

Le Comptoir des Alouettes – Nantes 44

Plus d'info : <https://lecomptoirdesalouettes.wordpress.com/>



Photo salle de convivialité – source Comptoir des Alouettes

L'épicerie associative le Comptoir des Alouettes est une épicerie associative située à la bordure du quartier prioritaire de la ville de Bellevue à Nantes. Elle se veut être un support de lien dans une zone à forte mixité sociale. Elle promeut des circuits courts par la vente de produits provenant d'une quinzaine de fournisseurs différents et lutte contre le gaspillage alimentaire par la récolte d'invendus et leur mise à disposition dans un espace de gratuité. Dans les locaux se trouve une cuisine où sont transformés une partie des invendus pour la vente ou des repas partagés. L'association participe également à la vie de quartier (soupes populaires, séances ciné-débats...). La transformation sert avant tout à créer du lien social mais permet également de financer la structure à hauteur de 10 %.

Territoire d'action : quartier populaire de 20.000 habitants construit dans les années 60 et situé en zone de sécurité prioritaire actuellement en cours de rénovation.

Chiffres clefs : \approx 200 adhérents, Charges : 35 807 € / Produits : 36 872 €, une salariée (0,3 ETP)

Fonctionnement : Ouverture de l'épicerie les lundis et vendredis de 17h à 19h30, précédé le matin de récolte d'invendus puis du tri et l'après-midi de transformation de produits par les bénévoles.

Actions menées :

- **Vente de produits locaux** (paniers de légumes, œufs, poulets, légumineuses) pour créer du lien avec les producteurs locaux et faire connaître les produits biologiques en général (type Jean Hervé) d'une coopérative (15 fournisseurs différents) – situés de 10 à 150 km aux alentours.
- **Mise à disposition gratuite des invendus** pour réintroduire la notion de gratuité dans leurs échanges, pour lutter contre le gaspillage et éveiller les consciences sur la surconsommation. Ces invendus proviennent des GMS, du MIN et d'une boulangerie.
- **Ateliers cuisine** pour réapprendre à cuisiner et financer la structure par la vente de produits transformés et par des prestations repas proposées aux associations locales.
- **Participation à la vie de quartier** : crêpes au carnaval inter écoles, ciné/débats ...

Activités de transformation :

Ateliers cuisine - repas partagés : après la ramasse, les bénévoles ont la possibilité de déjeuner ensemble autour d'un repas partagé fait à partir des invendus. De plus, environ deux fois par mois des ateliers cuisine sont organisés autour de la cuisine du monde pour encourager les relations de voisinage.

Ateliers bocalerie : l'après-midi est dédié à la transformation des invendus sous forme de soupes, confitures, coulis de tomates, fruits et légumes séchés. Les produits sont ensuite vendus dans l'épicerie.

Autres prestations : repas payants organisés pour des associations locales (189 repas servis en 2018)

Equipements : petite cuisine de type domestique (\approx 6 m²) équipée d'un réfrigérateur professionnel, d'un congélateur, d'une cuisinière, d'un déshydrateur électrique, de crêpières et de petits matériels de cuisine.

Inscrits à la DDPP – Direction Départemental de la Protection des Populations

Populations impliquées et pouvoir d'agir :

Adhésion libre entre 6€ et 30 €, 216 adhérents, 84% sont des habitants du quartier, 28 % paient la cotisation minimum, 72% de femmes et 28% d'hommes.

Système de gouvernance : conseil d'administration, groupe d'animation de 20 personnes, équipe de 40 bénévoles. Ce qui représente 4 .600 h de bénévolat par an soit environ 3 ETP. Une bénévole coordonne l'atelier de transformation et environ une dizaine de personnes participent à la cuisine. 4 bénévoles sollicités pour les permanences d'ouverture de l'épicerie sociale.

Formations d'une dizaine de bénévoles sur l'hygiène alimentaire, la comptabilité associative et l'accueil des adhérents.

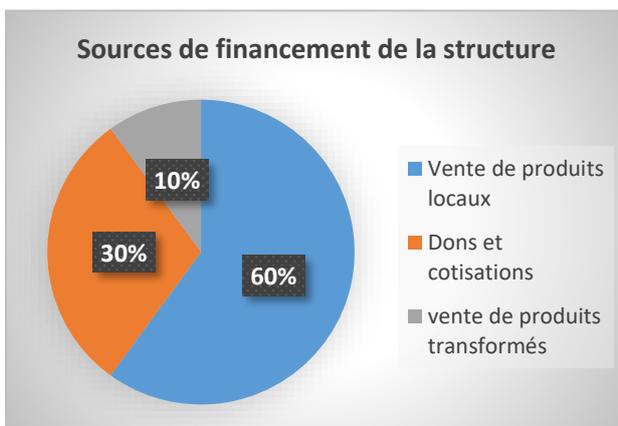
Mise en place de fiches missions : tout adhérent se voit proposer de remplir une mission pour l'association en fonction de son emploi du temps (permet de faciliter la participation au fonctionnement de l'association).

Animations avec l'association *l'Autre Cantine* qui œuvre auprès de migrants (confection de repas) et distributions de produits de la banque alimentaire dans un squat de migrants (habilitation à l'aide alimentaire).

Éléments budgétaires :

Lancement : financement participatif sur HelloAsso pour la rénovation de l'ancienne grange et le matériel, dons en nature par des particuliers et des associations.

