



**LES ÉPICERIES
SOCIALES
& SOLIDAIRES
AU CŒUR
DE LA TRANSITION
SOCIO-ÉCOLOGIQUE
DES TERRITOIRES**

RETOUR
D'EXPÉRIENCES
EN BOURGOGNE-
FRANCHE-COMTÉ
SEPTEMBRE 2022

SOMMAIRE

Liste des abréviations utilisées dans le livret _____	3
Repères et définitions _____	4
Introduction _____	7
Les partenaires de l'expérimentation _____	8
Les épiceries sociales et solidaires : un système innovant d'aide alimentaire _____	10
Deux épiceries sociales et solidaires engagées dans une démarche de transition socio-écologique _____	11
• Epi'Cerise _____	12
• Au Caddy Fleury _____	13
Vers un tiers-lieu alimentaire _____	14
Une méthode collaborative pour expérimenter de nouvelles actions _____	16
Fiche méthode A Diagnostic de la structure _____	20
Fiche méthode B Diagnostic auprès des bénéficiaires _____	22
Fiche méthode C Des groupes de travail thématiques _____	24
Fiche méthode D Rencontre avec d'autres modèles inspirants _____	25
Fiche action 1 Un jardin maraîcher biologique et d'insertion _____	28
Fiche action 2 Un marché de produits locaux et biologiques _____	31
Fiche action 3 La création d'un réseau de producteurs partenaires _____	33
Fiche action 4 Le glanage de fruits et légumes _____	36
Fiche action 5 Une offre de produits en vrac _____	38
Fiche action 6 Des paniers solidaires et anti-gaspillage _____	40
Fiche action 7 Des produits abîmés valorisés _____	42
Fiche action 8 Des bio-déchets compostés _____	44
Fiche action 9 Des ateliers collectifs _____	46
Fiche action 10 Un bénéficiaire au cœur de son parcours d'accompagnement _____	48
Fiche action 11 Participation à la réflexion sur la démocratie alimentaire d'un territoire _____	51
Fiche action 12 Un pôle animation ouvert sur le territoire _____	54
Conclusion : et après ? _____	57



Liste des abréviations utilisées dans le livret

- ACI** _____ Atelier chantier d'insertion
- AMAP** _____ Association pour le maintien d'une agriculture paysanne
- BFC** _____ Bourgogne-Franche-Comté
- CAF** _____ Caisse d'allocations familiales
- CGDD** _____ Commissariat général au développement durable,
direction du ministère de la Transition écologique
- CIVAM** _____ Centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural
- DRAAF** _____ Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt
- DREAL** _____ Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement
- DREETS** _____ Direction régionale de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités
- ESP** _____ Économie-Solidarité-Partage
- IRTESS** _____ Institut régional supérieur du travail éducatif et social de Bourgogne
- ODD** _____ Objectif de développement durable
- ONU** _____ Organisation des nations unies
- PAT** _____ Projet alimentaire territorial
- SIAE** _____ Structure de l'insertion par l'activité économique

Repères & définitions

PAUVRETÉ ET PRÉCARITÉ

L'Observatoire des inégalités, même s'il relève qu'aucune définition de ces deux notions ne s'impose, tente de résumer le fond du débat.

« La pauvreté a des dimensions relativement absolues (le dénuement total dans les pays pauvres, comme dans les pays riches). Elle est, dans une large mesure, absolument relative car elle dépend des gens, du moment et de l'environnement. Sur le plan des définitions la pauvreté s'entend principalement comme absence ou insuffisance de ressources (monétaires notamment).

La précarité ne se comprend pas seulement ainsi. La notion désigne plutôt une fragilité des revenus et des positions sociales. Si elles peuvent être distinguées, les deux notions entretiennent tout de même de nombreuses correspondances ».

Pour en savoir plus : www.inegalites.fr/pauvrete-et-precarite-en-chiffres

AIDE ALIMENTAIRE

L'aide alimentaire intervient lorsqu'une personne n'a plus un accès régulier, permanent et libre, soit directement, soit au moyen d'achats monétaires, à une nourriture quantitativement et qualitativement adéquate et suffisante, correspondant aux traditions culturelles du peuple dont est issu le consommateur, et qui assure une vie psychique et physique, individuelle et collective, libre d'anxiété, satisfaisante et digne.

Face à la pauvreté ou la précarité, le budget alimentation devient la variable d'ajustement : le loyer et les charges sont payés en premier et l'argent restant finance l'alimentation. En France, les acteurs de l'aide alimentaire sont nombreux, relevant principalement du secteur associatif et du secteur public.

Deux systèmes fonctionnent de manière complémentaire :

- **l'aide alimentaire gratuite** pour les bénéficiaires, sous forme de don, nécessaire pour les personnes sans ressources (rôle des Restos du cœur, Secours populaire, Croix Rouge...)
- **l'aide alimentaire avec participation financière** des bénéficiaires **et choix des produits** (cas des épiceries sociales et solidaires)

BÉNÉFICIAIRES

Dans ce livret, les bénéficiaires désignent des personnes à faible revenu qui sont accueillies dans les épiceries sociales et solidaires pour avoir accès ponctuellement à des produits à faible coût par rapport aux prix du marché. Les prix peuvent être adaptés en fonction de leur situation économique et sociale.

Le public accueilli reflète une diversité de situations : bénéficiaires du Revenu de solidarité active (RSA), familles monoparentales, travailleurs pauvres, retraités, étudiants, migrants...

Les bénéficiaires sont dirigés vers les épiceries sociales et solidaires par des prescripteurs sociaux comme le Conseil départemental, les Caisses d'allocations familiales (CAF), les Centres Communaux d'action sociale (CCAS), les Maisons des solidarités...

L'épicerie sociale et solidaire Epi'Cerise a choisi d'utiliser dans ses activités la terminologie « client » pour mettre en avant le statut consommateur de ses bénéficiaires. Néanmoins, par souci d'harmonisation, ce livret utilise uniquement le terme de bénéficiaire.

TRANSITION SOCIO-ÉCOLOGIQUE

La transition socio-écologique est une notion polysémique qui renvoie à plusieurs interprétations possibles des relations entre les sociétés et leur environnement.

Évoquer la possibilité d'une transition socio-écologique conduit à s'interroger sur nos manières de produire, de consommer et d'urbaniser, à l'aune des relations développées par les individus et les sociétés aux milieux naturels et construits.

Dans un monde qui connaît d'importantes mutations écologiques (changement climatique, perte de biodiversité...), la transition implique une conscience des responsabilités et un pouvoir d'agir des sociétés vis-à-vis de ces mutations.

C'est pourquoi nombreux sont ceux qui caractérisent la transition par un engagement des acteurs citoyens, associatifs et économiques dans des initiatives locales proposant de nouvelles façons de reconnecter les pratiques de vie aux milieux écologiques et plus largement aux cycles des matières, de l'énergie et du climat [...]

Insister sur le lien entre le social et l'écologie consiste à reconnaître que ces initiateurs de transition s'appuient sur le lien social et une économique plus coopérative pour poursuivre des visées écologiques. Cela consiste aussi à veiller à ce que la transition ne soit pas inégalitaire, c'est-à-dire qu'elle n'évince pas les plus pauvres et les plus précaires, ni ne mette pas à l'écart de la transition certains territoires. (définition du CGDD, juin 2017)

AGENDA 2030 ET OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE (ODD)

L'Agenda 2030 est le programme de développement durable à l'horizon 2030 adopté par les 193 États membres de l'ONU en septembre 2015. Il est au service de la planète, des populations, de la prospérité, de la paix et des partenariats.

L'Agenda 2030 est décliné en 17 objectifs de développement durable, décomposés en 169 cibles plus précises, qui décrivent l'horizon idéal pour 2030 d'un développement durable supposant autant la justice sociale que la croissance économique, la paix et la solidarité que la préservation des écosystèmes.

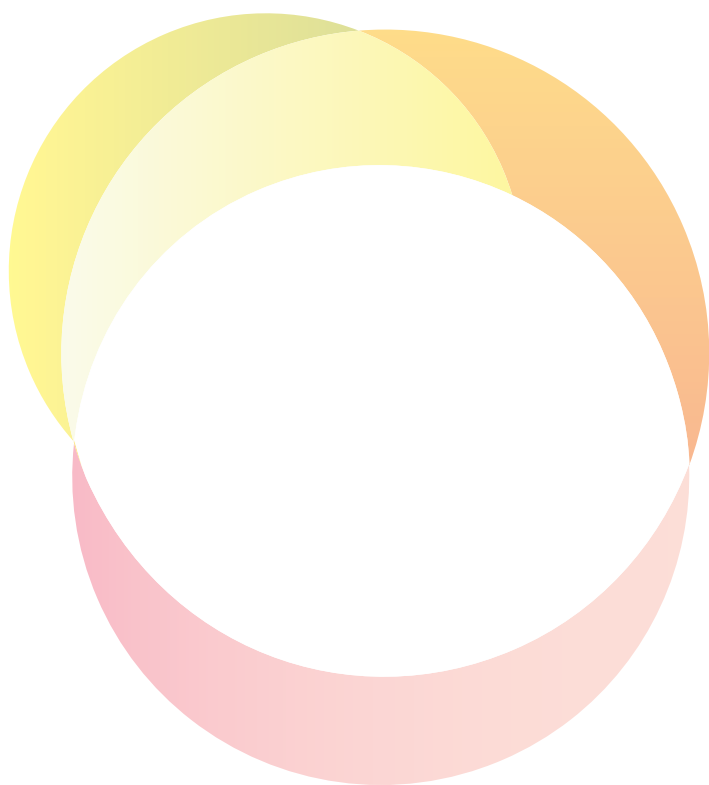
L'Agenda 2030 repose sur deux principes :

- Universalité : les 193 États membres de l'ONU se sont engagés à tout mettre en œuvre pour atteindre les objectifs de l'Agenda 2030. Aucun pays n'atteint l'ensemble des cibles, tous les pays sont donc en voie de développement durable, même si les chemins à parcourir diffèrent selon les uns les autres.
- Transversalité : il existe des liens entre les différentes dimensions du développement. Chaque ODD fait référence aux autres objectifs.

La mise en œuvre de l'Agenda 2030 doit prendre en compte ces connexions entre les ODD, qu'elles soient positives ou négatives.

Pour en savoir plus : www.agenda-2030.fr







© Velouté d'image

Introduction

**L'ALIMENTATION
EST UN ENJEU MAJEUR
DE NOTRE SOCIÉTÉ,
DE LA PRODUCTION
À LA CONSOMMATION.**

Deuxième thématique identifiée par les objectifs de développement durable de l'ONU, l'une des priorités pour l'ensemble des pays est que tout le monde, y compris les personnes en situation de précarité, ait accès à une alimentation saine, nutritive et suffisante.

Cet enjeu s'inscrit dans le même temps dans un contexte de changement climatique, d'érosion de la biodiversité et d'épuisement des ressources naturelles.

En 2020, l'association Active Pôle de l'économie solidaire, dit Active, et la DREAL Bourgogne-Franche-Comté se sont associées pour réfléchir à la conciliation entre alimentation et écologie auprès d'un public en situation de précarité alimentaire, dans le cadre d'un appel à projet du Commissariat général au développement durable du Ministère de l'Écologie.

L'expérimentation menée entre 2020 et 2021 s'est appuyée sur deux épiceries sociales et solidaires, des acteurs de l'aide alimentaire s'inscrivant dans une démarche d'anti-gaspillage et d'accompagnement des bénéficiaires.

Les partenaires historiques d'Active, la DRAAF et la Région Bourgogne-Franche-Comté sont associés à cette initiative conjointe qui s'inscrit dans leur accompagnement global des épiceries sociales et solidaires de la région.

Cette expérimentation a pour objectifs :

- de démontrer le rôle majeur des épiceries sociales et solidaires dans la transition socio-écologique des territoires ;
- d'expérimenter concrètement cette transition avec deux structures souhaitant devenir des tiers-lieux alimentaires, grâce à l'accompagnement d'Active

Ce livret retrace l'expérimentation menée pendant dix-huit mois avec deux épiceries sociales et solidaires de Bourgogne-Franche-Comté : Epi'Cerise, en Haute-Saône et Au Caddy Fleury, en Saône-et-Loire.

Il comporte un recueil de fiches méthodologiques et de fiches actions mises en œuvre dans le cadre de l'accompagnement d'Active.

Ce livret est conçu pour inspirer et inciter tout acteur porteur d'un projet de justice sociale souhaitant s'engager dans une démarche de transition socio-écologique et contribuer à l'accès de tous, sans discrimination, à une alimentation saine et de qualité.





© Velouté d'image

Les partenaires de l'expérimentation

ACTIVE, ACCOMPAGNATRICE DE L'EXPÉRIMENTATION

active

Pôle de l'économie solidaire

Impliquée depuis près de 25 ans sur le département de Saône-et-Loire et la région Bourgogne-Franche-Comté, Active – Pôle de l'économie solidaire accompagne la création et le développement des structures de l'économie sociale et solidaire. Depuis 2012, l'association s'est engagée dans une démarche de consolidation des épiceries sociales et solidaires en Bourgogne-Franche-Comté.

Active est une structure accompagnatrice de terrain, qui a capitalisé sur son expertise d'usage. Elle sait s'adapter aux enjeux singuliers et illustrer sa méthode avec des exemples concrets pour donner à voir la portée des décisions tout en laissant le choix aux porteurs de projets de prendre le chemin qu'ils souhaitent.

Elle a une approche locale très fine et en parallèle un focus plus large avec un travail collectif au montage ou au développement d'un projet. L'association a créé des outils spécifiques avec des solutions concrètes et des impacts mesurables. Active propose une pluralité des approches avec une appréhension globale et systémique de chaque projet.

Active a mis en œuvre cette méthodologie dans le cadre de l'expérimentation et a accompagné les deux épiceries sociales et solidaires tout au long de la démarche.

LA DREAL BFC, PARTENAIRE OPÉRATIONNEL ET FINANCIER DE L'EXPÉRIMENTATION



Au sein de la Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement (DREAL) Bourgogne-Franche-Comté, le département d'accompagnement des transitions territoriales (DATT) est positionné sur l'accompagnement des acteurs des territoires (associations, citoyens, collectivités, acteurs de l'économie sociale et solidaire, de l'éducation à l'environnement, etc.) dans leurs projets et actions en faveur de la transition socio-écologique.

Son mode d'action est fondé sur l'expérimentation, la capitalisation et l'essaimage.

La DREAL s'est impliquée dans l'expérimentation auprès d'Active dans l'optique d'inscrire les enjeux de la transition socio-écologique au cœur du projet. Le partenaire s'est mobilisé de manière opérationnelle, notamment dans l'enquête auprès des bénéficiaires des épiceries sociales et solidaires et sur la démarche de capitalisation de l'expérimentation.

LA DRAAF BFC, PARTENAIRE FINANCIER DE L'EXPÉRIMENTATION



La Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) de Bourgogne-Franche-Comté est le service du ministère chargé de l'agriculture dans la région.

Elle anime et pilote les politiques publiques dans les domaines suivants : économie agricole, développement rural, enseignement et développement agricoles, forêt et bois, alimentation, emploi agricole...

La DRAAF a soutenu financièrement l'expérimentation dans le cadre de sa politique d'accès à une alimentation saine, durable et de qualité pour tous, et de justice sociale.

LA RÉGION BOURGOGNE-FRANCHE- COMTÉ, PARTENAIRE FINANCIER DE L'EXPÉRIMENTATION



La Région Bourgogne-Franche-Comté a vu ses pouvoirs renforcés au fil des ans, en matière de développement économique et d'aménagement durable du territoire.

De la formation à la transition énergétique, du développement économique aux transports, des lycées à l'agriculture, de la jeunesse aux fonds européens, du sport au tourisme ou à la culture, elle intervient dans le cadre de ses compétences obligatoires, facultatives ou partagées avec les autres collectivités.

