

Compte-rendu de la Journée technique

« L'aide alimentaire, de l'approvisionnement à l'insertion »

Brive-la-Gaillarde, lundi 26 juin 2017



Avec le soutien logistique de la Fédération Unie des Auberges de Jeunesse
et le soutien technique de Corrèze Environnement



Avec le soutien de



Animation de la journée assurée par l'Équipe du CREPAQ :

- Dorothée DESPAGNE GATTI
- Vincent DUBUC
- Nadège LECOUTURIER
- Céline REYBOUBET
- Caroline BIREAU
- Matthieu FOSSE
- Léa BULON
- Anne Sophie RATEAU
- Julie PINHEIRO
- Cindel DIHARS
- Antoine BEAUR

Objectif de la journée technique :

La journée technique avait pour objectif de valoriser des bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire à travers l'aide alimentaire, et ce de l'approvisionnement à l'insertion professionnelle des personnes éloignées de l'emploi.

Lieu : Auberge de Jeunesse de Brives la Gaillarde

Nombre de participants : 28 (La liste d'émargement est jointe en annexe)

Le déroulé de la journée était structuré en trois temps :

- La présentation de retours d'expérience, le matin
- Un buffet convivial « zéro Gaspi » à midi
- Des ateliers participatifs l'après-midi, mobilisant l'intelligence collective afin de favoriser l'émergence d'idées de projets de coopération entre acteurs.

I - Présentation des retours d'expérience d'acteurs du territoire

1. Opération à but humanitaire et pédagogique : la production, une nouvelle façon de s'approvisionner pour la Banque Alimentaire de la Creuse

Intervenants :

- M. GRAVILLON, Président de la Banque Alimentaire de la Creuse
- M. PARRAIN, Président de l'Association des Membres de l'Ordre du Mérite Agricole (AMOMA)
- M. CAZASSUS, Directeur du Lycée agricole d'Ahun



La Banque alimentaire de la Creuse apporte une aide alimentaire à plus de 3000 creusois quotidiennement par le biais de 23 associations habilitées.

L'AMOMA a pour objectif de distinguer et d'honorer les personnes qui ont servi l'agriculture et qui ont été proposées par différentes instances. En Creuse, l'association s'est constituée en 2014 et compte une centaine d'adhérents.

La Banque alimentaire, l'AMOMA et le lycée agricole d'Ahun ont créé un partenariat à travers une opération à but humanitaire et pédagogique en 2016 autour de la culture de la pomme de terre, qui, devant son succès, a été reconduite cette année. La première récolte a été effectuée en 2016 et concrétise une nouvelle manière de s'approvisionner pour la Banque Alimentaire.

L'aventure a commencé en 2014, lorsque les Présidents de l'AMOMA et de la Banque Alimentaire au niveau national se sont rencontrés au salon de l'agriculture à Paris, ils ont par la suite signé un partenariat en 2015. Au niveau local, M. Gravillon et M. Parrain ont également signé un partenariat avec comme objectif pour l'AMOMA de donner un coup de main à la Banque Alimentaire lors de la collecte nationale. Ensuite, partant du constat qu'il manquait un légume de base – la pomme de terre – et en optimisant les relations privilégiées de l'AMOMA avec le monde agricole et donc le lycée agricole d'Ahun, le partenariat s'est élargi. Les pommes de terre allaient être cultivées au bénéfice de la Banque Alimentaire et donner naissance à une expérience humaine que tous les intervenants ont salué. D'autres acteurs ont également été impliqués dans cette opération qui s'est réalisée grâce à un effort collectif (semence, plantation, entretien, récolte, transport...) qui a été rendu possible par les moyens et les réseaux de chacun.

Ainsi, la moitié des pommes de terre récoltées est revenue à la Banque Alimentaire tandis que l'autre moitié est revenue au Lycée agricole. Le Lycée agricole en tire également de nombreux avantages : rencontres enrichissantes des élèves et des acteurs citoyens sur le terrain comme la Banque Alimentaire, valorisation de leur savoir-faire et transmission de l'idée que si les élèves vont au-delà de leurs missions d'agriculteurs, ils pourraient bénéficier d'une récompense de l'État. La complémentarité de la disponibilité des élèves du Lycée (hors juillet-août, moment de la récolte des pommes de terre) et de celle des adhérents de l'AMOMA permet de réaliser de meilleures récoltes que celles qu'aurait pu faire le Lycée en travaillant tout seul. Cette « opération pomme de terre » a également le mérite de montrer aux élèves du lycée, une manière de diversifier leurs revenus pour plus de sérénité. Elle peut en effet très bien être faite en complément du broutât puisqu'il peut être engraisé avec cette production. Ancienne spécialité du territoire, la pomme de terre peut être cultivée de manière mécanisée et participer à la diversité territoriale.

