

PAYS CASTELROUSSIN VAL DE L'INDRE



© Chateauroux Berry Tourisme

MARS 2022

Exemples d'initiatives locales issues de l'observation par chacun des 8 territoires pilotes de la région Centre-Val de Loire dans le cadre du projet **"Observer et accompagner la transition agricole et alimentaire dans les PAT"**.



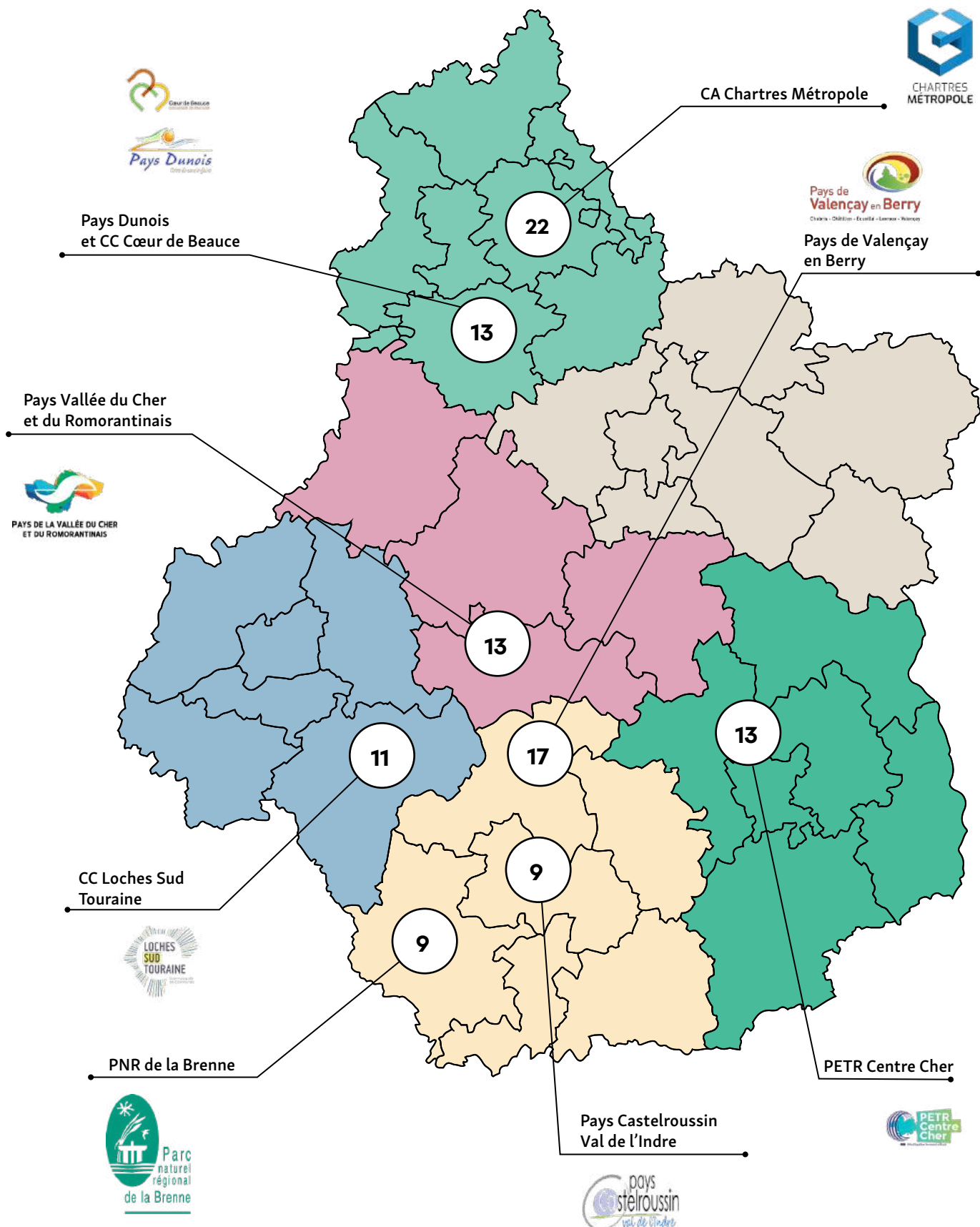
Carte des initiatives d'alimentation responsable et durable sur le territoire Centre-Val de Loire

Depuis ses débuts en 2013, le programme « Alimentation Responsable et Durable (ARD) » de l'association RESOLIS a constitué un patrimoine de plus de 1200 initiatives alimentaires et agricoles, aussi bien de société civile que d'acteurs publics afin de promouvoir une « pédagogie de la transition », c'est à dire une pédagogie de l'exemple, des

solutions et de l'échange pour engager une nécessaire transition de notre système alimentaire. À partir de mars 2019, en partenariat avec l'association InPACT Centre, RESOLIS appuie la mise en œuvre de la stratégie régionale pour l'alimentation 2017-2021 de la Région Centre-Val de Loire pour accompagner l'émergence de Projets Alimentaires

Territoriaux (PAT) « systémiques » et engagés dans des processus de transition.

En mars 2021, le projet « observer et accompagner la transition alimentaire dans 8 territoires pilotes » débute pour une période d'un an et parviendra à la capitalisation de 107 initiatives.



L'AMAP BERRY, une initiative citoyenne pour s'approvisionner en produits bio et locaux.



Depuis 2005, l'AMAP Berry, à l'initiative d'un collectif citoyen de consommateurs, permet à une vingtaine de familles de se fournir auprès d'un maraîcher en agriculture biologique, qu'elles ont sollicité. Chaque semaine, il propose des paniers de légumes issus de sa production biologique que ses adhérents récupèrent au marché place Voltaire à Châteauroux le samedi matin ou directement à sa ferme.

AUTEUR(S)

MORIN PHILIPPE

Producteur

joseph.morin36240@gmail.com

Fiche rédigée par **Audrey Teoh**

PROGRAMME

Démarrage: 2005

Lieu de réalisation: Place Voltaire, Châteauroux

Origine et spécificités du financement : Vente de production locale en circuits courts

ORGANISME(S)

AMAP BERRY

Châteauroux - 36000

Place Voltaire

/ 20 Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

27/07/2021

Domaine

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

Sociaux Création et renforcement du lien social

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Environnementaux Dépollution des modes de production agricole (introduction d'alternatives aux intrants chimiques, pesticides, fongicides...)

Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Population urbaine

Type d'action

Distribution/commercialisation Vente en circuit-court

ORIGINE ET CONTEXTE

L'AMAP Berry a émergé suite à la demande de plusieurs familles réunies en collectif pour s'approvisionner en produits locaux et biologiques. Suite au départ de leur producteur d'origine en 2005, elles se sont directement adressées à Philippe Morin, maraîcher biologique dans l'Indre pour poursuivre le le projet de l'AMAP Berry.

OBJECTIFS

L'objectif de l'AMAP Berry est de promouvoir l'agriculture vivrière du terroir par des circuits locaux de distribution directe entre les producteurs et les consommateurs.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Adhésion : une cotisation de 10 euros annuelle pour être adhérent de l'association et pour pouvoir bénéficier des paniers locaux et bios.

Contrat et paniers : les paniers sont distribués chaque semaine pour une durée de 6 mois. On peut s'inscrire pour le printemps/été ou automne/hiver. Le prix du panier est de 12 euros 50 centimes. Ils sont à retirer directement chez le producteur en charge ou bien, le samedi matin sur le marché place Voltaire à Châteauroux.

Spécificité : Contrairement aux clients qui viennent au stand et choisissent leurs produits, les amapiens viennent récupérer un panier confectionné en amont par le producteur. Les paniers sont conçus par le producteur en fonction de sa production même si les quantités peuvent varier selon la demande des consommateurs et leurs besoins.

Participation citoyenne : en tant qu'adhérent au projet, la participation est encouragée lors des réunions mensuelles et de l'Assemblée Générale, pour préparer les paniers (1 fois par semestre) et d'aider quand il est nécessaire, à quelques tâches de maraîchage.

