



## **“Transformation d’inendus alimentaires dans le cadre de la lutte contre la pauvreté”**

Stage effectué par Lysiane Colinet et deux collègues du Relais Social de Mons (Belgique) en novembre 2015 à la Banque alimentaire de Bordeaux (France)

Il s'agit pour nous de créer une entreprise de transformation de produits récupérés en confitures, coulis et jus.

Dès lors, nous avons visité le Projet ABC-E, où la Banque Alimentaire de Bordeaux et de la Gironde (BABG), Agrisud International (AGRISUD) et le Centre Social Bordeaux Nord (CSBN), ont conjugué leurs expériences pour permettre à des personnes en situation de précarité de devenir des entrepreneurs et de créer leur très petite entreprise (TPE) de transformation alimentaire. Ils ont trouvé pour cela dès le départ le soutien financier de la Fondation Entreprises et Solidarité. Le projet s'inscrit dans une double logique de lutte contre la pauvreté (dynamique de création d'activité économique) et de lutte contre le gaspillage (transformation des fruits et légumes invendus de la BABG).

Nous souhaitons créer ce type de structure sur notre arrondissement grâce aux produits récupérés par notre plateforme "SO REAL"

- la création d'une entreprise ordinaire avec comme but le financement des salaires des gestionnaires (à Mons nous opterons pour une entreprise d'économie sociale)
- la construction du laboratoire (gros investissement)
- le prix des contenants et des aliments ajoutés
- la recherche de clients au début du projet (d'où nécessité de compétences commerciales)

### Description de la BP

La Banque alimentaire de Bordeaux a désigné 2 pilotes de projets (des chercheuses d'emploi) pour créer une entreprise d'économie sociale dont le but est de transformer des fruits et légumes non distribuables par la banque alimentaires (abîmés) et de les revendre. Les 2 "entrepreneuses" en insertion professionnelle ont été formées et sont investies dans leur activité et transforment une part des invendus de la BABG. Leurs produits sont de très bonne qualité, reconnus comme tels et les marchés s'ouvrent progressivement (méthode commerciale de promotion du produit). La poursuite de l'accompagnement des agents vers ces marchés est importante à ce stade. En tant qu'initiatrice du projet, la BABG doit désormais être attentive à ces éléments de pérennisation, en particulier :

- \* La formalisation de la mise à disposition du laboratoire équipé.

- \* La sécurisation des approvisionnements en denrées.
- \* Le soutien au développement des filières de vente, tel qu'elle le fait depuis le début, en étant attentif aux différentes opportunités de marchés susceptibles d'intéresser les TPE.
- \* L'accompagnement à terme de la diversification des activités de transformation, nécessitant éventuellement des investissements supplémentaires intégrés au laboratoire.
- \* La consolidation des relations inter-agents, en particulier sur l'aspect d'occupation du laboratoire.

La BABG devra aussi évaluer progressivement les possibilités d'étendre le nombre de TPE bénéficiant du laboratoire, en fonction de l'évolution de la performance des 2 agents actuelles, des approvisionnements et du marché. La mission des autres partenaires du projet se termine, même si Agrisud poursuit des appuis ponctuels (commercialisation en particulier). Il est donc important que la BABG désigne un référent qui sera désormais l'interlocuteur de l'entrepreneuse (la seconde étant partie pour créer une autre entreprise avec son mari). Le projet-pilote s'est révélé très riche d'enseignements, notamment le fait que la vente des confitures permet à l'entrepreneuse de gagner un salaire suffisant.

### Partenaires et communication

Les relations à créer avec des professionnels du secteur de la transformation alimentaire pour un éclairage actualisé sur les normes de sécurité et d'hygiène, les nouveautés en termes de processus de transformation ou de conditionnement, les tendances du marché, les fournisseurs ;

La médiatisation de l'activité passe par les articles de presse, interviews, développement des supports. Nous n'avons pas d'information sur la communication aux partenaires.

Pour les statistiques et l'évaluation : voir le document dont le lien figure dans le présent questionnaire.

Ceci nous a permis de découvrir les processus à mettre en place, des idées sur les partenariats d'investissement de base, les erreurs à ne pas commettre, les quantités de produits nécessaires, le matériel de base.