En 2019 : obtention de 1 500 € du Fonds de Développement pour la Vie Associative pour financer une cabane à légumes dédiée à la distribution des fruits et légumes issus de la ramasse des invendus.



Fonctionnement : En 2018, les produits locaux sont vendus avec une marge bénéficiaire de 15 % ce qui permet de financer à hauteur de 60 % la structure ($\approx 21\ 000$ €), la vente des produits transformés finance la structure à hauteur de 10 % ($\approx 6\ 000$ € / an), le reste vient de dons et des cotisations.

CDD créé de 10h / semaine

Compte de résultat de 2018 : Charges : 35 807 €
et Produits : 36 872 €

Partenaires : associations locales, les services de la ville, des fournisseurs locaux, des entreprises pour la ramasse des invendus



Photo de l'épicerie — source Comptoir des Alouettes



Photo d'un atelier cuisine — source Comptoir des Alouettes

OBSERVATIONS :

Forces identifiées :

- Lieu convivial avec une salle à manger qui permet de faciliter les échanges autour des ateliers cuisine et lors de l'ouverture de l'épicerie autour d'un goûter.
- L'adhésion libre rend l'accès aux services de l'épicerie non stigmatisant
- Les bénévoles ont accès à des formations - développement de compétences en terme d'hygiène alimentaire et de gestion d'association
- Beaucoup de personnes sont attirées par la zone de gratuité ce qui montre une forte demande de la part des habitants
- Les légumes secs d'un producteur local sont vendus en dessous du prix seuil SAIN/LIM, c'est-à-dire que ces aliments sont d'un bon rapport qualité nutritionnelle-prix. (cf. Tableau ci-dessous)
- Lien avec des partenaires locaux : membre d'un inter-groupement d'épiceries associatives pour l'achat groupé, *Comerso* pour la mise en lien avec les GMS et la livraison de leurs invendus
- Offre présente sur le territoire de produits bio et locaux
- Accompagnement de l'IREPS pour la mise aux normes de la transformation
- Forte implication des bénévoles et outils mis en place pour encourager la participation
- Structure financièrement indépendante et qui ne dépend pas de subventions
- Le partenariat avec le MIN permet de récupérer plus de fruits et légumes et moins de produits ultra-transformés récupérés avec les GMS.

Points de vigilances :

- Le processus de transformation des produits dédiés à la vente n'est pas conforme aux normes sanitaires. Besoin de mettre en place les BPH et d'investir dans une cellule de refroidissement pour la confection des soupes.
- La quantité d'invendus disponible des GMS est en baisse car beaucoup d'associations sont en demande et les GMS bradent les produits proches de la DLC (politique anti-gaspi)
- La récupération des invendus soulève la question de la qualité nutritionnelle des produits : fraîcheurs des fruits et légumes et récupération de produits « ultra-transformés »
- Le succès de la zone de gratuité peut être une source de conflit - un bénévole doit être présent pour modérer le libre-service afin que chacun puisse se servir (la cabane à légumes facilitera cette distribution)
- Difficulté à vérifier si les personnes sont adhérentes à l'association ou non

Prix des produits vendus à l'épicerie associative et comparaison avec le prix seuil
SAIN/LIM (cf. N. Darmon – Opticourses) et le prix du groupement d'achat VRAC

Légumes secs - légumineuses - pâtes	Conditionnement	Prix unité ou au kg	Prix seuil SAIN/LIM	Origine produit	VRAC Bordeaux
Couscous complet	vrac	3,60 €	2,13 €	<i>Celnat (Pro bio)</i>	1,85 (blanc)
Haricots blancs lingots	vrac	<u>4,70 €</u>	6,72 €	<u>Producteur Vendée</u>	4,2 €
Haricots rouges	varc	<u>4,70 €</u>	6,72 €	<u>Producteur Vendée</u>	
Lentilles corail	vrac	5,20 €	4,76 €	<i>Celnat (Pro bio)</i>	3 €
Lentilles vertes	varc	<u>3,50 €</u>	4,76 €	<u>Producteur Vendée</u>	
Pâtes torsades blanches	500g	1,60 €	0,85 €	<i>Lazzaretti (Pro bio)</i>	0.82 €
Pâtes spagettis blanches	500g	1,60 €	0,85 €	<i>Lazzaretti (Pro bio)</i>	0.82 €
Pois cassés	vrac	<u>3,40 €</u>	3,48 €	<u>Ferme de Chassagne</u>	2.8 €
Pois chiches	vrac	<u>3,60 €</u>	4,88 €	<u>Ferme de Chassagne</u>	
Polenta	vrac	3,00 €	2,40 €	<i>Celnat (Pro bio)</i>	3 €
Huile de Tournesol extra vierge	1L	4,50 €	1,95 €	<u>Ferme de Chassagne</u>	
Muesli de fruits	500g	3,00 €	1,25 €	J. Favrichon	2.7 €
Soupe	1L	3,00 €	2,35 €	Fait maison	
Jus de pommes	1L	2,20 €	1,74 €	Fait maison	
Œufs	pièce	0,30 €	0,19 €	<u>Producteur nantais</u>	0.2€
Poulet	pièce	9€/kg	4,99 €	<u>Producteur nantais</u>	2.7 €
Panier de légumes 4kg	1 panier	10,00 €	1,94 x 4 kg = 7,76 €	<u>Producteur nantais</u>	
Invendus		Gratuit			

Légende



Produits locaux



Produits vendus inférieurs au prix seuil SAIN/LIM