Production : le contenu des paniers est produit par Joseph Morin, un maraîcher basé à Écueillé. Il a pris la relève de son prédécesseur producteur pour l'AMAP, car il a été sollicité par les amapiens. Il produit des fruits et des légumes biologiques et entreprend depuis 5 ans une démarche en permaculture.

Communication : se fait surtout par le bouche-à-oreille et par des gens intéressés en cherchant sur internet via le site de l'AMAP du Berry. « On ne crée pas le besoin », les personnes viennent directement à la rencontre des gestionnaires de l'AMAP.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

20 contrats stables en moyenne d'une année sur l'autre.

Satisfaction de la qualité des paniers par les amapiens.

Profil type des amapiens qui sont majoritairement des professeurs.

Système complémentaire pour les producteurs aux autres canaux de distribution (vente sur les marchés, à la ferme, etc.) car, le système de paniers ne convient pas à tout le monde, les produits étant imposés et de saison – les gens ne choisissent pas leurs légumes. Même si, d'autres aiment le fait d'avoir la surprise. Depuis le confinement, beaucoup plus de clients viennent directement à la ferme (presque le double).

ORIGINALITÉ

Le principe d'AMAP ; Ce circuits court est une plus-value à la fois pour les amapiens (qui payent moins cher que s'ils venaient prendre au détail de 15 ou 20%) et les producteurs s'assurent d'une certaine fidélité des clients. L'AMAP Berry fonctionne sur un principe de confiance entre le producteur et les consommateurs, qui sont amenés à prêter main forte bénévolement pour aider à confectionner les paniers, ou lors de certaines périodes de récoltes.

Le producteur ne souhaite pas forcément développer le projet et souhaite qu'il reste à destination de quelques familles car il n'a pas plus de temps à y consacrer.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Volonté de se grouper à plusieurs producteurs (œuf, miel, farine, viande, fromage, etc.) pour monter une épicerie mais ça n'a pas fonctionné car il y a déjà trois magasins bio dans Châteauroux.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Garder le principe d'AMAP.

Améliorations futures possibles :

L'idée n'est pas de sur-développer l'AMAP dans le sens où la gestion prendrait trop de temps au producteur. Le système d'AMAP nécessite d'être régulier et rigoureux avec la production de fruits et légumes toute l'année.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Un lien de confiance entre les amapiens et le producteur et l'engagement sur un temps long.

La Banque Alimentaire de l'Indre : des projets innovants pour repenser l'aide alimentaire.



La Banque Alimentaire de l'Indre a été créée en 1986, elle a pour vocation de lutter contre la précarité et le gaspillage alimentaire. Dans l'Indre, la Banque Alimentaire met en œuvre des projets innovants pour pallier les besoins du territoire : une épicerie mobile pour le milieu rural, un potager urbain pour proposer des produits locaux et de qualité, un atelier de transformation de pain en farine pour lutter contre le gaspillage alimentaire, etc.

✍ AUTEUR(S)

GAIGNAULT HENRY

Président

ba360@banqualimentaire.org

Fiche rédigée par **Audrey Teoh**

📅 PROGRAMME

Démarrage: 1986

Lieu de réalisation: Indre (36)

Origine et spécificités du financement : Dons alimentaires issus de l'Union Européenne – les Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis (FEAD), de l'État – programme destiné aux épiceries sociales, de la grande distribution – récoltes de produits frais proches de la date limite de consommation, des

🏢 ORGANISME(S)

BANQUE ALIMENTAIRE DE L'INDRE

Châteauroux - 36000

9 Boulevard d'Anvaux

3 Salariés / 40 Bénévoles



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

27/07/2021

Domaine

Alimentation

Exclusion et isolement

Pauvreté, précarités

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Distributeur

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

Sociaux Création et renforcement du lien social

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Population précaire

Population rurale

Population urbaine

Type d'action

Consommation Alimentation solidaire

ORIGINE ET CONTEXTE

La Banque Alimentaire de l'Indre, comme les autres banques du réseau des banques alimentaires, collecte, trie, stocke et distribue les denrées alimentaires aux personnes en situation de précarité. Toutefois, chacune des banques peut s'adapter à son territoire en fonction des besoins spécifiques présents.

Dans le cas de la Banque Alimentaire de l'Indre, plusieurs problématiques ont émergé :

- L'accès à l'alimentation pour les personnes en milieu rural : les points de distribution de l'aide alimentaire étant majoritairement en ville ou dans les plus grandes communes.
- L'accès à une alimentation de qualité : l'aide alimentaire provenant majoritairement de l'industrie agro-alimentaire, notamment pour les produits frais.
- La réduction du gaspillage alimentaire dans le circuit de distribution de l'aide alimentaire.

OBJECTIFS

Le but d'une banque alimentaire est de permettre aux personnes en situation de précarité alimentaire d'avoir accès à l'aide alimentaire afin de pouvoir s'insérer durablement dans la société.

Les objectifs spécifiques liés au programme sont :

- faciliter l'accès à l'alimentation en milieu rural
- faciliter l'accès à une alimentation de qualité aux personnes les plus vulnérables
- réduire le gaspillage alimentaire

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Au-delà de ses missions principales, la Banque Alimentaire de l'Indre met en place divers projets afin de répondre à des besoins spécifiques du territoire :

- Épicerie itinérante : pour faciliter l'accès de l'aide alimentaire dans les campagnes du département
- Jardin potager biologique : la banque alimentaire de l'Indre a mis en place un grand potager biologique à Châteauroux qui produit chaque année des légumes récoltés par des bénévoles. La production est ensuite redistribuée par à une cinquantaine d'associations locales (épiceries sociales et solidaires, associations de solidarité, CCAS, etc.) partenaires.
- D'autres projets sont en cours de développement notamment pour lutter contre le gaspillage alimentaire à l'échelle locale : Projet de transformation de légumes : en lien avec le projet de potager, l'idée est de pouvoir faire des conserves et des soupes avec les légumes produits. Atelier de transformation du pain en chapelure/farine en lien avec la structure d'insertion Adapei, la farine est ensuite utilisée pour nourrir les cheptels de la Ferme des Bordes

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Un maillage de l'ensemble du territoire de l'Indre en complémentarité avec les autres structures de distribution de l'aide alimentaire (Resto du coeur, épiceries solidaires, etc.)
- 470 tonnes de denrées collectées et distribuées par an dont 3 tonnes de légumes issus du Potager. 11000 bénéficiaires au total, augmentation du nombre de bénéficiaires de 30%.
- Le jardin de 1600 m² a été prêté par la mairie et permet d'alimenter 2000 bénéficiaires en produits de locaux et biologiques-Pas encore de résultats.

ORIGINALITÉ

L'originalité réside dans la diversification des actions appuyée par un ancrage fort sur le territoire et la combinaison des entrées choisies pour agir dans le domaine de l'aide alimentaire (maillage en milieu rural, alimentation de qualité, lutte contre le gaspillage alimentaire).

PARTENARIAT(S)

Épiceries sociales et solidaires, association de solidarités (ex. le restaurant social et solidaire L'Assiette) et CCAS – distribution alimentaire
Adapei et Ferme des Bordes – transformation du pain en farine pour animaux

État, Union Européenne – FDEA et dons alimentaires
La grande distribution et l'industrie agro-alimentaire – dons alimentaires

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Manque de bénévoles surtout depuis la Covid-19
- Augmentation du nombre de bénéficiaires

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

La banque alimentaire ferme seulement 15 jours l'été et assure des distributions directement aux bénéficiaires

Améliorations futures possibles :

Toucher le public étudiant qui est de plus en plus concerné par la précarité alimentaire. Même si in fine La Banque Alimentaire n'a pas vocation à exister dans le temps, elle devrait fermer.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Logistique et implication humaine pour la solidarité

Herba Humana : une production diversifiée, originale et ancrée dans le territoire.



