

Education, emploi, alimentation...

L'INVENTION DES POSSIBLES

L'ACTUALITÉ CITOYENNE

IDÉES

L'économie symbiotique
produit une autre croissance

REPORTAGE

Wimoov donne
des ailes à la mobilité

M 05231 - 14 - F: 9,50 € - RD



(France métropolitaine)



L'épicerie sociale et solidaire
Notre marché autrement,
à Villeurbanne (Rhône),
accueille des personnes en difficulté
mais aussi des adhérents « solidaires ».

En Rhône-Alpes, les épiceries solidaires changent de rayon

Réunies au sein d'un groupement, des épiceries sociales et solidaires de Rhône-Alpes renouvellent l'approche de l'aide alimentaire pour que tous les publics accèdent à des produits de qualité.

Ophélie Sabot est conseillère en économie solidaire et familiale au sein de Notre marché autrement, à Villeurbanne, dans le Rhône. Cette épicerie sociale et solidaire, qui a ouvert ses portes début 2016, accueille deux types de publics : des personnes en difficulté et des « adhérents solidaires », qui s'approvisionnent dans le magasin afin de soutenir l'initiative. Les premiers ont accès à tous les produits proposés, y compris ceux fournis par l'aide alimentaire ; les seconds seulement aux produits locaux, bio et issus du commerce équitable. Tous sont adhérents de l'association La Passerelle d'eau de Robec, qui gère une autre épicerie du même genre

– Les Canuts au marché – dans le 1^{er} arrondissement de Lyon.

Loin des rayons, dans son bureau, Ophélie Sabot accueille dès leur adhésion les personnes orientées par les services sociaux ou qui se présentent spontanément. L'occasion d'évoquer avec elles leur situation : « Recherche d'emploi, problèmes de logement ou soucis administratifs, par exemple en cas de surendettement... »

Atelier sur les protéines végétales

Elle joue aussi un rôle important dans les ateliers et autres sorties organisés par l'association. Un atelier a ainsi récemment été proposé sur les protéines végétales, qui permettent d'avoir une alimentation moins carnée, meilleure pour la santé et l'environnement ; d'autres ont pour thèmes le diabète, le cancer du sein, la santé bucco-dentaire. Mais il peut également s'agir de visites de musée, d'initiations au théâtre, au chant, à la danse ou aux arts plastiques proposés par l'association Culture pour tous.

280 foyers, soit 600 personnes, ont été accueillis par Notre marché autrement en 2017, dont 80 % environ sont des personnes en difficulté, avec, notamment, beaucoup de familles monoparentales. Dans les rayons, des bénévoles, issus des bénéficiaires en difficulté ou des adhérents solidaires, renseignent le public. « *On discute beaucoup dans les rayons !* », raconte Ophélie Sabot.

Un commerce de proximité

Comme dans toutes les épiceries solidaires, le modèle économique est mixte. Outre les subventions versées par les collectivités et la délégation régionale d'Etat, via l'agence régionale de santé (ARS), à hauteur de 35 000 euros en 2017, les dons de fondations (17 500 euros) et les cotisations des adhérents (1 300 euros), les recettes issues des ventes représentent près de 50 000 euros, soit 47 % d'autofinancement. Joël Moulin, président du Groupement des épiceries sociales et solidaires en Rhône-Alpes (Gesra), qui fédère une quarantaine de ces magasins dans la région, précise que son mouvement se distingue de l'aide alimentaire traditionnelle par l'acte d'achat et le choix dont disposent les bénéficiaires : « *Ils ne reçoivent pas simplement un colis ou un repas comme, par exemple, aux Restos du cœur, dans le cadre d'une aide d'urgence.* » Les épiceries solidaires sont, ajoute-t-il, « *un commerce de proximité* », avec des espaces aménagés en libre-service. D'où la volonté de beaucoup d'entre elles d'accueillir un public mixte afin de renforcer le lien social entre les personnes en difficulté et les habitants de leur quartier.

Les épiceries sociales et solidaires, regroupées au niveau hexagonal au sein de l'Association nationale de développement des épiceries solidaires (Andes), sont apparues au cours des années 1990 avec le projet de renouveler l'approche de l'aide alimentaire. Une de leurs spécificités est l'accompagnement professionnel dont bénéficient les personnes accueillies grâce à la présence des CESF.

Au-delà du respect des principes évoqués plus haut, chaque épicerie, précise Joël Moulin, fonctionne comme elle veut : certaines sont des associations, d'autres des centres communaux d'action sociale (CCAS). De même, certaines vendent des produits non issus de l'aide alimentaire, à 10 % de leur prix aux clients en difficulté, d'autres à 20 % ou 50 %. Ne se contentant pas des produits venant des banques alimentaires départementales, les épiceries s'approvisionnent directement auprès des moyennes surfaces. Malgré la loi du 11 février 2016 relative au gaspillage alimentaire, qui oblige la grande distribution à établir des conventions de dons avec des associations caritatives, Joël Moulin estime que les denrées venant de l'aide alimentaire sont encore « *trop*

souvent abîmées ou périmées » et pointe les effets d'aubaine pour les grandes enseignes, pour lesquelles le don de leurs déchets aux associations est défiscalisé.

