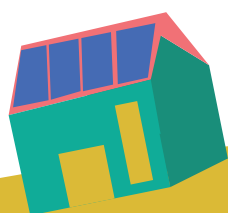


LA SERRE

À PROJETS



CANTINE SOLIDAIRE ET ECORESPONSABLE

CANTINE SOLIDAIRE ET ECORESPONSABLE

Objectifs et périmètre de l'étude d'opportunité

Le comité de pilotage de la Serre à projets a souhaité réaliser une étude d'opportunité sur la mise en place d'une cantine solidaire et écoresponsable de manière globale sur le territoire Sud Meurthe-et-Moselle et de manière plus spécifique sur les QPV (Quartier Prioritaire de Politique de la Ville) de la métropole du Grand-Nancy.

Nous déclinons ces deux possibilités tout au long de cette étude. Il s'agit ici de transformer des produits pour une consommation immédiate par et pour un public en difficulté, notamment des personnes en précarité. Dans le cas qui nous occupe, on peut imaginer sur le sud de la Meurthe-et-Moselle une cantine valorisant soit les surplus de la Banque alimentaire, soit des surplus provenant directement des producteurs, voire des surplus de restaurants qui ne nécessitent pas forcément de transformation.

Il existe quelques projets de cantines sur le territoire de la métropole nancéienne qui sont déjà en activité ou en cours de création (La Cantoche et La boîte à cuisine). L'objectif est bien de proposer des repas à tarifs libres, très sociaux voire gratuits. Pour cela, la participation de bénévoles ou des publics concernés à l'activité de transformation est essentielle.

Néanmoins, ces modèles peuvent se multiplier dans les différents quartiers de la ville et notamment les QPV ainsi que sur le reste du territoire du sud Meurthe-et-Moselle.

L'étude devra permettre d'analyser le contexte dans lequel s'intègre le projet, d'identifier les initiatives existantes sur le territoire pouvant s'en rapprocher, de présenter un échantillon d'initiatives similaires en France. Enfin, au regard de l'ensemble de ces éléments, elle devra mettre en évidence les leviers et freins à la mise en œuvre des projets et conclure sur les conditions dans lesquelles ils seraient opportuns.

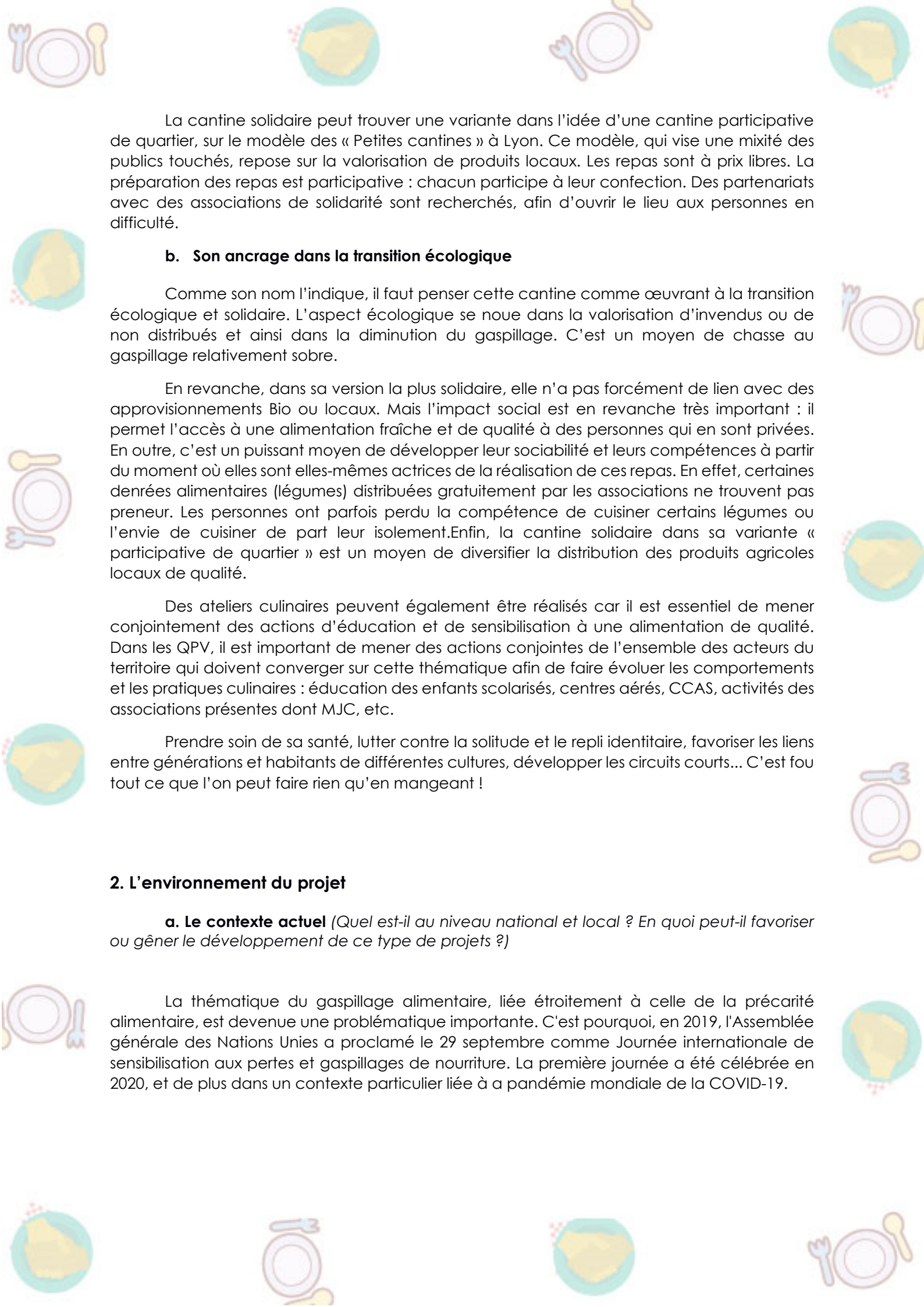
1. Description et plus-value du projet

a. Définition du projet

Contrairement à une idée reçue, la cantine solidaire est un modèle peu fréquent d'aide aux personnes en difficulté. Les associations caritatives comme les Restos du cœur et les banques alimentaires, proposent principalement des denrées alimentaires à cuisiner chez soi mais pas de restauration.

