

Expérimentation logistique pour la récupération d'excédents issus de LAB lorraine et leurs redistributions aux associations d'aide alimentaire



PAYSAN BIO LORRAIN

Auteur :

Bld de l'europe Bât picardie E 1

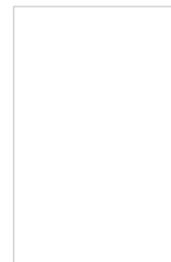
54520 LAXOU

[Voir le site internet](#)

Valérie Francois

paysanbiolorrain@wanadoo.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

Paysan Bio Lorrain (P.B.L.) est une société coopérative d'intérêt collectif qui regroupe des agriculteurs Bio qui livrent le secteur de la restauration hors domicile en Lorraine. Créée en 2004, PBL rassemble plus de 70 producteurs et transformateurs Bio Lorrains et a réalisé un chiffre d'affaire de près de 500 000 € auprès d'une cinquantaine de clients différents.

Pour faciliter la démarche aux établissements qui souhaite intégrer du Bio Lorrain dans leurs menus, PBL propose un service de commande et de facturation dématérialisé et centralisé, une logistique et une livraison groupée limitant au maximum les effets négatifs du transport.

Depuis toujours PBL se préoccupe des enjeux environnementaux et organise son développement en cherchant à limiter au maximum les effets pervers de toute démarche économique. PBL souhaite poursuivre sa démarche en intégrant dans son projet une lutte contre le gaspillage en mettant en place des axes de travail complémentaires allant de l'amont à l'aval de la restauration collective.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Favoriser auprès de ses clients une logique de planification des achats pour permettre aux producteurs d'anticiper et de bien gérer les quantités correspondant aux volumes qui seront commercialisés.
- Mettre en place une logique d'emballages consignés (pour les légumes pallox pliables, pour la viande caisses plastiques...)
- Créer une dynamique et un circuit de récupération des excédents ou des invendus auprès des producteurs pour les redistribuer auprès d'associations d'aide alimentaire partenaire du projet.
- Accompagner les clients vers la mise en place de méthode et d'organisation permettant de limiter le gaspillage au moment du service en lien avec les services (Départementaux ou Régionaux) en charge de la restauration scolaire.
- Avec les associations d'aide alimentaire, les producteurs et les services, chercher quelques sites expérimentaux pour y tester des moyens de réemployer les excédents d'aliments disponibles à l'issue des repas en respectant les réglementations sanitaires en vigueur.

Résultats quantitatifs

En tout ce sont 28 262 kg de denrées qui ont été déposées à la banque alimentaire en 6 mois, principalement des produits laitiers en raison de mauvaises conditions climatiques (sécheresse).

L'estimation économique est faite sur le prix d'achat hors taxe de PBL aux producteurs ce qui représente 9 030€.

Sur une année climatique « normale », où les légumes et les fruits sont abondants, nous pouvons facilement imaginer déposer le double de marchandises à la banque alimentaire.

Résultats qualitatifs

Notre objectif était bien sûr d'intégrer la collecte des denrées dans nos tournées habituelles pour ne pas générer des déplacements supplémentaires qui auraient eus un poids écologique et financier en complète incohérence avec notre projet.

Nous avons donc mis en place un maillage par département qui s'appuie sur quelques grosses exploitations avec lesquelles nous travaillons toutes les semaines soit parce qu'elle nous livre au dépôt, soit parce que nous y passons pour chercher des produits.

Cette expérimentation nous semble concluante mais largement pénalisée par le manque de fruits et de légumes. L'intégration des surplus ou dates courtes dans notre schéma de fonctionnement s'est faite avec simplicité, d'autant que le véhicule froid a apporté énormément de souplesse.

Les quantités déposées en produits laitiers nous ont surpris, il y a donc certainement un vrai potentiel de valorisation en année « normale » pour les cultures maraichères et arboricoles. Le partenariat avec la banque Alimentaire n'a jamais posé le moindre souci, les relations se sont toujours passées dans un esprit de détente, de bonne humeur et de compréhension réciproque.

Bien sûr nous allons poursuivre nos dépôts à la banque alimentaire et continuerons le suivi quantitatif et qualitatif pour pouvoir avoir une meilleure évaluation de l'action dans la durée.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Le travail de recherche bibliographique et d'expériences similaires liées à la mise en place de ce type de projet n'a pas été fructueux. Il a donc fallu imaginer l'ensemble du projet sans pouvoir s'appuyer et / ou bénéficier de retours d'expérience significatifs en particulier sur la collecte des excédents et des invendus auprès des agriculteurs. La bibliographie et les expériences menées avec les grandes surfaces ou les magasins sont nombreuses mais ne correspondaient pas à nos soucis d'organisations et de logistiques.

La recherche de partenariats associatifs s'est révélée relativement simple sur le territoire de Nancy puisque la Banque Alimentaire a désormais pour mission de collecter les denrées et de les redistribuer auprès des autres associations caritatives du département. Concrètement la Banque Alimentaire de Nancy redistribue ses collectes auprès de 70 associations partenaires. C'est donc tout naturellement que Paysan Bio Lorrain a sollicité la banque Alimentaire pour la mise en place de l'action.

Les échanges avec la Banque alimentaire se sont faits par téléphone dans un premier temps et ont été suivis de 2 réunions de calage pour que chacun intègre bien les contraintes de chaque dispositif.

La mobilisation des agriculteurs s'est faite par différents canaux : rencontres et réunions avec les organisations professionnelles Bio dans les 4 départements, articles sur le projet dans les différents journaux diffusés aux producteurs, échanges avec les agriculteurs intéressés par l'opération.

A la fin du semestre, la déclinaison opérationnelle du projet était finalisée ainsi que l'identification des points relais, des jours de passage

Planning

Année 2016 :

Février 2016 : signature de la convention cadre de partenariat entre la banque alimentaire et Paysan Bio Lorrain (voir annexe).

Février 2016 : Dépôt des premiers produits.

Avril 2016 : Signature « médiatique » de la convention en présence de l'ADEME et de la DRAAF.

Tout au long de l'année : poursuite des collectes et des dépôts.

Moyens humains

1.5ETP

Moyens financiers

Ademe : 18 500€

Draaf : 10 500€

Autofinancement : 8 000€

Moyens techniques

1 véhicule froid de collecte et livraison des produits vers la banque alimentaire

Partenaires mobilisés

Producteurs Bio

Banque alimentaire

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Une bonne connaissance des producteurs, des liens fiables et conviviaux. Bien maîtriser les circuits logistiques.

Difficultés rencontrées

Certains formats de conditionnement spécifiquement utilisés par la restauration collective surtout en produits frais (ex seaux de yaourts en 5 litres, fromages de 3 kg), sont assez difficiles à utiliser par la banque alimentaire.

La place disponible dans le petit véhicule frigorifique peut contraindre la collecte.

Recommandations éventuelles

Bien partager le projet en amont pour éviter les one-shot.

Reproductibilité sur les territoires aisée s'il existe des outils logistiques.

Mots clés

ECONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE (ESS) | ENTREPRISE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | COOPERATION LOCALE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Valérie LAMBOTTE

valerie.lambotte@ademe.fr

Direction régionale Grand Est