



cress
Chambre Régionale
de l'Économie Sociale
et Solidaire de Normandie



Transformation alimentaire et distribution alimentaire locale, quelles opportunités de coopérations sur le territoire de l'Agglomération du Havre ?

Restitution de la rencontre avec les acteurs locaux de l'ESS du du 23 novembre 2018

Le Projet Alimentaire de Territoire animé par l'Agglomération du Havre - CODAH a permis de dresser un état des lieux des acteurs et activités qui participent à une alimentation plus durable sur le territoire. Les premiers échanges entre professionnels ont mis en lumière un besoin de développement d'activités de transformation et de distribution des produits locaux, ancrés au territoire. L'interconnaissance entre acteurs a été identifiée comme levier de développement de ces activités.

Dans ce contexte, la Chambre Régionale de l'Économie Sociale et Solidaire de Normandie (CRESS) a proposé d'animer un temps d'échange autour des **activités et des projets développés par les acteurs de l'ESS du territoire** :

- **Graine en Main : chantier d'insertion en maraichage bio**
- **Légumerie de l'ESAT Porte Océane**
- **Le magasin de producteurs « Le Producteur Local »**



Rencontre organisée le 23 novembre 2018 au Havre dans le cadre du salon Reinventif par
la Communauté de l'Agglomération Havraise (CODAH) :

www.codah.fr/projetalimentaire

Témoignages des acteurs de l'ESS

Julia Obrebski / CRESS / julia.obrebski@cressnormandie.org
www.essnormandie.org



L'ESS en Normandie emploie 100 000 salariés (11% de l'emploi normand). L'agglomération du Havre compte 654 établissements de l'ESS employeurs de 8 000 salariés.

L'ESS se définit par 3 principes : la réponse à un besoin sociétal non couvert, la gouvernance démocratique et la lucrativité limitée.

En région, les acteurs de l'ESS sont largement positionnés sur les questions agricoles et alimentaires : CUMA : coopérative d'utilisation de matériel agricole (80 en Normandie), lutte contre gaspillage alimentaire, acteurs de transformation : légumerie - traiteur, commerce en circuits courts de proximité, aide alimentaire.



Arthur Baur / Graine en Main
arthur.baur@graineenmain.org

L'association Graine en Main est née en septembre 2016 dans le cadre de la reconversion d'une exploitation maraîchère bio à Etainhus en Jardin de cocagne : www.facebook.com/GraineEnMain/

Les Jardins de cocagne font partie d'un réseau national d'insertion par l'activité économique dont le but est de reconduire à l'emploi les personnes éloignées de l'activité professionnelle : www.reseaucocagne.asso.fr

Le chantier maraîcher est un outil exceptionnel puisqu'il permet de proposer différentes activités : production, maintenance, petits travaux, commerce,...

En complément, Graine en Main a mis en place un partenariat avec le Lycée Hôtelier Jules Lescene au Havre : les élèves peuvent ainsi découvrir le fonctionnement de l'exploitation maraîchère et les salariés en parcours d'insertion s'initient à l'univers de la cuisine.

Le jardin de cocagne produit actuellement sur 4.8 ha, 230 paniers de légumes bio par semaine distribués en AMAP et vend sa production à la ferme et sur deux marchés locaux (Le Havre et Lillebonne).

L'association Graine en Main réfléchit actuellement à des solutions pour transformer les surplus invendus de l'exploitation. Un stage de 3 mois est prévu début 2019 afin de réaliser une étude de marché pour la création d'une légumerie / conserverie.

Carole Moreli / Ligue Havraise / carole.morelli@liguehavraise.com

La Ligue Havraise, créée en 1958 est une association parentale d'aide aux personnes handicapées qui accueille aujourd'hui dans ses différents établissements 904 personnes.

L'ESAT de la Porte Océane dispose d'un atelier légumerie ouvert en 2014 qui fait travailler 11 adultes handicapés.

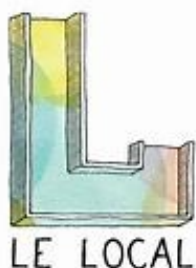
Cet atelier découpe et conditionne sous vide des légumes prêts à cuisiner.

Ces principaux clients sont Sodexo, Euraliance, la Clinique des Ormeaux.

La légumerie a récemment développé un partenariat avec Charles Rousselin producteur de légumes installé à Octeville qui délègue à l'ESAT une partie du conditionnement de ses légumes qui sont distribués localement sous la marque Terroir du Littoral.

L'atelier légumerie de l'ESAT cherche encore son modèle économique. Le respect des normes d'hygiène et de sécurité est un poste lourd à gérer pour cette petite structure.

Un projet est en cours pour que la légumerie intègre la future cuisine centrale qui produira les repas pour les différents établissements de la Ligue Havraise.



Claire Behengaray / magasins coopératifs Le Producteur Local
claire.ader@leproducteurlocal.fr
<https://leproducteurlocal.fr>

Sous statut de SCIC, le réseau de magasins se déploie aujourd'hui à Belbeuf, Bois-Guillaume et au Havre, deux autres projets sont en cours à Caen et à Paris.

Le format coopératif de ces magasins permet de couvrir les salaires dédiés à la vente, chaque producteur ou artisan coopérateur récupérant sa marge sur ces propres ventes.

Sans intermédiaire, le prix de vente reste raisonnable pour le consommateur, beaucoup de clients sont donc attirés par ce mode de distribution, ce qui entraîne un beau volume de vente, les producteurs sont donc satisfaits de ce modèle.

Chaque magasin compte 30 à 50 producteurs coopérateurs.