Le modèle que l'on pourrait imaginer serait celui d'une valorisation des surplus des associations caritatives, de la grande distribution, des commerçants et des producteurs sous forme de repas frais dans un lieu ouvert. Une réflexion pourrait être également menée sur les surplus de restaurants pouvant être valorisés avant qu'ils deviennent des biodéchets valorisables autrement (collecte pour en faire du compost ou de la méthanisation).

En terme de tarif, certains modèles proposent des tarifs très sociaux (1 ou 2 euros le repas), qui peuvent déjà être élevés pour les publics concernés et d'autres la gratuité du repas. En revanche, le fait d'associer les publics à la production de leur repas aurait un impact social très bénéfique. Se posera néanmoins la question du modèle économique de l'activité, subventionnée pour une très large part.



La cantine solidaire peut trouver une variante dans l'idée d'une cantine participative de quartier, sur le modèle des « Petites cantines » à Lyon. Ce modèle, qui vise une mixité des publics touchés, repose sur la valorisation de produits locaux. Les repas sont à prix libres. La préparation des repas est participative : chacun participe à leur confection. Des partenariats avec des associations de solidarité sont recherchés, afin d'ouvrir le lieu aux personnes en difficulté.

b. Son ancrage dans la transition écologique

Comme son nom l'indique, il faut penser cette cantine comme œuvrant à la transition écologique et solidaire. L'aspect écologique se noue dans la valorisation d'inendus ou de non distribués et ainsi dans la diminution du gaspillage. C'est un moyen de chasse au gaspillage relativement sobre.

En revanche, dans sa version la plus solidaire, elle n'a pas forcément de lien avec des approvisionnements Bio ou locaux. Mais l'impact social est en revanche très important : il permet l'accès à une alimentation fraîche et de qualité à des personnes qui en sont privées. En outre, c'est un puissant moyen de développer leur sociabilité et leurs compétences à partir du moment où elles sont elles-mêmes actrices de la réalisation de ces repas. En effet, certaines denrées alimentaires (légumes) distribuées gratuitement par les associations ne trouvent pas preneur. Les personnes ont parfois perdu la compétence de cuisiner certains légumes ou l'envie de cuisiner de part leur isolement. Enfin, la cantine solidaire dans sa variante « participative de quartier » est un moyen de diversifier la distribution des produits agricoles locaux de qualité.

Des ateliers culinaires peuvent également être réalisés car il est essentiel de mener conjointement des actions d'éducation et de sensibilisation à une alimentation de qualité. Dans les QPV, il est important de mener des actions conjointes de l'ensemble des acteurs du territoire qui doivent converger sur cette thématique afin de faire évoluer les comportements et les pratiques culinaires : éducation des enfants scolarisés, centres aérés, CCAS, activités des associations présentes dont MJC, etc.

Prendre soin de sa santé, lutter contre la solitude et le repli identitaire, favoriser les liens entre générations et habitants de différentes cultures, développer les circuits courts... C'est fou tout ce que l'on peut faire rien qu'en mangeant !

2. L'environnement du projet

a. Le contexte actuel *(Quel est-il au niveau national et local ? En quoi peut-il favoriser ou gêner le développement de ce type de projets ?)*

La thématique du gaspillage alimentaire, liée étroitement à celle de la précarité alimentaire, est devenue une problématique importante. C'est pourquoi, en 2019, l'Assemblée générale des Nations Unies a proclamé le 29 septembre comme Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages de nourriture. La première journée a été célébrée en 2020, et de plus dans un contexte particulier liée à une pandémie mondiale de la COVID-19.

Contexte national

L'alimentation est un des déterminants majeurs de la santé, mais elle joue également un rôle essentiel sur les questions d'identité, de lien social et familial, de plaisir, de culture, d'appartenance. Elle constitue généralement la première variable d'ajustement du budget quotidien des ménages, et plus de 8 millions de personnes font partie d'un foyer se déclarant en insécurité alimentaire pour des raisons financières.

Le contexte national est marqué par l'augmentation de la précarité qui a été aggravée par l'épidémie de la Covid-19. Selon une étude menée pour les banques alimentaires, pour le seul mois de janvier 2021, 2,1 millions de personnes ont été bénéficiaires de l'Aide alimentaire, soit 100 000 personnes de plus qu'en 2019. Plus de la moitié d'entre elles (51%) ont commencé à avoir recours à cette aide depuis moins d'un an, en pleine période de crise sanitaire. De plus, selon les conclusions de l'étude, publiée tous les deux ans, et réalisée par l'institut du CSA, 12% des personnes interrogées ont déclaré que la pandémie a aggravé leur situation financière. Autre constat, les bénéficiaires de l'Aide alimentaire sont majoritairement des femmes (70%), de nationalité française, âgées de 48 ans en moyenne et avec un revenu mensuel moyen de 840 €.

