



Projet

Association "LA BELLE ET LA BLETTE"

Description du projet

- **Nom du projet** : La Belle et la Blette
- **Statut** : Associatif
- **Type de projet** : Alimentation/Solidarité/Éducation à l'environnement/Développement durable
- **Bénéficiaires** :
Bénéficiaires prioritaires : Publics fragiles aux revenus faibles et en situation d'isolement social
Bénéficiaires secondaires : Adultes actifs et retraités, étudiants, adolescents et enfants
- **Lieu** : Indre-et-Loire, Métropole de Tours

Contexte

Le gaspillage alimentaire, conséquence de nos modes de consommation et de notre façon de vivre, est une problématique mondiale, caractéristique de notre temps. Il représente en France près de 10 millions de tonnes de nourriture jetés chaque année, dont 40 % de fruits et légumes¹, et équivaut à une perte de 16 milliards d'euros par an². À l'échelle planétaire, les rejets de gaz à effet de serre engendrés par le gaspillage alimentaire constituent le 3^{ème} plus grand pollueur, après la Chine et les États-Unis (3,3 gigatonnes /an)³.

En parallèle, selon le Secours Populaire en 2018, plus d'un français sur quatre (27%) n'a pas les moyens de s'offrir des fruits et légumes frais. Plus de quatre millions de personnes ont recours chaque année au soutien de l'aide alimentaire, avec une hausse régulière de la fréquentation, de 2 à 3 % par an⁴. Le nombre de "pauvres" en France, en 2009, a été évalué à 8,2 millions de personnes (à 60 % du revenu médian), soit une progression de 9 points depuis 2002⁵. L'alimentation devient par conséquent, une variable d'ajustement pour ces catégories sociales défavorisées et n'est plus vécu comme un moment propice aux partages et à la convivialité.

Idée

Le projet global que souhaite porter l'association a pour ambition de réduire le gaspillage alimentaire sur la métropole de Tours, par la valorisation des denrées. Il vise également à accroître l'autonomie alimentaire ainsi que la résilience du territoire. Ce plan de marche répond à de nombreux enjeux et besoins identifiés : lutte contre la précarité alimentaire des personnes, création d'emplois non délocalisables, réduction de l'empreinte carbone des aliments consommés, promotion des circuits-courts et du Bio (la "foodculture"), amélioration de la biodiversité urbaine, préservation des terres agricoles, réduction des effets du dérèglement climatique...

La sensibilisation des citoyens à ces enjeux est essentielle, au même titre que leur intégration dans le projet, de façon à accélérer la transition et à asseoir la réussite d'un modèle alternatif, plus responsable et plus durable.

But

Les buts poursuivis par l'association sont :

- Réduire le gaspillage alimentaire au service de l'insertion professionnelle de personnes en difficulté (handicap, longue période de chômage...). Les opérations de glanage et de transformation des denrées en "conserves" seront principalement assurées par des salariés formés aux métiers de l'agroalimentaire.
- Aménager de "nouvelles zones nourricières" (vergers permaculturels) sur des terrains publics ou privés, à travers la métropole.
- Améliorer la condition humaine des personnes qui souffrent en leur donnant accès à une nourriture plus saine et plus équilibrée, en favorisant la transmission des savoirs et en donnant du sens et de l'importance à toutes les actions qu'elles pourront réaliser au sein de la structure.

Enjeux

- **Alimentaire** : accroissement de l'autonomie alimentaire du territoire, lutte contre le gaspillage des ressources produites, diminution de la précarité alimentaire.
- **Économique** : création d'emplois en faveur des personnes en difficulté professionnelle, développement d'activités économiques et de services sur la métropole.
- **Environnemental** : sensibilisation des citoyens au gaspillage alimentaire, à la cuisine des aliments, aux bonnes pratiques environnementales et aux alternatives agricoles (agroécologie), amélioration de la biodiversité en milieu urbain, réduction de l'empreinte carbone des denrées produites, limitation des effets liés au réchauffement climatique (îlots de chaleur, pollution...)
- **Social/Sociétal** : favoriser l'inclusion des personnes autour des actions de l'association, développement du lien social et de la démocratie locale, promotion de la citoyenneté par l'implication des habitants et des bénévoles.

Missions

- Identifier et démarcher les potentiels donateurs de denrées afin d'établir avec eux une relation de confiance, ouvrant la voie à des échanges sereins, durables et équitables.

- Mobiliser les partenaires publics et privés autour des valeurs et objectifs poursuivis par l'association afin de pérenniser l'action entreprise.
- Accueillir les personnes en recherche d'activités bénévoles pour les intégrer au projet de l'association, en leur confiant un rôle.
- Créer une activité économique durable via la vente des produits confectionnés ou cultivés par l'association afin de soutenir le fonctionnement et faciliter les investissements de celle-ci.

Axes d'intervention

Les grandes orientations du projet sont la traduction des missions et objectifs que l'association s'est fixée :

La promotion et le développement du mouvement « Zéro Déchet »

Les actions réalisées sur le département de l'Indre et Loire et plus précisément sur la métropole de Tours, doivent permettre d'aboutir à court terme à une réduction massive des pertes de produits frais (issus des exploitations agricoles, des grossistes, des épiceries et supermarchés), et doivent amplifier la prise de conscience générale des citoyens aux enjeux et aux intérêts de la lutte contre le gaspillage alimentaire. L'association pourra collaborer avec la banque alimentaire et les autres associations caritatives du territoire.