Une des principales missions du Gesra comme de l'Andes est donc d'aller vers « *l'alimentation de qualité pour tous* ». Les magasins s'approvisionnent pour cela auprès de fournisseurs bio et locaux comme Biocoop. ▶

REPÈRE

L'aide alimentaire en chiffres

Les crédits de l'Etat dédiés à l'aide alimentaire s'élevaient à 34,7 millions d'euros en 2016, selon une étude du ministère de la Santé. Cette enveloppe finance notamment les banques alimentaires, qui distribuent chaque année, via 5 400 associations et centres communaux d'action sociale (CCAS) partenaires, 212 millions de repas à 2 millions de personnes démunies. Une aide qui permet donc d'assurer la subsistance de nombreux Français.

Sauf que l'étude Abena sur l'état nutritionnel de la population ayant recours à l'aide alimentaire, réalisée par l'Institut de veille sanitaire sur 2004-2005^[1], dévoilait à l'époque que seulement 1,2 % de cette population s'inscrivait dans les repères de consommation des cinq fruits et légumes par jour. Le blocage n'est pas que financier, il est aussi lié au fait que les associations distribuant l'aide alimentaire ne fournissent pas ou peu de produits frais, car les denrées récupérées auprès de la grande distribution et des industries agroalimentaires ou qui leur sont données par le grand public sont en général stockables sur une longue période et peu périssables.

A. D.

[1] Etude disponible sur www.ladocumentationfrancaise.fr

► Véronique Bouché, chargée du développement au Gesra, évoque le projet « Bio Vrac pour tous », construit avec le fonds de dotation Biocoop^[1] : dans nombre d'épiceries solidaires du Gesra, des produits bio sont ainsi proposés en vrac dans des meubles financés par ce fonds de dotation. « *L'accompagnement dispensé aux salariés et aux bénévoles du réseau Gesra par les équipes des magasins Biocoop a largement contribué au succès de l'opération* », ajoute Véronique Bouché. Un livre de recettes, *Bio' vrac. Recettes pour bien manger*, coécrit par des adhérents du Gesra et le public des épiceries, et préfacé par Olivier De Schutter, ancien rapporteur aux Nations unies sur les droits à l'alimentation, a aussi été vendu par les Biocoop, les épiceries solidaires, différentes universités et structures de protection de la santé comme ABC diététique Lyon. « *Il donne des informations claires sur la nutrition, accessibles à tous, et des recettes simples pour une alimentation saine à petit budget* », détaille Véronique Bouché.

Accueillir sans préjugés

Le Gesra propose d'autres formations à destination des salariés et bénévoles du réseau, par exemple, pour « *savoir accueillir les publics bénéficiaires sans préjugés* », explique Véronique Bouché, afin d'éviter toute stigmatisation, quels que soient les choix alimentaires. « *L'alimentation est un sujet très personnel, chargé de beaucoup d'émotions, il faut savoir orienter les familles vers la qualité sans les obliger* », observe-t-elle. De même, le réseau permet de mutualiser des denrées, notamment grâce à la plate-forme logistique dont il s'est doté depuis avril 2018.

Au total, 25 000 personnes ont été accueillies au sein des structures du Gesra, grâce aux 65 salariés et 400 bénévoles. Des groupements régionaux du même type se sont constitués en Midi-Pyrénées, en Bourgogne et dans le Nord. Au niveau national, Joël Moulin estime qu'il existe désormais plus d'un millier d'épiceries solidaires en France. Il milite pour la création d'un label « Epicerie solidaire », afin que tous aient accès à une alimentation de qualité.

■ Naïri Nahapétian

[1] Mis en place en 2015.

J'aime Boc'oh, il fallait y penser !

ANTIGASPI



J'aime Boc'oh, c'est 30 tonnes de fruits et légumes récupérés par an et des emplois en insertion créés.

Tout a commencé il y a quatre ans, quand Baptiste Bourdeau a développé un projet associatif à Chambéry : les Disco soupes. « On a récupéré des fruits et légumes invendus qu'on a utilisés pour faire de la cuisine ensemble, avec toutes les personnes souhaitant participer, à la fois dans les quartiers populaires, les parcs, en centre-ville, dans des associations », se souvient-il. Petit à petit, le projet a évolué après avoir été longuement travaillé, et il a donné naissance à J'aime Boc'oh.

Cette conserverie solidaire, produisant confitures et tartinades, emploie depuis novembre 2016 six personnes en insertion, en plus des deux salariés permanents, au sein d'un chantier et atelier d'insertion dont la mission est de réduire le gaspillage alimentaire. 30 tonnes de fruits et légumes sont collectés par an auprès de différents distributeurs. « Comme nous ne maîtrisons pas l'approvisionnement, nous avons été obligés de créer des mélanges originaux », explique Baptiste Bourdeau. Les salariés en insertion exercent le métier de confiturier : découpe, épluchage, pesée, étiquetage. Certains sont chargés en plus de la logistique (aller chercher la marchandise, la trier, gérer les stocks...), d'autres de la vente dans la boutique Boc'oh ou dans des marchés, festivals et foires.

Tous bénéficient de « formations sur mesure » : langue française pour les personnes immigrées, informatique pour un autre, stage de vente pour une autre encore... Et Baptiste Bourdeau espère bien que cette cohorte trouvera du travail dès la fin des contrats. En 2017, 40 000 bocaux ont été produits, 32 000 vendus, permettant de couvrir 85 % des charges d'exploitation. Le reste est financé par la région, des fondations privées ou l'Ademe. Boc'oh est désormais distribué dans une cinquantaine de magasins, dont des Super U.

N. N.