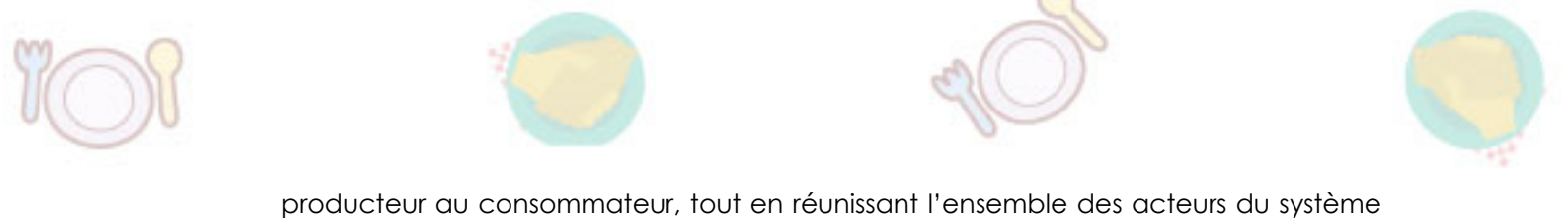
Chaque année en France, près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable sont gaspillées, soit l'équivalent de 150 kg/hab./an. Dans les ordures ménagères et assimilées, on trouve l'équivalent de 20 kg/hab./an de déchets alimentaires, dont 7 kg de produits alimentaires encore emballés. « *Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire* ». Selon une étude de l'ADEME¹ menée en 2016, toutes les étapes de la chaîne alimentaire, production (33%), transformation (21%), distribution (14%) et consommation (33%), participent aux pertes et gaspillages alimentaires. Pour la phase de consommation, cela représente 30 kg par personne et par an de pertes et gaspillages au foyer (dont 7 kg de déchets alimentaires non consommés encore emballés), auxquels s'ajoutent les pertes et gaspillages générés en restauration collective ou commerciale.

Ce gaspillage représente un prélèvement inutile de ressources naturelles, telles que les terres cultivables et l'eau, et des émissions de gaz à effet de serre qui pourraient être évitées. Ces dernières sont évaluées par l'ADEME à 3 % de l'ensemble des émissions nationales. Ce sont également des déchets qui pourraient être évités qui n'auraient donc pas à être traités et n'engendreraient pas les coûts de gestion afférents.

Le ministère de la solidarité et de la santé a un rôle de pilote et de coordinateur dans l'approche interministérielle de la lutte contre la précarité alimentaire avec les autres politiques publiques :

- La préservation de l'environnement avec le ministère de la transition écologique qui œuvre pour une alimentation durable et de qualité,
- La lutte contre le gaspillage alimentaire avec le ministère de l'agriculture et de l'alimentation,
- Le ministère de la cohésion des territoires au travers de la mise en œuvre des projets alimentaires territoriaux (PAT) dont l'objet est de favoriser les circuits courts, allant du

¹ <https://www.ademe.fr/expertises/dechets/passer-a-laction/eviter-production-dechets/dossier/reduire-gaspillage-alimentaire/enjeux>




producteur au consommateur, tout en réunissant l'ensemble des acteurs du système alimentaire autour d'un même projet.

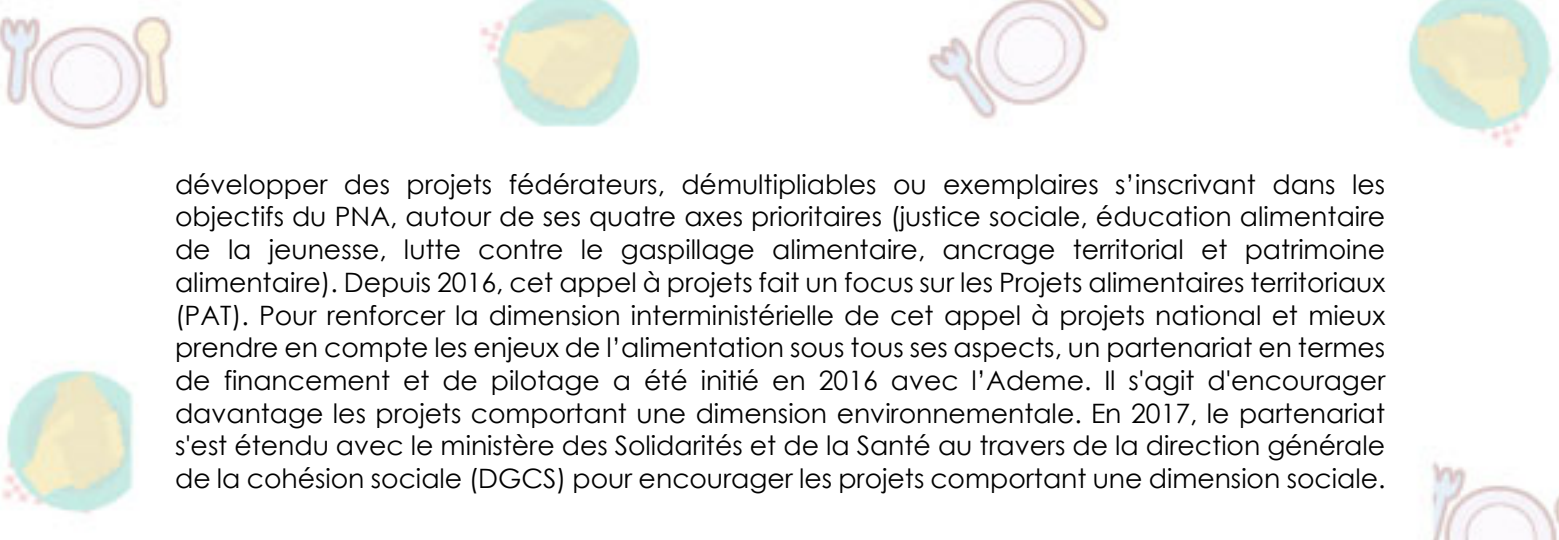
Le cadre réglementaire apporte des outils pour lutter contre le gaspillage alimentaire et la précarité alimentaire :