Public cible : - les personnes en précarité - les personnes en insertion professionnelle

### Compétences requises pour le personnel

- suivi des agents en insertion
- logistique de récupération
- gestion d'une entreprise d'économie sociale de transformation alimentaire
- compétences commerciales et design (vente et récupération chez les fournisseurs car pour le projet montois il ne s'agira d'utiliser les invendus des magasins et des agriculteurs)
- compétences de cuisinier (accès à la profession)
- compétences en matière de développement durable
- compétence en maternité d'entreprise

Les ressources humaines, techniques et autres nécessaires pour mettre en œuvre le BP :

Humaines : si le projet ABC-E ne se compose plus que d'une seule personne (1ETP), nos constats nous font dire qu'il sera nécessaire, chez nous d'inclure : un pilote (déjà engagée au SOREAL), un conseil d'administration avec des compétences utiles au projet, un cuisinier, un commercial, des agents de récupération et d'intendance, tous en insertion.

-Techniques : de management, de partage de bonnes pratiques, de cuisinier, de vente, de logistique

-Bâtiment : un entrepôt de stockage et de tri, une cuisine pour la transformation

-Matériel : des étagères, évier, un appareil de stérilisation, cuve en cuivre, bec cuiseur, thermomètre, un réfractomètre, des pots, capsules, poubelles, gants, tabliers, charlottes, des compléments d'épices et sucres. Pour nous, il serait nécessaire d'ajouter 3 véhicules de transport (dont un frigorifique car nous récupérons nous même contrairement à Bordeaux), des frigos, congélateurs, une chambre froide de minimum 30m3 (fournis à Bordeaux par la Banque alimentaire),

-Le dispositif d'accompagnement des agents en insertion

Conditions externes nécessaires pour la mise en œuvre de la BP :

Règles internes, déontologiques, contractuelles ou juridiques à respecter : un ROI, le règlement sanitaire.

Accord, la compréhension et la coopération de services extérieurs? surtout des services sanitaires (en Belgique : l'AFSCA)

Organisations membres : des fournisseurs de produits (la banque alimentaire, les magasins, les agriculteurs), magasins, investisseurs (autres entreprises)

Coût : Le coût ne doit pas dépasser 150% des bénéfices (50% : financement public)  
Pour la confiserie : nous avons juste le coût de l'investissement de départ (il a fallu construire le laboratoire) : 380.000€

Etude de faisabilité : technique, économique, acheteurs potentiels plus "riches" que le groupe cible (intérêt pour l'économie sociale, produits naturels, touristes), une maternité d'entreprise

Risques inhérents à la mise en œuvre de la BP

En ce qui concerne le personnel :

La personne qui s'inscrit dans la démarche du Projet peut être fragilisée : en situation de précarité, elle doit pourtant pouvoir consacrer du temps au processus de création fonction.

Le groupe de personnes à accompagner dans la création et la gestion peut être hétérogène, ce qui entraînera par la suite une différence dans les rythmes d'apprentissage avec laquelle il faudra composer.

Les engagements des parties prenantes (partenaires et personnes en insertion) doivent être clarifiés au démarrage du Projet puis à chaque étape clé. L'énoncé de ces

engagements peut être oral ou formalisé de façon écrite. Dans tous les cas, ils sont à réajuster à chaque étape clé- pas assez de matières premières

La fiabilité des personnes en insertion (absences...)

La sensibilisation / information des équipes sur le tri et le stockage est nécessaire pour la compréhension et l'acceptation du Projet qui impactera sur l'organisation du travail.

Si la technique est mal utilisée, les risques sont liés à la démotivation des personnes en insertion

Le plan d'affaire : peu de clients, - investissement non rentabilisé - concurrence de produits "ordinaires - la perte d'emplois

Les approvisionnements, qui sont déterminants pour valider le volume et la viabilité de l'activité de transformation :

Le biais de la saisonnalité - tant par rapport à la diversité qu'à la quantité des denrées disponibles - est également à prendre en compte.

L'organigramme :

la difficulté de validation des orientations par tous les partenaires dans le CA.

la nécessité d'un pilote qui chapeaute tout l'équipe composée, et garder au même niveau les équipiers suivants : un cuisinier, responsable logistique (formateur aussi), d'une commis, d'un commercial

Résultats du BP pour les clients (ou le personnel) :

Résultats escomptés : La particularité de ce projet est que des aliments destinés à être jetés, servent à la fabrication d'un produit de qualité pour faire vivre des agents en insertion professionnelle.

Dans notre région, la valeur supplémentaire sera le partenariat entre secteur public, privé et marchand au bénéfice d'un public précaire et pour éviter le gaspillage alimentaire.

En outre, le projet permettra :

- une insertion des agents vers de le secteur de la logistique et hôtellerie
- une insertion des agents vers de le secteur de la logistique et hôtellerie
- la formation des agents
- l'implication des agents en insertion dans la gestion du dispositif (comité de pilotage et de gestion)
- l'élargissement du dispositif à toute la Wallonie
- l'augmentation de la vente à petit prix de produits de qualité pour des personnes en difficulté
- la promotion de l'économie sociale et du développement durable
- l'autofinancement du dispositif (à 50%)

### Peut-on mesurer le BP ? Quels peuvent être les indicateurs ?

- Les bénéficiaires de colis et des épiceries sociales représentent 1.000 personnes. Néanmoins, les produits seront aussi vendus à tout public pour engendrer des bénéfices pouvant pérenniser les emplois.

#### Indicateurs annuels

- nombre d'emplois créés (4 au départ, 1 aujourd'hui)
- nombre d'agents réinsérés socialement et professionnellement (2 sur Bordeaux)
- nombre de formations certifiées (4 accès à une profession)
- chiffre d'affaire : financement du dispositif, bénéfices réinvestis (pas d'information, 380.000€ investis dans la construction du laboratoire (pré-fabriqués et de l'équipement)
- tonnes d'aliments récupérés / redistribués/ revendus transformés (1900 tonnes de frais par an, 12 kg de fruits par jour pour les confitures ce qui représente 40 pots,)
- pourcentage de diminution de déchets à la Banque alimentaire / fournisseurs (80%)
- publicité du projet : nombre d'acheteurs réguliers (pas d'information)

### De quels éléments de la bonne pratique souhaitez-vous vous inspirer pour votre travail?

Ce qui peut être transféré : La totalité du projet.

L'avantage c'est que nous bénéficions du retour d'expérience de projet ABC-E (les erreurs, les bénéfices potentiels) et que nous pouvons prévoir des subventions publiques pour une partie du projet (en économie sociale)

Nous espérons récolter de la vente 50% du budget du projet, l'autre partie provenant de fonds publics. Nous rédigeons en ce moment un plan d'affaire avec une agence-conseil. Nous avons déjà une partie du matériel (projet SOREAL) ; l'autre partie est évaluée à 25.000€.

### Quelle peut être la valeur ajoutée pour vos clients, la personnel, autres

- Lutter contre la précarité et le gaspillage, par l'insertion professionnelle, le don et la vente à petits prix de produits de qualité issus d'invendus
- Fédérer les petites asbl et les pouvoirs publics autour d'un projet de lutte contre la précarité innovant
- Rendre le travail en réseau efficace en permettant de partager les ressources et les bénéfices
- Mettre en place avec les partenaires des stratégies de consommation raisonnée auprès des bénéficiaires
- Réalisation d'ateliers sensibilisant à une éducation à l'alimentation saine et à la préparation de produits en utilisant aussi ce qu'on jette habituellement (carcasse de poulet, carapaces de crustacés...)
- Colis alimentaires de qualité composés de denrées invendues mais encore consommables

- Guidance budgétaire
- Utiliser une fois par trimestre les invendus pour préparer un repas pour en moyenne 60 bénéficiaires, grâce à l'intervention d'un chef étoilé local
- Inciter les gestionnaires de commerces partenaires à gérer leur stock de manière avisée
- Communication mensuelle des résultats des récupérations
- Sensibilisation aux normes AFSCA modifiées pour les œuvres caritatives
- Produits à récupérés triés par les magasins
- Sensibiliser la population à la lutte contre le gaspillage
- Le projet est visible à la population par divers médias

Quels éléments de la BP sont transférables à votre propre travail ?

La totalité du projet peut être transféré à l'exception de (voir question suivante)

Quels éléments sont impossibles à transférer vers votre propre travail ?

- la totalité des fournitures venant de la banque alimentaire (insuffisant, nous devons démarcher les agriculteurs locaux car notre BA est 10 fois plus petite que celle de Bordeaux)
- les bénéfices du projet servant uniquement au salaire de la chef de projet (puisque nous sommes un économie sociale, ils sont intégralement réinvestis dans l'entreprise)
- la législation (nous devons proposer une modification de la loi qui interdit la revente d'invendus, même transformés)

Le stage a été mis en route avec l'aval de toute l'équipe et du CA. L'idée de la conserverie était déjà existante. L'équipe est d'accord sur la mise en œuvre.

\*\*\*\*\*