

## ELLSA – Ensemble un Lieu pour des Liens Solidaires - Achères 78

Plus d'info : <https://www.ellsa.fr/>



Atelier cuisine – source ELLSA

Créée en 2008, cette association a pour mission de renforcer le lien social, de soutenir l'insertion des personnes en situation de fragilité (sociale, émotionnelle, sanitaire, etc.), de développer les solidarités et de valoriser le territoire sur lequel elle s'inscrit, grâce à l'environnement urbain local.

*Territoire d'action* : Achères (78), 20 000 habitants dont 10 000 se trouvent en Zone Urbaine Sensible, 12 % de la population en dessous du seuil de pauvreté, 23 % de personnes isolées.

*Chiffres clefs* :  $\approx$  200 adhérents, 3 ETP, Budget 2018 : 188 000 €

### Actions menées :

- **Épicerie solidaire** : ouverte à un public filtré envoyé par les travailleurs sociaux. Ils paient 20% du prix du marché sur l'intégralité des produits proposés (collecte, invendus, achats). Les autres adhérents peuvent seulement acheter les invendus en surplus à hauteur de 60 % du prix du marché.
- **Point de distribution de paniers AMAP** (fruits et légumes, pain, œufs)
- **Ateliers cuisine** : repas partagés et bœufs-anti-gaspi (transformation des invendus des GMS)
- **Jardin solidaire** de 3500 m<sup>2</sup> en pied d'immeuble
- **« Integraterre »** – transformation d'une friche en ferme urbaine permaculturelle sur 7 ha avec l'aide de la population (maraîchage, verger, et plate-forme de compostage). A ce jour, la plateforme de compostage est opérationnelle, le premier verger a été planté et 1 ha de culture a été aménagé. Ateliers jardinage trois fois par semaine et collecte et compostage des biodéchets des commerces et restaurants une fois par semaine.

### Activités de transformation :

*Ateliers cuisine anti-gaspi* tous les mardis matin après la ramasse des invendus des GMS. Les locaux sont mis à disposition par la mairie et la cuisine équipée jouxte l'épicerie ( $\approx$ 20 m<sup>2</sup>). Transformation sous forme de bœufs à DLC courte (1 semaine), de confiture, soupes, tomates séchées. Les bœufs sont ramenés par les adhérents et réutilisés. Le prix du bocal varie de 0.5€ à 1 €.

Investissement en septembre 2019 d'un stérilisateur inox 31 L (marque MATHON) pour réaliser des conserves.

*Projet* : développer une activité de transformation de conserverie en insertion avec les produits de la ferme urbaine *Integraterre*, les surplus des agriculteurs locaux et les invendus des GMS. Une étude de faisabilité de la valorisation des surplus et invendus alimentaires agricoles et commerciaux est en cours de réalisation par le bureau d'étude *Ecodev*.

*Autres* : jusqu'à fin 2018 : ateliers cuisine liés au calendrier du jardin, de type « Cuisinons les légumes d'hiver », « cuisine du printemps », « cuisine des plantes sauvages » ou comment utiliser les « mauvaises herbes » du jardin.

### Populations impliquées et pouvoir d'agir :

Habitants d'Achères et public relevant de l'aide alimentaire (redirigée par les travailleurs sociaux).

L'association comprend 214 adhérents et 25 bénévoles réguliers. En 2018, les bénévoles ont été mobilisés pour 11000 h soit 6.7 ETP. L'épicerie occupe majoritairement le temps de bénévolat (42%).

L'administratif occupe 11% du temps des bénévoles. Le développement opérationnel d'*Integraterre* depuis septembre 2018 a attiré de nouveaux bénévoles.

Pour les ateliers anti-gaspi au moins deux bénévoles sont plus particulièrement présents pour la ramasse, le tri et la transformation soit l'équivalent d'environ 0,5 ETP.

Les adhérents sont le terreau de l'association, à l'origine et à la réalisation des projets, des actions et des orientations. Une réunion mensuelle des adhérents permet de discuter des actualités, des projets et du fonctionnement. Les adhérents s'impliquent dans les différentes instances de l'association : Groupes de Travail et réunions et Conseil d'Administration.

#### **Éléments budgétaires :**

Budget 2018 : 188 000 €. 3 salariés ainsi que quelques VSC et stagiaires selon les besoins.

Le chiffre d'affaire des produits transformés équivaut à 60 – 90 € par mois pour un chiffre d'affaire global mensuel de l'épicerie d'environ 1700 € (achat par les bénéficiaires de l'épicerie envoyés par les travailleurs sociaux : 1200 € et achat par les adhérents : 400 €)

*Projet Integraterre* : budget sur 3 ans de 1.5 millions d'€ financé entre autre par l'Ademe et la fondation de France, 2 salariés sur les 3 actuels sont affectés à 100 % sur le projet depuis janvier 2019.

*Soutien financier et technique* : la Mairie d'Achères, le Conseil Départemental, la Région Ile de France, la communauté urbaine (GPSEO), la CAF, l'Ademe et la Fondation de France.

#### **OBSERVATIONS :**

##### ***Forces identifiées :***

- Ancienneté et ancrage local de la structure
- Grande cuisine équipée dans les locaux
- Partenariat direct avec une GMS pour la récupération des invendus
- Forte implication des bénévoles et possibilité de s'impliquer sur l'ensemble de la chaîne alimentaire : production, transformation, distribution et consommation.
- Formation proposée aux bénévoles : développement de compétences
- Accessibilité des prix pour tous (inférieur à ceux du marché pour les adhérents et prix bas pour les bénéficiaires de l'épicerie envoyés par les travailleurs sociaux)
- Communication en interne facilitée : bilan intermédiaire de la médiatrice sociale afin de recueillir le ressenti des utilisateurs de l'épicerie solidaire et réunions mensuelles des adhérents
- *Integraterre* : mise à disposition par la mairie de 7 ha pour la production ; activité qui attire de nouveaux bénévoles

##### ***Points de vigilances :***

- Non-inscrits auprès de la DDPP
- L'activité anti-gaspi repose actuellement sur un binôme de bénévoles (risque de s'étouffer, équipe à étoffer)
- Pour l'atelier anti-gaspi : besoin de mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène. Vigilance à avoir pour les conserves : risques de botulisme.
- L'accès au prix solidaire passe par l'intermédiaire du CCAS (besoin de montrer ses revenus) : aspect stigmatisant
- Le modèle économique repose à 70 % sur des subventions publiques
- Offre actuellement non marketée. Nécessité de réfléchir à une cohérence de l'offre (type de produits, étiquettes, canaux de distribution)



Cuisine qui sert pour les ateliers cuisine anti-gaspi et repas partagés



Bocal de légumes cuisinés



Atelier cuisine anti-gaspi : confiture de fraise



Jardin 3500 m<sup>2</sup> en pied d'immeuble – 05.19



Ferme urbaine – Integraterre – 05.19