- En 2013, un pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire a été adopté afin de diviser par deux le gaspillage alimentaire d'ici 2025, visant à modifier en profondeur les habitudes de consommation, mais également de transformation et de commercialisation des produits alimentaires en France.
- Depuis 2016, la loi contre le gaspillage alimentaire (Loi Garot) impose deux principales règles aux distributeurs agro-alimentaire. Tout d'abord, on y retrouve l'obligation de proposer une convention de don à des associations pour les invendus encore consommables. Ensuite, l'interdiction de rendre ces invendus impropres à la consommation.
- Depuis la loi dite « EGAlim » du 30 octobre 2018, la lutte contre la précarité alimentaire est définie à l'article L. 266-1 du Code de l'action sociale et des familles. Cette définition, qui place cette politique dans le champ de la lutte contre la pauvreté et les exclusions, fixe un objectif : favoriser l'accès à une alimentation sûre, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante aux personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale. Elle prévoit « un élargissement du don à certains acteurs de l'industrie alimentaire » et de la restauration collective et favorise les dons par les filières agricoles.
- La loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, introduit une série de mesures qui renforcent les dispositions du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire.
 - La loi se fixe comme objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % par rapport à son niveau de 2015 à l'horizon 2025 dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective, et à l'horizon 2030 dans les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale. La loi renforce également les exigences, le suivi et le contrôle, par les opérateurs, de la qualité du don.
 - Les sanctions sont renforcées : en cas de destruction d'invendus alimentaires encore consommables, les contrevenants s'exposent à une amende pouvant atteindre jusqu'à 0,1 % du chiffre d'affaires du dernier exercice clos. Le montant de l'amende sera proportionné à la gravité des faits constatés (nombre et volume des produits).
 - La date de durabilité minimale (à consommer de préférence avant le...) pourra être accompagnée d'une mention informant les consommateurs que le produit reste consommable après cette date. Les modalités seront fixées par décret.
 - La loi rend également obligatoire les diagnostics dans les industries agroalimentaires et permet la mise en place d'un label « antigaspillage » pour tous les acteurs mettant en place des actions de réduction.
 - Depuis le 1er juillet 2021, les établissements de restauration commerciale et les débits de boissons ont pour obligation de mettre à disposition des clients qui en font la demande des contenants réutilisables ou recyclables permettant d'emporter les aliments ou boissons non consommés sur place, dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments.

Depuis 2010, le ministère en charge de l'Agriculture anime le programme national pour l'alimentation (PNA). Tous les ans depuis 2014, un appel à projets national ² est lancé pour

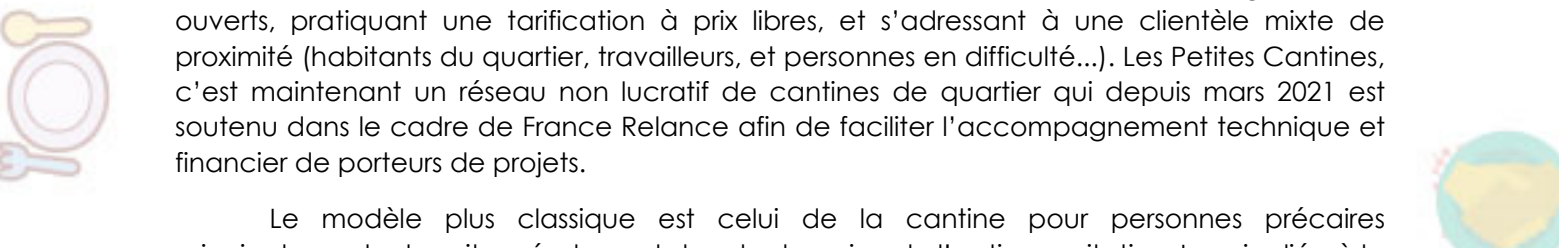
² <https://agriculture.gouv.fr/les-appels-projets-du-pna-accompagner-la-mise-en-oeuvre-du-programme-national-pour-l'alimentation>





développer des projets fédérateurs, démultipliables ou exemplaires s'inscrivant dans les objectifs du PNA, autour de ses quatre axes prioritaires (justice sociale, éducation alimentaire de la jeunesse, lutte contre le gaspillage alimentaire, ancrage territorial et patrimoine alimentaire). Depuis 2016, cet appel à projets fait un focus sur les Projets alimentaires territoriaux (PAT). Pour renforcer la dimension interministérielle de cet appel à projets national et mieux prendre en compte les enjeux de l'alimentation sous tous ses aspects, un partenariat en termes de financement et de pilotage a été initié en 2016 avec l'Ademe. Il s'agit d'encourager davantage les projets comportant une dimension environnementale. En 2017, le partenariat s'est étendu avec le ministère des Solidarités et de la Santé au travers de la direction générale de la cohésion sociale (DGCS) pour encourager les projets comportant une dimension sociale.

Cette volonté politique trouve son pendant dans certaines dynamiques sociétales.



On constate ainsi depuis quelques années l'émergence d'un nouveau type de cantine solidaire en France, développé sur le modèle des « petites Cantines » à Lyon. Il s'agit de lieux ouverts, pratiquant une tarification à prix libres, et s'adressant à une clientèle mixte de proximité (habitants du quartier, travailleurs, et personnes en difficulté...). Les Petites Cantines, c'est maintenant un réseau non lucratif de cantines de quartier qui depuis mars 2021 est soutenu dans le cadre de France Relance afin de faciliter l'accompagnement technique et financier de porteurs de projets.

Le modèle plus classique est celui de la cantine pour personnes précaires principalement, et se situe résolument dans le domaine de l'action caritative. La crise liée à la Covid-19 a d'ailleurs renforcé la nécessité d'une proximité entre l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire et les associations. En effet, les chaînes d'approvisionnement ont été déstabilisées, ce qui a fait émerger de nouveaux gisements de don alimentaire, et le nombre de personnes en situation de précarité alimentaire a augmenté du fait de la crise.

