

Optimiser la logistique

- 1. CONNAÎTRE LES RESSOURCES ET BESOINS LOGISTIQUES DES ASSOCIATIONS 2
- 2. METTRE À DISPOSITION DES OUTILS ET INFORMATIONS UTILES 2
- 3. PROPOSER DES PROJETS COMMUNS : PRATIQUES INSPIRANTES 3
- 4. TABLEAU : LES POINTS CLÉ À ABORDER AVEC LES ASSOCIATIONS 6



Tous les acteurs n'ont pas le même profil logistique. Certains ont d'importants moyens de réception et capacités de stockage mais peinent à gérer les produits de courte durée de vie ; d'autres seront plus réactifs sur les produits à consommer rapidement mais ne peuvent absorber que de petits volumes.

Connaître les capacités logistiques des acteurs nécessite de s'intéresser à leurs équipements de stockage et en particulier de **stockage au froid**, leur **capacité à réceptionner** des palettes et/ou à travailler avec des **produits à consommer très rapidement**, leur mode de fonctionnement, la typologie des produits distribués etc.

Travailler sur la logistique alimentaire dans le cadre de la coordination peut permettre de :

- **diminuer l'impact environnemental des distributions alimentaires**
- **réduire les coûts et les ressources financières et humaines** consacrées par les associations à la collecte, au tri, au stockage et à la distribution des produits
- **augmenter la qualité et la diversité des produits distribués**, rechercher des produits qui soient mieux adaptés aux besoins des personnes
- **dégager des marges de manœuvre** pour consacrer plus de temps à l'accompagnement
- **améliorer l'hygiène et la sécurité** des denrées
- **inventer des solutions innovantes** en développant les complémentarités entre acteurs du territoire

1. Connaître les ressources et besoins logistiques des associations

Afin de comprendre les enjeux logistiques qui préoccupent les associations, le coordinateur ou la coordinatrice peut :

- Lire la [Fiche Synthèse Enjeux d'approvisionnement](#) et le [tableau](#) (Page 6 du document)
- **S'entretenir avec les associations et poser des questions précises** (voir à la fin de ce doc) sur :
 - le fonctionnement de l'association
 - l'équipement logistique
 - le « mix d'approvisionnement » et la part de ramasse
 - les produits distribués, recherchés
 - les déchets ou le gaspillage
- **Visiter les entrepôts**, venir aider en tant que bénévole sur une tournée de ramasse ou une distribution
- **Animer une réunion dédiée à l'approvisionnement**, si les acteurs se connaissent déjà

2. Mettre à disposition des outils et informations utiles

Pour aider les acteurs à améliorer la logistique, tout en respectant leur liberté associative et d'organisation, la coordination peut apporter des réponses ciblées

- **Accompagner le processus d'habilitation** des jeunes associations, pour leur donner accès aux subventions publiques et aux produits de la banque alimentaire
- Proposer des **formations Hygiène et Sécurité** pour les bénévoles. Plusieurs associations/têtes de réseau en proposent en interne, la DRIHL ou la DRIAAF peuvent également apporter un appui
- **Mettre en lien les acteurs locaux avec les acteurs de l'antigaspi**, qui sont souvent sur un territoire plus large : la BAPIF, mais aussi Revivre, SOLAAL ou Agrilocal (fruits et légumes), Phénix, Comerso, Eqosphère (grande distribution) Chainon Manquant, Excellents Excédents (restauration collective), HopHop Food, sont des acteurs présents en Île-de-France
- **Faciliter les échanges et les dons**, avec la création d'un groupe Whatsapp ou Facebook ou une « place d'échange » pour les dons (voir [Fiche Bonnes Pratiques Outiller sa coordination](#)), d'un **annuaire** avec les coordonnées à jour ou d'un « **point sur les dons et produits** » **systématique** lors des réunions de coordination
- Diffuser un **calendrier des maraudes et des distributions** permettant à chacun d'anticiper les distributions de produits à date courte
- **Diffuser les informations sur les appels à projets et source de financement** complémentaires, pour l'achat de produits, d'équipements ou le fonctionnement des structures