La Région a soutenu financièrement l'expérimentation dans le cadre de sa politique de soutien à l'économie sociale et solidaire en faveur de la création et la pérennisation de modèles économiques innovants.



© Velouté d'image

Les épiceries sociales et solidaires...

...UN SYSTÈME INNOVANT D'AIDE ALIMENTAIRE

Les épiceries sociales et solidaires, dites épiceries, sont des acteurs de l'aide alimentaire qui proposent des produits en libre-service à des prix plus faibles que les prix du marché, adaptés aux situations économiques et sociales des personnes accueillies.

Les bénéficiaires de cette aide alimentaire sont acteurs de leur alimentation, car ils sont en situation de faire leurs propres choix. Ils peuvent également bénéficier d'accompagnements individuels et collectifs.

Ces épiceries s'inscrivent en complémentarité des autres acteurs de l'aide alimentaire, comme les associations caritatives proposant une aide alimentaire d'urgence.

En Bourgogne-Franche-Comté, on dénombre 43 épiceries sociales et solidaires, avec différents modèles de fonctionnement selon les territoires.

De part leur nature, les épiceries sociales et solidaires sont des lieux de convergence des questions sociales et écologiques. Leur champ d'action balaie ainsi un grand nombre des enjeux inscrits dans l'Agenda 2030 de l'ONU :

- Toutes les épiceries sociales et solidaires contribuent à la réduction de la pauvreté (ODD1) en permettant à des personnes en situation de précarité d'accéder à des produits à des prix accessibles, en particulier des produits alimentaires (ODD2).
- La majorité des produits proposés sont issus de la Banque alimentaire et de « ramasse » c'est-à-dire des produits sortis des rayons par les grandes et moyennes surfaces mais toujours consommables. Les épiceries participent ainsi à la lutte contre le gaspillage alimentaire (ODD12).

- Enfin, en offrant un espace de partage et de confiance, les épiceries participent au bien-être des bénéficiaires (ODD3).

Certaines épiceries sociales et solidaires font également le choix de porter des Ateliers Chantiers d'Insertion (ACI). Ces dispositifs permettent de favoriser le retour à l'emploi de personnes rencontrant des difficultés sociales et professionnelles à travers un accompagnement social et une activité professionnelle. Cette démarche participe à la création d'emplois (ODD8) et à l'acquisition de compétences techniques et professionnelles (ODD4).

L'accueil et l'accompagnement de travailleurs en parcours d'insertion permettent aux épiceries de s'inscrire dans une démarche globale « mêlant réinsertion sociale, croissance économique et lutte contre la privation matérielle et alimentaire, tout en assurant la dignité des personnes » selon le rapport sur les systèmes d'aide alimentaire innovant en Europe* piloté par Active.

Ce rapport souligne également qu'« encourager le passage d'une activité d'insertion sociale à une activité d'insertion par l'activité économique est dans la droite lignée des principes d'émancipation portés par le projet des épiceries sociales et solidaires ».

Les épiceries sociales et solidaires sont donc des acteurs clés du développement durable et solidaire souhaité par la France à l'horizon 2030.

Certaines d'entre elles, comme Epi'Cerise et Au Caddy Fleury, cherchent à faire évoluer leur modèle en allant plus loin dans la transition socio-écologique, en questionnant d'autres enjeux comme la relocalisation des productions alimentaires, l'implication des citoyens ou la préservation de la biodiversité.



* Rapport « Études des systèmes d'aide alimentaire innovants en Europe », réalisé par le Think & do tank européen Pour la solidarité, pour l'association Active, en octobre 2021



© ESP

Deux épiceries sociales et solidaires...

... ENGAGÉES DANS UNE DÉMARCHÉ DE TRANSITION SOCIO-ÉCOLOGIQUE

L'expérimentation a été menée avec deux épiceries sociales et solidaires : Epi'Cerise en Haute-Saône et Au Caddy Fleury en Saône-et-Loire.

Ces deux structures ont toujours eu à cœur de faire évoluer leur modèle et de s'inscrire dans des projets innovants, en réponse aux besoins des territoires sur lesquels elles interviennent.

Certaines actions présentées dans ce livret ont ainsi été mises en place depuis plusieurs années et consolidées par la démarche d'accompagnement.

D'autres actions ont été initiées au cours de l'accompagnement mené pendant ces 18 mois et sont encore en cours d'expérimentation pour certaines.



EPI'KERISE

Haute-Saône



© Epi'Cerise

Epi'Cerise est une association qui a ouvert en 2013 une épicerie sociale et solidaire à Vesoul (Haute-Saône) avec un service de livraison. Depuis sa création, elle porte un Atelier Chantier d'Insertion ce qui en fait aussi une Structure de l'Insertion par l'Activité Économique (SIAE).

QUATRE ANTENNES DANS LE DÉPARTEMENT DE LA HAUTE-SAÔNE

Suite à la sollicitation d'élus et de services sociaux du territoire, Epi'Cerise a ouvert trois antennes sur le département de Haute-Saône après Vesoul : à Luxeuil-Les-Bains en 2019, à Jussey et à Saint-Loup-sur-Semouse en 2020.

En 2022, une cinquième antenne est prévue à Rioz avec une particularité : un fonctionnement totalement géré par les étudiants de la Maison Familiale et Rurale.

Epi'Cerise a en effet fait le choix de développer des antennes plutôt que multiplier des systèmes de livraison afin de proposer un travail collaboratif avec les collectivités.

Epi'Cerise a su adapter sa structure et son fonctionnement aux besoins et au contexte des territoires ruraux sur lesquels elle intervient. Pendant le confinement en 2020, Epi'Cerise a fait preuve à nouveau d'une capacité d'adaptation rapide en organisant un service « commander-emporter » pour permettre aux bénéficiaires d'accéder à l'aide alimentaire en toute sécurité.

EN CHIFFRES (2020)

- 16 salariés en parcours d'insertion et 4 salariés permanents
- 30 bénévoles
- 2069 bénéficiaires en 2020 soit 875 foyers
- Temps d'accompagnement des bénéficiaires : 3 à 6 mois renouvelables
- Territoire d'intervention : 73 communes de Haute-Saône
- Budget annuel : 320 600 euros

LES RAISONS DE SON ENGAGEMENT

L'expérimentation menée autour de la conciliation entre alimentation et écologie auprès d'un public en situation de précarité alimentaire entrait en résonance avec les valeurs et le projet associatif d'Epi'Cerise.

« Cet accompagnement s'est apparenté pour l'équipe de salariés et de bénévoles à une démarche d'amélioration des pratiques. L'objectif pour nous est d'interroger systématiquement nos façons de faire afin qu'elles deviennent plus vertueuses, tout en répondant aux besoins des clients de l'épicerie solidaire et à notre souhait de rendre l'accès à nos services moins stigmatisant ». **Eglantine Pelcy, directrice d'Epi'Cerise**

AU CADDY FLEURY

Saône-et-Loire



© ESP

Au Caddy Fleury est une épicerie sociale et solidaire basée à Tournus, en Saône-et-Loire, portée par l'association Économie-Solidarité-Partage (ESP) depuis 1990. Tout comme Epi'Cerise, l'association ESP est une Structure d'Insertion par l'Activité Économique (SIAE).

UNE ASSOCIATION MULTI-ACTIVITÉS

Le cœur de métier d'ESP est l'accompagnement des personnes éloignées de l'emploi vers un retour à la vie active grâce à des activités dites « supports » tournées vers la préservation de l'environnement et l'économie circulaire.

Elle porte quatre activités : une ressourcerie, un service d'entretien des espaces verts, une épicerie sociale et solidaire et un chantier de maraîchage biologique.

Ces activités ont évolué au fur et à mesure des besoins du territoire et des choix effectués en fonction des contraintes matérielles et des évolutions indispensables. L'activité d'aide alimentaire est la plus ancienne branche de l'association. L'intégration de l'épicerie sociale et solidaire dans une organisation plus large permet de s'appuyer sur les ressources financières et matérielles des autres activités et de mettre en place une offre de service complémentaire à destination des publics fragiles du territoire.

EN CHIFFRES (2021)

- 15 salariés en parcours d'insertion et 4 encadrants techniques
- 15 bénévoles
- 1400 bénéficiaires
- Temps d'accompagnement des bénéficiaires : 1 mois à 1 an renouvelables
- Territoire d'intervention : 47 communes / Communautés de communes Entre-Saône-et-Grosne et Mâconnais-Tournugeois
- Budget annuel : 120 000 €

LES RAISONS DE SON ENGAGEMENT

Aujourd'hui, l'enjeu pour Au Caddy Fleury, et plus largement l'association ESP, est de s'affirmer comme un acteur significatif et innovant sur son territoire, dans l'aide alimentaire, mais également dans l'économie circulaire, le mieux manger et plus globalement dans la transition socio-écologique.

« À travers l'accompagnement avec Active, nous visons plusieurs objectifs : améliorer les modalités d'accueil des bénéficiaires et les conditions de travail des salariés de l'épicerie, renforcer les liens entre les activités de l'association, obtenir la reconnaissance au niveau politique du travail effectué au service des habitants du territoire, œuvrer pour une meilleure justice sociale. » **Fanny Gonzalez, directrice d'ESP**



Vers un tiers-lieu alimentaire

© ESP

LES DÉMARCHES DE TRANSITION SOCIO-ÉCOLOGIQUE DES DEUX ÉPICERIES SOCIALES ET SOLIDAIRES VISENT L'ABOUTISSEMENT D'UN OBJECTIF FINAL : DEVENIR DES TIERS-LIEUX ALIMENTAIRES SUR LEURS TERRITOIRES D'INTERVENTION...

... avec des espaces complémentaires, répondant aux enjeux de justice sociale, de démocratie alimentaire, de mixité sociale, de santé, de reconnexion avec la terre, de production et de consommation collectives et respectueuses de l'environnement...

Les tiers-lieux sont des espaces pour « faire ensemble », qui proposent de multiples activités pour répondre aux besoins de leur territoire. Ce sont des espaces de sociabilité dans lesquels des personnes issues de mondes différents peuvent se rencontrer, échanger et créer un langage commun, voire s'engager ensemble dans une action collective.

Chaque tiers-lieu est unique dans son fonctionnement, sa gouvernance et sa communauté. Tous les tiers-lieux ont néanmoins en commun d'être des lieux ouverts sur leur territoire, portés par un collectif engagé et qui favorisent les rencontres, la créativité et les initiatives collectives.

L'association nationale des tiers-lieux identifie **cinq éléments clés dans un tiers-lieu**¹ :

- **l'ancrage territorial**, avec des activités à impacts économiques, sociaux et environnementaux positifs créées à partir des besoins et ressources du territoire,
- **l'expérimentation et l'innovation sociale**, avec un espace dédié à la pratique, au faire soi-même, le tiers-lieu est souple, évolutif et adaptable,

- **la coopération et la libre contribution**, avec une communauté d'utilisateurs impliqués, qui construisent le lieu et le projet et le font évoluer au fil du temps,

- **l'hybridation d'activités**, avec des modèles économiques hybrides, recherchant une autonomie financière,

- **l'ouverture et la convivialité**, avec des lieux résolument ouverts et conviviaux, privilégiant l'accueil inconditionnel et favorisant les rencontres informelles.

Parmi toutes les formes que peuvent prendre un tiers-lieu, les tiers-lieux alimentaires (ou nourriciers) visent la transition socio-écologique en se focalisant sur les enjeux de production et de distribution de l'alimentation. Ils viennent bousculer les systèmes alimentaires territoriaux à partir de l'implication des citoyens, des producteurs, des acteurs de la recherche, des associations locales, des institutions, etc.

Pour les deux épiceries sociales et solidaires, l'objectif est de faire évoluer leur modèle, pour passer d'un « modèle classique d'aide alimentaire à des personnes vulnérables à quelque chose de plus global qui permette aux personnes les plus vulnérables de se nourrir plus sainement donc augmenter la qualité de ce qui est proposé, mais aussi de se mettre davantage en lien avec l'ensemble des autres populations et des autres besoins en termes d'alimentation qui peuvent naître »² sur le territoire.

L'objectif est aussi d'ancrer l'épicerie sociale et solidaire dans son territoire et de se positionner comme un acteur clé du système alimentaire territorial, agissant de manière transversale sur de nombreux aspects de la transition socio-écologique.

1. Pour plus d'informations : <https://francetierslieux.fr>

2. Céline Braillon, vice-président de l'association Economie-Solidarité-Partage. Extrait du reportage réalisé sur expérimentation, en ligne sur <https://www.cooperationtransition-bfc.fr/les-territoires-en-action/epiceries-sociales-et-solidaires>

TROIS AXES DE TRAVAIL ÉMERGENT ALORS POUR ALLER VERS UN TIERS-LIEU ALIMENTAIRE :

COMMENT ALLIER LES ENJEUX SOCIAUX ET LES ENJEUX ÉCOLOGIQUES ?

L'objectif de cette expérimentation est de placer la transition socio-écologique au cœur du projet de tiers-lieu alimentaire. Toutes les dimensions de l'épicerie sociale et solidaire sont questionnées au regard de leurs impacts environnementaux et sociaux afin de leur permettre d'amplifier chaque impact positif.

Les épiceries s'adressent historiquement à des personnes en situation de précarité alimentaire. Leur objectif est d'ouvrir davantage leurs espaces aux habitants pour favoriser la mixité, permettre une rencontre entre ces différents publics et favoriser les échanges.

Les enjeux écologiques et économiques se rencontrent en de multiples projets, permettant de partager des activités et des services ensemble, sans distinction.

COMMENT IMPLIQUER LES USAGERS DE L'ÉPICERIE SOCIALE ET SOLIDAIRE ?

La construction collective du tiers-lieu dès ses débuts est essentielle pour permettre de proposer un lieu adapté aux besoins et aux envies des futurs utilisateurs. Un tiers-lieu questionne aussi les formes de gouvernance et interroge la place de chacun dans la construction du lieu et les décisions.

Pour les épiceries, les premières personnes à intégrer dans le projet de tiers-lieu alimentaire sont leur équipe salariée et bénévole ainsi que les bénéficiaires, qui forment le noyau dur actuel des deux structures.

L'enjeu de lien social est fort dans un tiers-lieu puisqu'il favorise les rencontres, les échanges et le partage. L'accueil des personnes, grâce à un espace qui leur appartient et dans lequel elles se sentent bien est une condition nécessaire à l'appropriation du lieu.

La dimension conviviale du tiers-lieu est alors importante pour que chacun ait envie de venir passer du temps dans cet espace.

C'est également une condition pour développer le pouvoir d'agir des bénéficiaires en leur offrant un espace dans lequel chacun se sent en confiance et peut développer des compétences afin de participer à la vie du tiers-lieu, au quotidien comme lors des prises de décision. L'enjeu pour les deux épiceries sociales et solidaires est aussi de s'ouvrir à l'ensemble des habitants du territoire pour que le tiers-lieu soit véritablement un lieu ouvert à tous.

COMMENT ANCRER L'ÉPICERIE SOCIALE ET SOLIDAIRE DANS SON TERRITOIRE ?

Le tiers-lieu est ainsi un espace dans lequel se croisent des personnes venant de tous horizons, attirées par des activités différentes, se retrouvant autour de l'envie de partager des moments informels, offerts par la convivialité du lieu.

Les tiers-lieux proposent une multitude de services et d'activités en réponse aux besoins de leur territoire. Ces besoins émergent lors de rencontres et d'échanges avec les habitants mais aussi avec les acteurs associatifs, économiques et institutionnels du territoire.

Le tiers-lieu peut alors être un lieu d'émergence d'initiatives collectives. Il s'inscrit aussi dans les dynamiques territoriales existantes, favorisant les coopérations territoriales et les projets multi-acteurs qui répondent de manière globale et transversale aux enjeux de leur territoire.

L'enjeu pour les épiceries sociales et solidaires est aussi de s'inscrire dans les différents dispositifs dans lesquels les territoires sont engagés comme les plans alimentaires territoriaux (PAT), les contrats locaux de santé (CLS), les plans climat air énergie territoriaux (PCAET) et les contrats de relance et de transition écologique (CRTE).



