

INFORMATIONS SUR LES GISEMENTS

Actuels

Organisations de producteurs, les représentants des pêcheurs qui gèrent les denrées et les stocks, et qui ont une convention de partenariat avec la Fédération des PDM.

Envisagés

Recherche d'activités complémentaires sur les périodes creuses de l'année (janvier et février) où il y a rupture des activités. Les pistes d'activités complémentaires sont par exemple le filetage, les coquillages... il s'agit de trouver des niches d'activités en lien avec l'activité principale.

Dons/achats

Les surplus sont donnés en grande majorité, sinon achetés sur un tarif très bas. La Fédération PDM du 29 négocie avec les organisations ce qui concerne la fiscalité.

Source du gisement (GMS, producteur, particulier)

Les organisations de producteurs, les représentants des pêcheurs qui ont une convention de partenariat avec la Fédération des PDM.

Quantité

Très variable. En 2016, 50 à 60 tonnes de produits bruts à l'année.

Qualité

Haute : E ou A (excellente qualité).

LOGISTIQUE DE COLLECTE

- Fonctionnement en flux tendu dans la négociation quotidienne sur les criées. L'enjeu est de ne pas avoir de stocks le vendredi, mais d'en prévoir pour le lundi, puisque la structure fonctionne sur 5 jours du lundi au vendredi.
- Les poissons sont stockés dans 2 petites chambres froides. Si cela est insuffisant, la structure fait appel ponctuellement au STEF, spécialiste de la logistique de produit frais, avec capacités de stockage.
- Transport quotidien de la criée au local par un camion de la Fédération. Livraison des produits finis par le transporteur Delanchy, en prestation.
- Fonctionnement flexible permis grâce au conventionnement de la Fédération avec les organisations de producteur et représentants des pêcheurs. L'Europe donne comme obligation à des organisations de pêche d'exploiter au mieux les ressources et de ne pas rejeter dans la mer. Elles doivent vendre au mieux sur le marché standard, s'il existe du stock d'invendus, elles doivent les transformer. Sur une petite quantité restante, les PDM 35 négocient des dons ou des achats. Cette négociation se fait au quotidien sur les criées et demande une adaptation extrêmement forte, avec une obligation de traçabilité. Or plus les lots de poissons sont nombreux et diversifiés, plus cela est complexe. L'adaptation du quotidien à cette complexité est possible grâce à l'encadrement actuel du chantier d'insertion, une "perle rare", qui est un professionnel du métier de la poissonnerie (qui a donc une légitimité sur les criées), et qui a également la fibre sociale pour travailler avec une équipe de salariés en insertion.

DÉBOUCHÉS

Banque alimentaire de Saint-Malo et de Rennes.
ANDES de Rungis. Recherche de diversification des activités.



CHIFFRES CLÉS

Effectif salarié au sein de PDM 35

1 ETP encadrant technique.
8 postes en CDDI - Contrats à Durée Déterminée d'Insertion, à temps partiel (26 h / hebdo) sur des postes d'aides-mareyeurs.

Effectif mutualisé avec l'AREP

0,30 ETP d'Accompagnement Socio-Professionnel.

0,15 ETP d'assistante.

0,15 ETP de coordination et direction.

Volonté de mixité avec l'ambition d'une discrimination positive envers le public féminin (objectif de 50% des recrutements des CDDI), cependant compliqué à atteindre en raison des prescriptions.

Pas de bénévoles, pas d'adhérents.

INVESTISSEMENTS

Local équipé de cellules de surgélation, 2 chambres froides (positives et négatives), d'un espace de découpe, de vestiaires (bureaux à l'AREP 35). Véhicule frigorifique pour maintenir la chaîne du froid. Logiciel de traçabilité et d'ensachage (REMORA) mis à disposition par la Fédération PDM. Réflexion en cours pour adapter les investissements et la logistique pour développer d'autres activités de transformation qui ne sont pas forcément en lien avec l'activité de mareyage (exemple des surplus du glanage solidaire).

MATÉRIELS UTILISÉS

- Cf. investissements ci-dessus.

LOCAUX DÉDIÉS

PDM 35 est un petit laboratoire de transformation autonome localisé en proximité de la criée de Saint-Malo. Le local actuel n'est pas suffisamment grand pour permettre de compartimenter 2 activités en même temps. De ce fait, s'il y a deux poissons différents, il faut attendre d'avoir fini avec une espèce avant commencer un autre poisson (exigences des normes HACCP).