Plusieurs types d'initiatives autour du gaspillage alimentaire ont vu le jour sur le territoire national depuis maintenant une dizaine d'années :

- « Disco Soupe » est un mouvement né à Paris en mars 2012 qui œuvre pour la sensibilisation du grand public à la problématique du gaspillage alimentaire en organisant des sessions collectives de cuisine de fruits et légumes rebuts ou invendus dans une ambiance festive. Les soupes, salades, jus de fruits ou smoothies ainsi confectionnés sont ensuite redistribués à tous gratuitement ou à prix libre.
- Les « frigos solidaires », basés sur un modèle berlinois, se déploient en France depuis 2017. Le principe est d'installer un frigo dans l'espace public, en extérieur, ou chacun peut déposer ou prendre de la nourriture gratuitement et librement.
- Dans le cadre du plan de relance, la Banque des Territoires se mobilise pour accélérer la transition vers des systèmes alimentaires durables et résilients, en accompagnant et en finançant des porteurs de projets engagés en faveur d'une alimentation saine, accessible à tous et écologiquement vertueuse. Un appel à Manifestation d'intérêt a été lancé en 2021 pour 3 ans afin d'appuyer notamment des projets relevant de l'économie circulaire directement liés à la transition alimentaire (lutte contre le gaspillage alimentaire, etc.), des lieux de cohésion sociale portant une dynamique forte liée à la transition alimentaire (tiers-lieux nourriciers, food-lab, food-studios, cuisines partagées, etc.).

- Le Groupe SOS en partenariat avec Coca-Cola France a lancé à l'été 2020, les « Quartiers Cafés »³ afin de soutenir et valoriser les commerces de proximité engagés pour le lien social dans les Quartiers Prioritaires de la Politique de la Ville. Les projets ont été sélectionnés sur leur capacité à favoriser le lien social et à apporter des services aux habitants. 50 lauréats ont reçu une aide à l'acquisition de matériel sous la forme de bons d'achats, et 29 d'entre eux sont accompagnés pendant 6 mois par les équipes de GROUPE SOS.

Ces tendances se traduisent enfin depuis quelques années dans certains choix de développement d'entreprises de taille nationale ou multinationale, parmi lesquelles on peut distinguer différentes stratégies qui reposent sur l'économie circulaire afin de limiter le gaspillage alimentaire :

- Les applications qui proposent aux commerçants de revendre leurs invendus à prix cassés (Too Good To Go, Phenix).
- Expliceat (Bureau d'Etudes spécialisé sur la question du gaspillage alimentaire) a développé le « crumbler », une solution au gaspillage de pain (broyeur à pain), et permet de transformer très simplement ses surplus de pains en délicieuses recettes.
- Le développement de marques de bière fabriquées à partir d'invendus de pain (Les bières du boulanger, La Moissine).

Contexte local

Au niveau local, les collectivités territoriales portent les projets alimentaires territoriaux (PAT) qui ont l'ambition de fédérer les différents acteurs du territoire autour de l'enjeu central de l'alimentation, contribuant à la prise en compte des problématiques sociales, environnementales, économiques et de santé d'un territoire.

Le PAT Sud 54 est reconnu depuis 2017. Parmi les actions jugées prioritaires, on distingue :

- Soutenir les initiatives facilitant l'accès à l'alimentation de proximité, saine, de qualité pour tous et intégrer cet objectif dans les Contrats locaux de santé existants ou en projet.
- Mettre en œuvre et promouvoir des initiatives en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Au niveau régional, le réseau PARTAAGE⁴ (Pour une Alimentation Responsable et une Transition Agri-Alimentaire en Grand Est) a vu le jour fin 2020 afin de structurer les acteurs de la transition alimentaire (producteurs, acteurs économiques, collectivités, associations,...). L'ensemble des PAT du Grand Est en projet ou déjà labellisés sont ainsi recensés. Soutenu par l'ADEME, la DRAAF et la DREAL, le réseau PARTAAGE est animé par l'association Citoyens et Territoires.

Concernant les aides financières, le programme Climaxion⁵ en faveur de la transition énergétique et de l'économie circulaire est financé par l'Etat, l'ADEME et la Région Grand Est.


3 <https://www.coca-cola-france.fr/content/dam/one/fr/fr/pdf-files/coca-cola-quartiers-cafes-soutenir-commerces-proximite.pdf>

4 <https://reseau-partage.fr/>


5 <https://www.climaxion.fr/docutheque/gaspillage-alimentaire-soutien>




Il apporte son soutien à des projets de lutte contre le gaspillage alimentaire dans un programme mutualisé entre plusieurs partenaires (ex : dans le cadre d'un PAT).




Dans un livret édité en 2018, le Conseil Départemental 54 estime que le coût du gaspillage alimentaire représenterait plus de 1 million d'euros/an soit 300 tonnes de denrées alimentaires jetées. Le département finance, avec l'ADEME, l'accompagnement d'établissements à la mise en œuvre d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et la formation des équipes professionnelles.




Au niveau de la Métropole du Grand Nancy, une étude a été réalisée sur la caractérisation des ordures ménagères résiduelles (OMR). Il ressort ainsi de cette étude que les déchets putrescibles (biodéchets) représentent 21,3 % des OMR, soit 58,6 kg/hab/an, soit 15 000 tonnes par an sur le Grand Nancy. Parmi ces biodéchets le gaspillage alimentaire pèse à lui seul 15,9 kg/hab/an, soit plus de 4 000 tonnes par an sur le Grand Nancy. C'est pourquoi la Métropole accompagne la lutte contre le gaspillage alimentaire, dans le but d'assurer la bonne gestion des biodéchets restants. ⁶




En coordination avec les acteurs locaux, plusieurs actions ont été menées par le Grand Nancy sur le thème du gaspillage alimentaire en 2020 : mise à disposition d'entrepôts aux associations (Banque Alimentaire, Restos du Cœur, Ordre de Malte) ; réengagement dans le dispositif d'accompagnement de la restauration collective au compostage et à la lutte contre le gaspillage alimentaire ; sensibilisation des enfants dans le cadre d'animations scolaires ; accompagnement de la restauration collective ; etc.




Dans le cadre de la stratégie nationale de prévention et de lutte contre la pauvreté, une charte a été signée le 15 janvier 2021 dernier à Nancy entre l'Etat, le Conseil départemental de Meurthe-et-Moselle, la Chambre d'agriculture de Meurthe-et-Moselle et quatre fédérations départementales caritatives : la Banque alimentaire, le Secours populaire français, les Restos du cœur et la Soupe des sans-abris. Cette charte concrétise un double soutien à la fois à l'agriculture locales et aux fédérations caritatives.