3. Proposer des projets communs : pratiques inspirantes

Il existe de très nombreuses pratiques inspirantes issues du travail de coordination des approvisionnements :

- Création ou **soutien à des filières bio et locales** pour l'aide alimentaire ou la restauration collective
- **Connection entre associations distributrices et producteurs locaux**, ou gestion des invendus
- **Mutualisation** de camions, plateformes logistiques partagées, vente en demi gros, cuisines centrales
- **Création** d'équipements type légumeries, conserveries, tiers lieux alimentaires

Souvent, ces projets naissent d'une volonté coordonnée des pouvoirs publics, des producteurs et distributeurs locaux et des habitants **d'améliorer la qualité et l'accessibilité de l'alimentation**.

Ci-dessous, vous trouverez quelques exemples tournés vers la lutte contre la précarité alimentaire.

Nous vous incitons à consulter les travaux de l'[Ademe](#), la [Chaire Unesco](#), l'[Observatoire de Resolis](#) ou la newsletter de la [Banque des territoires](#) pour rester en veille sur ces sujets

Gers solidaire : la plateforme logistique départementale multi acteurs

<https://www.gerssolidaire.org/>

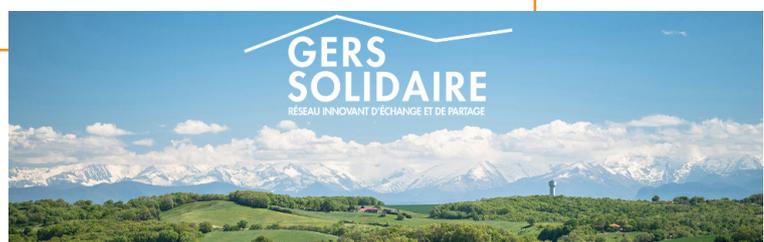
Le département du Gers est probablement la collectivité qui est allée le plus loin dans la coordination des acteurs de l'aide alimentaire, puisqu'il a constitué fin 2018, avec eux et plusieurs acteurs de l'inclusion sociale, un groupement d'intérêt public nommé Gers solidaire.

La réflexion est partie en 2014 du constat qu'il y avait dans le département (majoritairement rural) des zones blanches non desservies par l'aide alimentaire. Un des premiers objets du GIP est la **mutualisation des infrastructures d'aide alimentaire**, avec la mise à disposition, à Auch, d'un entrepôt commun. Cette **plateforme logistique** de 450 m² gérée par la Banque alimentaire, permet de centraliser la collecte des stocks de la Banque alimentaire, de la Croix Rouge, du Secours Catholique et du Secours Populaire, et d'approvisionner les points de distribution du département.

Parmi les projets portés figurent le développement de «tiers lieux solidaires», l'appui à la formation des bénévoles, la mise en service d'une épicerie sociale itinérante et des projets en lien avec la médiation numérique.

Les droits statutaires du GIP sont répartis entre personnes publiques (Département et CIAS), les associations d'aide alimentaire (Banque alimentaire, le Secours Populaire, la Croix-Rouge et le Secours catholique) et l'union départementale des CCAS.

Si les Restaurants du Cœur ont préféré ne pas adhérer au GIP pour le moment, ils participent à l'enquête lancée par le GIP sur le public de l'aide alimentaire (intitulée « [l'Anquête](#) »), un document poussé sur l'analyse des besoins sociaux du territoire.