Le partenariat pourrait prendre une nouvelle dimension cette année avec l'introduction de l'implication des bénéficiaires de l'aide alimentaire dans la culture de la pomme de terre. Une autre piste de développement de ce partenariat qui fonctionne grâce à la compétence de chacun et à l'alchimie qui existe entre les différents acteurs serait la culture des citrouilles. Cette opération à but humanitaire et pédagogique a donc de beaux jours devant elle.

2. Une expérimentation de « transformation sociale et solidaire » : quand la Banque Alimentaire de Haute-Vienne valorise des produits par la transformation

Intervenants :

- M. DELORME, Vice-président de la Banque Alimentaire de Haute-Vienne
- Mme PORTE, chargée de projet



La Banque Alimentaire de la Haute-Vienne apporte une aide alimentaire à 15 000 bénéficiaires sur l'année, soit 1200 tonnes de nourriture distribuées en 2016. Ce chiffre est malheureusement en constante augmentation.

Le projet de transformation du Lycée agricole des Vaseix et de la Banque Alimentaire est né en avril 2016. C'est l'atelier agroalimentaire du lycée, le Centre d'Innovation pour les Biotechnologies et les Industries Agro-alimentaires en Limousin (CIBAL) qui a été initiateur de ce partenariat. En effet, l'atelier n'étant pas utilisé tous les jours, le CIBAL a proposé à la Banque Alimentaire d'en bénéficier afin de leur permettre d'y faire de la transformation de denrées.

Le projet s'est concrétisé puisque la transformation des produits avait un intérêt particulier pour la Banque Alimentaire qui peinait à écouler à temps les grosses quantités de fruits et légumes ramassées grâce à la loi Garot. C'est ainsi que la Banque Alimentaire a organisé des ateliers de transformation pour allonger la durée de vie des aliments (soupe, compote, confiture). Pour la première année de transformation, tous les lundis et mardis, trois à cinq bénévoles se sont rendus à l'atelier pour transformer les produits avec une salariée du lycée, la directrice de l'atelier.

La Banque alimentaire est ensuite passée porteur du projet puisque c'est elle qui encadre la transformation des produits au lycée. Elle cherche actuellement des financements pour louer l'atelier et financer la main d'œuvre salariée afin de rendre pérenne l'activité et éventuellement monter un chantier d'insertion qui pourrait être fait en collaboration avec la mission locale. Ces ateliers de transformation ont un double intérêt.

Du point de vue de la lutte contre le gaspillage alimentaire, les produits sont transformés, pasteurisés, leur durée de vie étant ainsi allongée.

Du point de vue de l'insertion puisque des personnes en difficulté vont être formées à l'industrie agroalimentaire en partenariat avec la mission locale.

L'association Cendrecor récupère des cendres issues de bois du Limousin et les utilise pour amender leurs terrains. Elle travaille aussi sur la diversification de la production afin d'utiliser le moins d'intrants possible et produit des céréales pour alimenter leurs bétails. Dans le cadre d'un partenariat, l'association Cendrecor cultive également des pommes de terre (10 tonnes déjà récoltées deux fois) pour la Banque Alimentaire, en accord avec l'AMOMA et sur un terrain mis à disposition par la commune d'Oradour-sur-Glane.

Un autre terrain mis à disposition a été trouvé et servira cette année à produire de l'avoine et du sarrasin afin de financer l'achat de plans de pomme de terre pour cette production. La mise à disposition de terrain en friche des communes à la Banque Alimentaire ou autres associations qui s'occupent de personnes dans le besoin est à encourager, puisque ce système est peu contraignant d'un côté comme de l'autre, car il n'y a pas de bail et le terrain peut être libéré rapidement après récolte.

La Banque Alimentaire a également une cuisinette mobile qui permet de faire de la sensibilisation sur la valorisation et l'utilisation des aliments afin que les bénéficiaires prennent conscience que l'on peut cuisiner à moindre coût. La Banque Alimentaire travaille avec neuf associations partenaires et elles ont animé plus de 500 ateliers en 2016. Un des axes que souhaite développer la Banque Alimentaire Nationale est celui d'un projet de camion – épicerie ambulante. Ce camion sera bientôt prêt à aller au plus près des bénéficiaires notamment en milieu rural en collaboration avec la Croix Rouge, le Secours Catholique et la CCAS.