L'insertion professionnelle des personnes en difficulté

L'humain est au coeur du projet porté par l'association. L'aventure ne peut être une réussite que s'il permet de redonner de l'espoir et de la joie de vivre à des personnes éloignées du marché du travail. C'est dans cette perspective que nous souhaitons créer des emplois pour donner de la pérennité aux actions engagées. Ils seront évidemment non-délocalisables et permettront à ceux qui rejoindront l'équipe de profiter d'un accompagnement et de formations personnalisées.

L'accompagnement des personnes défavorisées vers une alimentation plus saine

L'accès pour tous à une nourriture de qualité et diversifiée est un objectif prioritaire. L'association souhaite développer des outils permettant d'atteindre ce cap. Les "nouvelles zones nourricières" apporteront une réponse à ce besoin. Il sera également primordial d'assurer la transmission des savoir-faire, liés à la préparation des aliments, et de reconsidérer globalement les fruits et légumes dans toute leur diversité avec leur physique parfois "rebutant". Elle le fera notamment via l'organisation d'ateliers de cuisine et d'ateliers gustatifs, parrainés par un chef cuisinier.

Le développement du lien social et de l'apprentissage

L'association doit créer et maintenir durablement un environnement favorable aux relations et aux rencontres entre individus. L'intégration de tous ceux qui souhaitent s'engager dans le monde du bénévolat, avec toutes les valeurs qu'il véhicule, est primordiale. Il sera nécessaire d'offrir à tous la possibilité de s'investir dans chacune des actions de

l'association. Elle favorisera ainsi l'accès à de nouveaux apprentissages et à la découverte des compétences de chacun.

Objectifs opérationnels

Les objectifs opérationnels s'appuient sur les axes d'intervention de l'association. Ils sont définis afin d'être "évaluables" et "réalisables" :

- Créer des emplois sur la métropole afin de pérenniser les actions de l'association.
- Réduire le gaspillage de produits frais (fruits, légumes, pains).
- Mettre en place un label "Anti Gaspillage 37".
- Viser la redistribution occasionnelle d'une partie des denrées transformées à "l'aide alimentaire".
- Implanter la première "Nouvelle Zone Nourricière" sur la métropole de Tours.
- Réussir l'installation agricole associative aux îles Noires à la Riche.
- Attirer des bénévoles en situation de précarité professionnelle et/ou sociale (chômeurs, étudiants,...).
- Garantir à tous les bénévoles l'apprentissage de savoir-faire et l'accès à des formations en interne.
- Organiser des "ateliers de cuisine" et des "ateliers de transformation" avec les denrées récupérées.
- Créer des outils pédagogiques sur les thèmes de l'agroécologie, de l'alimentation et du gaspillage alimentaire.

Investissements de départ

Voir prévisionnel

Contraintes de réalisation

- Locaux adaptés à la transformation des produits

- Circuits de commercialisation suffisamment développés

Risques liés au projet / propositions d'action

Nos forces : gestion de l'humain, expériences du monde associatif, connaissance du contexte agricole et environnemental national

Quelles sont les opportunités du projet à cet endroit ?

- Aucun projet aux objectifs analogues actuellement sur le département
- Partenariats avec la banque alimentaire de Touraine et les Restos du Coeur pour l'ouverture d'un atelier de transformation coopératif.
- Démarche sociétale/sociale innovante.

Quelles sont les potentielles "menaces" à cet endroit ?

- Impossibilité de transformer les produits ou d'implanter les vergers permaculturels en 2021, pour des raisons logistiques ou financières.

Critères de succès et évaluation du projet

- 3 emplois à temps plein créés d'ici 2022.
- Nombre d'adhérents en situation de précarité ou d'isolement social : 20 en 2020 et 30 en 2021.
- Récupération d'au moins 10 tonnes/an de produits frais écartés de la vente lors des trois premières années (2021, 2022 et 2023).
- Inauguration de l'atelier de transformation en 2021.
- Accès à un espace vert public : une première "NZN" commandée en 2020
- Installation agricole associative : plantation des arbres fruitiers à l'automne 2021.
- Transmission des savoirs : offrir aux adhérents la possibilité d'accéder à au moins une formation en interne / an.
- Création du label "Anti-Gaspi 37" avant fin 2022.
- Accomplir au moins 22 heures d'animation en 2020 puis 60 heures en 2021, pour sensibiliser les citoyens au gaspillage alimentaire, à l'alimentation et à l'environnement.
- Proposer deux "ateliers cuisine" par mois à partir de l'été 2020 et un "atelier de transformation" par semaine.

Parties prenantes à l'origine du projet

ABRASSART Clément, 28 ans, Diplômé d'Ecologie, Animateur/Guide Nature et ancien Compagnon Maraîcher Bio.

RIVIERE Thibaut, 27 ans, Guide Ornithologue et Consultant Biodiversité.

Calendrier possible

voir rétroplanning

Sources Bibliographiques

- (1) Le Monde, 2017
- (2) l'ADEME
- (3) FAO
- (4) Sondage IFOP
- (5) Alternatives Economiques