Herba Humana est une exploitation biologique créée en 2006 à Neuillay-les-Bois par Philippe Le Lan et rejoint récemment par deux associés anciens salariés de l'exploitation. Ils y produisent des plantes aromatiques et médicinales, des légumes, des épices et plus récemment l'arboriculture y a fait sa place. Cette production diversifiée est parfois transformée en soupes, épices, etc. Très ancrée sur le territoire, l'exploitation a tissé de nombreux partenariats pour vendre ses produits locaux.

AUTEUR(S)

LE LAN PHILIPPE

Fondateur et associé de l'exploitation
herba-humana@orange.fr
Fiche rédigée par **Audrey Teoh**

PROGRAMME

Démarrage: 2006
Lieu de réalisation: Neuillay-les-Bois
Origine et spécificités du financement : Vente de la production, transformation, distribution

ORGANISME(S)

SCEA HERBA HUMANA
Neuillay-les-Bois - 36500
Route de Nuret
4 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

27/07/2021

Domaine

Agriculture

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Environnementaux Dépollution des modes de production agricole (introduction d'alternatives aux intrants chimiques, pesticides, fongicides...)

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Développement local Structuration/maintien de filières locales

Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Type de structure

Exploitation agricole Exploitation agricole

Bénéficiaires

Universel

Type d'action

Production agricole Production de niche et de terroir

ORIGINE ET CONTEXTE

Dès les débuts, une volonté très présente de respect de l'environnement et de la nature. Les équipements, bâtiments, etc. ont été conçus dans une approche écologique. Philippe Le Lan, à l'initiative du projet, retranscrit ses apprentissages acquis durant 15 années de travail au Conservatoire de la Forêt. Il est alors accompagné en tant que jeune agriculteur par la Chambre d'Agriculture pour démarrer sa production. Récemment, il est rejoint par ses deux salariés pour créer une SCEA.

OBJECTIFS

L'objectif est de vendre des plantes aromatiques, de favoriser l'accès aux plantes maraîchères, de vendre des légumes et de les transformer et pouvoir en vivre.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Production : plantes aromatiques, maraîchage (courges, tomates) et plants. La production est certifiée agriculture biologique.

Transformation : à la ferme en conserves, soupe, épices, etc.

Distribution et vente : à la ferme, via des boutiques et foires locales en région centre (par exemple : GAYA au Blanc, marché de Buzançais, boutique l'Hirondelle, foire de Gargillesse, marchés de Chateauroux, Tours) ou en région parisienne via le réseau Val Bio Centre.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Il a fallu 3 ans pour monter le projet et pour que la production puisse permettre de dégager un salaire.

ORIGINALITÉ

L'exploitation rayonne de par sa transversalité et la diversité de sa production et de ses activités. Les produits cultivés tels que les plants, les piments, les courges et leurs transformations en épices, soupes ou autres font l'originalité de l'exploitation.

PARTENARIAT(S)

Production (Safran du Berry, Phytobrenne, Ferme du Caroire)

GDAB36

CNPMAI

PNR de la Brenne

CPIE d'Azay le Ferron

Les Potagers de Velles

ADASEA 36

Chambre d'Agriculture de l'Indre-Brenne

DDAF 36

Municipalités de Neuillay-les-Bois et de Vendoeuvres

Pays Castelroussin Val de l'Indre

PNR

Val Bio Centre (distribution/commercialisation)

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Trouver un terrain et monter les différents dossiers.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Être bien entouré et savoir trouver du soutien.

Améliorations futures possibles :

Pour le moment, la gestion avec deux associés est un grand changement avec les différentes idées apportées par chacun d'eux comme l'arboriculture ou les épices.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Affronter chaque obstacle au coup par coup.

Idées de sujet(s) de recherche fondamentale ou appliquée :

Marketing transformation des produits en épices.

L'Assiette, un restaurant solidaire et convivial.

restaurant social et solidaire



L'Assiette est un restaurant social et solidaire créé en 2015 à Châteauroux. L'objet de ce lieu de rencontre est de permettre aux personnes en difficultés financières d'aller au restaurant à moindre coût et de favoriser le lien et la mixité sociale. Ce restaurant propose chaque midi, du lundi au vendredi, des repas élaborés par des bénévoles, et vendus à des tarifs adaptés aux différents revenus.

AUTEUR(S)

JOLY JEAN-CLAUDE

Président

l.assiette61@orange.fr

Fiche rédigée par **Audrey Teoh**

PROGRAMME

Démarrage: 2015

Lieu de réalisation:
Châteauroux

Origine et spécificités du
financement :
Autofinancement et dons

ORGANISME(S)

L'ASSIETTE

Châteauroux - 36000
6 Avenue de la Chatre
/ 30 Bénévoles



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

27/07/2021

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Domaine

Alimentation

Exclusion et isolement

Pauvreté, précarités

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Population précaire

Population urbaine

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'action

Consommation Alimentation solidaire

Type d'objectif

Sociaux Aide et insertion (personnes handicapées/chômeurs...)

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

Sociaux Création et renforcement du lien social

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

ORIGINE ET CONTEXTE

Ce projet est issu de l'expérience de ses fondateurs, notamment Claude Joly, dans le domaine du social et de l'aide alimentaire. En 2013, plus de 1000 familles sont inscrites dans les associations d'aides alimentaires du territoire. Ces derniers souhaitent alors permettre à ceux qui n'en n'ont pas les moyens, de manger au restaurant. Fort de leur expérience en restauration, ils proposent des repas traditionnels élaborés à partir de produits frais provenant principalement de la banque alimentaire et de producteurs locaux.

OBJECTIFS

Le but n'est pas seulement que les personnes puissent manger à leur faim, la convivialité est un enjeu essentiel du projet. L'objectif au-delà de leur proposer des plats traditionnels et goûtus, c'est aussi d'aider les personnes en situation de précarité à sortir de l'isolement, en allant à la rencontre des autres et en échangeant autour d'un bon repas.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Un lieu convivial qui favorise un bien-être, comme un restaurant habituel : la commande est prise à table et les clients peuvent choisir ce qu'ils veulent, les tables sont petites et l'endroit est chaleureux. Le lieu est ouvert du lundi au vendredi de 11h à 15h, le restaurant propose aussi de la vente à emporter suite aux restrictions liées à la situation sanitaire et de la Covid-19.

Des tarifs préférentiels sont proposés au prix de 8 euros pour le menu (tarif solidaire) et de 3 euros (tarif social). Le tarif solidaire permettant de proposer les tarifs sociaux aux personnes en situation de précarité.

Des animations et des repas spéciaux ont lieu lors de certains évènements : 150 repas « améliorés » sont servis à Noël et à Pâques. Pour ces occasions, des musiciens sont invités pour encore plus de convivialité et d'animation.

L'approvisionnement des stocks alimentaires peuvent provenir des dons volontaires afin de compléter les stocks issus principalement de la Banque alimentaire (pour les fruits et légumes notamment) et de certains producteurs ou grossistes locaux (viande, fromage, etc.) qui proposent leurs produits à prix cassés lorsque les dates de péremption sont proches. Parfois, de la récupération est faite au liddl de Déols.

Une gestion des stocks est nécessaire pour éviter le gaspillage alimentaire, impliquant un savoir-faire pour improviser des menus variés avec les ressources disponibles.

Le restaurant fonctionne uniquement avec des bénévoles pour permettre de proposer des prix bas. Ils sont une trentaine à participer aux différentes tâches (service en salle, prise de commande, cuisine, etc.). Les bénévoles apprennent par l'expérience et favorisent le bon déroulement de chaque midi.

Des aides et financements sont ponctuellement données par des organismes (CAF, CCAS, département, etc.) pour s'équiper de frigos, boîtes à emporter par exemple. Toutefois, les frais de fonctionnement comme le local sont à la charge de l'association qui réalise parfois des actions d'autofinancement.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Le résultat est équilibré, car il a approximativement 80% de menus vendus au tarif social et 20% vendus au tarif solidaire. Le service le midi est estimé en moyenne à 50 couverts.

La création de lien social y est favorisée, des personnes qui venaient autrefois seules, mangent ensemble, discutent, des liens se créent aussi avec les bénévoles, etc.

