 	COMPTE RENDU GROUPE DE TRAVAIL	ALIMENTATION
	1/06/2023 - Ambricourt	Réunion n° 3
<i>Présents (11) : Cécilia Binet, UTHOPIA - Juliette Lengagne, CIPRES - Chloé Martineau, Le Gerموir - Géraldine Lefebvre, Fiac - Lucie SELLIER, Ressources</i>		

RAPPEL DU CONTEXTE

Ressources, société coopérative d'intérêt collectif, anime un réseau local pour initier, dupliquer, développer services et activités - utiles, solidaires, soutenables - à destination d'associations, entreprises, collectivités et habitants.

Il est labellisé Pôle Territorial de Coopération Économique par le Secrétariat d'Etat chargé de l'économie sociale et solidaire et de la vie associative et bénéficie d'un accompagnement pour la période 2023/2024.

C'est donc le bon moment pour mobiliser les acteurs locaux afin d'identifier ensemble des besoins non couverts sur le territoire et apporter, grâce à la coopération, des nouvelles réponses.

Le principe ? Des groupes largement ouverts : TPE / PME, associations, acteurs de l'insertion, collectivités, habitants pour :

- *Rassembler les acteurs, les expertises*
- *Identifier des besoins, des manques*
- *Co construire de nouvelles réponses utiles, solidaires et soutenables.*

Pourquoi le sujet de la transformation pour cette rencontre ? *Lors de la première rencontre, le groupe présent a fait l'exercice de lister les besoins non couverts présents sur le territoire. Le sujet de la transformation a ainsi été pointé : dispose-t-on sur le territoire des outils de transformation nécessaires, notamment pour valoriser des produits en surplus / fin de vie / écart de tri ?*

L'objectif de cette troisième rencontre est donc de mieux comprendre le sujet de la transformation pour aider à la définition des besoins sur le territoire. Chloé Martineau, chargée du projet de foodlab au Gerموir, a témoigné de ses connaissances et expériences sur le sujet.

Naissance du projet au Gerموir

Dans le cadre du réseau Marmeeth, le Gerموir a accueilli en Octobre 2020 le "Marmeethon" : une journée de mobilisation des acteurs et habitants sur l'alimentation durable, journée qui a permis de faire émerger 10 idées pour répondre aux besoins du territoire.

Le foodlab a ainsi pour objectifs de :

- réaliser de la prestation de services, pour les agriculteurs et tous types d'acteurs
- trouver un débouché pour les surplus / écarts de tri de la production du Gerموir
- être accessible aux habitants (dans un second temps)
- être un espace de formation professionnelle
- devenir un "espace test", un incubateur pour des porteurs de projets agro-alimentaires

Son fonctionnement s'appuie sur un partenariat avec la MAS (salariés en CDDI), ce qui doit permettre de répondre à des besoins spécifiques en termes de main d'oeuvre sur le territoire (agro-alimentaire, circuits courts, hôtellerie restauration)

En complément et pour renforcer la dimension sociale et solidaire du projet, le foodlab souhaite être en lien avec les épiceries sociales. Le format reste à définir : prestation pour de la transformation ? location de l'espace pour réalisation de la transformation ? Accueil d'ateliers ?

Aujourd'hui le foodlab existe via un espace cuisine existant précédemment au Gerموir (25m²) et l'achat d'équipements dédiés (petit autoclave, visseuse, tamis, qui représentent + de 25 000 € d'investissements). Un nouveau laboratoire (bio et conventionnel) est en projet (permis de construire accordé) ; superficie du nouveau laboratoire : 70m² (+ stockage, bureau...) pour un budget de plus de 200 000 €
L'objectif est de faire cohabiter les deux équipements.

La transformation c'est quoi ?

On parle ici plus spécifiquement du sujet Fruits et légumes. Le travail des produits carnés répond à des normes supplémentaires pour la maîtrise des risques (plus de pièces, différenciation des frigos...)

Les gammes

- Première gamme : Produits frais et bruts. Les aliments sont éventuellement lavés et parés, conservés à température ambiante ou réfrigérés, sans aucune autre transformation. Les produits sensibles sont soumis à une date limite de consommation (DLC).
- Deuxième gamme : Conserves et semi-conserves. Produits transformés, pasteurisés ou appertisés et conservés à température ambiante. Soumis à une date de durabilité minimale (DDM, anciennement date limite d'utilisation optimale ou DLUO).
- Troisième gamme : Produits surgelés. Produits bruts ou élaborés conservés en dessous de -18°C. Soumis à une DDM.
- Quatrième gamme : Produits crus prêts à l'emploi. Produits crus, conditionnés sous vide ou sous atmosphère modifiée, conservés par réfrigération : salades en sachet, légumes épluchés prêts à cuire, jambons tranchés, etc. Soumis à une DLC.
- Cinquième gamme : Produits cuits sous vide. Aliments pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi, conservés par réfrigération. Soumis à une DLC.
- Sixième gamme : Produits déshydratés ou lyophilisés. Aliments secs, généralement ionisés, de longue conservation à température ambiante. Soumis à une DDM.