ÉTAPES DU PROJET

L'idée a émergé en 1997 sur le premier site dans le Finistère, à Guilvinec, elle a ensuite essaimé dans le 56 à Lorient, puis à La Rochelle, Boulogne, Fécamp et, depuis 2011, à Saint-Malo. Localement, PDM 35 a un partenariat historique avec l'AREP 35, car les publics accompagnés au sein de l'AREP en formation sont aussi majoritairement demandeurs d'emploi. L'idée de créer des parcours d'insertion entre les deux structures - formation ; emploi d'insertion - a vite paru pertinente, et il y a donc eu fusion entre l'AREP et le PDM. Par la suite, l'AREP a souhaité scinder ses deux activités (formation et insertion) et créant l'association Pass'Emploi (acteur de l'ESS sur Saint-Malo), qui intervient en tant que structure de l'IAE avec l'ACI Panier de la mer mais aussi d'autres chantiers d'insertion (espaces verts).

LEVIERS / ATOUTS / FREINS / OPPORTUNITÉS

Freins-besoins

- Réflexion à mener pour sensibiliser les publics cibles sur leur alimentation avec le poisson : mode de cuisson, odeurs, recettes adaptées etc.
- Saisonnalité de la ressource sur la mono-activité de poisson : le site de Saint-Malo n'a pas les mêmes gisements en poissons que les autres sites de production PDM, ce qui implique :
/ Des temps d'inactivité sur la journée.
/ Sur 2 mois de l'année, il faut trouver d'autres sources d'activités.
/ La question se pose plus globalement d'adapter le local et les investissements pour accueillir la transformation d'autres denrées alimentaires - légumes par exemple - un débouché possible pour le glanage ?.
- L'activité est tributaire de la compétence de l'encadrant : selon ses compétences et sa "fibre sociale" (difficile à trouver dans la culture métier du mareyage), c'est toute l'activité économique qui est impactée.
- Pour diversifier l'offre, il faut en amont faire une étude pour créer un projet viable économiquement. Or les subventions portent plus sur l'investissement que sur le financement d'études de faisabilité.
- Difficulté de créer un projet viable économiquement, qui répond à une responsabilité sociétale, et à l'organisation de filière.

Opportunités

Voir perspectives de développement.

PARTENAIRES

Financiers

Activité d'insertion :
DIRECCTE, Conseil Départemental 35, FSE.

Investissement :

La Fédération PDM a financé l'investissement de départ, ainsi que d'autres mécènes (Fondation de France, Fondation Carrefour)

Clients :

Banques alimentaires, ANDES (Epiceries solidaires),
2 organisations de producteurs de pêche, Fédération PDM.

Techniques

- Organisations de pêche
- Delanchy (transport)
- STEF (stockage froid)

Réseau ou fédération d'appartenance

- Fédération Panier de la Mer.
- Pass'emploi Saint-Malo.

Autres

Partenaires de l'activité d'insertion :
Pôle emploi, services sociaux, employeurs ou centres de formations pour les sorties dynamiques des salariés en insertion.
Pôle ESS de St-Malo (Horizons solidaires).

PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

S'intégrer dans un collectif de regroupement

- Trouver un local plus grand, essaimer et mutualiser avec d'autres compétences en transversalité.
- Réunir autour de la table des acteurs qui apporteraient une triple expertise : expertise métier ; expertise de la logistique pour organiser la filière et relier le collectif ; expertise de modèle économique viable dans l'Économie Sociale et Solidaire.

CARACTÈRE EXEMPLAIRE ET/OU INNOVANT

Réponse aux besoins sociaux

Soutien aux personnes en situation de fragilité.

Lien au territoire

Prise en compte des enjeux d'un territoire concerné.

Impacts

Économique, sociaux, environnementaux.

ÉCONOMIE CIRCULAIRE

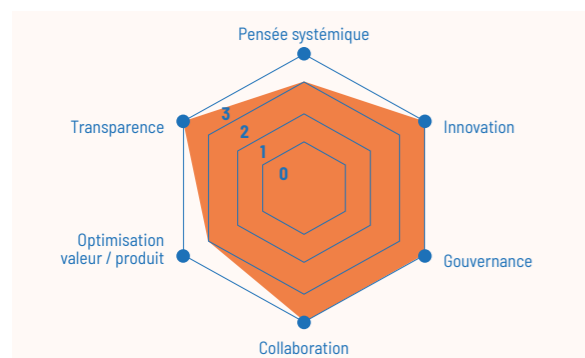
1. Piliers stratégiques

Réemploi : réemploi des invendus de poissons, qui sont découpés en filets ou darnes pour l'aide alimentaire.