La mixité sociale est présente, les gens de toute situation sont contents de venir, de se rencontrer, et d'échanger avec des gens issus de tout milieu. Les personnes solidaires qui viennent entre collègues évoquent le fait que cela leur permet d'éviter de parler que du travail.

ORIGINALITÉ

Ce projet de territoire est unique notamment dans sa façon d'aborder l'accès à l'alimentation pour tous dans une approche incluant l'alimentation avant tout comme un moyen de sortir de l'isolement en étant vecteur de lien et de mixité sociale.

PARTENARIAT(S)

Banque alimentaire (approvisionnement, en lien avec les Fonds Européens d'Aide aux plus Démunis (FEAD) ou avec les Potagers de Velles)

Châteauroux Métropole

CCAS

CAF (subvention)

EDF (aides)

Associations

Mission locale (système de ticket à 3 euros – acheté par la mission locale pour les jeunes en situation de précarité)

Producteurs (« jardins cultivés à Bitray, producteur à Mézières en Brenne avant, etc.)

Solidarité Accueil (mise en lien avec un public en situation de précarité)

IUT de l'Indre (organisation d'une cagnotte de récolte de fonds)

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Assez peu de difficultés rencontrées par les fondateurs. La Covid-19 a toutefois amené à répondre au souci des repas à emporter.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Achat d'un frigo-bar pour vendre à emporter dans la rue.

Améliorations futures possibles :

Une des idées est de proposer un espace café l'après-midi pour organiser des moments conviviaux (ateliers couture, tricot, débats, etc.)

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Le plus grand facteur de réussite est le soutien autour du projet par les différents acteurs du territoire.

L'originalité du projet a tout de suite plu au plus grand nombre et les portes se sont ouvertes assez facilement.

Ceci est également dû au réseau de connaissances des fondateurs et des différents référents des structures du territoire.

L'Envol : une épicerie solidaire pour "remplir les frigos" et sortir de l'isolement.



L'épicerie solidaire l'Envol a été créée en 2012 par des mères du quartier prioritaire de la ville Saint Jean - Saint Jacques. Partis du constat que pour de nombreuses familles "les frigos sont vides" le but est de permettre l'accès à des ressources alimentaires à moindre prix. Au-delà de cette mission première, l'association permet une vraie écoute et un temps d'échanges et de lien social pour ces personnes isolées.

AUTEUR(S)

EDOUARD MAGUY

Présidente, Vice-Présidente,
Secrétaire

lenvol36@gmail.com

Fiche rédigée par **Audrey
Teoh**

PROGRAMME

Démarrage: 2012

Lieu de réalisation:
Châteauroux

Origine et spécificités du
financement :
Autofinancement et dons

ORGANISME(S)

ÉPICERIE SOLIDAIRE L'ENVOL

Châteauroux - 36000

6 Rue Max Hymans
/ 7 Bénévoles / 120
Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

27/07/2021

Domaine

Alimentation

Pauvreté, précarités

Exclusion et isolement

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

Sociaux Aide et insertion (personnes
handicapées/chômeurs...)

Sociaux Création et renforcement du lien social

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Population précaire

Population urbaine

Type d'action

Consommation Alimentation solidaire

ORIGINE ET CONTEXTE

Aux origines de l'Épicerie Solidaire L'Envol, des mamans qui emmènent leurs enfants à l'école et qui apprennent à faire connaissance. En discutant entre elles, elles s'aperçoivent qu'elles ont la même problématique de "frigos vides". Elle s'adresse alors au centre social de leur quartier pour leur faire part de leur constat. Elles apprennent alors l'existence d'un projet d'épicerie en train de voir le jour dans le quartier "Un geste" situé à l'est de Châteauroux. Elles entament un accompagnement avec le centre social du quartier et le CCAS pour mettre en œuvre leur propre projet. Suite à un an de réunions, d'accompagnement (mise en situation, accompagnement psychologique, etc.), de débats, de démarches, plusieurs personnes se sont jointes au projet et l'association est créée en 2012.

OBJECTIFS

Permettre l'accès digne à l'alimentation tout en favorisant le lien social, l'entraide et le pouvoir d'agir des habitants.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Inscription des bénéficiaires : d'abord, les personnes intéressées, s'inscrivent sur une liste d'attente au centre social, puis elles rencontrent les membres de l'association (tous bénévoles) qui leurs posent quelques questions qui constituent le dossier. Ce dernier passe en commission (composé des habitants) de façon anonyme (pour éviter la faveur ou la défaveur de leurs connaissances). Adhésion à l'Épicerie : Suite à ces premières démarches, si la personne est admise "bénéficiaire" selon plusieurs critères de revenus notamment, elle paie alors 3 euros d'adhésion à l'association.

Principes du fonctionnement :

- Prix : les bénéficiaires paient 10% de la valeur des produits. Une personne seule paie 13 euros par mois pour un panier équivalent à 130 euros. (Pour chaque personne supplémentaire au foyer + 3 euros, ex. 2 personnes : 16 euros ; 3 personnes 19 euros ; etc.). Les fruits et légumes sont vendus à part 25 centimes le kilo pour que les bénéficiaires puissent choisir en fonction de ce qu'ils aiment.
- Produits : les bénéficiaires passent commande à l'épicerie à l'aide d'une feuille répertoriant les produits types disponibles à la Banque Alimentaire où sont effectués les achats.
- Colis et distribution : la marchandise est réceptionnée chaque semaine le mardi par les bénévoles qui préparent les colis pour qu'ils puissent être récupérés le lendemain par les bénéficiaires de 9h à 12h.
- Fonctionnement et gouvernance de l'association : en bureau composé d'une présidente, d'une vice-présidente, de deux secrétaires, et de deux trésorières et 6 ou 7 bénévoles qui viennent aider.
- Actions ponctuelles et partenariats : des colis d'urgences sont réalisés dans certains cas en lien avec les assistantes sociales du CCAS pour des personnes dans le besoin. Des collectes et des distributions de produits d'hygiène sont aussi organisées en partenariat avec des collèges et lycées.
- Financement : L'association fonctionne avec une subvention du CCAS, et aussi grâce à leurs actions d'autofinancement (barbecue, fête de quartier, etc.) notamment pour réaliser des repas conviviaux et gratuits (Noël, Pâques, etc.).

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Nombre de bénéficiaires : les bénéficiaires sont au nombre de 50 par mois, qui renouvellent leur adhésion en fonction de la liste d'attente. En moyenne sur l'année, il y a 120 bénéficiaires. Public ciblé : parmi les bénéficiaires, il y a beaucoup de personnes isolées, une trentaine de familles, pas trop de jeunes car plutôt le public de l'épicerie sociale DOMIFASOL qui est proche géographiquement. Création de lien social : l'accueil et la convivialité sont au centre du projet qui crée du lien social car il y a beaucoup de personnes isolées. Le café est offert, des voyages sont organisés et pris en charge par l'épicerie (ex. au PAL, un centre aquatique) avec seulement une petite partie à la charge des bénéficiaires. Territoire(s) d'action : dans un premier temps, l'association était ouverte seulement à Beaulieu, puis le projet s'est élargi avec des personnes venant de Niherne, Saint Christophe, des quartiers prioritaires, de Buzançais.

ORIGINALITÉ

C'est une épicerie solidaire, et non sociale, car les bénévoles peuvent être bénéficiaires contrairement à une épicerie sociale.

Des horaires de passage ont été mis en place pour que les bénéficiaires n'aient pas à devoir faire la queue comme pour les autres lieux de distribution alimentaire. (5 personnes par tranches de 15 minutes pour éviter l'attente).

PARTENARIAT(S)

Banque alimentaire (approvisionnement)
CCAS (subvention mensuelle)
Le centre social Saint Jean - Saint Jacques (accompagnement)
Collège Beaulieu – classe d'élèves en difficultés (action ponctuelle)

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Baisse du nombre de bénévoles suite aux mesures sanitaires.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Équipe plus restreinte qui s'entend bien avec une bonne ambiance.