© Epi'Cerise



Une méthode collaborative pour expérimenter de nouvelles actions

© Epi'Cerise

La méthodologie d'accompagnement mise en place par Active comporte à la fois des temps individuels et collectifs.

La dynamique collective est l'un des moteurs de l'accompagnement, ce qui semble correspondre aux besoins d'un projet associatif ancré sur un territoire qui doit prendre en compte les différents acteurs (porteurs de projet, associations, entreprises, partenaires publics, habitants) constituant son environnement.

Les deux épiceries sociales et solidaires ont aussi été accompagnées individuellement, pour permettre de prendre en compte leurs spécificités et leurs contextes territoriaux.

En accord avec les valeurs portées par Active, l'expérimentation a respecté le rythme de développement et l'autonomie de chaque structure, en privilégiant l'écoute et la qualité des échanges entre les équipes des épiceries et l'équipe d'Active.

DIAGNOSTIC

L'accompagnement a débuté par un état des lieux du fonctionnement des épiceries grâce au

« mesureur des pratiques ».

Cet outil d'audit, d'accompagnement qualité et de pilotage d'activité, a été conçu par Active et sert de fil rouge à son accompagnement (voir fiche méthode A).

Ensuite, l'état des lieux a été complété par une approche plus qualitative auprès des bénéficiaires pour pouvoir prendre en compte leurs besoins et leurs envies, grâce à des entretiens semi-directifs et un focus-groupe (voir fiche méthode B) réalisés par des étudiants de l'Institut régional supérieur du travail éducatif et social (IRTESS) de Bourgogne dans le cadre d'un stage encadré par la DREAL.

Cette première étape a permis d'identifier les actions déjà mises en place par les épiceries pour améliorer encore leur impact environnemental et s'ouvrir aux habitants de leur territoire, en particulier :

- Le marché de producteurs mis en place par Epi'Cerise (voir fiche action 2)
- Les paniers solidaires proposés par Au Caddy Fleury (voir fiche action 6)



© Epi'Cerise

STRATÉGIE ET GROUPES DE TRAVAIL

À partir des données du « mesureur des pratiques », Active a pu déterminer les forces et les faiblesses internes à chaque épicerie ainsi que les opportunités et les menaces liés aux facteurs externes.

L'association a pu ensuite élaborer avec chacune des épiceries une feuille de route résumant les grandes thématiques à travailler et les objectifs à atteindre.

Cette feuille de route s'est traduite par la mise en place de groupes de travail autour de quatre thématiques : le parcours des bénéficiaires, l'accompagnement individuel et collectif, l'approvisionnement et la valorisation des restes (voir fiche méthode C).

EXPÉRIMENTER DE NOUVELLES ACTIONS

La problématique de l'approvisionnement a été au cœur des réflexions des deux épiceries sociales et solidaires, dans le but de diversifier les sources de leurs produits et pouvoir proposer à leurs bénéficiaires des produits locaux et de saison.

Epi'Cerise a développé ses réseaux avec les autres associations d'aide alimentaire du territoire, les producteurs de Haute-Saône (voir fiche action 3), mais également avec les particuliers possédants des jardins et des vergers (voir fiche action 4) afin de valoriser les surplus de production dans un esprit de solidarité territoriale.

Au Caddy Fleury, et plus largement l'association ESP, a développé une nouvelle activité au sein de l'association en créant un jardin maraîcher à proximité de l'épicerie sociale et solidaire (voir fiche action 1) nouant des liens forts entre production et distribution alimentaires. Epi'Cerise s'est aussi emparé de la question des produits en vrac (voir fiche action 5) pour réfléchir à l'adaptation de ce type de vente au sein de l'épicerie.

La transformation des produits abîmés (voir fiche action 7) a également fait l'objet de nombreuses réflexions pour limiter le gaspillage alimentaire interne aux structures. En fin de chaîne, le compostage des bio-déchets a aussi été expérimenté pour valoriser ces déchets ultimes (voir fiche action 8).

Tout au long de la démarche, la place des bénéficiaires dans la gouvernance des épiceries a été interrogée pour les impliquer davantage dans le fonctionnement des structures et les prises de décision afin de construire un projet qui répond à leurs attentes (voir fiche action 10).

Les ateliers collectifs ont été un moyen pour Epi'Cerise de proposer des temps alliant enjeux sociaux et écologiques pour permettre aux bénéficiaires de prendre part à cette démarche de transformation de leur épicerie sociale et solidaire (voir fiche action 9).

Au Caddy Fleury, et plus largement l'association ESP, s'est également engagé dans une démarche de recherche-action sur son territoire, autour de la problématique de la démocratie alimentaire (voir fiche action 11).

Enfin, ESP a lancé la préfiguration d'un pôle animation pour développer le pouvoir d'agir des publics de l'association, et plus largement des habitants du territoire, sur leur alimentation (voir fiche action 12).

S'INSPIRER ET INSPIRER

Active a organisé un temps collectif au cours de l'expérimentation pour permettre aux équipes salariées et bénévoles de Epi'Cerise et Au Caddy Fleury de se rencontrer et d'échanger sur leurs démarches respectives, les actions mises en place, les réussites et les difficultés rencontrées.

Cette journée a été également l'occasion de visiter une autre épicerie sociale et solidaire engagée dans une démarche de transition socio-écologique, en dehors de la région (voir fiche méthode D).

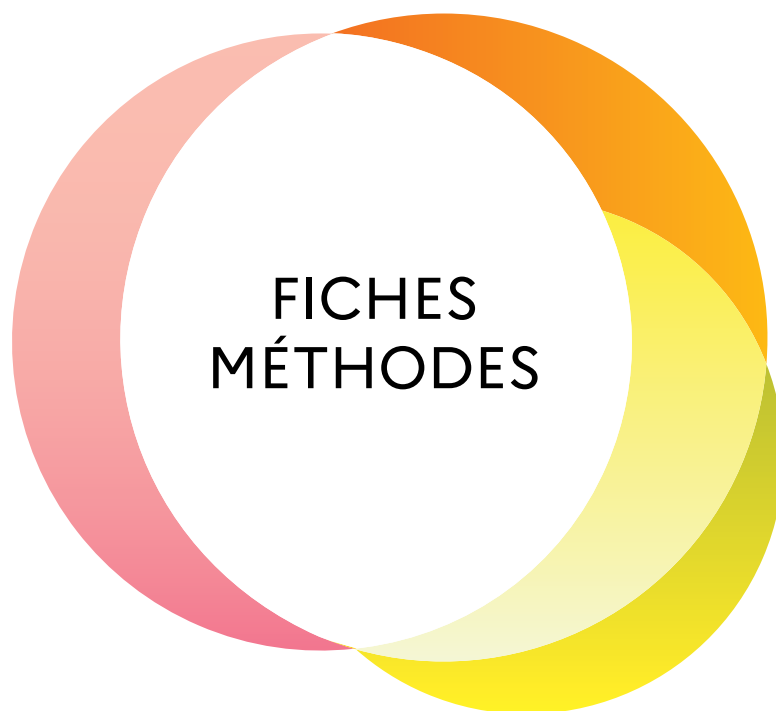
Enfin, cette expérimentation a été présentée, dans sa démarche et ses premiers résultats, lors d'une journée organisée à Dijon. Cette journée participative intitulée « La transition écologique et solidaire : quels leviers pour l'alimentation ? » s'adressait à toutes les épiceries sociales et solidaires de la région Bourgogne-Franche-Comté ainsi qu'à tout porteur de projets, public ou privé, intéressé par la démarche.



La suite de ce livret propose des **«fiches méthodes»** pour expliquer plus en détails les outils méthodologiques qui ont été mis en œuvre dans le cadre de cette expérimentation.

Ces méthodes doivent être choisies et adaptées au contexte et au fonctionnement de chaque épicerie, ou à tout autre acteur souhaitant s'engager dans cette démarche de transition, à ses attentes et aux moyens humains dont il dispose pour se lancer dans cette démarche.

Ce livret propose également des **« fiches actions »** illustrant les actions mises en œuvre par les deux épiceries sociales et solidaires pour s'inscrire dans la transition socio-écologique de leur territoire, qu'elles soient opérationnelles ou encore en cours d'expérimentation.



FICHE MÉTHODE A

Diagnostic de la structure



OBJECTIF



La réalisation d'un état des lieux de l'épicerie sociale et solidaire doit permettre d'avoir une vision globale du fonctionnement de la structure, de sa gouvernance à ses modes d'approvisionnement, afin de permettre d'identifier les pistes d'actions lui permettant de s'engager dans une transition socio-écologique.

Il est intéressant de compléter cet état des lieux par une approche plus sensible, en réalisant par exemple des entretiens avec l'équipe salariée et bénévole de l'épicerie ainsi qu'avec les bénéficiaires du lieu (voir fiche méthode B).

MISE EN ŒUVRE



Cet état des lieux a été réalisé par Active, auprès de l'équipe salariée et des administrateurs de chacune des épiceries.

Il est intéressant pour une structure de se faire accompagner par un tiers extérieur pour l'aider à prendre du recul sur son action et bénéficier d'une expertise.

Il est toutefois possible de s'engager dans une première réflexion interne en se posant par exemple les questions développées ci-dessous.

OUTIL UTILISÉ : LE MESUREUR DE PRATIQUES



Dans le cadre de son accompagnement, l'association Active propose un diagnostic complet du fonctionnement de l'épicerie sociale et solidaire, à travers un outil qui lui est propre et qui permet d'interroger l'ensemble des dimensions composant la structure : territoriale, sociale, économique, de gouvernance et environnementale.

Cette fiche présente une partie seulement des dimensions interrogées par Active lors de cet état des lieux, centrée sur les **TROIS AXES D'UN TIERS-LIEU ALIMENTAIRE** :

> L'IMPACT ÉCOLOGIQUE

Gestion des déchets : quantité d'aliments collectés, ramassés et jetés, part de déchets valorisables (compost, tri), utilisation de sacs et contenants réutilisables, proportion de produits en vrac...

Consommation énergétique : dépenses énergétiques (électricité, chauffage, climatisation, carburants, équipements électro-ménagers), niveau d'isolation des locaux (simple ou double vitrage, pertes de chaleur constatées, niveau de dépense énergétique élevée...), part de produits issus de circuits courts...

Préservation de la biodiversité : part de produits issus d'une agriculture raisonnée ou biologique, présence d'espaces naturels, type de gestion de ces espaces, proposition d'alternatives aux protéines animales...

> L'IMPLICATION ET LE POUVOIR D'AGIR

Accompagnement des bénéficiaires : type d'accueil et d'accompagnement, propositions d'ateliers (types, publics mixtes ou non, localisation)...

Agencement des locaux : existence d'un espace d'accueil, espaces permettant l'organisation d'activités, possibilité d'un passage prolongé du public sur le site...

Implication dans le fonctionnement : existence d'une évaluation par les bénéficiaires et les bénévoles, sollicitations des bénéficiaires (questionnaires, entretiens...), part de bénévoles et de bénéficiaires dans la gouvernance de l'épicerie, présence d'instances locales dans la gouvernance de l'épicerie ...

> LA PLACE DE L'ÉPICERIE DANS SON TERRITOIRE

Approvisionnement : provenance des produits, part de produits issus de circuits courts...
Publics : part de clients dits « solidaires », actions ouvertes au grand public, présence de salariés ou de bénévoles du même territoire, localisation de l'épicerie par rapport à ses publics...

Partenariats avec des acteurs locaux : existence de liens informels ou de partenariats avec des structures locales (associations, mouvements citoyens...), mutualisation de locaux ou de matériel, événements co-organisés par plusieurs acteurs locaux...

Relations avec d'autres structures : associations, mouvements citoyens, collectivités, entreprises (dons numéraires ou matériels, prêt de matériel, mécénat...), services de l'État (DREETS, Pôle emploi, CAF, Chambre d'agriculture, ADEME-Agence de la transition écologique, etc.)...

Implication territoriale : participation à la gouvernance d'autres structures, à des réseaux locaux, régionaux ou nationaux, participation à des groupes de travail pour des plans ou programmes territoriaux : contrat local de santé (CLS), projet alimentaire territorial (PAT), plan climat air énergie territorial (PCAET), contrat de relance et de transition écologique (CRTE)...

Mobilité et accessibilité : modes de transport possibles (à pied, transports en commun, voiture), nombre de lieux de vente, itinérance, service spécifique pour les personnes à mobilité réduite...

FICHE MÉTHODE B



Diagnostic auprès des bénéficiaires



OBJECTIFS



Il s'agit de recueillir la parole des bénéficiaires afin de mieux comprendre leurs points de vue, leurs envies et leurs attentes vis-à-vis de l'épicerie. Ces données serviront de base à la réflexion menée lors des groupes de travail (voir fiche méthode C).

Ce diagnostic qualitatif peut s'appuyer sur deux méthodes : les entretiens semi-directifs et les focus-groupe. Toutes deux basées sur l'échange avec le bénéficiaire, elles permettent d'approfondir certains sujets et de faire émerger des problématiques et des propos qui ne sont pas spontanément évoqués dans un questionnaire écrit.

MISE EN ŒUVRE



Dans le cadre de l'expérimentation avec Epi'Cerise et Au Caddy Fleury, l'enquête a été menée par quatre étudiants de l'IRTESS de Bourgogne dans le cadre d'un stage encadré par la DREAL. Le recours à des tiers extérieurs pour ces enquêtes permet une prise de parole plus libre des bénéficiaires. Ce travail peut toutefois être réalisé de manière moins formalisée par des bénévoles, comme cela a été fait à Tournus. L'objectif ici était d'améliorer l'accueil des bénéficiaires tout en découvrant leurs réalités de vie et leurs besoins.



L'IRTESS forme de futurs travailleurs sociaux, il est donc intéressant d'accueillir des étudiants pour participer à ce type de diagnostic qualitatif. Cela permet à l'épicerie d'avoir un regard extérieur et aux étudiants de découvrir les enjeux d'une épicerie sociale et solidaire, structures avec lesquelles ils seront amenés à travailler. Dans le cadre de l'expérimentation, 4 étudiants ont participé à la démarche de diagnostic. Cela a représenté 7 journées de terrain sur les 13 semaines de stage

OUTIL UTILISÉ : LES ENTRETIENS SEMI-DIRECTIFS



Dans le cadre de l'expérimentation, une quarantaine d'entretiens ont été réalisés auprès des bénéficiaires des deux épiceries. Lors d'une approche qualitative, le nombre d'entretiens minimum est atteint lorsqu'il y a une « saturation des données » c'est-à-dire que les propos tenus commencent à se répéter.

Il est important au début de l'entretien d'expliquer l'objectif des échanges et les suites qui seront données. L'entretien peut être enregistré avec l'accord de la personne pour faciliter son analyse par la suite, il est alors indispensable d'aborder la question de la confidentialité de l'échange. Les entretiens sont souvent anonymes, mais il est intéressant d'avoir quelques détails comme la tranche d'âge de la personne et sa situation familiale pour mieux appréhender ses réponses aux questions lors de l'analyse.

L'enquêteur doit être dans une posture d'écoute active. Il peut relancer régulièrement l'échange avec des questions, mais il est important de laisser des « blancs » pour laisser le temps à la personne de réfléchir et de choisir ses mots afin de ne pas l'influencer dans ses réponses.

OUTIL UTILISÉ : LE FOCUS-GROUPE



Cette technique d'entretien repose sur une dynamique collective. L'objectif est de réunir plusieurs personnes afin de discuter collectivement de sujets. L'animateur du focus-groupe doit veiller à ce que chacun se sente en confiance et ait le temps de s'exprimer, tout en respectant le temps de paroles et la vision des autres.

Lors de l'expérimentation, un focus groupe a été mené au sein d'Epi'Cerise, à Vesoul, autour de la problématique « Quelles sont les conditions d'accès à une alimentation saine et durable pour les bénéficiaires des épiceries sociales et solidaires ? ».

