

Plateforme de récupération et stockage d'inendus à destination d'acteurs de l'aide alimentaire et de projets sociaux de Marseille.



CANTINA



93 La Canebière
Boîte postal 286
13001 Marseille 1

[Voir le site internet](#)

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

illustration_action

En 2020, c'est 10% de la population française qui a bénéficié de l'aide alimentaire soit entre 2 et 4 millions de recourants qui ont été estimés en France métropolitaine. (source : INSEE). Fin 2022, 2,4 millions de personnes bénéficiaient de l'aide alimentaire dans les associations partenaires du réseau des Banques Alimentaires, soit trois fois plus de personnes qu'il y a dix ans (source : Banques Alimentaires - Etude Profils 2023). Cette augmentation s'accompagne d'une diversification des publics avec de plus en plus de travailleurs pauvres. De plus, le recours à l'aide alimentaire est plus récurrent et sur une période plus longue que par le passé. A ces questions d'accès à l'alimentation coexistent des enjeux d'équilibre nutritionnel majeur puisque 71% des personnes ayant recours à l'aide alimentaire déclarent au moins un problème de santé.

Ainsi le covid a été le déclencheur d'une insécurité alimentaire grandissante. Le contexte politique et économique, la guerre en Ukraine ou encore l'augmentation des coûts de l'énergie ont fait flamber les prix des denrées alimentaires qui ont augmenté de 10% en septembre 2022 et jusqu'à plus de 13% en janvier 2023. Suite à cette inflation, l'alimentation est devenue le deuxième poste de dépenses des ménages, remplaçant ainsi l'énergie, après le loyer (source : Banques Alimentaires - Etude Profils 2023).

Au vu de l'augmentation de la demande, les Banques Alimentaires (B.A.) sont de plus en plus sollicitées par les associations pour les aider dans la distribution de denrées, de colis alimentaires ou de repas. Les besoins de ces dernières ne peuvent pas toujours être comblés, notamment en matière de fruits et légumes. De plus, l'accès aux B.A. est réservé aux associations ayant reçu une attestation qui certifie qu'elles font de la distribution alimentaire.

Dans ce contexte de tension entre une demande trop importante et une offre parfois insuffisante, des initiatives citoyennes et associatives se sont multipliées pour prendre le relais. Des groupements ne répondant pas toujours aux critères d'accès à la B.A. se sont ainsi organisés par des dons citoyens ou avec de la récupération de denrées afin de pouvoir venir renforcer les besoins en alimentation. Mais avec la fin des confinements et une moindre disponibilité de bénévoles, ces initiatives se sont quelque peu essouffées et raréfiées.

En parallèle de cela, le constat a été fait par l'ADEME (2016) que chaque année en France, 10 millions de tonnes de nourriture sont perdues ou gaspillées tout au long de la chaîne alimentaire. Si certains déchets sont incompressibles, on estime que 20 kg de nourriture par an et par personne pourraient être facilement évités. 1/5 de la production alimentaire est ainsi gaspillée chaque année.

Des dispositifs législatifs comme les lois Garot, Egalim et AGECE ont été mis en place afin de réduire le gaspillage alimentaire en incitant aux dons et à la revalorisation des invendus depuis 2016.

C'est dans ce contexte que nous avons créé l'association CANTINA avec pour objectif de répondre à ces enjeux sociaux et écologiques sur le territoire marseillais. Ainsi nous œuvrons depuis 2018 afin de lutter contre le gaspillage alimentaire en créant du lien social.

Pendant près de 2 ans, nous avons proposé des cantines à prix libres, des ateliers de sensibilisations, des ateliers de cuisine, une bocalerie solidaire,... toujours à base d'inendus de fruits et de légumes récupérés auprès de différents partenaires. Par ailleurs, à travers un programme d'ateliers, nous proposons également un accompagnement pédagogique et ludique adapté à différents publics autour de l'alimentation durable et du gaspillage alimentaire.

Lors du premier confinement, nous nous sommes unies avec d'autres associations marseillaises afin de participer à l'effort collectif en transformant la cantine de Coco Velten en centre de production alimentaire. Pendant près de 4 mois, 400 repas par jour, 6 jours sur 7, ont été produits par nos équipes bénévoles. Les paniers repas étaient ensuite redistribués lors de maraudes auprès des personnes fragilisées par la crise.

A la suite de cette expérience, et afin de faire perdurer l'action, nous avons répondu et remporté collectivement l'appel à projet de la DIHAL (Délégation interministérielle à En 2020, c'est 10% de la population française qui a bénéficié de l'aide alimentaire soit entre 2 et 4 millions de recourants qui ont été estimés en France métropolitaine.(source : INSEE). Fin 2022, 2,4 millions de personnes bénéficiaient de l'aide alimentaire dans les associations partenaires du réseau des Banques Alimentaires, soit trois fois plus de personnes qu'il y a dix ans (source : Banques Alimentaires - Etude Profils 2023). Cette augmentation s'accompagne d'une diversification des publics avec de plus en plus de travailleurs pauvres. De plus, le recours à l'aide alimentaire est plus récurrent et sur une période plus longue que par le passé.