Suite à cet exposé, de nombreux échanges ont eu lieu avec la salle sur différents sujets :

- Le rôle de l'État qui intervient via les réductions fiscales applicables en cas de dons aux associations par les agriculteurs ou les distributeurs,
- L'importance de la part de dons de la grande distribution,
- Le rôle important que peuvent jouer les fondations nationales dans le financement de certains projets,
- L'implication que peut avoir l'AMOMA dans les projets de camion cuisine en Creuse,
- Le retour d'expérience de la Confédération syndicale des familles de Limoges qui organise des ateliers de cuisine en complémentarité des produits distribués par la Banque Alimentaire dans les mêmes locaux,
- Les interrogations sur le financement à l'usage et à long terme des camions de cuisine,
- La question du développement de l'implication des entreprises agro-alimentaires dans les possibilités de don aux associations avec l'idée d'une communication à leur endroit au sujet du travail des répartiteurs de la Banque alimentaire qui ventilent les marchandises.

Aux termes de ces échanges, Vincent DUBUC, chef de projet au CREPAQ a cité l'association SOLAAL, qui favorise les dons par les agriculteurs en les informant de toutes les possibilités existantes dans ce domaine et les aide à créer des liens avec les associations d'aide alimentaire. Il a évoqué également un autre exemple d'initiative permettant une meilleure connaissance des aliments et donc une meilleure consommation de ceux-ci.

Il s'agit de la cuisine mobile de la Banque Alimentaire de Gironde sur laquelle le CREPAQ a réalisé un « Focus Sur » explicatif de la démarche, disponible sur le site internet du [RÉGAL Nouvelle-Aquitaine](#).

3. Les Restos du Cœur : du glanage à l'insertion

Intervenant : M. PETITJEAN, Bénévole, Responsable du chantier d'insertion à Malemort



Entre Malemort et Tulle, un hectare et demi sert de base à un chantier d'insertion de maraichage qui existe depuis 1998. Sur ce terrain, parking, espace vert, et potager sont entretenus par les personnes en insertion. Les légumes qui y sont cultivés et nettoyés puis sont transportés par camion en Corrèze aux personnes dans le besoin.

Sur le chantier, entre 30 et 35 personnes sous contrat de 24h par semaine, renouvelé en fonction de leur projet professionnel, travaillent et acquièrent des compétences utiles pour obtenir un emploi. Les salariés sont des personnes en contrat aidé (ex : en situation de handicap, demandeur d'emploi de longue durée, primo-arrivant en Corrèze, fin de peine...). Le chantier permet à travers plusieurs activités de leur faire acquérir des compétences et des savoir-faire.

Les Restos du Cœur récupèrent également beaucoup de légumes dans les grandes surfaces ainsi que du pain dans les boulangeries. Ils s'approvisionnent également chez des transformateurs tels que Blédina et Andros ou encore directement chez des producteurs notamment de salades, de châtaignes et de noix. Après le tri des légumes, ce qui ne peut pas être récupéré est composté et sert d'intrant aux cultures du chantier.

Les Restos du Cœur travaillent aussi avec des élèves d'un lycée agricole qui montent des projets de A à Z dont notamment un projet de dons de graines directement dans les grainèteries afin de pouvoir récolter ces aliments au profit des Restaurants du cœur. L'an dernier, ils ont récupéré 300 paquets de graines. Les graines sont des denrées en devenir qui sont également énormément gaspillées, notamment dans les graineteries.

Suite à cet exposé, de nombreux échanges ont pu se dérouler avec les participants sur :

- Le projet du Secours Populaire de Brive sur la récolte de plants de pomme de terre et de plantes invendus et de troc aux plantes
- Le chantier d'insertion des Amis Trace de Pas sur du maraîchage où ils expérimentent une revalorisation des acquis d'expérience sur les compétences
- Les attestations de niveau de compétence auprès du ministère de l'agriculture que les étudiants des lycées agricoles dirigés par M. CAZASSUS peuvent obtenir
- La question de l'intérêt et des normes liés au compostage

Vincent DUBUC mentionne, en complément, l'association Vasy Jeune en Creuse, qui monte des projets pour les jeunes. Localisée sur un territoire à pommiers et constatant que l'industrie des pommes a disparu et que des propriétaires possèdent de nombreux pommiers dont ils ne ramassent pas les fruits dans leur jardin, l'association a décidé de les exploiter. Elle les ramasse et en fait du jus de fruits dans un pressoir. L'argent récolté est utilisé pour monter des projets pour des jeunes.

4- L'épicerie : vie en réseau et projets solidaires

Intervenants :

- Dominique BRUINEAU, Directrice adjointe de CAP SUD et Responsable de «L'épicerie»;
- Lucie POZZO DI BORGO, Animatrice du réseau des épiceries sociales et solidaires du CAPEE (Comité des Alternatives Poitevines pour l'Emploi et l'Entraide)



Le réseau d'épiceries sociales et solidaires du CAPEE fédère des structures autour de trois pôles : l'emploi, la création d'entreprise et le lien social. Cette coopération de structures est née en 2009 du besoin ressenti par les 14 épiceries du Grand Poitiers (dont 6 sur Poitiers) de se regrouper notamment au niveau de l'approvisionnement pour être plus réactif sur les partenariats notamment sur le campus des métiers, au niveau des frais de transports...