Les étudiants de l'IRTESS avaient préparé une trame d'atelier mêlant plusieurs techniques d'animation comme le photo-langage et le débat mouvant.

LES SUJETS DE DISCUSSIONS



Quelle que soit la méthode choisie, l'épicerie doit identifier en amont les thématiques et les problématiques qu'elle souhaite aborder avec les bénéficiaires.

Dans le cadre de cette expérimentation, les questions ont tourné autour des **PRATIQUES ALIMENTAIRES DES BÉNÉFICIAIRES ET LEUR EXPÉRIENCE AU SEIN DES ÉPICERIES**.

Les produits consommés et la qualité des produits : perception des expressions « bien manger » et « manger sainement », perception d'un « produit de qualité », d'un produit « local », « bio », facteurs de choix d'un produit (impact sur la santé, provenance, impact sur l'environnement), compréhension des étiquettes et des logos

Les pratiques alimentaires : type d'aliments consommés régulièrement, aliments consommés pour se faire plaisir, quantité de produits jetés, accès à des produits frais, impact des marques sur le choix d'un produit, part de produits consommés sur l'offre de l'épicerie, découverte de nouveaux produits, capacité à s'exprimer lorsqu'un produit ne plaît pas, préférence pour des paniers imposés ou libres, consommation de légumes, connaissance de recettes pour cuisiner les légumes.

Les pratiques sociales en lien avec l'alimentation : courses et cuisine seul ou à plusieurs, plaisir de cuisiner, renouvellement des recettes, impact des enfants sur le choix des produits et des recettes, pratique ou souhait de pratiquer du jardinage, impact du temps disponible sur le choix de cuisiner, connaissance des marchés de quartier, des jardins partagés, liberté dans les choix de consommation, sentiment de recevoir des injonctions vis-à-vis de ses pratiques alimentaires.

Les sources d'approvisionnement : planning de repas, localisation des achats, freins liés aux déplacements, part de produits achetés à l'épicerie/dans des grandes surfaces/autres, produits manquants à l'épicerie, recours à d'autres associations d'aide alimentaire.

L'expérience à l'épicerie en général : participation à des ateliers, retours vis-à-vis d'éventuels projets d'évolution de l'épicerie, envies spécifiques, souhait de participer à d'autres démarches participatives comme un focus groupe.

FICHE MÉTHODE C



Des groupes de travail thématiques



OBJECTIFS



La mise en place de groupes de travail permet de mobiliser différents acteurs autour d'une même thématique afin de s'approprier collectivement les enjeux, les objectifs et de décider collectivement de la marche à suivre sur différents sujets.

MISE EN ŒUVRE



Accompagnées par Active, les deux épiceries ont sélectionné les enjeux des groupes de travail en fonction de leurs priorités :

- Pour **Au Caddy Fleury**, il était important d'ouvrir les réflexions des groupes de travail à ses partenaires sur le territoire,
- Pour **Epi'Cerise**, son objectif était de traiter les questions stratégiques avec un groupe de travail interne, regroupant salariés, bénévoles, et administrateurs.

Quatre principales thématiques ont été travaillées : le parcours des bénéficiaires, l'accompagnement individuel et collectif, l'approvisionnement et la valorisation des restes. Chaque thématique était abordée en lien avec le projet social de la structure, l'ancrage au territoire et l'écologie.

Dans le cadre de l'expérimentation, Active a animé **21 réunions de groupes de travail** au sein des deux structures, représentant au total **57 heures d'animation**. **Une quarantaine de personnes** ont été mobilisées en tant que participants des groupes de travail : bénéficiaires, salariés, administrateurs et bénévoles de chaque épicerie sociale et solidaire ainsi que des travailleurs sociaux et des techniciens de collectivités en charge de l'environnement. Les groupes de travail ont également été l'occasion d'accueillir ponctuellement des professionnels extérieurs selon les thématiques abordées : la Chambre d'agriculture BFC, des responsables d'épicerie vrac et d'autres épiceries sociales et solidaires.

OUTIL UTILISÉ :



LE GROUPE DE TRAVAIL TERRITORIAL ET MULTI-ACTEURS

La mise en place du groupe de travail passe par plusieurs étapes :

1. Mise au point entre l'animateur et les interlocuteurs de l'épicerie sociale et solidaire des thématiques à traiter, des participants à inviter (interne ou externe)
2. Veille et recherche d'informations techniques par l'animateur afin d'alimenter le sujet
3. Lors de l'animation, écoute active de l'animateur, distribution du temps de parole, reformulation, présentation claire des objectifs, de la conclusion, des pistes dégagées
4. Synthèse et diffusion du compte-rendu auprès des participants
5. Temps d'appropriation, de digestion et temps de bilan avec les épiceries
6. Proposition d'une trame pour la suite (sujet, déroulé, etc.)

Lors de l'organisation de plusieurs rendez-vous avec un groupe de travail, il est primordial de ne pas perdre de vue la thématique fil rouge et les objectifs définis avec la structure en début d'accompagnement.

FICHE MÉTHODE D



Rencontre avec d'autres modèles inspirants



OBJECTIFS



Il s'agit de mettre en réseau des structures engagées dans la transition socio-écologique par la rencontre d'autres acteurs et l'échange de pratiques sur les expériences réalisées et les difficultés rencontrées.

MISE EN ŒUVRE



En fonction des thématiques abordées et de l'avancée de la réflexion des épicerie accompagnées, Active peut organiser une journée d'immersion avec une structure innovante ou des échanges thématiques. De nombreux acteurs de l'aide alimentaire, épicerie sociale et solidaires ou associations caritatives, ont des fonctionnements innovants. Tout au long de l'année, Active mène des activités de veille et participe à des événements inter-régionaux pour approfondir ses connaissances des différents modèles qui coexistent en France mais aussi en Europe. Elle transmet aux structures qu'elle accompagne sa connaissance de ces systèmes afin qu'elles puissent elles aussi alimenter leurs réflexions.

Dans le cadre de cette expérimentation, trois structures ont été sollicitées pour partager leur expérience avec les équipes d'Epi'Cerise et d'Au Caddy Fleury : deux épicerie sociale et solidaire et une épicerie traditionnelle.

OUTIL UTILISÉ : LA VISITE DE TERRAIN



Lors de cette expérimentation, une visite de « Ma P'tite Echoppe¹ », épicerie coopérative solidaire située à Antony a été organisée, pour laquelle des membres de l'équipe salariée et administrateurs de deux structures ont répondu présent.

Cette journée a également été un temps de rencontre entre les deux structures et a permis un échange de pratiques sur les différentes thématiques abordées lors de l'accompagnement. Un retour a ensuite été fait à l'ensemble des participants aux groupes de travail.

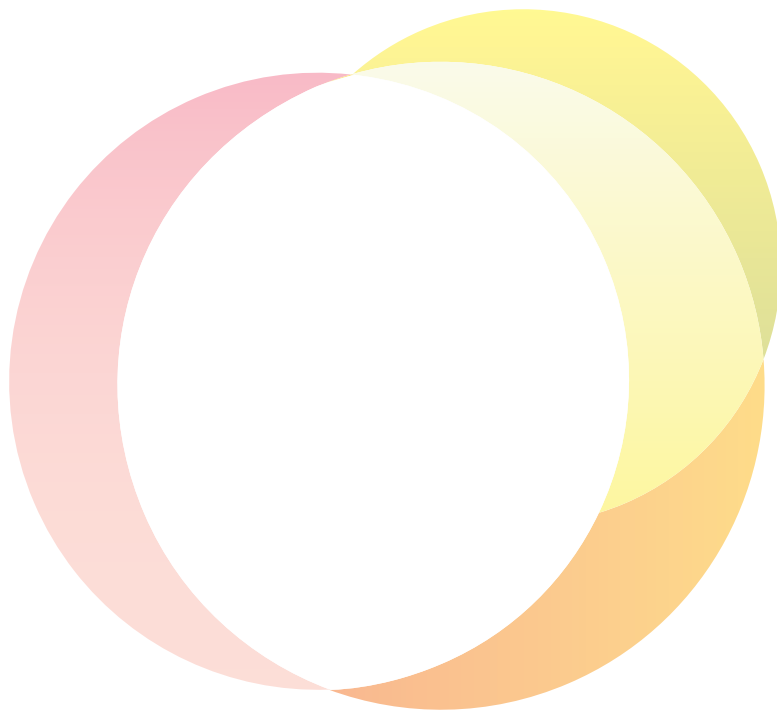
OUTIL UTILISÉ : DIALOGUE AVEC DES ACTEURS



Deux rencontres en visioconférence ont aussi été organisées par Active pour l'équipe d'Epi'Cerise afin d'approfondir deux thématiques sur lesquelles l'épicerie souhaitait travailler :

- avec l'épicerie solidaire Magali², à Sens, sur les questions de mixité, mais aussi de modèle économique, d'agencement, d'approvisionnement en produits biologiques et son offre vrac.
- avec l'épicerie l'Épivrac³ à Charolles qui a fait visiter son épicerie en visioconférence et qui a partagé son retour d'expérience sur la mise en place de rayons vrac vis-à-vis des règles d'hygiène, du personnel ou encore des publics.

1.Plus d'informations sur : <https://maptiteechoppe.fr>
2.Plus d'informations sur : <http://magali-epicerie-solidaire.fr>
3.Plus d'informations sur : <http://www.epivrac.bio>





FICHE ACTION 1

Un jardin maraîcher biologique et d'insertion



© Velouté d'image

CONSTATS

Devant la baisse de l'approvisionnement en produits frais au sein de l'épicerie sociale et solidaire et la faible qualité nutritionnelle des produits récupérés et proposés aux bénéficiaires, l'association ESP a décidé de mettre en place un chantier d'insertion de maraîchage biologique.

OBJECTIFS

Il s'agit de favoriser l'accès de tous, et en particulier des personnes en situation de précarité, à une alimentation saine et locale, tout en accompagnement des personnes éloignées de l'emploi vers un projet professionnel stable.

RÉALISATIONS

Le jardin maraîcher a débuté en juin 2021 sur un terrain de 3,4 hectares situé à l'Abergement-de-Cuisery. Il alimente en premier lieu les rayons de l'épicerie sociale et solidaire Au Caddy Fleury, ce qui représente 20 % de l'approvisionnement en termes de légumes, avec une montée en charge progressive.

L'association propose aussi des paniers de légumes aux habitants du territoire. Deux types de paniers sont proposés : un petit panier d'une valeur de 10 € et un panier moyen d'une valeur de 15 €. Une dizaine de clients se sont engagés pour cette première année. Ils peuvent récupérer leur panier de légumes hebdomadaire directement auprès d'ESP ou au magasin Gamm Vert, à Tournus.

Le chantier d'insertion accueille aujourd'hui dix salariés en parcours d'insertion et deux encadrants techniques pour cultiver dans un premier temps 1,5 hectares. Quatre serres ont été installées immédiatement pour cultiver des légumes primeurs toute l'année et augmenter ainsi la production du jardin. D'autres vont être installées prochainement. L'embauche d'un chef de culture ayant une solide expérience à la fois en agriculture, en montage de projet et de travail d'encadrement avec des personnes en parcours d'insertion a été déterminante pour ce projet agricole.

Ce type de projet s'inscrit dans un temps long : deux années ont été nécessaires entre l'émergence du projet en juin 2019 et la première récolte à l'été 2021. Le montage du projet a demandé un investissement important de la part de l'équipe salariée de l'épicerie, aussi bien dans sa construction, en lien avec les différents partenaires, que dans son montage juridique et administratif. Une étape importante a été le dépôt du projet auprès du CDIAE (Conseil Départemental de l'Insertion par l'Activité Économique) de Saône-et-Loire afin que l'association devienne chantier d'insertion, en juin 2020, et puisse accueillir des salariés en parcours d'insertion.

PARTENAIRES IMPLIQUÉS



Initialement, des réunions ont été organisées pour réfléchir à cette problématique d'une alimentation saine et locale avec différents acteurs du territoire : ESP, Terre de liens, Semeurs du possible, Bio Bourgogne et des citoyens engagés. L'idée du jardin maraîcher a rapidement émergé.

Terre de liens a été un partenaire important pour la concrétisation du projet. En effet, le propriétaire a souhaité faire don de son terrain à cette association pour le voir cultivé de son vivant. Le partenariat entre Terre de liens et ESP a été formalisé à travers un bail rural environnemental, qui conditionne l'usage des terres à certaines pratiques, permettant la préservation des ressources naturelles.

Des échanges ont eu lieu avec les autres producteurs maraîchers du territoire. Puis l'association ESP a rencontré d'autres acteurs du territoire pour étudier les autres débouchés pour la production de légumes : les restaurateurs, les magasins bio, le futur magasin de producteurs de Tournus ou encore les écoles municipales.

D'autres coopérations se profilent avec :

- le café associatif l'Embarqu' pour des échanges de plants, de graines, pour du réemploi d'outillage, l'apprentissage du jardinage, des balades découvertes de la biodiversité autour de Tournus,
- l'association culturelle le Galpon pour développer des ateliers cuisine,
- les associations de protection de l'environnement comme le centre EDEN ou l'association Cardamine,
- des structures d'éducation au développement durable comme la Maison de l'eau et de la nature à Pont-de-Vaux ou l'association Les Petits Débrouillards,
- le collectif Initiative Santé Citoyenne pour renforcer les capacités de tous à agir sur sa santé.

UN PROJET ANCRÉ DANS LA TRANSITION SOCIO-ÉCOLOGIQUE



UN IMPACT ÉCOLOGIQUE POSITIF

PRÉSERVATION DE LA BIODIVERSITÉ : le terrain était préservé de toute activité depuis 50 ans et le jardin est actuellement cultivé de manière biologique.

ÉCONOMIE CIRCULAIRE : le compost utilisé au jardin provient des déchets végétaux de l'épicerie sociale et solidaire.

CONSOMMATION LOCALE : le jardin est situé à cinq kilomètres de l'épicerie sociale et solidaire et les autres points de vente sont tous situés dans le Tournugeois, favorisant les circuits courts, la vente se faisant sans intermédiaires et à proximité du lieu de production.



UN SUPPORT DE LIEN SOCIAL ET D'IMPLICATION CITOYENNE

ORGANISATION DE TEMPS COLLECTIFS AUTOUR DU JARDINAGE ET DE LA BIODIVERSITÉ :

le jardin d'En Breuille offre un véritable terrain de jeu pour des moments de rencontre avec les bénéficiaires de l'épicerie sociale et solidaire, mais aussi les adhérents et les bénévoles de l'association ESP.

DÉVELOPPEMENT DE LA CAPACITÉ À AGIR DU PERSONNEL EN PARCOURS D'INSERTION :

les salariés en parcours d'insertion peuvent dans le même temps développer leur capacité à agir personnellement sur leur propre alimentation, grâce à un espace du jardin dédié à la culture de leurs propres légumes, et professionnellement, en facilitant l'accès de tous à des légumes sains.



UN ANCRAGE TERRITORIAL

UNE DYNAMIQUE COLLECTIVE : le projet de jardin maraîcher a émergé grâce à une réflexion collective de plusieurs associations du territoire qui ont pu unir leurs compétences et leurs ressources.

UN RÉSEAU DE PARTENAIRES PUBLICS ET PRIVÉS : la mise en réseau du collectif d'associations avec d'autres acteurs publics et privés a été indispensable à la définition d'un projet cohérent, économiquement viable, qui s'intègre au système alimentaire existant.

UN ESPACE OUVERT : le jardin offre de nouvelles possibilités d'accueil et d'animation, permettant une ouverture plus grande sur le territoire.



LES LÉGUMES DU JARDIN VU PAR LES BÉNÉFICIAIRES

Dans l'enquête sur les pratiques alimentaires des bénéficiaires des épiceries sociales et solidaires, réalisée par les étudiants de l'IRTESS, les légumes du jardin ont régulièrement été mis en avant comme un marqueur de qualité autant en termes de goût que d'impact positif sur la santé.

« J'achète les légumes qui ont fait quinze kilomètres maximum du maraîcher jusqu'à chez moi. Alors même s'ils n'ont pas la belle étiquette verte, ces légumes sont de bonne qualité, car ils sont frais » (Entretien IRTESS, bénéficiaire, Epi'Cerise)

« C'est de meilleure qualité le local il n'y a pas photo au niveau du goût, entre une tomate du magasin et une tomate du jardin » (Entretien IRTESS, bénéficiaire, Epi'Cerise)

OBJECTIFS DURABLES



FICHE ACTION 2

Un marché de produits locaux et biologiques



© Velouté d'image

CONSTATS

Devant la baisse de l'approvisionnement en produits frais au sein de l'épicerie et la faible qualité nutritionnelle des produits récupérés et proposés aux bénéficiaires, Epi'Cerise a décidé de mettre en place un marché de producteurs locaux et de produits biologiques.

OBJECTIFS

L'objectif est d'attirer une population nouvelle au sein de l'épicerie (voisins, habitués des marchés, etc.), afin de favoriser les échanges avec les bénéficiaires de l'épicerie. Le marché vise aussi à promouvoir les circuits courts et valoriser les produits locaux. Enfin, le marché est un nouveau support d'insertion professionnelle qui permet de faire monter en compétences les salariés en parcours d'insertion.

RÉALISATIONS

Depuis 2019, le marché de quartier est organisé chaque semaine devant l'antenne d'Epi'Cerise à Vesoul. Les produits proposés se sont étoffés, d'autres producteurs locaux alimentant dorénavant le marché (confitures, œufs, etc.). La vente est assurée par des bénévoles et les salariés en parcours d'insertion de l'association, qui se forment au métier de la vente.

Le marché réunit un petit nombre de producteurs et de clients, accueillant des habitants du quartier tout comme des bénéficiaires de l'épicerie. Il marque une première étape dans cette démarche d'ouverture de l'épicerie sur son quartier et pourra se développer dans les années à venir. L'organisation du marché (mobilisation des producteurs, communication auprès des habitants etc.) demande du temps à l'équipe de l'épicerie.

Même à petite échelle, ce marché a permis d'initier de nouveaux liens sur le territoire. Certains producteurs vendent à petits prix ou donnent à Epi'Cerise leurs produits restants. L'épicerie diversifie ainsi son approvisionnement par des produits locaux et biologiques.

PARTENAIRES IMPLIQUÉS

Une dizaine de producteurs locaux ont répondu présent dès le lancement du projet : maraîcher biologique, produits laitiers biologiques - yaourts, fromages, faisselles, œufs, confitures...

La Région Bourgogne-Franche-Comté a financé certains équipements de ce marché de quartier via un appel à projet, fin 2018, sur le thème des circuits courts.

UN PROJET ANCRÉ DANS LA TRANSITION SOCIO-ÉCOLOGIQUE

UN IMPACT ÉCOLOGIQUE POSITIF

SOUTIEN AUX PETITS PRODUCTEURS BIO : la réduction des intermédiaires garantit une meilleure rémunération des producteurs et grâce à des marges plus faibles, le coût des produits locaux de qualité est abordable. Les produits bio permettent de préserver la biodiversité des terres agricoles et la qualité de l'eau.

BAISSE DES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE : la consommation de produits de saison réduit les émissions de gaz à effet de serre. En effet, la culture de produits sous serres chauffées émet 10 à 20 fois plus de gaz à effet de serre qu'une culture en plein champs¹.

UN SUPPORT DE LIEN SOCIAL ET D'IMPLICATION CITOYENNE

UN PROJET FAVORISANT LA MIXITÉ ET LES ÉCHANGES : grâce à ce marché de quartier, Epi'Cerise a créé un lieu de rencontre entre des mondes qui se croisent peu.

VALORISATION DES SAVOIR-FAIRE DES SALARIÉS EN PARCOURS D'INSERTION : les salariés sont valorisés dans leur rôle de professionnels et peuvent prendre confiance en leur métier et leurs compétences.

UN ANCRAGE TERRITORIAL

UNE ACTIVITÉ DE QUARTIER : le marché a lieu en extérieur et offre une visibilité à Epi'Cerise pour faire connaître ses missions auprès des habitants du quartier.

UNE MISE EN RÉSEAU : en créant des partenariats avec des producteurs locaux, Epi'Cerise a créé un réseau de circuits courts. Cela a également été l'occasion de faire connaître ses missions auprès des producteurs et de tisser des liens de solidarité.



LE RAPPORT AUX PRODUITS BIOLOGIQUES DES BÉNÉFICIAIRES

L'enquête sur les pratiques alimentaires des bénéficiaires des épiceries sociales et solidaires, réalisée par les étudiants de l'IRTESS a mis en lumière un rapport complexe aux produits biologiques. Si certains rejettent en bloc ce label à cause de son inaccessibilité sociale, d'autres considèrent le « bio » comme un marqueur de qualité et souhaitent y avoir accès.

« Tout ce qui est bio, les produits frais, pas les produits congelés, c'est ça pour moi de bien manger sainement. Mais le problème, c'est que c'est cher » (Entretien IRTESS, bénéficiaire, Au Caddy Fleury).

« J'aime bien le bio, quand il est moins cher. En promo, je prends du bio. Je vois que c'est des produits intéressants, meilleur pour la santé. Les gens disent que le bio n'a pas de goût, mais je cuisine, c'est moi qui mets le goût » (Entretien IRTESS, bénéficiaire, Au Caddy Fleury).

« C'est toujours les mêmes qui vont avoir le droit au bio » (Entretien IRTESS, bénéficiaire, Epi'Cerise).

OBJECTIFS
DÉVELOPPEMENT DURABLE



1. Source : <https://agirpourlatransition.ademe.fr/particuliers/conso/limpact-alimentation-lenvironnement>

FICHE ACTION 3

La création d'un réseau de producteurs partenaires



© Dreal BFC

CONSTATS

Dans un contexte de baisse globale des dons pour l'aide alimentaire et notamment celle en produits frais, huit associations d'aide alimentaire de Haute-Saône se sont regroupées afin de réfléchir collectivement à la question de l'approvisionnement en produits locaux.

OBJECTIFS

Les huit associations ont décidé de recruter une chargée d'approvisionnement en local afin de mener une étude sur le fonctionnement actuel des associations caritatives concernant leur approvisionnement et de proposer un plan d'action concerté.

Cette étude vise à :

- recenser les besoins et les pratiques actuelles d'approvisionnement des associations d'aide alimentaire,
- réaliser un état des lieux du gisement récupérable en circuit court et des liens possibles avec le monde agricole,
- élaborer des hypothèses pour le fonctionnement d'une plateforme en circuit court.

L'enjeu est de produire de la solidarité entre les associations d'aide alimentaire et le monde agricole.

En parallèle, un Projet alimentaire territorial (PAT) se dessine en Haute-Saône, à l'initiative du Conseil Départemental et de la Chambre d'Agriculture, et dans lequel les acteurs de l'aide alimentaire, et particulièrement Epi'Cerise, ont été invités à participer.

RÉALISATIONS



Grâce aux premiers résultats de l'étude, le collectif d'associations a décidé de créer un réseau de producteurs partenaires, favorables à l'aide alimentaire.

- La chargée d'approvisionnement local a identifié 122 producteurs en Haute-Saône, ce qui leur permet d'avoir une base de donnée pour débiter la prise de contact.
- Une campagne de communication à destination du monde agricole a ensuite été mise en place. Elle vise à expliquer la politique de don (contre reçu fiscal) et la politique d'achat.
- Les associations ont rencontré une vingtaine de producteurs haut-saônois afin d'expliquer les différentes politiques (dons, défiscalisation). Sur le principe, une vingtaine de producteurs sont intéressés par la politique d'achat à petit prix (plutôt que la politique de dons avec un reçu fiscal). L'action est évidemment dépendante de la saisonnalité et des bonnes récoltes.

Enfin, un ciné-débat a été organisé avec la projection d'une partie du film « La part des autres » en partenariat avec la CIVAM. Il a réuni 90 personnes (élus, producteurs, artisans, associations...) permettant un premier rapprochement entre le monde agricole et le monde des associations d'aide alimentaire.

La mobilisation d'un grand nombre d'acteurs locaux et leur mise en réseau demande du temps. L'embauche d'une personne à plein temps sur cette mission a été un facteur de réussite du projet.

PARTENAIRES IMPLIQUÉS



Toutes les associations d'aide alimentaire du département de Haute-Saône sont impliquées : la Banque alimentaire, la Croix-Rouge, Epi'Cerise, Le Caddie Solidaire, le MAS à Héricourt, les Restos du Cœur, le Secours Populaire, et SOS Précaire à Héricourt.

L'étude a été financée par l'État dans le cadre de l'appel à projet du Plan de Relance « Alimentation locale et solidaire » à hauteur de 80% du budget. Le Conseil départemental de Haute-Saône a également participé au financement du projet.

La Chambre d'Agriculture de Haute-Saône a apporté son expertise à Epi'Cerise pour élaborer un plan d'action et faciliter les mises en relation. Epi'Cerise a recruté une chargée de mission « approvisionnement local » durant six mois à temps plein. L'action se poursuit sur neuf mois à mi-temps grâce à l'intervention du Plan Lutte contre la Pauvreté et du Conseil départemental de Haute-Saône. À terme les huit associations devront faire vivre ces liens.

UN PROJET ANCRÉ DANS LA TRANSITION SOCIO-ÉCOLOGIQUE



UN IMPACT ÉCOLOGIQUE POSITIF

DÉVELOPPEMENT DES CIRCUITS COURTS : les partenariats avec les producteurs locaux permettent la réduction des temps de transport et donc de l'empreinte carbone des produits



UN SUPPORT DE LIEN SOCIAL ET D'IMPLICATION CITOYENNE

DÉVELOPPEMENT DES CIRCUITS COURTS : la suppression des intermédiaires entretient un partenariat de confiance et respectueux des métiers.

ÉVÈNEMENT CONVIVIAL : l'organisation d'un moment festif a favorisé l'interconnaissance des acteurs agricoles et des acteurs de l'aide alimentaire

IMPLICATION SOLIDAIRE : les producteurs locaux ont découvert leurs possibilités de partenariat avec les associations d'aide alimentaire et peuvent choisir de participer à cette solidarité sur le territoire, dans la mesure de leurs moyens.



UN ANCRAGE TERRITORIAL

MISE EN RÉSEAU DE L'AIDE ALIMENTAIRE : ce réseau permet de couvrir une plus grande partie de la Haute-Saône et de faire jouer les solidarités entre territoires pour une meilleure répartition de l'aide alimentaire en fonction des besoins

LIENS ENTRE MONDE AGRICOLE ET MONDE DE L'AIDE ALIMENTAIRE : en apprenant à connaître les missions et les enjeux de chacun de ces deux mondes, des liens se sont tissés pour permettre des connexions territoriales et rapprocher les producteurs des consommateurs.

CONNEXIONS INSTITUTIONNELLES : les liens avec le Conseil départemental placent les acteurs de l'aide alimentaire dans les réflexions autour du système alimentaire territoriale, pouvant être traduit dans un PAT.

OBJECTIFS DURABLES



FICHE ACTION 4

Le glanage de fruits et légumes

© Epi'Cerise

CONSTATS

Les associations d'aide alimentaire manquent de produits frais, de saison et locaux, alors que sur leur territoire de nombreux fruits de vergers communaux ou de particuliers ne sont pas cueillis, faute de main d'œuvre ou de destination.

OBJECTIFS

Les associations d'aide alimentaire cherchent ainsi à diversifier leur approvisionnement en se faisant connaître auprès des communes et des particuliers.

RÉALISATIONS

La campagne de communication « la Fin de Saison » est lancée à l'automne 2021 par sept associations d'aide alimentaire de Haute-Saône. Les associations veulent faire prendre conscience de la possibilité de donner les surproductions saisonnières des jardins, des vergers et des cueillettes (pommes, poires, champignons, noix, noisettes, courgettes...). Toutes les denrées et toutes les quantités sont les bienvenues. Les associations d'aide alimentaire ont également la possibilité de se déplacer pour faire du glanage.

Les résultats sont encourageants pour cette première fin de saison : un premier don de 200 kg de carottes, dispatché entre les associations et vendu, puis un deuxième don de courges variées.

PARTENAIRES IMPLIQUÉS

Sept associations d'aide alimentaire du département de Haute-Saône sont impliquées : la Banque alimentaire, la Croix-Rouge, Epi'Cerise, le MAS à Héricourt, les Restos du Cœur, le Secours Populaire, et SOS Précaire à Héricourt.

UN PROJET ANCRÉ DANS LA TRANSITION SOCIO-ÉCOLOGIQUE



UN IMPACT ÉCOLOGIQUE POSITIF

RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE : en faisant prendre conscience aux particuliers tout comme aux communes de la valeur de leurs jardins et vergers, les associations font en sorte que les surplus des jardins ne soient plus jetés mais donnés aux personnes en situation de précarité.



UN SUPPORT DE LIEN SOCIAL ET D'IMPLICATION CITOYENNE

CRÉATION D'UNE PASSERELLE ENTRE LES CITOYENS ET LE MONDE DE L'AIDE ALIMENTAIRE : à travers cette campagne, les particuliers découvrent les associations d'aide alimentaire de leur territoire, leurs objectifs et leurs missions, et ainsi leur possibilité d'agir pour cette problématique.

MOBILISATION DES BÉNÉFICIAIRES, DES SALARIÉS ET DES BÉNÉVOLES DE L'ÉPICERIE POUR UN PROJET COMMUN : tout le monde est amené à prendre part au glanage, mais aussi à la diffusion de la campagne de communication grâce à la diffusion des tracts, au démarchage de leurs élus, de leurs voisins...



UN ANCRAGE TERRITORIAL

MISE EN RÉSEAU DES ASSOCIATIONS D'AIDE ALIMENTAIRE : en coordonnant leurs efforts dans un projet commun, les associations peuvent agir sur un territoire plus vaste, grâce à la présence de plusieurs équipes et lieux de stockage. La distribution des produits récoltés fait appel à la solidarité territoriale pour permettre une meilleure équité des produits en fonction des besoins.

LIENS ENTRE ASSOCIATIONS ET COLLECTIVITÉS : cette campagne est l'occasion de mobiliser des élus et des techniciens à la problématique de l'aide alimentaire et de pouvoir éventuellement les impliquer davantage.

OBJECTIFS DURABLES





FICHE ACTION 5

Une offre de produits en vrac

© Filmbetrachter

CONSTATS

De nombreux produits alimentaires ramassés ou collectés auprès de la Banque alimentaire sont conditionnés en grand volume et ne peuvent être reconditionnés (sac de 10 kg de riz, par exemple).

Il y a également une part significative de personnes seules au sein des bénéficiaires de l'épicerie (40% au sein d'Epi'Cerise, par exemple) pour qui des produits conditionnés même en paquet d'un kilo ne conviennent pas.

Par ailleurs, de plus en plus de produits sont vendus en vrac au sein de magasins spécialisés ou de rayons dédiés des grandes et moyennes surfaces et peuvent donc concerner les dons aux associations.

OBJECTIFS

Epi'Cerise souhaite ainsi développer le vrac au sein de ses antennes pour pouvoir proposer des petites portions aux bénéficiaires, adaptées aux personnes vivant seules. Cela permettra de pouvoir vendre certains produits conditionnés en trop grands volumes ou issus des filières vrac.

L'objectif est également de favoriser le lien social avec et entre les bénéficiaires qui, constituant moins de stocks, peuvent venir plus souvent à l'épicerie sociale et solidaire.

La proposition de produits en vrac doit également permettre de lutter contre le suremballage et de privilégier l'utilisation de contenants réutilisables.

RÉALISATIONS

Epi'Cerise a installé deux silos dans les antennes de Vesoul et de Saint-Loup-sur-Semouse. Une collaboration a été mise en place avec la Banque alimentaire de Vesoul : elle alimente ainsi les silos vrac de l'épicerie lorsqu'elle récupère des produits en gros conditionnement. Epi'Cerise a ainsi récupéré des pâtes et de la semoule. En revanche cet approvisionnement reste irrégulier.

La recherche de fournisseurs vrac est difficile pour une épicerie sociale et solidaire, car les prix des produits sont souvent supérieurs aux prix des produits emballés proposés dans ses rayons. Epi'Cerise a trouvé une piste pour les légumineuses (lentilles, pois chiches et pois cassés) mais il est difficile de proposer un prix similaire aux mêmes produits vendus emballés.

Un partenariat a été envisagé avec l'association de Vesoul Les « masques solidaires » pour la réalisation de sacs en tissu, réutilisables, conçus pour les produits secs achetés en vrac, mais n'a pas pu aboutir faute de stock de tissu suffisant. Des sacs en tissu ont été récupérés via la Banque alimentaire et sont utilisés en complément de sachets en papier.

Epi'Cerise a rencontré plusieurs chefs d'entreprises sur la question de la vente en vrac. Elle s'est aussi mise en lien avec le réseau VRAC qui conseille et forme les structures sur la gestion de ce type de rayons. Cette mise en réseau est un atout pour dépasser les difficultés rencontrées grâce aux retours d'expérience des uns et des autres.

PARTENAIRES IMPLIQUÉS



Epi'Cerise, lors de son accompagnement avec Active, a rencontré la fondatrice et gérante d'une épicerie vrac, Epi'vrac, à Charolles, qui a répondu à l'ensemble des questions techniques posées par les participants au groupe de travail.

Epi'Cerise a reçu un financement pour l'achat d'équipements de vente en vrac et de conditionnement en répondant à l'appel à projets « alimentation locale et solidaire », financé par l'État dans le cadre du Plan de Relance.

UN PROJET ANCRÉ DANS LA TRANSITION SOCIO-ÉCOLOGIQUE



UN IMPACT ÉCOLOGIQUE POSITIF

DIMINUTION DES EMBALLAGES : en encourageant l'utilisation de contenants réutilisables, le vrac réduit les emballages en bout de chaîne

RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE : le vrac permet de prendre exactement la quantité dont le bénéficiaire a besoin et limite ainsi le gaspillage alimentaire



UN SUPPORT DE LIEN SOCIAL ET D'IMPLICATION CITOYENNE

MONTÉE EN COMPÉTENCE DES SALARIÉS EN PARCOURS D'INSERTION : cette nouvelle mission permet aux salariés en parcours d'insertion d'acquérir de nouvelles compétences, spécifiques au vrac et valorisables dans de nombreux magasins : gestion de la traçabilité des produits, de l'hygiène, etc.

DÉVELOPPEMENT DE LA MIXITÉ : le développement du vrac au sein de l'épicerie sociale permet d'attirer une nouvelle clientèle désireuse de consommer des produits avec moins d'emballage et favorise ainsi les échanges.



UN ANCRAGE TERRITORIAL

INTERCONNEXION DE DIFFÉRENTS RÉSEAUX : le réseau des producteurs locaux mis en place par le regroupement des associations d'aide alimentaire (voir fiche action 3) pourrait alimenter à terme les rayons vrac de l'épicerie.





FICHE ACTION 6

Des paniers solidaires et anti-gaspillage

© ESP

CONSTATS

Au Caddy Fleury comptait beaucoup d'invendus de produits à date du jour ou « moches », qui représentaient 20 à 40 kg de nourriture par jour.

OBJECTIFS

L'objectif était double : ne plus avoir de gaspillage alimentaire tout en permettant à certains habitants de bénéficier de produits à moindre coût.

RÉALISATIONS

Afin de distribuer l'ensemble des produits, la structure a mis en place des paniers anti-gaspillage pour les clients solidaires. Ces derniers n'ont pas forcément de difficultés financières, mais c'est un public qui souhaite soutenir les démarches anti-gaspillage ou bénéficier de produits moins chers.

Au Caddy Fleury compte aujourd'hui 70 clients solidaires, qu'ils soient personnes extérieures ou salariés de l'association. Au total, une trentaine de clients réguliers sollicitent l'épicerie chaque semaine. Afin de bénéficier de ces produits, il suffit d'adhérer à l'association (5 € à l'année). Il leur est ensuite proposé un panier à 10 € de produits frais : fruits et légumes en perte de fraîcheur et produits laitiers et carnés à date du jour. Ils ont également la possibilité d'accéder au rayon des produits DDM (Date de durabilité minimale) passés de dates.

La gestion en interne des commandes de paniers, réalisée au jour au jour, nécessite une souplesse et une réactivité de la part des salariés et des bénévoles qui doivent inventorier les produits disponibles à chaque fin de journée et réceptionner les appels des clients solidaires. Cette organisation a néanmoins été choisie lors de la pérennisation de l'action afin d'éviter la facturation du service par un tiers extérieur.

Ces paniers solidaires induiront des rentrées financières permettant de financer l'achat de produits alimentaires complémentaires pour l'épicerie.

PARTENAIRES IMPLIQUÉS



Au départ, Au Caddy Fleury a travaillé avec l'application « Too Good To Go » pour tester le dispositif. L'association a ensuite pérennisé cette action en interne.

UN PROJET ANCRÉ DANS LA TRANSITION SOCIO-ÉCOLOGIQUE



UN IMPACT ÉCOLOGIQUE POSITIF

RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE : ce dispositif permet de limiter la quantité de produits jetés en fin de journée.



UN SUPPORT DE LIEN SOCIAL ET D'IMPLICATION CITOYENNE

MIXITÉ DES PUBLICS AU SEIN DE L'ÉPICERIE : l'épicerie accueille plusieurs types de publics (habitants, salariés, bénévoles...) qui peuvent se croiser et échanger.

IMPLICATION DANS L'ASSOCIATION : les paniers solidaires sont une porte d'entrée sur l'association. Les clients solidaires sont adhérents et peuvent s'impliquer dans l'association, par exemple en devenant bénévoles.



UN ANCRAGE TERRITORIAL

OUVERTURE DE L'ÉPICERIE SUR SON TERRITOIRE : cette pratique a permis de faire connaître l'épicerie sur le territoire comme un acteur ancré dans l'anti-gaspillage et d'accueillir un nouveau public.

FICHE ACTION 7

Des produits abîmés valorisés



© ESP

CONSTATS

Parmi les dons de produits frais, une partie des légumes et des fruits sont parfois abîmés ou « moches » et ne sont pas vendus. De la même manière, au bout de quelques jours sur les étals de l'épicerie, certains légumes et fruits ne sont plus présentables pour une vente directe même si leur goût est encore bon.

OBJECTIFS

Au Caddy Fleury souhaite valoriser les produits abîmés pour diminuer la part de produits considérés comme des déchets, en les transformant en produits valorisés. Dans un second temps, après l'expérimentation sur plusieurs mois, l'objectif est de mettre en place une nouvelle gamme de produits au sein de l'épicerie et de la commercialiser.

RÉALISATIONS

L'épicerie expérimente depuis juillet 2021 la fabrication de jus de fruits à partir des fruits abîmés. Les jus varient en fonction des fruits disponibles en fonction des arrivages (fraise, kiwi, banane ...). L'épicerie a acheté un extracteur de jus professionnel pouvant générer de plus grandes quantités et plus facile à nettoyer. Pour l'instant, dans le cadre de l'expérimentation, les jus de fruits sont proposés à la dégustation au sein de l'épicerie et rencontrent un grand succès. Au final, il n'y a quasiment plus de déchets en fruits et cela permet la diversification des produits au sein de l'épicerie.

Au Caddy Fleury est encore en cours de réflexion pour le choix des contenants. Au départ, l'épicerie souhaitait inscrire cette nouvelle activité dans une démarche écologique globale et privilégier ainsi des contenants récupérés à la ressourcerie ou amenés directement par les bénéficiaires. Mais cela demande de respecter des conditions d'hygiène alimentaire spécifique, relative à la vente de produits transformés, que l'épicerie ne peut pas à ce jour assurer.

Le choix porte donc désormais sur un conditionnement des jus de fruits dans des bouteilles propres et neuves à usage unique pour garantir la sécurité des bénéficiaires. Au Caddy Fleury souhaite ainsi trouver un fournisseur de contenant, de préférence installé dans la région.

Le démarchage est prévu une fois les premières expérimentations consolidées pour connaître le type de fruit, la taille du contenant, l'organisation de l'équipe, etc. Il s'inscrira dans le projet de réhabilitation du bâtiment d'ESP pour disposer d'une salle de transformation et de conservation dans le respect des normes.

UN PROJET ANCRÉ DANS LA TRANSITION SOCIO-ÉCOLOGIQUE

UN IMPACT ÉCOLOGIQUE POSITIF

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE : cette expérimentation permet de démontrer la qualité des produits abîmés et des produits dits moches en les transformant, pour diminuer le gaspillage alimentaire à la maison et au sein de l'épicerie.

UN SUPPORT DE LIEN SOCIAL ET D'IMPLICATION CITOYENNE

UNE EXPÉRIENCE À PARTAGER AUPRÈS DES BÉNÉFICIAIRES : les recettes peuvent être partagées auprès des bénéficiaires pour qu'ils puissent les reproduire chez eux simplement, avec des produits abîmés, de nouveaux produits ludiques, nutritifs et pour toute la famille.



L'ANTI-GASPILLAGE COMME PRATIQUE DE CITOYENNETÉ DES BÉNÉFICIAIRES

L'enquête sur les pratiques alimentaires des bénéficiaires, réalisée par les étudiants de l'IRTESS de Dijon, a mis en lumière une forme de citoyenneté relative à la défense d'une valeur anti-gaspillage. Si l'épicerie sociale et solidaire est avant tout un outil pour se nourrir à moindre coût, la dimension anti-gaspillage est également valorisée par certains bénéficiaires. C'est donc un levier pour mener des actions collectives.

« Je viens à l'épicerie pour avoir des produits pas chers, mais je ne voudrais surtout pas gaspiller, car ça serait au détriment des autres qui sont dans le besoin » (Entretien IRTESS, bénéficiaire, Au Caddy Fleury).

« Je fais très attention au gaspillage. Déjà qu'on n'a pas beaucoup d'argent, alors j'évite de jeter. D'ailleurs, j'achète dans les bacs anti-gaspi quand je peux dans les magasins. Et venir à l'épicerie acheter des produits à dates courtes, c'est aussi lutter contre le gaspillage » (Entretien IRTESS, bénéficiaire, Epi'Cerise).

« Je ne laisse aucun reste, je cuisine tout, aucun gaspillage, c'est pour cela que je viens à l'épicerie d'ailleurs, c'est zéro gaspi » (Entretien IRTESS, bénéficiaire, Au Caddy Fleury).

OBJECTIFS DU DÉVELOPPEMENT DURABLE



FICHE ACTION 8

Des biodéchets compostés

CONSTATS

Les épiceries sociales et solidaires sont des acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Néanmoins, les épiceries sont elles-mêmes amenées à devoir jeter des produits issus des dons ou des ramasses, lorsque ceux-ci sont trop abîmés pour être distribués.

Lors du diagnostic réalisé avec les épiceries sociales et solidaires, elles ont pu évaluer la quantité de produits jetés, en particulier les biodéchets c'est-à-dire les déchets alimentaires et autres déchets naturels biodégradables. Les biodéchets peuvent provenir du tri des ramasses et des achats auprès de la Banque alimentaire, en amont de la vente, aussi bien qu'en fin de vente, lorsque les produits n'ont pas été vendus et sont désormais trop abîmés.

- Pour Au Caddy Fleury, en 2021, les produits abîmés représentent 20% de la collecte. Les légumes, plus sensibles, représentent 10 tonnes de biodéchets par an sur un total de 13,7 tonnes de déchets. Les autres déchets sont notamment le pain (3,5 tonnes) et la viande (360 kg).
- Pour Epi'Cerise, les produits issus de la Banque alimentaire sont triés avant leur mise en vente dans les 4 antennes. A Vesoul, les légumes représentent 1 tonne de déchets sur les 4 tonnes de déchets annuels. L'antenne de Luxeuil-les-bains jette 20 kg de bio-déchets par semaine, soit plus de 1 tonne par an.

OBJECTIFS

Pour les deux épiceries, l'objectif est de s'inscrire encore plus fortement dans l'anti-gaspillage en maîtrisant son circuit des bio-déchets afin d'alimenter la terre par le retour des bio-déchets dans les sols via le compostage.

RÉALISATIONS

En fonction du contexte territorial et du fonctionnement de chaque épicerie sociale et solidaire, trois approches différentes ont été mises en place :

- A Tournus, Au Caddy Fleury s'est organisée avec l'équipe de son jardin maraîcher : tous les matins les salariés récupèrent les biodéchets et alimentent le jardin par la mise en place d'un compostage de surface. **Moins 13 tonnes de biodéchets par an.**

- A Vesoul, un travail est en cours avec les services municipaux de la ville pour installer un composteur gros volume sur le site de l'épicerie en lien avec Sytevom¹. Il est envisagé que les services municipaux viennent ensuite récupérer les déchets compostables pour alimenter les jardins partagés de la ville.

Moins 1 tonne de biodéchets par an.

- A Luxeuil-les-Bains, un système similaire est mis en place. Epi'Cerise alimente le composteur de quartier mis en place par le Conseil Citoyen, une association de la ville, qui alimente des jardins, individuels ou partagés. La facture du ramassage des ordures ménagères a ainsi été divisée par trois.

Moins 520kg de biodéchets par an.

PARTENAIRES IMPLIQUÉS



A Vesoul et Luxeuil-les-Bains, c'est un véritable partenariat opérationnel et politique qui se met en place pour la gestion des bio-déchets avec les collectivités et les associations.

Après avoir mis en place le compostage au sein de l'association, ESP souhaite s'inscrire dans une réflexion globale à l'échelle du territoire sur la gestion des bio-déchets, dans la perspective du tri à la source des déchets alimentaires des ménages, obligatoire d'ici 2025.

UN PROJET ANCRÉ DANS LA TRANSITION SOCIO-ÉCOLOGIQUE



UN IMPACT ÉCOLOGIQUE POSITIF

VALORISATION DES BIODÉCHETS : un système vertueux s'est mis en place entre la production, la distribution et enfin la valorisation des bio-déchets. A Tournus, cette boucle permet de valoriser ces déchets dans le lieu même de production.



UN SUPPORT DE LIEN SOCIAL ET D'IMPLICATION CITOYENNE

SENSIBILISATION À LA GESTION DE SES DÉCHETS : le compost permet de sensibiliser les équipes des épiceries à la gestion des déchets et le recours à des composteurs de quartier peut amener certains membres de l'équipe à mettre en place cette pratique dans leur quotidien.



UN ANCRAGE TERRITORIAL

DÉVELOPPEMENT DE PARTENARIATS AVEC LES ACTEURS TERRITORIAUX : la mise en place du compostage des bio-déchets a permis de créer des liens avec des acteurs à la fois publics et privés qui agissent sur cette thématique.

OBJECTIFS DÉVELOPPEMENT DURABLE



1. Syndicat mixte à vocation unique pour le Transfert, l'Élimination et la Valorisation des ordures ménagères, qui intervient sur le département de Haute-Saône

FICHE ACTION 9

Des ateliers collectifs



© Velouté d'image

CONSTATS

Epi'Cerise a mis en place différents ateliers au fil des années : couture, cuisine, coiffure, prévention diabète, dessins avec une illustratrice ou encore gestion du budget quotidien. La mobilisation des bénéficiaires est parfois difficile et l'épicerie a souhaité relancer la dynamique en s'appuyant sur les envies et les besoins des bénéficiaires.

OBJECTIFS

Ces ateliers sont des espaces de lien social et de partage pour les bénéficiaires. L'objectif est de les faire gagner en autonomie en répondant à leurs besoins individuels, pour ensuite leur permettre de renforcer leur pouvoir d'agir et leur envie de s'engager dans un projet collectif. L'objectif est aussi de pouvoir proposer des ateliers qui correspondent aux envies et aux besoins des bénéficiaires. Enfin, Epi'Cerise souhaitait pouvoir inclure les bénéficiaires dans la démarche de transition socio-écologique dans laquelle elle s'est engagée.

RÉALISATIONS

Pour questionner ses bénéficiaires, Epi'Cerise a mis en place dans chacune de ses antennes :

- Des boîtes à idées pour recueillir leurs avis,
- Des questionnaires, proposés par l'équipe afin de connaître leurs idées et leurs envies d'actions en dehors du service alimentaire.

Au total, une centaine de questionnaires ont été déposés dans les boîtes à idées et plusieurs idées d'ateliers ont été proposées.

Face à ces nombreuses réponses, Epi'Cerise a choisi de travailler en cohérence et en complémentarité avec les services proposés par d'autres structures sur le territoire, et aussi de concentrer ses activités sur les thématiques de l'alimentation et de la santé.

Un recensement des ateliers existants sur le territoire a été réalisé afin de pouvoir orienter au mieux les personnes en fonction de leurs besoins et leurs envies. En interne, l'épicerie va proposer des ateliers cuisine, des ateliers santé et un atelier marche avec des propositions d'itinéraires aux bénéficiaires.

Epi'Cerise souhaite également proposer des ateliers « faire soi-même », peu développés sur le territoire. Elle a ainsi expérimenté un atelier à la jonction des enjeux environnementaux et économiques : la fabrication de produits d'entretien. Les recettes choisies nécessitaient seulement deux ingrédients : le vinaigre blanc et le bicarbonate de soude alimentaire.

Un travail d'approvisionnement autour de ces produits a été réalisé au sein de l'épicerie, produits nouveaux dans une gestion de fourniture pour une épicerie sociale et solidaire. Un premier atelier a été proposé aux salariés de l'épicerie pour qu'ils apprennent à maîtriser une ou deux recettes qu'ils puissent ensuite reproduire tout en leur permettant d'être en mesure de mieux accompagner et conseiller les bénéficiaires.

PARTENAIRES IMPLIQUÉS

L'ensemble des structures proposant des ateliers a ainsi été recensé : le Centre communal d'actions sociales (CCAS), la Maison des Jeunes et de la Culture (MJC), la Caisse d'allocations familiales (CAF), des associations d'habitants portant sur le zéro déchet, le jardinage, l'informatique...

L'ensemble de la réflexion sur les ateliers collectifs a été travaillé avec les bénévoles afin qu'ils s'approprient l'accompagnement. Ils ont ainsi participé à la construction et à l'animation de l'atelier faire soi-même.

UN PROJET ANCRÉ DANS LA TRANSITION SOCIO-ÉCOLOGIQUE



UN IMPACT ÉCOLOGIQUE POSITIF

SENSIBILISATION À L'ENVIRONNEMENT : l'atelier de fabrication de produits d'entretien s'est appuyé sur des produits à faible impact environnemental.



UN SUPPORT DE LIEN SOCIAL ET D'IMPLICATION CITOYENNE

INTÉGRATION DE L'ENSEMBLE DE L'ÉQUIPE : l'accompagnement collectif des bénéficiaires est une clé du parcours d'accompagnement au sein des épiceries sociales et solidaires. L'ensemble de la réflexion sur les ateliers collectifs a été travaillée avec l'équipe d'Epi'Cerise, des bénévoles aux salariés en passant par les administrateurs.

IMPLICATION DES BÉNÉFICIAIRES : les bénéficiaires ont été impliqués dans la gestion de l'épicerie. Les ateliers sont aussi l'occasion pour eux de monter en compétences et de gagner en autonomie en fonction des thématiques choisies.

MONTÉE EN COMPÉTENCE DES SALARIÉS EN PARCOURS D'INSERTION : Epi'Cerise a décidé de sensibiliser en premier lieu les salariés en parcours d'insertion pour qu'ils puissent eux-mêmes conseiller les bénéficiaires, notamment pour l'utilisation des produits naturels (type bicarbonate) afin qu'ils puissent l'expliquer aux clients.



UN ANCRAGE TERRITORIAL

MISE EN LIENS AVEC LES ACTEURS DU TERRITOIRE : la cartographie des ateliers existants a permis à Epi'Cerise d'identifier avec précision les acteurs du territoire et leurs missions et d'être également identifié comme un acteur agissant sur les domaines de l'alimentation, de la santé et de l'environnement.

UN PROJET DE TERRITOIRE COHÉRENT : Epi'Cerise a pris en compte le contexte territorial dans lequel elle s'inscrivait afin de proposer des actions cohérentes et adaptées.



LE FAIT MAISON : UN MARQUEUR DE QUALITÉ ACCESSIBLE POUR LES BÉNÉFICIAIRES

Dans l'enquête sur les pratiques alimentaires des bénéficiaires des épiceries sociales et solidaires, réalisée par les étudiants de l'IRTESS, la cuisine et le fait maison ont régulièrement été mis en avant comme un marqueur de qualité et un levier pour consommer à moindre coût. Toutefois, certains évoquent les difficultés en termes de temps disponible, de motivation ou de connaissances pour le faire soi-même, surtout quand on est seul à la maison. Ainsi, l'animation d'ateliers collectifs semble pertinente pour répondre aux besoins des bénéficiaires.

« J'adore cuisiner ! C'est ça une alimentation de qualité, manger sa cuisine, je n'achète jamais de plats surgelés tout faits. Ce n'est pas bon » (Entretien IRTESS, bénéficiaire, Epi'Cerise)

« Quand je suis seule, je n'ai pas envie de cuisiner » (Entretien IRTESS, bénéficiaire, Au Caddy Fleury)

FICHE ACTION 10

Un bénéficiaire au cœur de son parcours d'accompagnement



© Active

CONSTATS

Les personnes en situation de fragilité pouvant potentiellement bénéficier des services de l'épicerie sociale et solidaire ne connaissent pas toujours son existence, en zone rurale particulièrement.

L'accès aux épiceries sociales et solidaires est toujours difficile, encore plus quand c'est la première fois.

OBJECTIFS

Toujours enclin à faire évoluer l'accompagnement des bénéficiaires pour être équitable au regard de leurs nombreuses situations de fragilités, Au Caddy Fleury souhaite améliorer le parcours d'accompagnement de ses bénéficiaires, de l'accueil aux modalités d'accompagnement, en plaçant les bénéficiaires au cœur du processus. L'objectif est de mettre en place un parcours coordonné avec les travailleurs sociaux et les bénéficiaires, qui soit fluide, organisé et dont on peut évaluer les impacts sur la levée des difficultés des bénéficiaires. L'objectif est également de placer cet accompagnement dans un cadre convivial pour créer un espace de confiance et de bien-être pour les bénéficiaires.

RÉALISATIONS

Le travail d'accompagnement a concerné l'ensemble du parcours du bénéficiaire. Outre des outils d'organisation plus clairs entre l'épicerie et les travailleurs sociaux, des supports de communication adéquats ont été réfléchis et diffusés afin que les habitants du territoire connaissent l'existence d'Au Caddy Fleury.

L'association a souhaité placer le bénéficiaire au cœur de son accompagnement en organisant des temps de rencontre pour recueillir ses besoins et ses avis afin d'adapter l'action de l'épicerie en fonction. La convivialité du lieu est essentielle pour accueillir les bénéficiaires dans des bonnes conditions.

Au Caddy Fleury développe de nombreux ateliers (cuisine anti-gaspillage, fabrication de produits ménagers, découverte de la nature, atelier compostage, lieu pédagogique sur le terrain maraîcher, détournement d'objets réemployés, customisation) pour animer des temps collectifs tout au long de l'année. Certains bénéficiaires ont proposé de s'impliquer dans les ateliers collectifs en assurant leur animation (atelier créatif parents/enfants, cuisine etc.)

Des temps d'information ont aussi été organisés pour présenter le fonctionnement d'Au Caddy Fleury, et plus largement l'association ESP, ainsi que les passerelles possibles entre les différentes activités :

- les bénéficiaires ont notamment accès à la ressourcerie, qui peut leur permettre de s'équiper à moindre coût, par exemple en matériel de cuisine.
- les bénéficiaires peuvent également être embauchés en chantier d'insertion et débiter un nouveau parcours professionnel. Ainsi, une ancienne bénéficiaire travaille désormais au jardin maraîcher.

La démarche d'Au Caddy Fleury est limitée par la taille de ses locaux, trop réduits pour permettre d'avoir un véritable espace d'accueil. Pour le moment, les bénéficiaires doivent prendre rendez-vous afin de répartir l'affluence à l'épicerie.

À moyen terme, l'épicerie souhaiterait pouvoir accueillir chaque bénéficiaire dans un bureau individuel et aménager une salle d'accueil conviviale qui devienne un lieu ressource, d'échanges d'objets et de savoir-faire, d'accès aux journaux et aux offres d'emploi.

Un projet de réhabilitation de l'ensemble du bâtiment est à l'étude, incluant dans le futur programme une cuisine, une salle de convivialité et d'animation, un accueil avec des panneaux d'informations, une bibliothèque...

PARTENAIRES IMPLIQUÉS



Le groupe de travail constitué pour réfléchir au parcours des bénéficiaires a intégré l'ensemble de l'équipe de l'épicerie, salariés et bénévoles, ainsi que les travailleurs sociaux de l'ensemble du territoire. Le travail d'orientation et de communication a également été l'occasion de travailler en lien avec les prescripteurs sociaux du territoire (Conseil Départemental, associations locales, Sauvegarde, CCAS etc.).

UN PROJET ANCRÉ DANS LA TRANSITION SOCIO-ÉCOLOGIQUE



UN IMPACT ÉCOLOGIQUE POSITIF

SENSIBILISATION À L'ENVIRONNEMENT : les bénéficiaires ont été informés de la démarche et des initiatives portées par Au Caddy Fleury : transformation des produits, mise en place du compost et d'un jardin maraîcher d'insertion, etc.



UN SUPPORT DE LIEN SOCIAL ET D'IMPLICATION CITOYENNE

ÉCOUTE ET INFORMATION DES BÉNÉFICIAIRES : plusieurs temps d'échanges ont été organisés afin que les bénéficiaires aient une meilleure connaissance du fonctionnement de l'épicerie et puissent avoir recours aux dispositifs existants et s'impliquer dans certains d'entre eux.



UN ANCRAGE TERRITORIAL

RÉFLEXION PARTENARIALE : le groupe de travail a permis de prendre le temps de partager les missions et les enjeux des différentes structures du territoire qui interviennent dans le parcours d'un bénéficiaire afin de mieux coordonner les actions de chacun et permettre une approche globale et partagée.

ATELIERS MULTI-PUBLICS : les ateliers collectifs proposés par Au Caddy Fleury, et plus largement ESP, sont en direction des bénéficiaires mais aussi des bénévoles de l'épicerie, des écoles et de partenaires comme le café l'Embarq'.



LE RÔLE DE L'ACCUEIL ET DE LA CONVIVIALITÉ POUR DÉJOUER LES STIGMATES DE LA PRÉCARITÉ

La culpabilité, la baisse d'estime de soi et la honte sociale sont des facteurs indéniables à comprendre sur le lien qu'entretiennent certains bénéficiaires avec l'épicerie sociale et solidaire. C'est un point qui ressort de l'enquête réalisée par les étudiants de l'IRTESS. Le rôle de l'accueil des bénéficiaires et de la convivialité sont ainsi primordiaux pour essayer de dépasser les stigmates de la précarité.

« Vous savez c'est compliqué quand on cherche du travail, avec les horaires de l'épicerie. On m'a proposé un entretien d'embauche pile à l'heure où je viens ici c'était compliqué, parce que j'ai besoin de l'épicerie, mais j'ai honte de le dire à l'employeur » (Entretien IRTESS, bénéficiaire, Au Caddy Fleury).

« Ils sont super gentils, je ne me sens pas jugé, je suis bien ici [...] Ici, ils ne font pas de différences, on est tous des clients [...]. Un peu d'humanisme quand même, ça fait du bien » (Entretien IRTESS, bénéficiaire Epi'Cerise)

FICHE ACTION 11

Participation à la réflexion sur la démocratie alimentaire d'un territoire

© Velouté d'image

CONSTATS

Un terreau local présent et dynamique existe depuis plusieurs années dans le bassin de vie du Tournugeois (Saône-et-Loire) avec une préoccupation partagée : « développer une alimentation de qualité ».

En 2019, la ville de Tournus et des chercheurs de la Maison des Sciences de l'Homme de Dijon, en consortium avec les associations ESP et Tournugeois Vivant, ont répondu à un appel à projets du Ministère de la Transition Écologique autour de la démocratie alimentaire¹.

OBJECTIFS

Les enjeux de cette recherche-action, portée par POPSU² sont :

- le développement d'une production locale qui favorise l'autonomie alimentaire du territoire
- permettre l'accès de tous à une alimentation saine

La recherche-action vise à accompagner la construction d'un système alimentaire local intégrant les questions sociale, écologique et économique, autour d'un collectif de recherche action participatif.

RÉALISATIONS

Dans l'objectif de répondre à la question « Comment rendre accessible au plus grand nombre une alimentation de qualité ? » trois champs d'investigation ont été retenus et explorés :

- les conditions d'accès à une alimentation de qualité, accessibilité spatiale et sociale à l'alimentation
- la production par les particuliers
- la production, transformation et distribution locale par les professionnels.

Cette recherche-action interrogeait également de manière transversale le développement du pouvoir d'agir pour une alimentation territoriale. Des groupes de travail ont été organisés pour construire collectivement un état des lieux du territoire, en interrogeant les parents d'élèves et plus généralement les habitants.

1. La démocratie alimentaire « représente la revendication des citoyens à reprendre le pouvoir sur la façon d'accéder à l'alimentation, dans la reconnexion entre celle-ci et l'agriculture »
Source : <https://www.chaireunesco-alimentationsdumonde.com/Democratie-alimentaire-de-quoi-parle-t-on>

2. Plateforme d'observation des projets et stratégies urbaines. Pour en savoir plus : <https://popsu.archi.fr>

Les ateliers et les groupes de travail menés dans le cadre de ce projet ont fait écho à ceux menés dans le cadre de l'expérimentation avec l'épicerie sociale et solidaire et des échanges ont naturellement nourri les deux démarches (voir fiche méthode B).

Les trois chercheurs impliqués sur le projet ont partagé les résultats de leurs recherches lors d'une journée participative en juin 2021.

Trois ateliers ont ensuite été animés par les chercheurs et des acteurs locaux pour approfondir ces résultats avec des petits groupes qui ont pu poser leurs questions et proposer des actions à mettre en place.

Plusieurs pistes d'actions ont émergés comme :

- la création de labels locaux
- des ateliers de cuisine à partir de produits frais et locaux
- des ateliers de décryptage d'étiquettes de produit
- l'apprentissage de la cueillette sauvage
- la création de réserve foncières dédiées à l'installation de jeunes agriculteurs et maraîchers
- la création de collectifs citoyens pour négocier avec les supermarchés l'intégration de produits locaux dans les rayons...

Les actions proposées peuvent permettre de définir un nouveau système alimentaire sur le territoire. La démarche doit désormais se structurer pour être pérennisée à la fin du programme POPSU et initier la mise en œuvre d'actions. Le collectif envisage de répondre à d'autres appels à projets pour poursuivre ce partenariat entre le monde de la recherche et les acteurs de terrain.

PARTENAIRES IMPLIQUÉS



POPSU Territoires est un programme créé par le ministère de la Transition écologique, le ministère de la Cohésion des territoires et des Relations avec les collectivités territoriales, et le ministère de la Culture.