A ces questions d'accès à l'alimentation coexistent des enjeux d'équilibre nutritionnel majeur puisque 71% des personnes ayant recours à l'aide alimentaire déclarent au moins un problème de santé.

Dans ce cadre, nous avons mis en place en 2022, un système logistique de récupération d'invendus de fruits et légumes à plusieurs niveaux de la chaîne d'approvisionnement (producteurs, grossistes, magasins alimentaires,...). Ces denrées, une fois récupérées ou cueillies/glanées, sont triées, stockées, puis acheminées à vélo cargo par notre partenaire Les Coursiers Solidaires à Vélo et mises à disposition d'acteurs de l'aide alimentaire et de projets sociaux de Marseille.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

En constituant une plateforme de récupération d'invendus et en proposant la livraison de ceux-ci, les objectifs du projet sont pluriels :

- 1 - Améliorer la qualité des approvisionnements des acteurs de l'aide alimentaire et des projets sociaux de Marseille, en proposant des denrées fraîches, saines et diversifiées, en partie bio et locales. Les publics bénéficiaires ont donc accès à des produits de qualité et peuvent cuisiner eux même leur repas, et ainsi devenir acteur de leur alimentation.
- 2 - Lutter contre le gaspillage alimentaire, en récupérant des denrées dont une grande partie aurait été jetée.
- 3 - Réduire la pollution et la congestion des rues lors des livraisons aux bénéficiaires.
- 4 - Créer un projet de solidarité ancré sur le territoire liant les producteurs et productrices, les bénéficiaires et les acteurs locaux de l'aide alimentaire.

Résultats quantitatifs

Résultats depuis le lancement de l'action (Avril 2022 - Juin 2023) :

Nombre de structures et de personnes livrées : 21 structures livrées, soit environ 1500 personnes par mois

Quantité de fruits et légumes livrés : 29400 kg

Quantité de fruits et légumes récupérés : 32500 kg

Nombre et type de fournisseurs partenaires : 60 fournisseurs différents (65% grossistes, 18% producteurs, 10% magasins et 7% usines)

Nombre de cueillettes/glanages réalisés : 4 journées pour 960 kg

Quantité de fruits et légumes compostés : 2500 kg

Nombre de kilomètres de vélo parcourus : 5500 km (jusqu'à début août 2023)

Résultats qualitatifs

En s'adaptant aux contraintes des fournisseurs/producteurs, nous facilitons leurs possibilités de dons. Nous leur permettons également d'avoir la satisfaction de participer à des actions solidaires en aidant des personnes dans le besoin.

En maîtrisant toute la chaîne logistique, du producteur aux bénéficiaires, les produits et les livraisons s'adaptent très rapidement aux besoins de chaque acteur.trice.

Notre action s'applique à connaître davantage les besoins et les habitudes des bénéficiaires pour apporter une aide alimentaire notamment bio et locale adaptée tout en évitant le gaspillage alimentaire. A chaque moment les pertes sont revalorisées, avec comme dernière étape le compostage des ultimes déchets.

La plateforme de récupération des invendus permet de répondre aux difficultés d'approvisionnement (manque de moyens financiers, humains ou logistiques) des structures partenaires.

Les retours des bénéficiaires sont très positifs :

La régularité des livraisons est saluée car les bénéficiaires peuvent s'organiser en fonction. Cela a même permis à des collectifs de relancer leur activité associative rendue impossible à cause de l'inflation.

Les légumes et les fruits permettent une alimentation plus saine et diversifiée. De nombreuses structures ont beaucoup de difficultés à trouver des fruits alors qu'ils sont très demandés pour leurs apports nutritifs et leur praticité.

Il y a également une satisfaction dans le fait d'avoir accès à des aliments provenant de l'agriculture biologique.

Une agriculture qui est souvent perçue comme réservée aux plus riches.

L'arrivée de légumes locaux inconnus entraîne de nombreuses discussions autour de nouvelles recettes entre les

bénéficiaires. Ces temps d'échanges sont appréciés, notamment dans les lieux de distributions alimentaires car ils créent un autre rapport entre les personnes venant chercher leurs colis alimentaires.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Le système logistique de récupération d'inventus de fruits et légumes à plusieurs niveaux de la chaîne d'approvisionnement (producteurs, grossistes, magasins alimentaires,...) a été mis en place en 2022.

Les denrées, une fois récupérées ou cueillies/glanées, sont triées, stockées, puis acheminées à vélo cargo par notre partenaire Les Coursiers Solidaires à Vélo et mises à disposition d'acteurs de l'aide alimentaire et de projets sociaux de Marseille.