Améliorations futures possibles :

Obtenir un endroit à eux car pour le moment local est emprunté, et, est loué à d'autres personnes, ce qui nécessite beaucoup de manutention. L'idée serait de créer un espace convivial avec une salle d'attente, un espace pour se servir soi-même, etc.

Plein d'idées comme par exemple des ateliers cuisine, proposer des petits déjeuners, etc.

"Idéalement, l'objectif serait de fermer l'épicerie, ce qui voudrait dire que nous n'en avons plus besoin".

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Prendre le temps de faire les choses : faire connaissance, débattre, se mettre d'accord, etc.

L'accompagnement des bénéficiaires par les bénévoles peut être très lourds car ces derniers ne sont pas toujours préparés aux vécus et aux situations complexes que les premiers leur partagent. Il n'est ainsi pas toujours facile de prendre du recul et de distinguer sa vie personnelle avec sa vie associative.

Faire en sorte de créer un lieu convivial et qui favorise le lien social.

Le coin des producteurs 36, une boutique de produits locaux pour valoriser le Berry et son terroir.



Alors en pleine période confinement, Virginie Ebrard décide de créer une boutique de produits locaux pour valoriser les productions du Berry et les rendre accessibles aux habitants. En avril 2020, Le coin des producteurs est ouvert et propose aujourd'hui près de 250 références issues de 37 producteurs différents situés à un maximum de 100km aux alentours.

AUTEUR(S)

EBRARD VIRGINIE

Gérante

virginie.ebrard@lecoindesproducteurs36.fr

Fiche rédigée par **Audrey Teoh**

PROGRAMME

Démarrage: 2020

Lieu de réalisation: Villedieu-sur-Indre

Budget: 120000

Origine et spécificités du financement : Vente de production locale en circuits courts, apport personnel, prêt bancaire, prêt de la chambre de commerce, aide BGE

ORGANISME(S)

LE COIN DES PRODUCTEURS 36

Villedieu-sur-Indre - 36320

25 Rue du Général de Gaulle

1 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

27/07/2021

Domaine

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Distributeur

Type d'objectif

Culturels Valorisation du patrimoine alimentaire

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

Développement local Création de dynamiques économiques

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Type de structure

Entreprises Petit commerce

Bénéficiaires

Population rurale

Type d'action

Distribution/commercialisation Vente en circuit-court

ORIGINE ET CONTEXTE

Sensible à la provenance de ses aliments, Virginie Ebrard avait l'habitude de se rendre chez les producteurs pour y acheter ses produits. Lors du premier confinement, ses proches et connaissances ont commencé à lui passer commande. Elle commence alors à nourrir l'idée d'un point central pour retrouver tous ces produits et suffisamment accessible pour diminuer les frais d'essence des habitants. Fort de sa reconversion liée à son statut de "travailleur handicapé", et ne pouvant plus exercer de métier de façon "classique", Virginie se forme à la gestion de projets commerciaux et décide d'intégrer la promotion de créateurs d'entreprises de la Chambre de commerce. Elle y réalise une étude de marché pour son projet qui semble répondre à un besoin avéré de créer des passerelles entre producteurs locaux et consommateurs d'autant plus sur cette petite commune rurale qui ne possède pas de telle structure.

OBJECTIFS

L'objectif du Coin des producteurs est de valoriser les productions locales en rendant accessible des produits de qualité aux habitants.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Parmi les produits proposés : fruits et légumes, viandes, crèmerie, fromage, savons et cosmétique du Berry, huiles, pâtes, lentilles, confitures, chocolat, bière, cola, liqueur, produits de la ruche (miel, propolis, pollen, gelée royale)
- Pas de négociation du prix avec les producteurs lors des achats
- Travailler avec les agriculteurs dans une démarche à minima raisonnée
- Privilégier les petites productions de qualité du territoire
- Limiter à 100 km l'approvisionnement des produits
- La clientèle est sollicitée pour faire remonter ce qui ne va pas.
- Les producteurs viennent sur ½ journée présenter leurs produits au magasin
- Virginie est directement livrée au magasin ou se déplace pour certains pour récupérer la marchandise
- Un partenariat est mis en place avec une association d'échanges interculturels, pour fournir les boissons
- Un partenariat est mis en place avec les Potagers de Velles pour être un lieu relai des paniers bio et solidaire de l'association
- Gestion d'une commande en ligne en click and collect

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Chiffre d'affaires équilibré
- Retour des clients positifs : ils sont ravis et majoritairement ils donnent un super retour, près de 200 clients fidélisés.
- 250 références de produits-Les producteurs sont satisfaits : 37 producteurs qui fournissent le magasin

ORIGINALITÉ

L'originalité du projet réside dans une offre en produits locaux frais et variés (250 références) pour des prix abordables, ainsi que le développement de cette activité sur une commune rurale où cette offre n'existait pas.

PARTENARIAT(S)

- Les producteurs pour les livraisons et/ou l'achat de leurs produits et animation sur ½ journée pour parler de leur métier aux clients du magasin.
- L'association Mille Potage basée à Villedieu-sur-Indre : ce café d'échanges intergénérationnels commande des boissons au coin des producteurs, de plus des animations autour du goût et des 5 sens sont animés par la gérante du magasin
- Les Potagers de Velles : le coin des producteurs leur achètent quelques produits et sont point relai des paniers proposés par les Potagers de Velles.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Financier : la gérante ne peut pas encore se payer car certains investissements non-prévus se sont ajoutés à la liste des frais, notamment en ce qui concerne le local car le budget des travaux a triplé.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Connaissance de droit à la subvention notamment de l'AGECIP et autres droits en lien avec la création d'entreprises par les personnes en situation de handicap.

Améliorations futures possibles :

- Établir un partenariat avec les gîtes et les campings du secteur en proposant des bons de réductions aux clients de ces lieux d'hébergements touristiques.
- Établir un partenariat avec les comités d'entreprises pour favoriser la découverte des produits du terroir.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

- Tendance globale des gens à vouloir savoir ce qu'il y a dans leur assiette, et volonté de plus de produits de qualité, accentuée par le confinement. Formation de deux ans avec la chambre de commerce et deux mois en tant que créateur d'entreprise avec un groupe de 12 personnes.
- Un accompagnement très bon par sa mise en réseau et l'apprentissage autour de l'information : tendance du secteur, de l'environnement, de l'analyse des opportunités et des menaces, etc. Cette formation a permis d'anticiper un maximum et de savoir à qui s'adresser en fonction des difficultés rencontrées.

“Mieux manger; bien manger” dans la cantine scolaire du Poinçonnet : entre éducation et équilibre alimentaire.



En 2013, à l'initiative de la mairie du Poinçonnet, les parents d'élèves, les enseignants, les élus et les agents municipaux de la commission « Mieux manger, bien manger » de l'Agenda 21 ont engagé un travail sur l'équilibre alimentaire des menus confectionnés au restaurant scolaire, avec l'aide du comité départemental d'éducation à la santé (CODES) et d'une diététicienne. L'objectif au cœur du projet est de favoriser une meilleure alimentation dans une approche pédagogique et ludique.

AUTEUR(S)

ALAUME VIRGINIE

adjointe à l'environnement et au développement durable
virginie.alaume@ville-lepoinconnet.fr

Fiche rédigée par **Audrey Teoh**

PROGRAMME

Démarrage: 2013

Lieu de réalisation: Le Poinçonnet

Budget: 80000

Origine et spécificités du financement : Mairie du Poinçonnet

ORGANISME(S)

MAIRIE DU POINÇONNET

Le Poinçonnet - 36330
Place du Premier Mai
65 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

27/07/2021

Domaine

Alimentation

Education et formation

Envergure du programme

Locale

Outil d'intervention

Outil opérationnel Mise à disposition (création, gestion, entretien, développement) d'infrastructures/outils/équipements (marché, bâtiment, ressources électroniques, etc.)