Le CAPEE porte un projet « Comme un jardin » d'autoproduction maraîchère par et pour les clients via des chantiers d'insertion qui sont portés par l'association « Éveil ». Le projet séduit beaucoup de bénévoles et de clients qui deviennent bénévoles ce qui permet de produire plus et de diminuer les coûts de production.

Le réseau regroupait 5 épiceries à ses débuts, il en compte désormais 11 sur les 14 épiceries du Grand Poitiers. La coordination se fait plus seulement sur la mutualisation de l'approvisionnement mais aussi sur les outils, l'accueil clients, les bénévoles, la communication, les animations (ateliers cuisine, nutrition, formations pour les clients et bénévoles de l'épicerie...).

L'« Épicerie » représentée par Mme Bruineau est l'une des épiceries du réseau du CAPEE. Nouvelle recrue depuis 17 mois. Mme Bruineau a été choisie dans le cadre d'un appel à projet pour ses compétences en management. L'« Épicerie » est la dernière épicerie à être entrée dans ce réseau et se trouve donc dans une position où il est facile d'apporter des choses nouvelles notamment sur sa manière de fonctionner très informatisée. L'« Épicerie », qui est la 2^{ème} plus grosse épicerie de Poitiers, sert 164 familles. Les clients sont prescrits par les travailleurs sociaux. Ils achètent les produits entre 5 et 15% de leur valeur marchande.

Le premier travail pour lancer l'épicerie a été la vente et le lissage des conditions d'accès à l'épicerie rendu possible par l'outil informatique. Ensuite, il a fallu recruter les bénévoles et cela a été facilité par la proximité du réseau du centre d'animation. Une fois recrutés, ils ont dû être formés notamment sur l'hygiène et il a fallu créer une cohésion de groupe. Pour cela, des débriefings sont organisés chaque semaine, des formations et des journées conviviales sont également proposées.

L'importance de rencontrer régulièrement les prescripteurs a également été soulignée afin d'avoir une meilleure connaissance du sentiment que les gens ont sur l'épicerie. Il faut être vigilant à faire preuve de bienveillance dans l'accueil des clients. Dans l'épicerie, toutes les familles sont accueillies individuellement pour les rassurer sur les inquiétudes, et ce, de manière neutre puisqu'elle n'a pas d'information sur les revenus n'étant pas prescripteur.

Parfois les clients sont captés par l'épicerie du fait de sa localisation à proximité du centre d'animation qui fournit divers services et loisirs. Sur le lieu d'accueil, 80 % des clients vont aussi au Resto du Cœur qui a un rôle complémentaire.

L'épicerie peut également avoir des dons effectués par de très grandes entreprises (L'Oréal...) pour lesquels l'épicerie ne paye que les frais de port, solution d'autant plus intéressante qu'ils peuvent être mutualisés avec d'autres structures dans le cadre du réseau du CAPEE.

Le réseau est également d'un grand intérêt dans les retours d'expérience et l'échange de compétences que les structures peuvent s'apporter. Des journées sous format de speed-meetings ont été organisées pour les bénévoles et professionnels afin qu'ils puissent échanger sur leurs pratiques. La logique de retour d'expérience pourrait même aller encore plus loin avec l'idée d'un Erasmus des épiceries, pour une mise en réseau des réseaux ainsi qu'un partenariat avec des lycées agricoles qui peuvent être des partenaires particulièrement intéressants.

Depuis quelque temps, avec la délégation à la solidarité de CAPSUD, un chantier de pré-insertion a vu le jour pour des jeunes très déstructurés de 17 à 25 ans qui bénéficient d'un contrat de 7 mois pour leur redonner le goût des règles et des compétences pouvant leur servir à chercher un emploi. Ils sont intégrés à la vie de l'épicerie et bénéficient du contact avec des adultes et du public qui les transforme.

A la suite de cet exposé, les participants ont débattu :

- des différents logiciels utilisables
- des avantages d'une prescription des clients par les travailleurs sociaux
- des systèmes de période de carence

En complément, Vincent DUBUC a mis en exergue le réseau des épiceries sociales et solidaire ANDES et un autre réseau porté par la Banque Alimentaire : le Centre National de l'Économie Sociale (CNES).

II – Le Buffet « Zéro Gaspi »

La pause déjeuner a permis de réunir tous les participants et de poursuivre les discussions autour d'un buffet « Zéro Gaspi » et convivial. Tous les convives ont apprécié la qualité des produits et des plats préparés.