REVIVRE Ile-de-France, un chantier d'insertion pour gérer la logistique de l'alimentation solidaire

<https://revivre-monde.org/>

L'association Revivre dans le monde achète des produits alimentaires à des prix de gros (ou minoritairement collecte des dons d'entreprises) dont elle assure le transport et la livraison vers quelques 400 structures, dont 300 épiceries sociales relevant généralement de CCAS et une centaine de structures d'hébergement (type CHRS et CHU). Elle a le statut d'entreprise d'insertion (plus de 50% de ses salariés sortent vers un emploi classique) et un entrepôt à Morangis (91). Revivre participe au projet Alimhôtel qui organise la livraison directe de repas aux migrants hébergés dans des hôtels excentrés d'Ile-de-France, qui ne peuvent accéder aux structures habituelles d'aide alimentaire. Le travail de coordination est réalisé entre les structures d'hébergement et la plateforme logistique pour assurer des livraisons en adéquation avec les besoins.



Angers : une plateforme commune à la Cité des Associations

La coordination des acteurs de l'aide alimentaire et de l'alimentation durable à Angers existe depuis 2009 et est matérialisée par la MAAS et portée par le CCAS d'Angers. Elle a permis le développement de nombreux projets, notamment :

- Opération des [Filets solidaires](#) en collaboration avec les Jardins de Cocagne et le MIN (marché), qui alimente en paniers frais à prix réduits 700 angevins qui payent en fonction du quotient familial de 2 à 6€
- une **plateforme commune de stockage** des denrées à disposition des associations d'aide alimentaire (Restos du Cœur, Banque alimentaire et Secours Populaire), qui permet de **centraliser les produits et de faciliter la redistribution auprès des associations**. Ce lieu permet de stocker des produits frais grâce à la mise à disposition de chambres froides. Cette plateforme ouverte en 2013 est située dans la Cité des associations, un lieu d'accueil et de soutien à la création et au développement des associations angevines, qui propose des services à la population et aux associations.

Le Radis : Restauration Anti-Gaspi à Double Impact Social (93)

<http://emmaus-defi.org/nos-actions/le-radis/>

Fruit d'une collaboration entre Emmaüs Défi et le traiteur solidaire Baluchon, le RADIS permet de collecter des invendus alimentaires donnés par les distributeurs partenaires (dont Metro) à Emmaüs Défi. La logistique est réalisée par l'Équipage, un chantier d'insertion logistique. Deux chauffeurs en insertion sont, à bord d'un camion frigorifique, chargés de collecter les denrées et de les livrer jusqu'à la cuisine.

La préparation des repas est ensuite réalisée dans la cuisine de Goussainville par le traiteur solidaire Baluchon. Quatre salariés en insertion et deux chefs cuisiniers s'activent en cuisine pour produire des repas de qualité. Ces repas sont préparés à minimum J-1 et sont soumis à des audits réguliers de qualité et de sécurité alimentaire. Ils sont finalement livrés par l'Équipage à différentes associations accueillant des personnes en situation de précarité (Emmaüs Défi, Aurore, Emmaüs Solidarité, AMLI, Atoll 75) dans Paris et en Seine-Saint Denis.



Chatelin Maraichage, Cantine de Moussy et RER : boucles alimentaire dans le Val d'Oise

L'association RER :
<https://lapreuvepar7.fr/project/goussainville/>

Dans le Val d'Oise, plusieurs projets impliquant des circuits courts se complètent en mettant en lien agriculteurs, collectivités et associations.

- **La Ville de Moussy-le-Neuf**, a travers son PAT, a mis en lien maraichers, cuisiniers, chantier d'insertion pour le maraichage et les vergers pour fournir la restauration collective scolaire bio et locale (une vidéo décrit le projet)
- **La Ferme du Chatelain**, qui fournit Moussy alimente aussi deux AMAP à Puiseux et Villiers le bel et alimente aindiles quartiers en fruits et légumes locaux
- **L'association RER, Réseau d'échanges et Restauration**, qui occupe avec un chantier d'insertion féminin une ancienne cuisine centrale de Goussainville reconvertie en « foodlab », avec notamment pour débouché le **19.59**, un restaurant proposant des produits locaux dans la **gare de banlieue de Garges lès Gonesses**. Le Restaurant 19.59 a aussi un Comptoir mobile qui permet de rapproche l'information des habitants et est mis à disposition des collectivités.



© R.E.R janvier 2019



Marseille et Aix : des Halles de demi gros pour manger local à moindre coût

<https://letsfoodideas.com/fr/initiative/communaute-dagglomeration-du-pays-daix-les-halles-terres-de-provence-un-marche-de-produits-locaux-demi-gros-pour-particuliers-et-professionnels/>

Portée par la Communauté d'Agglomération du Pays d'Aix et la Chambre d'agriculture des Bouches du Rhône et avec l'aide de fonds FEDER européens, ce projet vise à rendre accessible les produits locaux de qualité, raisonné ou bio, à un prix en moyenne inférieur de -20% des prix pratiqués dans le commerce de détails.

La 1^{ère} halle a ouvert il y a 10 ans sur Aix en Provence à Plan de Campagne, la plus grande zone commerciale d'Europe. Forte du succès de cette Halle Terre de Provence, une seconde Halle est ouverte sur Marseille en mars 2020 dans le quartier de la Barasse (11^e), à proximité de quartiers populaires n'ayant aucune offre de produits frais et locaux de qualité à proximité. Les produits sont vendus en cagettes ce qui permet de faire des économies d'échelle.

VRAC : vers un réseau d'achats communs

<https://vrac-asso.org/>

Groupements d'achat qui associent les habitant·e·s dans la distribution. Ces actions destinées aux quartiers prioritaires de la politique de la ville (QPV) visent à fournir une alimentation de qualité (souvent bio, locale, équitable) à coûts réduits, en diminuant les intermédiaires et les emballages. Au départ le projet concernait 13 QPPV de l'agglomération lyonnaise, avec aussi l'organisation d'animations type ateliers de cuisine. Désormais essaimage réussi dans de nouvelles métropoles: Bordeaux, Toulouse, Paris, bientôt Lille et Nantes. Chaque Vrac est une association locale avec un ancrage territorial très important. Pas de condition d'éligibilité pour participer mais les participants sont prioritairement issus du quartier.

4. Les points clé à aborder avec les associations

 <p>HABILITATION</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Êtes-vous habilitée ? Si non, accompagner vers l'habilitation ■ Voir Fiche Habilitation (Fiche à venir)
 <p>APPROVISIONNEMENTS</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Comment organisez vous vos approvisionnements ? Part Achats / Ramasse / Livraisons
 <p>RESSOURCES HUMAINES</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Quelles ressources consacrées à l'approvisionnement ? collecte, transport, tri ? ■ Quels besoins : recrutement ? Formation ? Encadrement ? Compétences spécifiques ?
 <p>PARTENARIATS</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Qui sont vos principaux partenaires-fournisseurs-donateurs ? ■ Quelles relations avec eux ? ■ Quelle capacité à s'ajuster (qui doit s'adapter) ?
 <p>VOLUMES</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Quel type de volumes pouvez vous gérer ? (en palettes, en colis) ■ Réceptionner et distribuer ?
 <p>EQUIPEMENTS</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Stockage : m2 ? Entrepôt intermédiaire ? lieu de tri ? ■ Chambre froide ■ Frigos ■ Camions réfrigérés ■ Camions ■ Quels besoins d'équipement ou de renouvellement ? Ressources existent chez d'autres partenaires ? Quelle possibilité de mutualiser ces équipements ?
 <p>PRODUITS</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Quels sont les produits distribués ? (frais/secs/surgelés/hygiène) ■ Besoins : Quels sont les produits qui manquent ou qui coûtent + cher, sur lesquels on souhaiterait travailler en priorité ? Quels sont les produits en surplus/moins appréciés ?
 <p>DÉCHETS/GASPILLAGE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Que fait l'association des produits non consommés ? Et les surplus ?