Opportunités de coopérations sur la question de la transformation alimentaire

Besoins identifiés

Pour les consommateurs :

- Demande en produits bio et en produits de qualité
- Offre de produits diversifiée toute l'année pour s'affranchir des saisonnalités : conserves / surgelés
- Prix accessibles
- Produits prêts à consommer

Pour les producteurs (essentiellement des maraîchers présents à cette rencontre) :

- Écouler les surplus de productions
- Réduire le gaspillage des invendus
- Travailler sur des gros volumes : pour répondre à la demande de la restauration collective, de la grande distribution,...

Éléments de connaissance à collecter

Volume, disponibilité saisonnière, prix d'achat des **produits à transformer localement** ?

Activité des **transformateurs déjà implantés** localement, type d'organisation, de modèle économique : possibilité de prestation, de mise à disposition, de mutualisation ?

Besoin d'un **outil de connaissance** et d'une **diffusion de l'information** auprès des différents acteurs intéressés
-> **La Toile Alimentaire** ?

Questions à se poser pour la création d'un outil de transformation mutualisé

Quel type de transformation ?

Adaptée à la demande locale : consommateurs, restaurateurs, distributeurs ?

Quels volumes ?

Découpe, plats cuisinés ?

Surgélation, conserves ?

Quel modèle de fonctionnement ?

Prestation ?

Mise à disposition ?

Mutualisation, partage ?

Système mixte ?

Quel modèle économique ?

! *Point faible des retours d'expérience sur des projets de légumeries / conserveries*

Quelles marges pour les producteurs ?

Qui supporte le coût des investissements ?

Quel volume traiter pour atteindre la rentabilité ?

Quel cadre réglementaire ?

Normes d'hygiène ?

Agrément bio (possibilité d'une activité mixte ?)

Quelles garanties de traçabilité pour les producteurs et les consommateurs dans le cadre d'un système mutualisé ?



Opportunités de coopérations sur la question de la distribution alimentaire de proximité

Besoins identifiés

Pour les consommateurs :

- Pédagogie sur le coût des produits bio / locaux
- Valoriser les productions locales et leurs spécificités
- Faire connaître les lieux de distribution de produits locaux
- Développer l'offre de distribution en vrac

Pour les producteurs (essentiellement des maraîchers présents à cette rencontre) :

- Trouver des solutions de distribution pour les rebus ou surplus de productions
- Accès facilité à la commande de la restauration collective : garantie sur les volumes, prix rémunérateur et simplification des démarches
- Encourager les regroupements pour répondre aux volumes importants de commande

Éléments de connaissance à collecter

Quels sont les **acteurs de la chaîne de distribution** alimentaire déjà installés localement, quels sont les flux entre eux ?

Quels sont les **outils existants localement pour la logistique alimentaire** : plateformes de redistribution, chambres froides,... ?

Besoin d'un **outil de connaissance** et d'une **diffusion de l'information** auprès des différents acteurs intéressés
-> **La Toile Alimentaire ?**

Questions à se poser pour la création d'un outil de distribution alimentaire de proximité mutualisé

Quel outils à mobiliser ?

Plateforme de redistribution : quelle localisation, quelle surface ?

quelle structuration, quelle gouvernance ? (SCIC ?)

Locaux de stockages : quelle localisation, quelle surface, stockage froid/tempéré ?

Utilisation de véhicules « propres » pour la distribution du dernier km ?

Quel public viser ?

Livraison des professionnels ?

Livraison des particuliers ?

Système mixte ?

Quel appui mobiliser localement ?

Expertise logistique : Institut de logistique du Havre,...



Liste des participants

ALAIN Patricia	CCAS Ville du Havre
BALLUE Maurice	Terre de Liens
BAUR Arthur	Graines en main
BOUCHEZ France	Porteuse de projet
BRECHET Juliette	Les Défis Ruraux
BRIAND Mélanie	Agglomération du Havre - CODAH
OURCOURIGARAY Pierric	ADRESS
CARLIER Andrea	Porteuse de projet
CARRE	La Mouette - magasin coopératif
COGNARD Serge	Le Grain Monnaie Locale
de SOYRES Charlotte	Agglomération du Havre - CODAH
DUCHEMIN Justine	Maraîchère - La petite surface
GAMBE Nicolas	Ville de Gonfreville l'Orcher
GANDAR Jacqueline	Chambre d'Agriculture de Normandie
HEBERT Christophe	Ville d'Harfleur
LAUDE Marc	SARL LAUDE
LEMAIRE Thomas	Eleveur - EARL Lemaire
LEMETAIS Héloïse	Porteuse de projet
LENORMAND Jérôme	Eleveur - Ferme fontaine - Le Producteur Local
MAERTENS Hubert	La cueillette des trois pierres
MARTIN Mathilde	La Cueillette d'Octeville
MORELLI Carole	ESAT Ligue Havraise - ESAT de la Porte Océane
OBREBSKI Julia	CRESS
POIXBLANC Dollorès	Local et facile
PORCHY Marc	Maraîcher - La petite surface
PRONIEVSKI Frederic	Le Hangar Zéro
RONDEL Sylvie	CCAS Ville du Havre
ROUSSELIN Charles	Maraîcher - Terroir du littoral
SEYLLER, Sylvie	La Mouette - magasin coopératif
SIMION Aurélie	Caux Estuaire
SONDAG Brigitte	Les Ouvriers
TABELLION Yoann	Maraîcher - Ferme du bois Rosé
VANDOME Pauline	La Mouette

Rencontre organisée le 23 novembre 2018 au Havre dans le cadre du salon Reinventif par
la Communauté de l'Agglomération Havraise (CODAH) :

www.codah.fr/projetalimentaire