Pour les fruits et légumes, les deux principaux sujets sont donc la 2ème gamme (conservation par la chaleur) et la 4ème gamme (produits prêts à l'emploi mis sous vide notamment)

Un labo de transformation va donc être adapté à un besoin qu'il convient de préciser.

Les process de transformation nécessitent une grande technicité et rigueur, avec des barèmes et des recettes à adapter sans cesse.

De plus, si globalement, il y a du volume à transformer (production dédiée, écarts de tri, surplus...) attention à :

- Saturation du marché sur certains produits comme la soupe (d'autant que la soupe en conserve reste une soupe dont le goût a été modifié par la cuisson ; le public qui aime la soupe aime rarement la soupe en conserve ; et il préférera la faire que l'acheter. Nécessité de diversifier les produits.
- question du coût de revient et de l'équilibre économique. C'est le travail en cours au Gerموir pour le moment. Pour donner un exemple, la prestation au Chênelet (ACI) est facturée 1.95 € HT / litre de soupe (contenants et ingrédients "annexes" fournis). Impact du contenant, du coût de l'énergie, de la main d'œuvre..
- pour la bonne gestion d'un outil de transformation, il faut pouvoir intégrer la question logistique (amont et aval) qui est complexe

Quelle échelle territoriale pour un équipement de transformation ?

La question est complexe, parce que tous les outils ne répondent pas aux mêmes besoins.

Néanmoins, au regard des investissements, des compétences et de la difficulté de trouver un modèle économique, il faut avant toute chose valoriser les outils existants. Sur le volet prestation de services pour des agriculteurs, le territoire a des prestataires en proximité (notamment Gerموir, Chênelet, Conserverie d'Argoules)

>> Lister les outils qui pourraient faire / accueillir de la transformation sur le territoire :

- les entreprises qui font de la conserve (Les soupes Touquettoises / JM Brodbeck à Etaples ; les soupes Perard au Touquet, la conserverie St Christophe à Argoules...)
- les établissements de formation qui disposent des espaces nécessaires (cuisine) voire peut-être d'une partie du matériel (Lycée Hôtelier du Touquet, Lycée Lavezzari qui dispose aussi d'une formation en cuisine)
- La plupart des cuisines collectives (établissements scolaires, cuisines des salles des fêtes) disposent de l'environnement nécessaire
- le projet porté par l'ADEFI à Etaples sur mer

Reste alors le sujet de la responsabilité, mais qui est un sujet que le foodlab doit aussi travailler dans l'optique de la location de ses espaces.

Transformation et aide alimentaire ?

Les épiceries sociales ont aussi à gérer les invendus ou parfois des dons en quantité.

- La transformation à façon en soupe ou autre est trop onéreuse pour que le produit final puisse réintégrer l'aide alimentaire
- Les produits issus de dons qui seraient transformés doivent néanmoins revenir à l'épicerie
- La mise en place d'ateliers collectifs pour cuisiner (soupes, confitures ou autres). Point d'attention sur la responsabilité, les process mis en place, la conservation d'un plat témoin etc...
- La transformation en 4ème gamme (découpe et mise sous vide) peut être assez facilement réalisée au sein de l'épicerie sans investissement conséquent (table inox) et apporter ainsi une solution pour des produits défraîchis, abîmés...
- difficulté de trouver les réponses sur un volet réglementaire, qui s'applique de plus dans un cadre spécifique (associatif, public adhérent...)

D'autres exemples de laboratoire, qui répondent à des enjeux / objectifs différents :

- [La conserverie mobile](#) (Community à Arques) : outil de sensibilisation à destination des habitants et de solidarité.
- [J'aime Boc'oh](#), ACI - 25 salariés à Chambéry, qui travaille essentiellement à partir d'invendus de la GMS et en prestation de service pour les agriculteurs. 80 000 bocaux / an - modèle à l'équilibre

Quelles suites ?

- Sur le sujet de la transformation, une meilleure définition du besoin est nécessaire. Le travail de lister les principaux outils existants sur le territoire sera réalisé
- Actions à mener en lien avec Solaal
- identification du prochain sujet à travailler ensemble suite à la rencontre de Mars dernier

Prochaine rencontre		
ALIMENTATION N°4	sujet à définir	date à définir

RESSOURCES est labellisé :



RESSOURCES bénéficie de l'appui financier de :



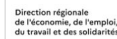
au titre du dispositif ACTE



au titre du Budget Citoyen 2022



au titre de l'AMI Groupement d'employeurs



au titre du PTCE 2023/2024