III - Les ateliers participatifs

Les thématiques des trois ateliers ont émané d'une série de propositions faites à partir de propositions de sujets récoltées lors de l'inscription des participants ainsi que des problématiques ayant émergées lors de précédentes journées techniques.

Les participants étaient également libres de rajouter des propositions de sujets. Ils étaient ensuite invités à voter pour les sujets sur lesquels ils aimeraient le plus travailler.

Basés sur les principes de l'intelligence collective, ces ateliers ont été l'occasion d'échanger et de faire émerger des idées et des projets de coopération entre acteurs

Atelier n° 1 : Comment pallier aux problèmes de mobilisation des bénéficiaires ?



Lors de cet atelier, de nombreux éléments de réponses ont été proposés et un projet concret a été mis en avant. Tout d'abord les participants ont souhaité redéfinir les termes afin de bien cerner le sujet et répondre au mieux à cette question.

Durant ces échanges, ce qui revenait le plus souvent comme étant un frein à la mobilisation des potentiels bénéficiaires de l'aide alimentaire était le caractère stigmatisant. Pour casser ces stéréotypes et redonner une certaine dignité à ces personnes, plusieurs solutions ont été évoquées. Par exemple, rendre le don alimentaire festif en alliant don et activité culturelle, le tout dans un même lieu. Pour autonomiser les bénéficiaires, - autre problème soulevé durant l'atelier, - a aussi été évoquée l'importance de montrer aux bénéficiaires qu'ils peuvent aussi devenir acteurs. Développer l'idée du bénéficiaire-bénévole nous semblait intéressant. Aussi, ôter la gratuité pourrait être un point à creuser. Faire payer des prix dérisoires ou symboliques (l'euro symbolique) peut être une solution pour que les bénéficiaires se sentent plus légitimes à venir chercher leurs paniers de denrées.

D'autres points ont été abordés comme la question de la formation des bénévoles, la communication des structures, le fait de toucher les bénéficiaires indirectement par le biais des enfants ou des animaux domestiques ou encore de faire appel à des personnes de confiance (« des ambassadeurs »), bien implantées et connues de tous sur le territoire pouvant être de véritables relais (facteurs, médecins...). Un projet porté par la Chambre de Métier et de l'Artisanat en partenariat avec La Poste est à l'étude en Poitou-Charentes. Celui-ci consiste à livrer des paniers de biens directement chez le bénéficiaire. Avec ce type de projet, le problème de la fierté lié au regard des autres est réglé. Mais qu'en est-il de l'intégration sociale ? Inciter les gens à rester chez eux pour recevoir l'aide n'est-il pas un moyen de renforcer de sentiment « d'assistanat » ?

L'idée de projet la plus aboutie développée durant cet après-midi est un concept de ressourcerie avec une plage horaire élargie où les bénéficiaires pourraient venir chercher un panier de biens, qu'ils choisiraient eux-mêmes.

Une deuxième idée de projet a été au centre des discussions, à savoir dupliqué l'action portée par la Chambre de Métier et de l'Artisanat de Poitou-Charentes en partenariat avec le groupe La Poste qui consiste à livrer directement chez les particuliers le panier de denrées alimentaires. Il a soulevé néanmoins quelques remarques quant à l'insertion sociale.

Atelier n°2 : Comment monter des ateliers collectifs de transformation agricoles et des partenariats avec des associations ?



Le sujet de cet atelier s'est avéré complexe. Il a été difficile pour les participants de trouver des solutions concrètes pour élaborer un atelier collectif de transformation agricole. Le sujet a soulevé beaucoup de réflexions et de questionnements. Des débuts de réponses ont finalement émergés sous forme d'une ébauche de méthodologie qui permet de mettre en lumière les questions qu'il faut se poser pour mettre en œuvre un projet comme celui-ci.

Qui porte le projet ?

Tout d'abord, il semble qu'il y ait deux types de gouvernance possible pour porter un atelier de transformation agricole. Chacun de ces deux types ayant ses avantages et ses inconvénients.

Le premier type de gouvernance serait l'identification d'une entité spécifique coordinatrice du projet. Ce serait une structure en particulier, comme une collectivité ou une association qui prendrait entièrement en charge la direction du projet. Le deuxième type de gouvernance envisagé, passe par la coopération d'acteurs et la mise en place d'un maillage associatif. Cela permettrait la mise en commun des moyens techniques (logistique, transport...), et des compétences nécessaires (exemple : connaissance particulières en ce qui concerne la réglementation sur l'hygiène, ...).