Sur le territoire du sud meurthe-et-mosellan, il existe des initiatives principalement concentrées sur la métropole du Grand Nancy.



Dans l'action caritative, le modèle pratiqué est celui du colis alimentaire et de l'épicerie solidaire. Arélia et l'association ARS ont des restaurants qui emploient des personnes en insertion professionnelle. L'association ARS développe un projet d'atelier cuisine / cantine « La boîte à cuisine ». A l'autre bout du spectre, la Cantoche propose des repas suspendus. Il s'agit de repas que les gens paient à l'avance, à fournir à ceux qui le demandent plus tard. Sinon, à noter qu'il existe deux « Frigos Solidaires » à Nancy et d'autres seraient en projet sur Vandœuvre-lès-Nancy et l'agglomération de Nancy.



La proximité est un argument essentiel pour développer de la cohésion sociale, notamment dans les QPV. La multiplication d'initiatives de ce type afin d'obtenir un bon maillage territorial semble pertinent pour répondre aux besoins locaux.

b. Les besoins locaux (Quels sont-ils et quelles formes prennent-ils sur la thématique en question ? Comment sont-ils satisfaits à l'heure actuelle, et par qui ?)

La cantine est à envisager comme un lieu de lien social pour lutter contre les précarités tout en agissant sur la lutte contre le gaspillage alimentaire avec un travail sur la récupération de surplus alimentaires pouvant être cuisinés.

Un travail a été mené par Nadia Sutter-Hulot dans le cadre du PAT, elle y démontre que l'atelier-cuisine solidaire est un outil pertinent pour « nourrir » l'individu touché par les précarités. Une expérience menée sur 3 mois avec l'organisation de 18 ateliers, montre que le public était à 98% constitué de personnes vivant seules ou d'un parent seul avec en moyenne deux enfants à charge. Le lien social est la principale motivation des participants (97%), vient après le besoin vital de se nourrir (70%). Il est également fait le constat que 40% des participants aiment et savent cuisiner mais que seuls ils perdent l'envie.

Cette analyse est tout à fait intéressante pour l'ensemble du territoire, où des situations similaires sont observables. Notamment, au niveau des QPV, l'ensemble des acteurs rencontrés ont jugé ce type d'action tout à fait pertinent à mettre en place.

Le constat fait par les acteurs de terrain est que la cantine solidaire aurait un effet très positif sur l'empowerment des personnes en difficulté. La principale modalité actuelle d'assistance alimentaire laisse les personnes seules par rapport au fait de cuisiner. Très vite, elles perdent l'envie et le savoir-faire. Pour y remédier, faire la cuisine pour soi et pour les autres est un moyen très fort de resocialiser les personnes, tout simplement parce que la nourriture est quelque chose de très convivial. Il faut donc concevoir un tel outil de manière participative.

Les besoins en alimentation de qualité sont très forts, mais ne sont pas solvables. Les budgets des personnes concernées se jouent au centime près. Ceci implique de trouver un modèle économique subventionné pouvant s'appuyer aussi sur la vente conjointe de repas à d'autres publics.

Les exemples de la sorte sur la région ne sont pas fréquents, du fait de la lourdeur des infrastructures à mettre en œuvre. En outre, il faut avoir conscience que la mobilité des personnes concernées peut être très faible, plusieurs implantations peuvent être envisagées sans se faire concurrence.

La cantine dans sa version la plus participative répond à des besoins complémentaires : valoriser les surplus alimentaires, démocratiser le fait de manger des produits locaux de qualité, recréer du lien social au plus près de la vie de quartier, apprendre à cuisiner dans un cadre participatif, etc.

Hormis le côté « produits bio et locaux », ce type de cantine peut revenir à jouer le rôle que tenait autrefois les bistrotts de quartiers, qui ont aujourd'hui quasiment disparu. Il ciblerait les publics peut-être moins touchés par la précarité mais néanmoins en difficulté économique ou touchés par la solitude accentuée par la crise COVID.

Ce projet de cantine peut être réfléchi en lien à l'appui à l'insertion professionnelle et au développement à l'entrepreneuriat culinaire (cf. étude d'opportunité cuisine partagée écoresponsable).

c. Les initiatives existantes (Quelles sont celles qui s'en rapprochent ? Quelles sont celles avec lesquelles une coopération serait possible ? Quelles sont celles pouvant entrer en concurrence ?)

Concernant les publics les plus précaires, des ateliers cuisine ponctuels sont organisés par différentes structures mais il n'existe pas sur le territoire sud 54 de cantine solidaire régulière. Les associations caritatives distribuent des colis alimentaires, soit issus de la Banque alimentaire (pour le Secours populaire ou la Croix-Rouge par exemple), soit depuis leurs propres filières (pour les Restos du cœur en particulier). Dans les deux cas, les usagers rapportent les denrées à leur domicile, où ils les cuisinent. Ces colis sont, selon les filières, vendus à un tarif très social (10 % du prix de marché), par exemple dans les épiceries solidaires, ou sont alors donnés gratuitement. Sur Nancy, quelques rares distributions de repas sont organisées mais cela reste très parcellaires.

Un projet est en cours de réalisation, porté par l'Association ARS (Accueil et Réinsertion Sociale) de Nancy suite à la proposition de Nadia Sutter (porteuse de projets). D'ici fin octobre, « la boîte à cuisine » ouvrira un lieu participatif pour apprendre à cuisiner collectivement avec des produits frais venant de la banque alimentaire et échanger ses savoirs culinaires. Ce projet est à destination principalement d'un public en grande précarité même s'il sera accessible à tous. L'objectif est d'organiser 167 cours de cuisine collectifs sur 4 jours ouvrables avec une estimation de 1336 participations avec autant de repas produits et partagés. 3740 repas complets pourront être emportés à domicile. Des fruits et légumes seront également distribués (plus de 4000 kg). « La boîte à cuisine » proposera des sessions de formation à destination des travailleurs sociaux et des bénévoles animant des ateliers-cuisine.