2. Principes organisationnels

Principes	PM*	Commentaires
Pensée systémique	2	La solution mise en place optimise le système existant.
Innovation	3	Valorisation : besoin sociaux, emploi des personnes en situation de handicap.
Gouvernance	3	L'acteur gère l'ensemble de la filière : récupération, fabrication, vente.
Collaboration	3	Le pilotage de la solution implique d'autres acteurs : approvisionneurs en partenariats et clients.
OVP*	2	La valeur du produit est conservée. Il est à destination de la consommation humaine.
Transparence	3	Transparence totale sur la démarche et les chiffres.

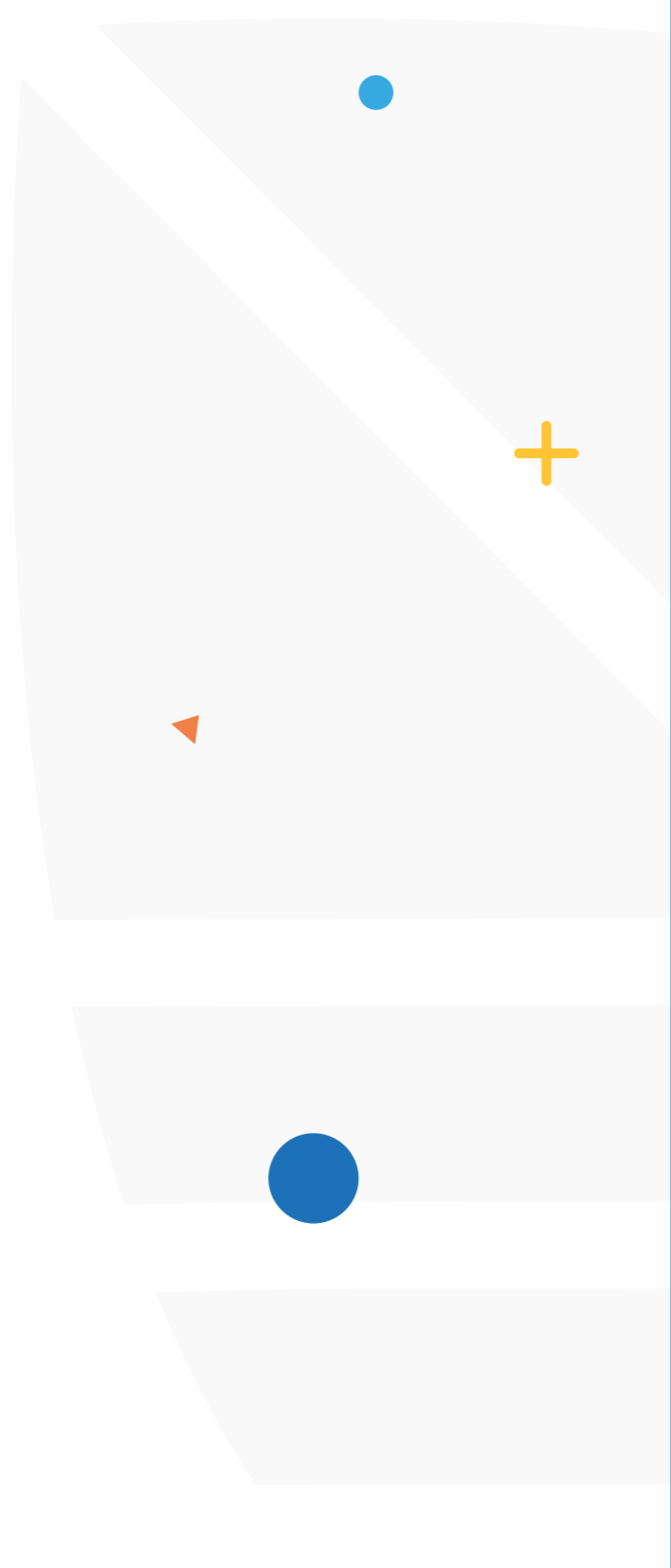
PM* : produits de la mer
OVP* : optimisation valeur / produit



● : Transformation en produits congelés

CONTACTS

Marie-France Ferret - directrice
AREP - 7-9 rue Roger Salengro - 35400 Saint-Malo
marie-france.ferret@reseauarep.fr - 06 88 20 13 33
panierdelamer.fr/linsertion/les-ateliers/





LES ÉCONAUTES

RÉSO solidaire - Maison de l'économie sociale et solidaire
15 rue Martenot - 35 000 Rennes - 02 99 26 34 60
Facebook / econautes - les.econautes@resosolidaire.org