Afin que ce système inter associatif fonctionne, il devra être établi au préalable, par conventions par exemple, la répartition du rôle de chacun, des denrées produites entre les associations et des revenus qui en découlent. Les spécificités de chacun des membres de ce maillage associatif devront également être prises en compte au préalable (exemple : les différents types d'approvisionnement et les calendriers qui y sont associés)

Quel fonctionnement logistique ?

Dans un deuxième temps, il est nécessaire de se poser certaines questions relatives au fonctionnement de l'atelier de transformation :

- L'approvisionnement : Il paraît important d'identifier en amont, les différentes ressources de denrées disponibles sur le territoire à proximité de l'atelier aussi bien agricoles (glanage) que les potentiels invendus et surplus.

- La gestion du temps d'utilisation de l'atelier : L'établissement d'un pré-planning pour l'utilisation de l'atelier paraît inévitable. En effet, il est préférable d'identifier des recettes qui pourront être utilisées en anticipant la saisonnalité des produits. De plus, des dates particulières, comme Pâques, Noël, ..., sont également à anticiper car elles entraînent des flux massifs de denrées spécifiques. Des fiches techniques peuvent être créées pour gagner en efficacité. Un tel planning permettrait également de mettre en place une organisation malgré la difficulté d'anticipation des flux de denrées provenant des surplus et invendus (pouvant être utilisés pour compléter les recettes imaginées). En effet le fonctionnement de l'atelier devra faire preuve d'anticipation et d'une grande capacité d'adaptation pour gérer la transformation de tous les aliments.

- Les moyens matériels : Le problème de stockage des produits et dimensionnement des outils de transformation à disposition peut être un frein important (transformation aussi bien de grandes que de petites quantités, chaîne du froid à respecter...). Il faut également envisager la possibilité de mettre à contribution toutes les structures avec lesquelles un partenariat gagnant/gagnant peut être mis en place pour palier à tous les problèmes de logistique qui pourraient être rencontrés, par exemple les lycées hôteliers, des structures de transports frigorifiques...

Quel financement ?

Enfin il a été souligné l'importance de définir un modèle économique pour le fonctionnement de l'atelier afin que celui-ci puisse avoir une activité pérenne dans le temps. En effet, s'il est possible d'obtenir des financements pour lancer un projet comme celui-ci, ceux-ci ne dureront pas dans le temps. Il faut donc penser l'atelier de transformation autonome dans le temps à l'instar d'une entreprise.

Exemple :

Tulle'agglo participe à la mise en place d'un atelier de transformation pour les agriculteurs de la région. Cet atelier aura pour but premier la transformation de viande, mais sera également doté d'une légumerie qui aura vocation à s'agrandir (fournis par les circuits classiques de la collecte mais aussi par des invendus de coopératives). Lorsque l'atelier présentera des moments de répit dans son activité, il pourra être mis à disposition d'associations qui voudraient transformer les invendus qu'elles reçoivent. Le modèle économique de l'atelier sera basé sur l'activité des producteurs partenaires. Tulle'agglo va accompagner le financement du projet pour faciliter son lancement. Il fonctionnera comme une plateforme pour la gestion des flux des denrées.

Atelier n°3 : Comment sensibiliser les bénéficiaires aux bonnes méthodes de conservation, à la cuisine de certains aliments ?



De cette question plusieurs pistes de réflexions ont émergé.

La première, cerner les freins que les bénéficiaires rencontrent à la conservation de certains aliments. La problématique peut s'expliquer par un manque de connaissance des produits proposés (fruits et légumes inconnus). La communication est importante pour expliquer et aider à définir ce que sont les denrées mises à disposition. Il s'agit donc d'expliquer les cuissons, les préparations crues ou cuites, leurs durées de conservation.

Les personnes en contact direct avec les bénéficiaires sont souvent confrontées à la barrière de la langue, elles parviennent cependant à nouer un dialogue et des échanges durables.

Il en découle d'une part à des échanges d'idées et d'astuces sur les produits, à un partage sur les façons de cuisiner. D'autre part à une valorisation de la cuisine en elle-même. On peut citer le modèle des Système d'Échange Local (SEL). Dans ces freins, il est important de redéfinir ce qu'est la cuisine et de démystifier la tâche. Présenter des exemples concrets et enseigner des lignes d'actions est possible.

La seconde, connaître la conservation dont il s'agit. Les bénéficiaires n'ayant pas forcément connaissance de la nature des denrées, ils doivent apprendre leur conservation. Enseigner les mesures d'hygiène est important, et savoir lire les dates de péremption DLC / DDM, ce qu'est la chaîne du froid est primordial. Une communication intense est nécessaire sur ce sujet, en se focalisant sur ce qui est dangereux en premier.