Il est à noter une dynamique intéressante à Nancy avec l'existence de la Cantoche, restaurant associatif s'inscrivant dans la transition écologique et dans la vie de son quartier – Jeanne d'Arc – en proposant un menu équilibré, bio et local (avec une tarification sur 3 niveaux), ainsi que des événements. De plus en plus de restaurants privilégient les produits locaux, issus de l'agriculture biologique ou/et de saison (SARL Les trois petits points). En 2021, un nouveau lieu a également vu le jour, « Court-circuit » (SCIC), associant épicerie et café/bar avec également l'organisation d'évènements.

Il existe 7 épiceries sociales et solidaires sur la métropole du Grand Nancy, dont une à Vandœuvre-lès-Nancy et à Laxou. L'épicerie donne accès à un panier varié et équilibré, les bénéficiaires disposent d'un accompagnement social sur 3 mois minimum avec un travail sur le retour à l'autonomie et l'éducation à la nutrition. Les épiceries proposent également des ateliers pédagogiques notamment autour de l'alimentation : cuisiner les légumes de saison, accommoder les restes pour éviter le gaspillage.

Les acteurs rencontrés au sein du QPV « Les Nations » (collectivité et associations) estiment que la mise en place d'une cantine serait une action complémentaire pertinente pour lutter contre la précarité alimentaire et le gaspillage.

3. Benchmarking

- a) **Les initiatives/projets similaires en France** (Quels sont-ils et par qui sont-ils portés ? Selon quel modèle économique ? Quels ont été les leviers sur lesquels ils se sont appuyés ? Quelles difficultés ont-ils rencontrées ?)

Les petites cantines – Réseau / Association

Quoi ? Cantine de quartier dont l'objectif est de développer les liens de proximité et de promouvoir l'alimentation durable. Il en existe déjà 6 ouvertes dont une à Strasbourg et 4 en projet dont une à Metz avec une ouverture prévue en février 2022.

Comment ? Chaque convive est invité à adhérer (adhésion prix libre), le prix du repas est libre également. Un prix d'équilibre est indiqué dans les cantines (montant qui permet de couvrir l'achat des aliments, des salaires, des loyers et des charges). Le menu est décidé en fonction de ce qui est livré chaque jour par les producteurs. En plus des repas, les petites cantines organisent des événements et ateliers divers

Qui ? Deux cofondateurs à l'initiative du projet + un parrain (chef cuisinier) au niveau du réseau. Dans chaque cantine, une équipe (cuisiniers, maîtres de maison et volontaires en service civique) qui ont la mission d'accueillir chaque jour les adhérents qui souhaitent venir cuisiner et/ou manger.

Pour qui ? Ouvert à tous

Modèle économique : Vente de repas + financements privés + dons + adhésions

Partenariats : Publics et privés (AG2R la Mondiale, Fondation Carrefour, Fondation Macif...).

France Relance pour soutenir les potentiels porteurs de projets.

Circuits d'approvisionnement : producteurs locaux

Rest'Auber – CCAS d'Aubervilliers

Quoi ? Cantine solidaire et antigaspi dans un Quartier Prioritaire de la Politique de la Ville, dans un lieu convivial ouvert à tous. Pour un tarif de 3,50 €, accès à un menu complet entrée/plat/dessert. Les personnes les plus précaires peuvent avoir un repas gratuit (sur orientation du CCAS). Les bénéficiaires y trouvent une nouvelle forme de secours alimentaire sans compter le lien social. Organisation d'ateliers et d'animations autour de l'alimentation, du « bien-manger » et de la diversité des cultures alimentaires.

Comment ? Repas issus de la récupération d'excédents de la restauration collective, ce qui constitue une contribution forte à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ces excédents sont collectés dans le respect le plus strict des normes d'hygiène par la SAS Excellents Excédents.

Qui ? CCAS

Modèle économique : Lauréat 2018 du Programme national pour l'alimentation. DRIAAF et ADEME

L'Auberge Citoyenne – Paris - Association

Quoi ? Restaurant traiteur interculturel à Belleville Amandiers dans le 20^{ème} arrondissement de Paris, Quartier de la Politique de la Ville. Plats « fait maison » à partir de produits frais et de saison. Un espace de rencontre et de convivialité sur le quartier. L'association anime également des ateliers alimentation/nutrition et des permanences sur les initiatives économiques solidaires.

Comment ? Ouvert 4 midis par semaine, le mardi, mercredi, jeudi, vendredi et le samedi soir.

Qui ? 6 salariées et bénévoles. L'association est constituée de femmes du quartier de Belleville Amandiers

Pour qui ? Pour tous. Tarif préférentiel pour les adhérents.

Modèle économique : vente de repas. Partenaires : CAF, Ville de Paris, OPH, Fondation de France, ...

Les bon restes – Reims - Association

Quoi ? Projet de cantine antigaspi avec des invendus glanés auprès des producteurs et magasins de la région pour sensibiliser au gaspillage alimentaire. La cuisine est réalisée par des bénévoles encadrés par des cuisiniers (eux-mêmes bénévoles !). Un prix libre pour permettre à tout le monde de venir y déjeuner et permettant de payer les coûts de fonctionnement. L'association organise également des « disco soupes » et des ateliers cuisine autour des bocaux.

Comment ? Accueil chaque matin des bénévoles souhaitant cuisiner. Accueil des convives à partir de midi.

Qui ? Des bénévoles

Pour qui ? Pour tous

Modèle économique : Vente de repas. Partenariats : Ville de Reims, Direction régionale de l'alimentation, l'ADEME

b) Modalités de mise en œuvre

Les leviers et freins présentés ci-dessous s'appliquent avant tout aux projets de cantines avec une valorisation de surplus alimentaires et ayant un lien social fort.