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

Pédagogiques Communication auprès des enfants

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Type de structure

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Bénéficiaires

Enfants de moins de 5 ans

Elèves, étudiants

Type d'action

Consommation Restauration collective responsable

Champ d'action

Agir sur la commande publique en matière de restauration

ORIGINE ET CONTEXTE

Ce programme a débuté dans le cadre de l'agenda 21 et de la politique environnementale que souhaitaient les élus du Poinçonnet. L'objectif était d'apporter une alimentation saine aux enfants et aux parents. Les problèmes spécifiques visés étaient :

- Le besoin de l'éducation au goût-Le besoin de sensibiliser au gaspillage alimentaire
- Le besoin de faire découvrir des produits de qualité à savoir des produits bio et locaux
- Un groupe de travail « bien manger, mieux manger » a été créé en 2013 pour mettre en place des actions en lien avec ces besoins par le biais du restaurant scolaire de la commune qui nourrit 350 convives (les enfants des deux écoles élémentaires et des crèches, et les agents de la mairie) tous les jours – lundi, mardi, jeudi et vendredi.

OBJECTIFS

- Proposer des repas équilibrés avec de bons produits
- Diminuer le gaspillage alimentaire
- Éduquer les enfants mais aussi les parents à une bonne alimentation

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Proposer des repas équilibrés avec de bons produits : les repas sont équilibrés avec une diététicienne qui organise le planning des repas avec le responsable de la cantine scolaire. Les produits utilisés sont bio et locaux, le principal fournisseur du restaurant scolaire est l'association « Cagette et Fourchette ». Les repas sont entièrement préparés sur place par les 4 agents. La présentation des assiettes est particulièrement soignée pour donner envie aux enfants de goûter des produits qu'ils n'auraient pas l'habitude de manger.
- Diminuer le gaspillage alimentaire : des pesées sont réalisées 1 fois/an pour évaluer les restes sur 1 semaine pour faire l'état des lieux du gaspillage alimentaire à la cantine, ou par exemple, une tour de pain a été créée sur 1 semaine avec le pain jeté.
- Éduquer les enfants à une bonne alimentation : la semaine du goût a été organisée autour des cucurbitacées. Des repas à thèmes sont réalisés sur un plat d'un pays, par exemple la paëlla pour l'Espagne. Ces actions visent directement les enfants mais aussi les parents par l'intermédiaire des enfants. D'autres actions transversales ont été réalisées. Par exemple : en lien avec l'école lors des temps périscolaires (TAP). L'animateur "fleurissement de la commune" apprenait aux enfants à planter les graines, à récolter les légumes avant de les amener au cuisinier et de pouvoir les déguster. Les menus sont affichés, dessinés et font le lien entre l'origine du produit et l'assiette servie (par exemple, l'image de l'animal et de la viande).
- Ressources humaines : collaboration des agents, des parents d'élèves, des professeurs et des élus en charge du dossier (groupe de travail) et équipe du personnel de cantine qui s'est agrandie (nouvelle recrue). Des formations en lien avec l'hygiène avaient été organisées pour s'adapter à un nouveau mode de gestion. Des agents sont engagés par la mairie pour faire le service à table le midi. Les équipements de la cantine ont été entièrement refaits dans les normes.
- Aussi, la salle a été entièrement rénovée et insonorisée, le mobilier acheté est désormais anti-bruit et des cloisons entre les différentes tables ont été installées pour favoriser un mieux-être lors des temps de restauration. Les parents sont des acteurs du projet à part entière. Ils sont mobilisés lors de groupes de travail en lien avec les agents et les élus de la commune et participent de manière volontaire à ces temps de réflexion autour de l'alimentation. Ressources financières : budget mairie

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Proposer des repas équilibrés avec de bons produits : avant les produits achetés étaient principalement du surgelé. Aujourd'hui, on atteint plus de 21% de bio et 25% de produits locaux (au total 46% de produits labellisés EGalim). Le coût des produits de qualité est plus élevé et le coût de revient total est en augmentation (notamment lié au recrutement d'un cuisinier supplémentaire) mais cela a été anticipé au niveau du budget.
- Diminuer le gaspillage alimentaire : le gaspillage est en diminution, il y a une meilleure adaptation des grammages aux besoins des jeunes convives – du fait que la diététicienne fait en sorte de concevoir des menus au goût des enfants. Éduquer les enfants et les parents à une bonne alimentation : 3 mamans se sont positionnées sur le groupe de travail. Il y a un retour globalement positif des parents et des enfants sur les repas qu'ils trouvent très attractifs (les parents demandent les recettes des plats au responsable du restaurant scolaire).
- Reconnaissance de résultats du projet : un agrément européen a été obtenu le 14 novembre 2011 – en lien agenda 21 et les objectifs fixés, et plusieurs communes du territoire (comme par exemple Arthon) sont

venues visiter le restaurant scolaire et rencontrer les agents.

ORIGINALITÉ

- La qualité des produits proposés. Les repas sont préparés sur place par les agents, pas de plats tout fait.
- Amélioration dans la présentation des plats.
- Groupe de travail incluant les parents, les élus, les professeurs, les agents, etc.

PARTENARIAT(S)

- Organisation et équilibre des repas (équilibre nutritionnel/grammages)
- Agrément des producteurs qui correspondent aux besoins des restaurations collectives (à demander)
- Obligation de passer par un appel d'offres pour cibler les producteurs locaux

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Organisation et équilibre des repas (équilibre nutritionnel/grammages)
- Agrément des producteurs qui correspondent aux besoins des restaurations collectives (à demander)
- Obligation de passer par un appel d'offres pour cibler les producteurs locaux

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Diététicienne et Logiciel Salamandre : aide pour les commandes et l'équilibre des menus
- De plus en plus de producteurs ont les agréments ce qui augmente le choix des produits
- Allongement de la durée des marchés publics – de 2/3 ans à 4 ans

Améliorations futures possibles :

- Remplir tous les objectifs de la Loi Egalim : 1 repas végétarien/semaine, plus de contenant plastique, information des convives (menus).
- Développer de nouveaux projets et objectifs (potager avec des poules, favoriser le lien intergénérationnel, etc.) qui sont actuellement en réflexion.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

- Sensibiliser en s'adaptant au public : par exemple le gaspillage avec pesée (très visuel, fonctionne bien avec les enfants).
- Adhésion du projet de la part de tout le monde : agents, élus, parents, etc. Par exemple, les agents sont motivés pour ces changements et font plus d'efforts sur la présentation des plats et des affichages pour que ce soit le plus ludique possible.
- Impulsion par les élus : besoin d'une volonté politique car il faut convaincre, argumenter et mettre en œuvre avec les moyens nécessaires à ces changements.

Idées de sujet(s) de recherche fondamentale ou appliquée :

Aider par l'alimentation à une cohésion intergénérationnelle (réunir les jeunes et les anciens).

Permaberry, un jardin expérimental au cœur de la ville de Châteauroux.



Permaberry est une association créée en 2018 à Châteauroux. Ce jardin expérimental en milieu urbain situé sur les bords de l'Indre à Belle-Isle, est ouvert et accessible à tous. L'idée au cœur du projet est de disposer d'un espace d'échanges pour enrichir ses connaissances et ses savoirs en jardinage naturel par le partage d'expériences de pratiques respectueuses de l'environnement.

AUTEUR(S)

**MEUNIER / BOUYGE
LUDOVIC / STÉPHANE**
Fondateurs de l'association
permaberry@gmail.com
Fiche rédigée par **Audrey
Teoh**

PROGRAMME

Démarrage: 2018
Lieu de réalisation: Chemin
de la Baignade, Châteauroux
Budget: 300
Origine et spécificités du
financement : Dons et
adhésions

ORGANISME(S)

PERMABERRY
Déols - 36130
17 Avenue du Général de
Gaulle
/ 5 Bénévoles / 10 Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

28/07/2021

Domaine

Agriculture

Environnement

Lien social, intergénérationnel

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Valorisation non alimentaire de produits agricoles

Type d'objectif

Sociaux Création et renforcement du lien social

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

Pédagogiques Amélioration de l'accès à l'information

Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Universel

Type d'action

Valorisation non alimentaire Pédagogie / sensibilisation

ORIGINE ET CONTEXTE

Ludovic et Stéphane sont deux amis d'enfance. Tous deux parents, ils ont développé une sensibilité commune pour le respect du vivant et de la terre. Inspirés et touchés par le concept de la permaculture à travers la découverte de certains auteurs tels que Pierre Rabhi (pionnier de l'agriculture écologique) ou de projets comme Kokopéli (association de préservation et de distribution de graines biologiques et libres de droit), ils ont souhaité partager leur propre expérience et contribuer à sensibiliser à une approche permacole. « Quand on donne la définition de la permaculture, on dit que ce n'est pas l'homme qui va se servir, c'est la nature qui va permettre à l'homme de se nourrir ».