Savoir expliquer la démarche citoyenne qu'induit cette question : Manger en plus d'être une nécessité, doit être un plaisir. Il faut sensibiliser les bénéficiaires à une nutrition saine. Le partage de la nourriture et les échanges doivent se faire simplement, en évitant les informations écrites. Former des animateurs à la question sur la présentation des denrées et les bénéficiaires sur les différentes méthodes de conservation peut être intéressant. Faire découvrir les denrées en leur montrant comment elles sont cultivées peut également être une démarche pédagogique efficace.

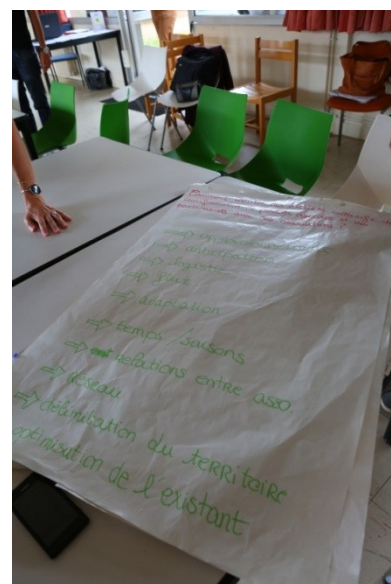
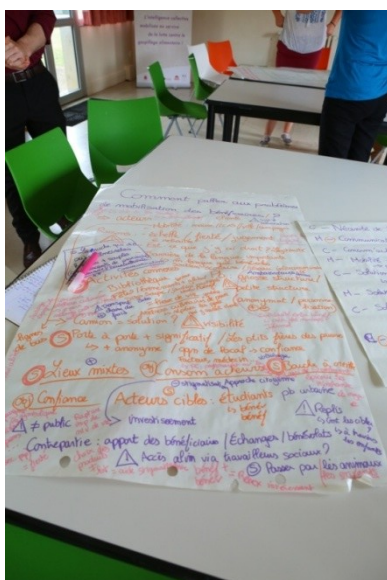
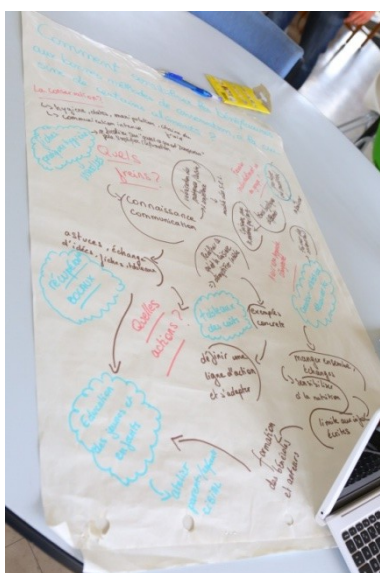
Enfin une question est apparue : faut-il favoriser une sensibilisation individuelle ou en groupe sur ce sujet ? La plupart des bénéficiaires cuisinent avec les matériaux qu'ils ont à disposition. (ex : comment cuisiner lorsque l'on a seulement une bouilloire à disposition ?). Le traitement des aliments s'en trouvent donc changé. Les personnes ont donc des besoins logistiques différents et il faut une réflexion d'ensemble pour répondre à cette problématique. Connaître les bénéficiaires est donc important, créer un lien entre eux l'est également.

En synthèse : les idées d'actions concrètes ayant émergé de cet atelier :

- Mise en place de bocalx gérés par le SYDED : l'intérêt est de donner de quoi conserver directement les aliments qui leur sont distribués,
- Création de tableaux des coûts pour améliorer la gestion des denrées des bénéficiaires : il est important de voir l'économie réalisée avec la conservation sur le long terme,
- Création de fiches visuelles sur les pratiques d'hygiène alimentaire et leur durée de conservation.
- Mise en place d'ateliers « découverte » pour améliorer la communication et l'échange de connaissance,
- Partage de matériel entre les bénéficiaires : il faut permettre à chacun de se familiariser aux différents ustensiles culinaires,
- Réaliser une éducation des jeunes et des enfants : Le CIBIAL met en place des ateliers parents/enfants. Bénévole : Joelle Azard

Restitution des ateliers

A l'issue des 3 ateliers, les animateurs de chaque atelier ont procédé à la restitution devant l'ensemble des participants.



La journée technique a été clôturée à 17h par l'équipe du CREPAQ.

IV ANNEXES

1-Programme de la journée

2-Liste des participants

1-Programme de la Journée



Centre Ressources d'Ecologie Pédagogique d'Aquitaine
association d'éducateurs paysans pour la transition écologique

LES JOURNÉES TECHNIQUES
DU RÉGAL
NOUVELLE-AQUITAINE

**AIDE ALIMENTAIRE,
DE L'APPROVISIONNEMENT À L'INSERTION**
LE 26 JUIN 2017 À BRIVE-LA-GAILLARDE



Nouvelle - Aquitaine

09h00	Accueil des participants	
09h30	Présentation du CREPAQ et du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine, un outil pour réduire le gaspillage alimentaire	M. DUBUC, Chef de projet, CREPAQ
10h00	Opération à but humanitaire et pédagogique : la production, une nouvelle façon de s'approvisionner pour la Banque Alimentaire 23	M. GRAVILLON, Président de la Banque Alimentaire 23; M. PARRAIN, Président de l'AMOMA; M. CAZASSUS, Directeur du Lycée agricole d'Ahun
10h30	Une expérimentation de « transformation sociale et solidaire » : quand la Banque Alimentaire 87 valorise des produits par la transformation	Mme BRECHET, Présidente de la Banque Alimentaire 87, le Lycée agricole des Vaseix, Cibial
11h00	Les Restos du Cœur : du glanage à l'insertion	M. PETITJEAN, Bénévole, Responsable du chantier d'insertion à Malemort
11h30	L'épicerie : vie en réseau et projets solidaires	Dominique BRUINEAU, Directrice adjointe de CAPSUDet Responsable de «L'épicerie»; Lucie POZZO DI BORGIO, Animatrice du réseau des épiceries sociales et solidaires CAPEE
12h00	Introduction aux ateliers participatifs de l'après-midi	
12h30	Pause déjeuner : Buffet «Zéro Gaspil» offert	L'équipe du CREPAQ
13h30	Début des ateliers participatifs : Partageons nos pratiques et construisons ensemble des projets de territoire pour l'aide alimentaire	
16h00	Restitution des réflexions des ateliers	



Avec le soutien de :






CONTACT ASSOCIATION CREPAQ

6 RUE DES DOUVES
33800 BORDEAUX

05.35.54.40.67
VINCENTDUBUC.CREPAQ@GMAIL.COM

SUIVEZ LA JOURNÉE
SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX
#REGAL_JT





Feuille d'émargement
 Journée technique :
 Aide alimentaire, de l'approvisionnement à l'insertion -
 Brive-la-Gaillarde, le 26/06/2017



Nom	Prénom	Fonction	Organisme	Précisez
BERTHOLY	Didier	Chef de Projet Agriculture	Organisme public	Tulle agglo
BERTON	Jody	Educateur à L'Environnement	Association	Association Escuro, CPIE des Pays Creusois
BOUX	Karine	Directrice	Association	Les Amis de Traces de Pas
BRECHET		Présidente	Association	Banque Alimentaire 87
BROUQUE	David	Chargé de Mission Politique de L'Alimentation	Organisme public	DRAAF Nouvelle-Aquitaine
BRUINEAU	Dominique	Directrice adjointe	Association	CAP SUD

Caceres	Evelyne	Co-Présidente	Association	Confédération syndicale des familles
CAZASSUS	Eric	Directeur	Organisme public	Lycée agricole d'Ahun
CESBRON	Elodie	Chargée De Développement Economique Environnement	Organisme public	CRMA Nouvelle-Aquitaine, Site de Limoges
CHARVILLAT	Emilie	Etudiante	Organisme public	Tulle aggro
DELORME	Guy	Vice Président	Association	Banque Alimentaire
DEVLEN	Madeleine	Administratrice	Association	Les Amis de Traces de Pas
DUCAMIN	Ariane	Chargée de Projet	Organisme privé	Phenix
DUMOND	François	Responsable Pauvreté Précarité	Association	Secours Populaire Corrèze

EMIDOF	Witney	Stagiaire	Association	Secours Populaire
FAURE	Laurine	Technicien	Syndicat	SIRTOM de la Région de Brive-la-Gaillarde
GEOFFROY	Catherine	Animatrice Prévention Santé	Association	IREPS Nouvelle-Aquitaine Antenne Haute Vienne
GRAVILLON		Président	Association	Banque Alimentaire
Laplagne	M.Claude			Confédération syndicale des familles
MAZERM	Cathy	Permanente Associative	Association	CORREZE Environnement
MIGLIERINA	Martine	Bénévole	Association	Secours Populaire
NOUHAUD	Pascal	Assistant Prévention	Organisme public	SYDED 87

PARRAIN		Président	Association	AMOMA
PETITJEAN		Bénévole / Responsable	Association	Chantier d'insertion à Malemort
PORTE	Julie	Chargée de Mission BA87	Association	Banque Alimentaire
POZZO DI BORGO	Lucie	Animatrice	Association	Réseau des épiceries sociales et solidaires CAPEE
Thiriet	Nicole	Présidente	Association	Banque Alimentaire 19
THOUMIEUX	Marlène	Animatrice - Coordinatrice	Association	ARIA Nouvelle Aquitaine