Leviers / Éléments facilitateurs	Freins / Éléments limitateurs
<ul style="list-style-type: none">- Fort travail en réseau (pour l'approvisionnement et la distribution notamment)- Une politique incitative nationale et régionale- Possibilité de valoriser des surplus de produits frais à cuisiner mais également des surplus de cuisines collectives.- Liens et collaborations possibles avec d'autres projets existants (Cantoche, Fermiers d'ici, Frugali, La boîte à cuisine, Arélia, etc.)- Bon ancrage territorial et coopération entre les différents acteurs- « Les petites cantines » pouvant apporter un accompagnement spécifique- Des associations fortement engagées et volontaires dans les QPV ciblés- Des épiceries solidaires présentes à Laxou et Vandœuvre-lès-Nancy- Un local avec une cuisine appartenant à la collectivité valorisable à Vandœuvre-lès-Nancy	<ul style="list-style-type: none">- Saisonnalité et variabilité des gisements qui rend la planification parfois complexe- Nécessité de respecter des normes sanitaires élevées- Difficulté à équilibrer le modèle économique avec une seule activité- Accessibilité à un local adapté et bien situé afin de répondre aux besoins de lien social

c) Les modèles socio-économiques

Il ressort de cette étude que la structuration prépondérante est de type associative. Sur la question du modèle économique, il convient d'être vigilant quant aux activités valorisant des produits issus de dons (en aval de la Banque alimentaire par exemple), qui doivent peu ou prou rester dans le secteur non marchand. Il faut également savoir que les produits non utilisés par l'aide alimentaire, ne sont pas soumis à TVA.

4. Evaluation de l'opportunité du projet sur le territoire Sud Meurthe-et-Mosellan et dans les QPV

Opportunités (Contexte favorable)	Menaces (Eléments pouvant pénaliser la mise en œuvre du projet)
<ul style="list-style-type: none">• Politiques publiques favorables au niveau national et local• Intérêt des agriculteurs locaux de bénéficier de moyens supplémentaires de valorisation de surplus de production• Nécessité pour les associations de solidarité de trouver de nouveaux moyens de valoriser les surplus périssables• Type d'activités pouvant se révéler être un bon support d'insertion	<ul style="list-style-type: none">• Difficulté à dimensionner les gisements disponibles selon leur origine : une étude est à réaliser en amont• Un gisement qui pourrait s'avérer trop éparpillé : frais de transports qui pourraient avoir un impact réel sur l'économie du projet• Modèle économique qui doit être bien calibré

Portrait-robot du porteur de projet

Quel profil ?


Entrepreneurs, associations ou entreprises s'inscrivant dans un projet de territoire validé et soutenu par les collectivités, en lien avec la politique locale de lutte contre le gaspillage alimentaire et la politique agricole telle qu'elle se construit dans le PAT. Ils devront justifier d'un bon ancrage auprès des acteurs existants.

Quels moyens/ressources doit-il avoir ?


- **Ressources humaines** : déterminer les postes clés pour animer ces différentes activités : vigilance sur la polyvalence du poste de cuisinier qui devra être en capacité de mobiliser des compétences d'encadrement d'équipe notamment en cas de portage d'un ACI ou d'un ESAT.
- **Ressources techniques** : Pour le montage de(s) projet(s), le(s) porteur(s) pourront s'inspirer des bonnes pratiques sur des projets similaires sur le territoire national. Il est également essentiel de travailler en lien avec les acteurs du territoire (dont les collectivités publiques et les bailleurs sociaux), pour identifier un lieu adapté à la mise en œuvre du projet.
- **Ressources financières** : capacité à mobiliser des financements publics (subventions) et privés (mécénat, dons, investisseurs...) nécessaires au lancement et au fonctionnement de l'activité et à identifier les sources de revenus qui permettront d'équilibrer le modèle socio-économique.

Quelle ambition doit-il porter ?


Il devra afficher une volonté de répondre aux besoins sociaux, de créer une activité au service du territoire avec un impact positif en terme de réduction des déchets. Pour la cantine solidaire que nous voulons voir se développer sur le territoire, il sera nécessaire d'adapter voire de mixer les modèles en fonction du lieu où elle sera développée. Selon le



secteur, la priorité pourra être de garder une mixité du public et de sensibiliser aux produits locaux et responsables (Agriculture Biologique).




Dans les QPV, la priorité sera déjà de rechercher à développer une alimentation saine et équilibrée auprès de publics vulnérables. Nous sommes dans ce cas dans l'action sociale et solidaire, ce qui n'empêche en rien à proposer des produits locaux, de saison et issus de l'Agriculture Biologique.




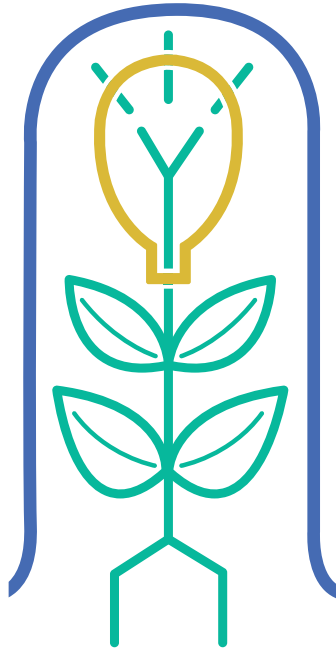
Conclusion de l'étude

Ce projet aura un effet significatif sur la vie du quartier où il sera installé. Le lien social et la lutte contre la précarité alimentaire sont des axes prioritaires dans les quartiers les plus défavorisés. Les cantines ont également potentiellement un impact positif dans la transition écologique du territoire, en agissant sur le gaspillage alimentaire.



Le curseur pourra être différent selon la localisation du projet et les besoins identifiés des habitants. Les porteurs de projets pourront prioriser, tantôt des aspects économiques et tantôt les aspects sociaux, mettant le focus tour à tour sur la lutte contre le gaspillage, l'autonomie alimentaire du territoire, ou l'éducation des populations. Les marges de manœuvre sont larges. Nous encourageons les potentiels porteurs de projets à regarder les études d'opportunité concernant le tiers-lieux et la cuisine partagée car ces projets peuvent très bien être menés dans un projet global unique.





LA SERRE

À PROJETS

Avec les soutiens financiers de



et les appuis techniques de