OBJECTIFS

Permaberry prend la forme d'un jardin expérimental mis à disposition par la mairie de Châteauroux et qui permet de sensibiliser tout public à la permaculture. L'objectif est avant tout de sensibiliser, de transmettre des pratiques et de partager des expériences de permaculture en milieu urbain. L'idée au cœur du projet est de favoriser une réappropriation du travail de la terre, une conscience de ce que l'on mange pour finalement, « mieux manger ».

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Chaque dernier samedi du mois, il est possible d'assister à des ateliers thématiques gratuits et ouverts à tous. Ces ateliers abordent des sujets liés au jardin, au fur et à mesure des saisons, comme par exemple, les maladies et les carences des plantes, la gestion de l'eau, le design du potager, etc.

D'autres ateliers de sensibilisation ont lieu avec des publics plus spécifiques : des jeunes de la mission locale ont ainsi pu découvrir la permaculture lors d'un atelier au jardin, les élèves du collège Romain Rolland ont aussi pu être sensibilisés lors d'un atelier réalisé dans leur collège.

L'association développe aussi d'autres activités plus ponctuelles en établissant des partenariats variés avec des structures du territoire. Elle contribue notamment à la grainothèque de la médiathèque de Châteauroux, participe à la journée de la gratuité du collectif Indre en transition (distribution de graines gratuites), au world clean up day organisé par la Jeune Chambre du Commerce et de l'Industrie, aux jardins ouverts (organisé par le CPIE de la Brenne Berry), soutient le Trek In Gazelle de l'association Graines des sables (le but de ce partenariat est d'exporter des graines nécessitant peu d'eau dans le désert dans le cadre d'un événement sportif, solidaire et responsable) ou encore elle crée des liens avec une artisane potière qui fait des « œillères » pour faciliter la gestion de l'eau dans les jardins.

Ce lieu ouvert à tous est animé principalement par ses deux fondateurs, mais fonctionne aussi grâce à d'autres bénévoles qui permettent de nourrir chaque jour un peu plus ce projet. Les dons et les demandes de subventions permettent de fournir les outillages, de faire fonctionner l'association. L'adhésion à l'association est de 10 euros par an mais elle n'est pas nécessaire pour participer aux ateliers.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Une cinquantaine de personnes étaient présentes lors de la journée Clean Up Day et ont pu découvrir l'association. Cette année les ateliers ont bénéficié à environ 12 personnes pour chaque atelier, d'une part car pour des raisons liées à la situation sanitaire de la Covid-19, d'autre part pour assurer une qualité d'écoute et de disponibilité des animateurs lors des ateliers. Plusieurs participants amènent un retour positif via les réseaux sociaux, apprécient les ateliers et les pratiques découvertes et reviennent régulièrement.

ORIGINALITÉ

L'originalité réside dans le fait que ce soit un jardin expérimental. Cet espace est ouvert pour essayer des techniques sans nécessité de résultat mais dans l'idée d'apprendre et de partager, d'expérimenter. L'idée de gratuité est aussi importante dans ce projet qui prône des valeurs de solidarité et qui se veut ouvert et accessible à tous.

PARTENARIAT(S)

L'association a développé des partenariats avec des structures du territoire variées :

- La mairie de Châteauroux (partenariat opérationnel : mise à disposition gratuite du lieu)
- Le Crédit Agricole (partenariat financier)
- Les incroyables comestibles (partenariat opérationnel : reprise du terrain autrefois occupé par ce collectif en échange de l'animation du lieu, de la participation aux événements à la journée de la gratuité, à la

grainothèque, etc.)

- La mission locale (partenariat opérationnel : pour donner confiance aux jeunes à travers l'expérimentation et le faire)-Le collège Romain Rolland (partenariat opérationnel : pour sensibiliser les jeunes)
- Le CPIE Brenne Berry (partenariat opérationnel : quelques liens avec cette association de sensibilisation et d'éducation à l'environnement notamment pour des événements comme les jardins ouverts)
- Une artisan potière (partenariat opérationnel)
- Le projet Rallye des Gazelles (partenariat opérationnel)
- La jeune Chambre économique (partenariat opérationnel)

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

-La structuration du format des ateliers s'est faite au fur et à mesure du retour des premières expériences car les premières thématiques choisies ne semblaient pas favoriser le suivi des participants.

-La question de l'accessibilité tant monétaire que physique est principale dans le projet. Mais les premiers temps, quelques dégradations de matériels ont été engendrées par quelques visiteurs nocturnes.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- C'est pourquoi, depuis cette année les ateliers sont organisés par thématiques, celles-ci correspondent aux problématiques saisonnières (par exemple, l'atelier avant l'été s'est porté sur la gestion de l'eau). Depuis, il y a beaucoup plus de régularité dans la venue des participants.
- Cela a amené à mettre en place un portail fermé et de proposer un système d'ouverture à la demande pour les personnes intéressées à venir jardiner dans cet espace.

Améliorations futures possibles :

Les fondateurs ne manquent pas d'inspiration et laissent aussi la place aux nouveaux bénévoles pour co-construire un projet à l'image du jardin : une expérimentation pleine de vie et d'échanges. Ils fourmillent tous d'idées toutes plus intéressantes que les autres : organiser des ateliers de découverte du goût par exemple autour de la dégustation de 18 variétés de tomates, mise en place d'un projet théâtre autour du jardin, faire une soupe populaire avec les légumes récoltés du jardin, etc.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Leur rêve ? Pouvoir devenir « propriétaire » symboliquement du lieu car aujourd'hui le projet peut disparaître du jour au lendemain. Mais pour le moment, leur projet est une réussite qui se base sur un tissage de lien avec les acteurs du territoire et un entourage encourageant autour du projet.

Les Potagers de Velles : un projet alimentaire inclusif et solidaire.



Les Potagers de Velles ont été créés en 2006. L'objectif est de favoriser l'insertion sociale et professionnelle des personnes éloignées de l'emploi grâce à l'activité de maraîchage biologique. Portés par l'association Solidarité Accueil, ils sont situés sur un terrain de 5,5 hectares à Velles. La production est ensuite vendue aux adhérents consommateurs en paniers distribués aux points relais.

AUTEUR(S)

RETY MARIE

Directrice du pôle économique

potagersdevelles@solidarite-accueil.fr

Fiche rédigée par **Audrey Teoh**

PROGRAMME

Démarrage: 2006

Lieu de réalisation: Grand Champ, Velles

Budget: 746000

Origine et spécificités du financement : 30% ventes de paniers Et principalement aides publiques de l'Europe, de l'État, du département.

ORGANISME(S)

LES POTAGERS DE VELLES (SOLIDARITÉ ACCUEIL)

Châteauroux - 36000

20 Avenue Charles de Gaulle
6 Salariés / 400 Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

27/07/2021

Domaine

Agriculture

Alimentation

Emploi et insertion

Environnement

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Sociaux Aide et insertion (personnes handicapées/chômeurs...)

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

Développement local Maintien et/ou création direct(e) d'emplois

Environnementaux Dépollution des modes de production agricole (introduction d'alternatives aux intrants chimiques, pesticides, fongicides...)

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Population rurale

Chômeurs

Type d'action

Services d'accompagnement Formation, gestion, aide technique, juridique...