Les denrées sont récupérées ou cueillies/glanées selon leur localisation et leurs quantités soit en camion, soit en vélo cargo.

Elles sont ensuite acheminées dans un espace de stockage dédié où elles sont triées, nettoyées. Une fois le tri opéré, elles sont stockées au frais en attendant d'être mises à disposition gratuitement et livrées à vélo cargo par notre partenaire Les Coursiers Solidaires à Vélo à plusieurs structures et collectifs qui accompagnent des publics précaires. Une fois réceptionnées, ces denrées servent pour la confection de colis ou de repas.

Planning

D'Avril 2022 à fin 2022: Lancement de l'action. Recherche de locaux, acquisition, constitution des moyens matériels et humains. Mise en place des partenariats fournisseurs et structures bénéficiaires. Évaluation des besoins de ses dernières. Organisation logistique hebdomadaire

2023 : Développement des partenariats avec plus de fournisseurs locaux et de nouvelles structures livrées. Mise en place des opérations de cueillettes/glanages. Étude visant à enrichir la connaissance des pertes et gaspillages alimentaires de produits frais (fruits et légumes) sur un territoire d'environ 100 km autour de Marseille au profit d'actions sociales sur ce même territoire. Mise en place d'ateliers d'échanges et de découvertes culinaires avec des personnes bénéficiaires de l'aide alimentaire pour renforcer la médiation autour des denrées distribuées.

Moyens humains

1 salarié (1 ETP) de Cantina pour la gestion de la plateforme d'inventus et développement du réseau partenarial
2 salarié.es (1,5 ETP) des Coursiers Solidaires à Vélo pour les livraisons, l'aide au tri et la médiation avec les structures livrées

Des personnes bénévoles

Moyens financiers

Partenaires financiers :

- DDETS 13 : investissements matériels, moyens humains et participation aux frais de fonctionnement
- ADEME : investissements matériels, moyens humains
- Autofinancement de l'association

Moyens techniques

Un véhicule utilitaire, du matériel de stockage, de tri et de nettoyage, 5 réfrigérateurs, deux vélos cargo

Partenaires mobilisés

Agriculteurs, grossistes, magasins bio, usines de transformation (Plus de 80 structures partenaires en cours ou potentiellement).

AGRIBIO 13, CETA du Pays d'Aubagne, CRITT Agroalimentaire PACA, Les AMAP de Provence, Chambre d'Agriculture 13, La Cité de l'agriculture

Coco Velten, Marmite Joyeuse, Armée du Salut, Cuisine 101, Secours Populaire, Saralogisol, Armée du Salut, Destination Famille, Maraude Virage Dépé, Réseau Ramina, Les Minots de Noailles, Après-M, Team Coco, La Table de Cana, Cop1, AMISC, Action Contre la Faim, collectif DADA, CCO Bernard Dubois, Accueil de Jour Marseille, Le Village.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

L'action répond à deux enjeux sociaux et environnementaux que sont la revalorisation des pertes à des fins de diminution de la précarité alimentaire. Elle vient se positionner en complément des autres actions d'aide alimentaire du territoire. Initialement prévu pour pallier aux besoins des personnes hébergés en hôtels sociaux, le cadre de notre action a rapidement été dépassé car de nombreuses autres structures nous ont sollicités et les

quantités, la diversité et la régularité des denrées récupérées auprès de nos partenaires donateurs l'ont permis. Plusieurs éléments dans la démarche du projet sont importants : La prise en considération des besoins spécifiques de chaque structure donatrice et bénéficiaire, en étant à l'écoute, disponible, réactif et adaptable. La diversité, la régularité et la gratuité des denrées permettent aux bénéficiaires d'être plus acteurs de leur alimentation.

La pluralité des lieux livrés (colis alimentaires, repas préparés, ateliers cuisine...) permet également une adaptation des livraisons en fonction des états des produits.

Difficultés rencontrées

La logistique de récupération/redistribution a mis du temps à pouvoir trouver une organisation pérenne du fait des retards de travaux sur le site initial devant accueillir la plateforme de stockage. Ce dernier ayant eu des problèmes structurels devant être traités.

L'objectif initial recherchait un approvisionnement plus important de producteurs locaux. Les difficultés d'organisation (mentionnées précédemment) et de prise de contacts avec des producteurs pour des partenariats réguliers (création d'annuaire de contacts, difficultés économiques croissantes des producteurs, méfiance envers une action sans grande notoriété...) ont contribué à ses premiers résultats.

Mots clés

REUTILISATION | VALORISATION ORGANIQUE | AGRICULTURE | ASSOCIATIONS | CONSOMMATION DURABLE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | EDUCATION ENVIRONNEMENTALE | COOPERATION LOCALE | BIODECHET

Dernière actualisation

Septembre 2023

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Emilie LE FUR

emilie.lefur@ademe.fr

Direction régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur