

Compte rendu des ateliers & Synthèse des échanges

Atelier : coopération producteurs locaux

Animateurs :

- Jérémie Quot (Restos du Coeur)
- Franck Brochard (Restos du Coeur)
- Jacques Lin-Kwang (Restos du Coeur)
- Patrick Depraetere (Restos du Coeur)

Présent·es :

Mathilde ANTOINE, Mathias BASAIA, Joane BOUDIN MOREAU, Magali BUSO, Ion CAMPISTRON, Patrick CHILLIARD, Laetitia COSTES, Myriam DE ANDRADE, Christophe DESCUNS, Annie DUCLA, Charlotte FOUREST, Lionel GOUELLO, Patrick HERCHEUX, Sylvie HERPSON, Mathias HUDBERT, Nicolas HUREL, Fabienne JUBELY, Aurélie LEQUEUX, Jacques LIN-KWANG, Sophie MILLET, Marion MORIN, Anastasia MUJAWAMARIYA, Jerome NAVESO, Emilie NEBBAK, Jean - Claude PELLEGRY, Florence PERIER, Emmanuelle PIRAS, Jérémie QUOT, Monique TROUILLER, Jacques VIDAL, Camille VILLAJOS, Barbara ZINO.

Inscrit·es absents :

Céline ALBUCHER, Sarah ALIBERT, Mélanie ANTIN, Ibtissame ARROUM, Quentin CARDINAUD, Pierre-Luc CROSSET, Amanda DAGOT, Irène DEBANS, Nelly GAUDEFROY, Marie-Françoise LE DANTEC, Marco LOCURATOLO, Yasmina LOISEAU, Maïte PALLIER, Françoise RANTET.

Quelles actions ou dynamiques de coopérations avec les producteurs locaux inspirantes, dans le domaine de l'aide alimentaire, sont à partager ?

Les participant·es ont identifié une grande diversité d'initiatives déjà en place, qui montrent que l'aide alimentaire peut s'appuyer sur des produits locaux, de qualité, tout en sécurisant les revenus des agriculteurs. Les PAT occupent une place importante, avec par exemple des **cartes d'alimentation durable (Gers), l'intégration de viandes, œufs et légumes bio dans les paniers solidaires (Aveyron, Pyrénées-Orientales, Hérault), ou encore la création de plateformes d'approvisionnement dédiées à l'aide alimentaire.**

Plusieurs dispositifs **renforcent le pouvoir de choix et l'autonomie des personnes accueillies** : chèques ou bons alimentaires durables (Andès, Secours catholique), paniers solidaires avec

bons à dépenser directement chez les producteurs, ou encore application mobile permettant de transformer une petite participation financière en budget alimentaire significatif chez des magasins partenaires en zone rurale.

D'autres actions portent sur **la structuration de l'offre locale d'aide alimentaire** (mutualisation des achats via Gesmip, planification avec les Jardins de Cocagne, partenariat avec un producteur de légumineuses pour les étudiants) et sur **l'implication des personnes du monde agricole et de l'alimentation** (glanage solidaire avec Solaal, ateliers cuisine, défis alimentation accompagné par le CIVAM, dons réguliers de jardins maraîchers solidaires).

ACTIONS RECENSÉES

- PAT du Gers : carte alimentation durable (40€/adulte, 20€/enfant par mois pendant 1 an maximum)
- PAT Aveyron : en expérimentation, viandes et œufs dans les paniers solidaires, légumes vrac et bio pour l'aide alimentaire et animations (ateliers, cuisine...)
- PAT Pyrénées Orientales : mise en lien du Secours catholique avec les petits producteurs (Pamiers), atelier de sensibilisation (fiche recette, légumes), création d'une plateforme d'approvisionnement pour l'aide alimentaire.
- PAT de l'Hérault : redirection de bons alimentaires vers des épiceries citoyennes.
- Andès (niveau régional) : chèques alimentaires durables (150€/ mois sur 3 mois pour les accueillies en sortie d'épicerie sociale et solidaire à dépenser chez des partenaires.
- Gesmip (régional) : mutualisation d'achats pour les épiceries sociales et solidaires, direct producteur (Ariège).
- Épicerie sociale d'Ariège : bascule d'achats subvention CNES en programme MMPT.
- Secours catholique : paniers solidaires. A Narbonne, mise en relation des bénéficiaires avec les producteurs avec bons à dépenser chez le producteur 1€ / 10 € / 2€ / 20 €.
- Joya : partenariat producteur légumineuses avec l'épicerie sociale et solidaire pour les étudiants de Toulouse.
- Secours catholique Aveyron : développement d'une application mobile, participation de 10€ pour 80€/mois chez des magasins partenaires en zone hyper rurales.
- Solaal (Aude) : glanage solidaire pour plusieurs associations chez 2 producteurs par les bénévoles ou bénéficiaires + visite d'exploitation ou de production.
- Conseil départemental 31 : atelier de sensibilisation à la qualité alimentaire.
- Conseil départemental des Pyrénées-Orientales (66) : soutien à l'achat local de viande et yaourt avec subvention.
- CIVAM du Gard : défi alimentation. Accompagnement collectif sur une alimentation plus qualitative sans dépenser plus.
- Jardins de Cocagne (31) : planification avec les partenaires de l'aide alimentaire, groupement de l'offre bio / locale, dons réguliers.

Quelles sont les difficultés rencontrées pour mener des projets de coopération ou travailler ensemble ?

Les difficultés relèvent d'abord d'un **manque d'information, de communication et de connaissance mutuelle entre acteurs** : producteurs, associations, collectivités et bénéficiaires se connaissent encore peu, ce qui complique la mise en lien et la compréhension des contraintes de chacun. S'ajoutent des **freins logistiques** (peu de camions, mobilité limitée des bénéficiaires, difficultés de transformation des produits frais, faible maillage de magasins ou collectifs de producteurs) et **administratifs** (facturation via Chorus Pro pour les CCAS, incertitudes de financement et nécessité de contrats pluri-annuels, absence de visibilité sur les volumes disponibles ou nécessaires).

Les participant·es ont aussi pointé des **questions de regard et de représentations autour de la précarité alimentaire et du monde paysan**, ainsi que la situation de producteurs eux-mêmes en grande fragilité économique (et parfois personnes accompagnées par les associations). La **pédagogie alimentaire** sur des légumes peu connus ou achetés a aussi été évoquée. Le manque de mobilité des personnes accueillies empêche le déplacement jusqu'aux producteurs (ou aux magasins).

Enfin, **la différence de temporalité entre production et distribution**, les prix souvent plus élevés des produits locaux, et le manque de gouvernance partagée (PAT, réunions entre financeurs, construction de consortiums) freinent encore la structuration de coopérations durables.

Quels sont les besoins coopération avec les producteurs locaux identifiés ?

Un premier bloc de besoins concerne **l'organisation des dons et des achats** : étaler les dons dans le temps, mieux planifier les volumes, regrouper l'offre (notamment des petits producteurs) pour faciliter les commandes, et conditionner les produits en petits volumes adaptés aux structures et aux ménages accompagnés. Les participant·es souhaitent pouvoir **pratiquer des prix justes qui ne fragilisent pas les producteurs, tout en répondant aux besoins des personnes en précarité**, en s'appuyant sur une meilleure connaissance à la fois de ces besoins et de la réalité de la production locale.

Un second bloc touche à la lisibilité et aux outils communs : disposer d'une **liste partagée de l'ensemble des producteurs et de leurs points de vente**, mieux mutualiser et rendre lisibles les plateformes existantes (Manger Bio, Agrilocal, Bio Ariège Garonne, etc.), identifier les structures logistiques du territoire et créer des outils collectifs de transformation (conserveries, ateliers mobiles en ruralité) pour valoriser surplus et invendus. Tenir compte de la ruralité implique d'envisager des solutions mobiles (contrairement à l'aide alimentaire en ville).

Enfin, il apparaît indispensable de **communiquer** clairement la volonté de coopérer auprès des porteurs de projets agricoles. Des réunions entre financeurs autour d'un même type de projets (DREETS, DDETS, CD, Région, DRAAF, MSA, CAF) et les porteurs de projets apporteraient un soutien pertinent, ciblé et coordonné.

Quels sont les premiers pas de coopération possibles après cette journée ?

Plusieurs pistes d'actions concrètes, immédiates ou à court terme, ont émergé.

Sur le volet partenarial, les structures souhaitent développer ou **renforcer les paniers solidaires en complément des dons**, avec des produits de producteurs bio ou labellisés, et **expérimenter des boutiques de producteurs** dédiées partiellement à ces paniers.

Des projets de **potagers solidaires**, appuyés par des dons de graines de producteurs et un foncier mis à disposition (par exemple via des épiceries sociales/CCAS), constituent également un levier identifié.

Au niveau territorial, les participant·es envisagent de solliciter les EPCI pour **financer des postes d'animation et des plateformes logistiques faisant le lien entre monde agricole, restauration collective et aide alimentaire**. Former les bénévoles sur les enjeux d'alimentation est nécessaire.

La création d'**espaces de rencontre multi-acteurs** (à l'échelle des PAT notamment), l'organisation de chantiers participatifs comme le glanage, et le développement d'épiceries citoyennes en mixité sociale, y compris en s'appuyant sur des commerces existants en « zone blanche », sont apparus comme des premiers pas concrets pour structurer une coopération durable.

Ces orientations rejoignent les objectifs nationaux visant à accroître la part de produits frais et locaux dans l'aide alimentaire via des alliances locales entre producteurs, associations et collectivités.

Ce qu'on retient de cet atelier

- L'atelier a mis en lumière une **richesse d'initiatives locales** déjà engagées pour rapprocher aide alimentaire et production agricole de proximité. De nombreux territoires expérimentent des **formes variées de coopération** : paniers solidaires intégrant des produits bio, plateformes d'approvisionnement, partenariats directs avec des producteurs, dispositifs de glanage ou encore actions de sensibilisation culinaire. Ces démarches montrent qu'il est possible de **concilier accès digne à une alimentation de qualité et sécurisation des revenus des agriculteurs**, notamment via les PAT.
- Les échanges ont toutefois rappelé que ces collaborations se heurtent encore à des **freins structurels** : manque de connaissance mutuelle entre acteurs, difficultés logistiques (transport, transformation, distribution en zones rurales), incertitudes de financement, contraintes administratives ou encore absence de gouvernance partagée. Les représentations autour de la précarité alimentaire et du monde agricole complexifient également le dialogue, tout comme la faible mobilité des personnes accueillies.
- Les besoins identifiés convergent vers une **meilleure organisation collective** : planification des volumes, étalement des dons, conditionnements adaptés, regroupement de l'offre des petits producteurs, mutualisation et lisibilité des outils existants (plateformes, logistique, lieux de transformation). Les participants soulignent aussi la nécessité de **rendre visibles les intentions de coopération** et de coordonner les financeurs autour de projets agricoles et solidaires.
- Enfin, plusieurs **premiers pas concrets** ont émergé : renforcer les paniers solidaires et développer des boutiques ou potagers solidaires, solliciter les EPCI pour structurer l'animation et la logistique territoriale, former les bénévoles, créer des espaces de concertation multi-acteurs, encourager les chantiers participatifs comme le glanage et soutenir les épiceries citoyennes en mixité sociale. Ces dynamiques locales constituent les bases d'**alliances durables entre producteurs, associations et collectivités**, essentielles pour augmenter la part de produits locaux et frais dans l'aide alimentaire.