ORIGINE ET CONTEXTE

Les Potagers de Velles ont été créés en 2006 à Velles, portés par l'association Solidarité Accueil. Cette association vient en aide aux personnes en situation de précarité sociale et/ou professionnelle en proposant des solutions en termes d'hébergement, de logement, et d'insertion professionnelle au travers de leurs différents pôles d'activités dont les Potagers de Velles fait partie. C'est un Atelier et Chantier d'insertion autour de l'activité de maraîchage biologique.

Les Potager de Velles adhèrent au réseau Cocagne, une association nationale qui regroupe les structures de production maraîchère au moyen de l'insertion par l'activité économique. Les premiers Jardins de Cocagne ont été créés en 1991 pour lutter contre l'exclusion des personnes vivant en milieu rural. L'idée était de développer l'offre de travail aux publics en difficulté tout en favorisant les circuits courts pour les clients adhérant à l'association.

OBJECTIFS

L'objectif du programme consiste à créer de l'emploi et de l'activité pour les personnes éloignées de l'emploi, en utilisant comme support le maraîchage biologique et ainsi, faciliter l'accès à l'alimentation locale et de qualité pour tous.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Accompagnement et formation des personnes éloignées de l'emploi au métier de maraîcher biologique. Elles sont accompagnées entre 6 mois (renouvelables 24 mois – dérogation à 5 ans pour personnes RQTH) en CDDI et sont encadrées par 4 encadrants techniques ainsi que 2 chargés d'insertion professionnelle qui les suivent et les orientent dans le développement de leurs projets, démarches professionnelles et démarches sociales.
- Production d'une diversité de variétés pour pouvoir proposer des paniers diversifiés en toute saison. Commercialisation en panier de légumes bio, locaux et de saison, sur des points relais à destination des adhérents qui s'engagent à utiliser les légumes bio, locaux et de saison du panier, sans savoir en avance la composition exacte de celui-ci. Ils cotisent à l'association Les Amis des Potagers de Velles qui oeuvre pour les salariés en réinsertion en développant des actions de soutien à leur activité. C'est pourquoi, les adhérents sont aussi appelés consomm'acteurs car ils contribuent par leur achat de panier, à un acte citoyen. Par ailleurs, des paniers sont proposés à des tarifs préférentiels aux personnes en situation de réinsertion professionnelle. Les autres parties de la production sont commercialisées en « demi-gros » et approvisionnent des structures régionales (Val Bio Centre, une structure d'insertion basée à Blois qui reconditionne des paniers de légumes et sont livrés en région parisienne). Certains débouchés en sont en circuits courts et approvisionnent des épiceries sociales et solidaires, des restaurateurs, des commerces, des épiceries locales ou encore Cagette et Fourchette (voir leur fiche initiative pour plus de détail).
- Adhésion au réseau Cocagne qui permet un accompagnement technique (par exemple, des ingénieurs agronomes donnent des préconisations 1 à 2 fois par an) et un réseau de partage de pratiques avec d'autres projets similaires pour améliorer le modèle (par exemple, il y a des points réguliers entre pairs sur le modèle économique, groupes direction, groupe chargée d'insertion, etc.).
- Développement de la structure et de ses équipements avec aujourd'hui, plus de 8000 m2 de serres. Financement issu de la vente des paniers (30% du budget total), des aides de l'Etat sur les postes en insertion (CDDI), des aides du département pour l'accompagnement des personnes bénéficiaires du Revenu de Solidarité Active (RSA) et de Fonds Européens.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Aujourd'hui, l'équilibre budgétaire est atteint. De nouveaux points de dépôts ont ouvert et le nombre d'adhérents est stable. Près de 400 consomm'acteurs adhèrent au projet des Potagers de Velles. 56 personnes y sont salariées (40 hommes et 16 femmes). Parmi elles, 20% sont des sorties dites positives et les personnes retrouvent un emploi au regard des critères de la DIRECCTE. Le chiffre d'affaires dégagée par la structure est de 288 927 euros en 2020.

ORIGINALITÉ

Si la distribution de paniers de fruits et légumes semble aujourd'hui assez commune, celle-ci ne l'était pas au début. De plus, la combinaison de l'insertion professionnelle, du maraîchage biologique et de l'accès à une alimentation de qualité est assez peu développée sur le territoire et ils sont les seuls à traiter communément ces

thématiques sur le Pays Castelroussin Val de l'Indre.

De plus, une certaine originalité réside dans le fait que les salariés y trouvent un espace d'expérimentation en s'essayant à des cultures originales telles que le Yaku (ou plus communément appelé poire de terre), la cacahuète, la patate douce, etc.

PARTENARIAT(S)

Les Potagers de Velles sont ancrés sur le territoire et ont développé de nombreux partenariats avec des structures locales notamment dans le monde agricole (GDAB36, Cagette & Fourchette, etc.), dans le milieu de l'insertion professionnelle (Agir, Mob D'emploi 36 & Intermaid, etc.) ou encore dans le domaine de la commercialisation/distribution (L'échoppe Bio et Bien-être, l'Épicerie du Coin, Alimentation générale, Val Bio Centre, etc.). On note un partenariat en 2015 avec la Banque Alimentaire 36 pour mettre en place son jardin potager et notamment aider à la mise en culture et la récolte.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Les terres : au début, trouver des terres agricoles proches de l'agglomération puisque les bénéficiaires y vivent principalement, puis besoin de trouver de nouveaux espaces pour le développement du projet.
- Les investissements : au début, manque de ressources financières pour les investissements matériels et humains car cette activité va avec des besoins d'investissements productifs importants pour un fonctionnement à l'équilibre (coûts élevés des serres, des forages, des tracteurs, etc.) et besoin en ressources humaines (en main d'œuvre, compétences humaines spécifiques liées au maraîchage, etc.).
- La variété de la production : besoin de faire de la variété pour satisfaire les adhérents mais certaines ne sont pas possibles sur les terres locales.-La fidélisation des adhérents.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Les partenariats et le fait de voir les opportunités où elles sont. Il est plus simple de commencer ce projet avec la structure globale solidarité accueil car c'est une structure connue qui rend le projet crédible.
- Persistance et volonté, le fait que ce soit adosser à la structure associative qui est un « ensemblier » d'activités variées, permet de varier les sources de financement et les recettes dans les premiers temps, qu'une petite structure ne peut pas se permettre avec les décalages de trésorerie.
- Il arrive d'acheter des légumes à des producteurs bio pour pouvoir apporter de la variété mais dans la mesure du possible c'est leur production.-Sans cesse, il faut redynamiser et réorganiser et partir du principe que lien jamais acquis

Améliorations futures possibles :

C'est en évolution permanente notamment en ce qui concerne les investissements matériels (en 2020, création d'un forage, en 2021, mise en place d'une nouvelle serre, etc.) ou l'acquisition de nouvelles terres, ou la mise en place de logiciel de suivi pour les adhérents consomm'acteurs, ou plus de visibilité et d'animation sur les réseaux sociaux, etc.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

En fait, la réussite dans ce projet est très liée à la persévérance et au facteur humain. A un moment donné, il y a besoin de bons maraîchers, de compétences techniques, une bonne équipe technique, des CDDI motivés, un bon directeur, etc.

Idées de sujet(s) de recherche fondamentale ou appliquée :

Recherche-action sociologie : la participation des salariés en insertion au modèle, des acteurs à part entière du projet (mise en place tutorat pour les nouveaux, intégration au CA, etc.).

Pour aller plus loin: les autres productions de RESOLIS en région Centre-Val de Loire.



Un "catalogue d'initiatives" par territoire



Le livrable de synthèse



7 "catalogues thématiques"



Cliquer sur les images pour afficher les publications



Retrouvez l'ensemble des livrables sur :
<https://www.resolis.org/publications>



Découvrez les autres initiatives de la région sur :
L'observatoire RESOLIS : <https://www.resolis.org/observatoire>
Le site PAT CVL : <https://www.pat-cvl.fr/carte-des-acteurs-et-des-initiatives/>

Contacts :

Ariel MARTINEZ - alimentation@resolis.org

Jean-Baptiste DU PEUTY - leader@payscastelroussin.fr