La Maison des Sciences de l'Homme de Dijon regroupe des chercheurs issus de différents laboratoires de recherche et de différentes disciplines pour promouvoir des projets de recherches interdisciplinaires. Le projet de recherche-action a accueilli plusieurs étudiants d'AgroSup Dijon qui ont réalisé leur mémoire de fin d'études sur les questions de démocratie alimentaire et de production agricole locale.

De nombreux acteurs associatifs du territoire ont répondu présents lors de la réunion de présentation du programme POPSU : l'AMAP de Nizerel, la Cagnotte Solidaire, le GFA Alternatif, le groupe consultatif citoyen Alimentation (cantines scolaires), Initiative Santé citoyenne, le groupe local Terre de Liens, les Potagers protégés, le café associatif de Tournus.

UN PROJET ANCRÉ DANS LA TRANSITION SOCIO-ÉCOLOGIQUE

UN IMPACT ÉCOLOGIQUE POSITIF

PRODUCTION LOCALE : le projet de recherche-action interroge les pratiques existantes pour mettre en lumière les productions locales et réfléchir à la relocalisation des productions agricoles

UN SUPPORT DE LIEN SOCIAL ET D'IMPLICATION CITOYENNE

CHOIX DE LA RECHERCHE-ACTION : ce mode de recherche permet de tisser des liens entre des chercheurs et des acteurs de terrain, afin de mettre en résonance des études parfois théoriques et la réalité des pratiques alimentaires et agricoles

UN PROCESSUS COLLECTIF : tout au long de la démarche, différents acteurs du territoire ont été sollicités pour recueillir leur point de vue, partager leur vision de leur territoire et élaborer conjointement un état des lieux et des idées pour l'avenir

UN ANCRAGE TERRITORIAL

UN CONSORTIUM PUBLIC-PRIVÉ : le collectif qui a répondu à l'appel à projets était formé à la fois d'une collectivité, de deux associations et d'un laboratoire de recherche. Ce mode de faire n'est pas commun et a permis à des univers différents de partager leurs enjeux et de tisser des liens forts entre ces acteurs

UNE DIMENSION RÉGIONALE ET NATIONALE : la présence des chercheurs de la Maison des Sciences de l'Homme de Dijon dans ce projet, ainsi que son inscription dans le programme national POPSU, favorise la diffusion des résultats de la recherche-action à travers des articles et des retours d'expériences.

FICHE ACTION 12

Un pôle animation ouvert sur le territoire



© ESP

CONSTATS

Au sein d'ESP, la démarche de transition socio-écologique et l'accompagnement par Active ont mis en lumière le besoin de structurer les conditions du développement du pouvoir d'agir sur son alimentation, à la fois pour les publics de l'épicerie (bénéficiaires, salariés, bénévoles) mais aussi pour les salariés, bénévoles et clients des autres pôles d'ESP et plus encore pour les populations du bassin de vie du Tournugeois-Mâconnais.

OBJECTIFS

Le changement de modèle de l'épicerie sociale et solidaire pour devenir un tiers-lieu alimentaire implique la mise en mouvement de l'ensemble des publics et acteurs qui gravitent autour de l'épicerie et plus largement des diverses activités d'ESP (ressourcerie, broyage, maraîchage) pour aller vers plus de transition et plus d'économie circulaire.

L'objectif est de développer la capacité d'agir de chacun sur son alimentation et son environnement, d'ancrer les activités d'ESP dans le territoire et de créer des coopérations entre les divers acteurs du Tournugeois-Mâconnais en prolongement du programme « démocratie alimentaire » de POPSU (voir fiche action 11).

Concrètement, il s'agit de pouvoir agir sur les divers fronts de la vie quotidienne pour développer des dynamiques de transition partagées autour de l'alimentation et la consommation responsable, de la santé nutritionnelle, des pratiques de production domestique en interaction avec la biodiversité, de la préservation des ressources (eau, recyclage, usages partagés...)

RÉALISATIONS

Grâce au soutien de la Région Bourgogne-Franche-Comté, ESP a lancé la préfiguration d'un pôle animation reprenant les thèmes des activités de l'association et associant les encadrants et salariés des divers pôles :

- Ressourcerie : sensibilisation à la réduction des déchets pour la partie réemploi,
- Maraîchage : création de composteurs, construction de carrés potagers, ateliers de sensibilisation à la préservation de la biodiversité, ateliers plants et cueillette de plantes sauvages,
- Déchets verts : sensibilisation au broyat,
- Épicerie sociale et solidaire : ateliers cuisine, visites de fermes, art floral, informations sur l'alimentation saine et durable.

Ces animations ont lieu autour de la ville, en favorisant les partenariats et la mixité des publics. Certains ateliers sont proposés en interne pour les salariés, bénévoles et publics d'ESP, comme l'atelier floral, d'autres sont ouverts aux populations du territoire. Un bilan provisoire sera effectué en juin pour analyser les conditions d'une pérennisation du projet.

PARTENAIRES IMPLIQUÉS



Des associations locales comme Le Galpon (ateliers cuisine), l'Embarqu' (ateliers cuisine, ballades, apprentissage jardinage...), Les petits débrouillards (partenariat sur le jardinage et la découverte de la biodiversité au jardin d'En Breuille, voir fiche action 1).

Des structures comme le Centre Eden, la Maison de l'Eau et de la Nature de Pont-de-Vaux, le centre social, les écoles, le lycée horticole, Terre de liens etc.

UN PROJET ANCRÉ DANS LA TRANSITION SOCIO-ÉCOLOGIQUE



UN IMPACT ÉCOLOGIQUE POSITIF

SENSIBILISATION DES ÉQUIPES D'ESP ET DES HABITANTS : sensibilisation sur différents enjeux environnementaux à travers des activités concrètes, du « faire ensemble »



UN SUPPORT DE LIEN SOCIAL ET D'IMPLICATION CITOYENNE

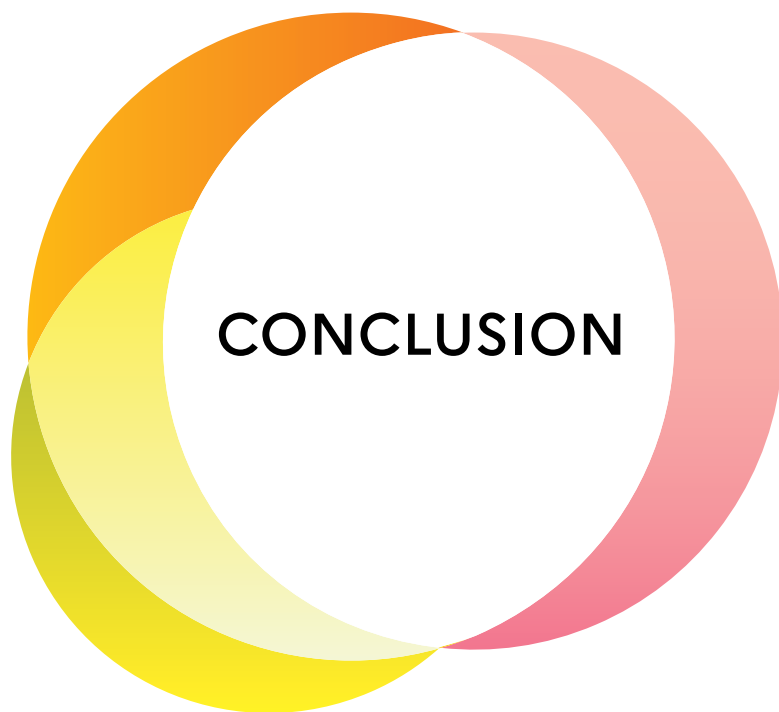
ATELIERS COLLECTIFS : de nombreuses activités sont proposées sous un format collectif et ouvert à des personnes issues de différents horizons, favorisant les rencontres, les échanges et le plaisir d'être ensemble, entre habitants du territoire. Les publics de l'épicerie sont consultés sur leurs envies et besoins.



UN ANCRAGE TERRITORIAL

DÉMARCHE PARTENARIALE : les différentes animations proposées s'appuient sur les ressources et les compétences des autres acteurs du territoire pour proposer des ateliers partenariaux. La démarche est itérative, les coopérations se construisent au gré des rencontres et des sollicitations.







© ESP

Après dix-huit mois d'accompagnement, les deux épiceries sociales et solidaires Epi'Cerise et Au Caddy Fleury ont ainsi expérimenté, testé, développé et pérennisé de nombreuses actions en faveur de la transition socio-écologique.

Ce livret propose un instantané, pour donner à voir tout ce qui a pu déjà être entrepris et permettre une prise de recul. Mais cette transition est une dynamique qui s'inscrit dans le temps et continue de questionner les modèles et les choix des deux épiceries.

LE LANCEMENT D'UNE DYNAMIQUE RÉGIONALE

L'un des enjeux de l'expérimentation menée auprès des deux épiceries est de pouvoir partager leurs retours d'expériences auprès des acteurs de l'aide alimentaire et de la transition socio-écologique. L'objectif à travers la valorisation de cette expérimentation est double : essayer ces expériences et donner envie aux autres acteurs de s'engager dans ce type de démarches.

Afin de diffuser ces premiers résultats et initier une nouvelle dynamique régionale, une journée participative intitulée « la transition solidaire et écologique comme levier d'accès à l'alimentation » a été organisée le 30 novembre 2021 à Dijon.

L'événement a rassemblé plus de 70 personnes, de Bourgogne-Franche-Comté et au niveau national, dans un contexte de crise sanitaire :

- la moitié provenait du secteur de l'aide alimentaire, dont 24 personnes représentant des épiceries sociales et solidaires, existantes ou en cours de projet,
- un quart venait de collectivités publiques ou de services de l'État,
- un quart était représenté par les acteurs de la transition socio-écologique.

L'objectif était de rendre compte de la démarche et de réfléchir ensemble aux questions d'approvisionnement et de gaspillage alimentaire notamment, avec une ouverture sur les tiers-lieux alimentaires. Après une présentation de la démarche en séance plénière la matinée, quatre ateliers étaient organisés en parallèle l'après-midi.

Cette journée a été l'occasion de présenter le **reportage vidéo** qui a été réalisé pour présenter la démarche dans laquelle Epi'Cerise et Au Caddy Fleury se sont engagées. Cette vidéo permet de mettre en images tous ces résultats et cette dynamique.

Cette dynamique régionale va se poursuivre avec une offre de formation proposée par Active pour approfondir les résultats de cette expérimentation et accompagner les épiceries sociales et solidaire et plus largement tout porteur de projet et acteur de l'aide alimentaire qui souhaiterait se lancer dans une démarche de transition socio-écologique.



Retrouvez la vidéo sur la plateforme Coopération Transition : www.cooperation-transition-bfc.fr/les-territoires-en-action/epiceries-sociales-et-solidaires

UNE DYNAMIQUE TERRITORIALE TOUJOURS EN COURS

La dynamique de transition socio-écologique continue de mobiliser les équipes des deux épiceries sociales et solidaires qui voient déjà émerger de nombreux projets dans les années à venir.

Du côté du Tournugeois, l'équipe d'ESP réfléchit à l'ouverture du jardin maraîcher à un plus large public pour organiser des piques-niques anti-gaspillage sur cet espace, des moments de cueillette où chacun repart avec son panier, de découverte de plantes sauvage ou encore créer un espace pédagogique. L'association réfléchit également à la création d'un restaurant social anti-gaspillage pour offrir à tous la possibilité de manger au restaurant tout en soutenant une économie locale, solidaire et porteuse de sens.

Du côté de la Haute-Saône, l'équipe d'Epi'Ce-ri-ise continue sa réflexion sur l'anti-gaspillage en développant des activités inclusives autour de la valorisation de reste de pain et d'huile usagée. Elle consolide également ses actions de prévention de la santé auprès des bénéficiaires et de l'équipe de l'épicerie en faisant intervenir des étudiants et des professionnels de la santé.

Par ailleurs, elle souhaite continuer à développer les collaborations entre épiceries, producteurs locaux, citoyens et élus afin de diversifier les approvisionnements de l'épicerie.

Enfin, elle expérimentera au printemps 2022 la mise en place d'un jardin cultivé par les bénévoles de l'association qui permettrait d'alimenter en partie les antennes de l'épicerie.

Au fil des mois, l'expérimentation a permis d'initier la création de liens avec les politiques publiques. Ces résultats s'inscrivent dans le temps long et permettent d'élargir le champ d'action des structures et d'ouvrir de nouveaux horizons. En particulier, les épiceries s'engagent dans des réflexions autour des questions de santé, physique et mentale, en créant de nouveaux liens avec des acteurs locaux : étudiants infirmiers, pédiatres, etc.

Toutes ces énergies et le développement d'activités amènent continuellement à faire évoluer les moyens humains, à questionner les envies et faire évoluer les compétences et les savoir-être.



© ESP

LE MOT DE LA FIN POUR LES DEUX ÉPICERIES SOCIALES ET SOLIDAIRES



ÉGLANTINE PELCY,
directrice d'Epi'Cerise



L'accompagnement par Active a permis à l'équipe de partager une vision commune pour l'avenir de l'épicerie sociale et solidaire et de définir des pistes opérationnelles dont la mise en œuvre a déjà démarré. Si l'accompagnement a été mené en interne, il a permis d'ouvrir Epi'Cerise à de nouveaux partenariats en particulier dans le milieu agricole. Au-delà de l'intérêt en termes d'approvisionnement, nous contribuons à décloisonner les secteurs d'activités nous ouvrant ainsi sur d'autres champs que le social. Notre image évolue et se modernise, nous nous incluons dans une démarche territoriale.



Depuis mon arrivée dans l'association ESP je vois et observe mon épicerie comme un modèle banal, mal construit au départ qui nous empêche aujourd'hui d'avancer. L'accompagnement proposé par Active nous a permis de remettre à plat pas mal de chose, de pouvoir réinterroger nos pratiques (parcours du bénéficiaire), de trouver des solutions de tester des activités à développer qui font sens avec notre projet associatif (gestion des déchets par exemple). L'accompagnement nous permet aussi de nous projeter et de réfléchir à la suite.



FANNY GONZALEZ
directrice d'ESP

Ce livret a été corédigé par

active Active, pôle de l'économie solidaire
12 E rue du général Leclerc
71100 CHALON-SUR-SAÛNE
03 85 90 05 50
www.active71.org

Pôle de l'économie
solidaire


PRÉFET
DE LA RÉGION
BOURGOGNE-
FRANCHE-COMTÉ
Liberté
Égalité
Fraternité

DREAL Bourgogne-Franche-Comté
Pôle Viotte, 5 voie Gisèle Halimi BP 31269
25005 BESANÇON CEDEX
03 39 59 62 00
www.bourgogne-franche-comte.developpement-
durable.gouv.fr

En partenariat avec


PRÉFET
DE LA RÉGION
BOURGOGNE-
FRANCHE-COMTÉ
Liberté
Égalité
Fraternité

DRAAF Bourgogne-Franche-Comté
4 bis rue Hoche BP 87865
21078 DIJON CEDEX
03 39 59 40 00
draaf-bourgogne-franche-comte@
agriculture.gouv.fr

**RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ**

Région Bourgogne-Franche-Comté
4 square Castan, CS 51857
25031 BESANÇON CEDEX
09 70 28 90 00
www.bourgognefranchecomte.fr



Epi'Cerise
6 rue Didon
70000 VESOUL
03 84 78 28 64



Au Caddy Fleury
Le Pas Fleury
71700 TOURNUS
06 29 84 18 69

Remerciements

Nous remercions l'ensemble des personnes qui pendant 18 mois se sont engagées à mener ces projets de transition socio-écologique, et plus particulièrement les équipes d'Epi'Cerise et d'Au Caddy Fleury.

N'hésitez pas à contacter l'équipe d'Active ou de la DREAL BFC
pour plus d'informations et retrouvez le reportage vidéo sur le lien et le QR code suivants :
[https://www.cooperationtransition-bfc.fr/les-territoires-en-action/
epiceries-sociales-et-solidaires/](https://www.cooperationtransition-bfc.fr/les-territoires-en-action/epiceries-sociales-et-solidaires/)

