

Compte rendu

Rencontres de l'alimentation locale

27 Juin 2016
Au Petit Grain, place Dormoy 33800 Bordeaux
de 14h à 16h



Présents

- Dominique, Petit Grain (Asso Yakafaucon)
- Brigitte Beau-Poncie, Bordeaux Métropole
- Ulysse Michon, AMAP de Bx Nansouty et Agapes de Bx
- Vincent Dubuc, Brianne Parquier CREPAQ
- Julian , Cocooking
- Charles, Jardins de Callune
- Stéphanie Dartigue, Le Bocal local
- Sandrine Poivez, Episolid'aire
- Brigitte Braquemont, Epicerie solidaire des Capucins
- Lidy Trokhatcheff, La Petite Fourmilière
- Sébastien Zulke et François Barbut , ALILO

Introduction

Sébastien résume l'historique des rencontres et leur objectifs :

- **Mettre en réseau** les acteurs de l'alimentation locale de la métropole bordelaise
- **Faciliter l'émergence et la pérennisation des initiatives** du réseau, notamment en
 - faisant émerger des partenariats ;
 - mutualisant les connaissances (capitalisation des savoirs) et des outils (logistique, communication, par exemple) ;
 - fédérant les acteurs pour obtenir des financements ;

Merci à Lidy pour sa facilitation de la réunion.

Lidy présente le cadre de sécurité : Ecoute attentive, bienveillance, on ne se coupe pas la parole, conscience du temps alloué à la réunion.

Présentation et actualités

Le Bocal local

Pourquoi je suis là : Les rencontres entrent pleinement dans le cadre de notre dynamique associative.

Le projet de conserverie commence à avancer : Partenariat pour obtenir un terrain avec construction d'un bâtiment éco-climatique.

Participe à la Journée de l'agriculture urbaine à Darwin : visite de fermes urbaines dans la CUB.

Brigitte Beau-Poncie

Travaille à Bordeaux Metropole , Agenda 21.

Mise en place du conseil consultatif de gouvernance alimentaire.

Pourquoi je suis là : écouter les initiatives pour mieux transcrire éléments aux élus

Brianne Parquet service civique CREPAQ

Vincent Dubuc , salarié CREPAQ

Pourquoi je suis là : lien, échange, connaître tissu local, renforcer liens.

Actualité : 2 gros projets alimentation :

- REGAL gaspillage alimentaire,
- Quartiers St Michel / Ste Croix - quartier à alimentation positive : principe de l'économie circulaire, compostage, valorisation des biodéchets.

François

étudiant à Bordeaux Science Agro, stage avec Brigitte

Vient découvrir toutes les initiatives

Dominique

Animatrice cuisine au Petit Grain

Pourquoi je suis là : Veut être mieux approvisionné en local, lutter contre gaspillage, mieux connaître les réseaux courts.

Le Petit Grain est le café associatif de l'association Yakafaucon, issu de la rue Montfaucon, créé il y a 4 ans. Il y a également un groupement d'achat nommé Yakasegrouper

Julian et Jean-Eudes

Espace de co cooking

Cuisine partagée collaborative pour les food truck.

Cherche un local pour ouvrir cuisine d'ici la fin de l'année.

Charles

Secrétaire association "Jardins de Callune" à Saucats

1/2 hectare culture sur buttes , verger, ruches, jardin collectif et parties privatives.

Intéressé par les questions alimentaires, la qualité.

<http://jardinsdecallune.free.fr/>

François Barbut

Travaille chez ALILO,

Développeur et créateur de Cagette.net

Actualité :

- Démo à l'écolieu Jeanot dans les Landes le 1er juillet 2016
- Enquête pour les producteurs en vente directe
- Asso Cagette.net logiciel libre
- Agence web : site du MIN de Bordeaux
- Appel à projet fondation Carasso : Projet micro fermes avec Bx science agro et le Réseau des micro-fermes

Ulysse Michon

Co-fondateur de l'AMAP Nansouty maintenant 120 foyers, accompagné à l'installation 3 producteurs en bio. Besoin de pérenniser ces producteurs.

Comment stabiliser l'activité des AMAP : avoir plus de variété de produits. Création de Agapes de bordeaux : groupement d'achat sans engagement. Fournit 8 AMAP, cherche nouveaux points de livraison.

Sandrine poivez , Episolid'aire

15 mois d'existence

Épicerie sociale et solidaire, volet d'accompagnement social.

2 autres public : étudiants, Consommateurs.

Travaille avec Alilo sur l'offre : quel produits, quel tarifs ...etc

Création du premier emploi dans 3 jours !

Ouverture 1er trimestre 2017

Brigitte Braquemont

Épicerie des capucins

Recherche producteur locaux. Très sensible au bio, faire profiter de bons produits aux bénéficiaires de l'épicerie.

Aimerait voir une collaboration entre associations pour partager contacts producteurs.

Lidy

La petite fourmilière

Facilitatrice en coopération

Choix des sujets pour les ateliers

Lidy propose de lister des projets qui vous intéressent pour former des sous groupes de discussions pendant la durée de l'atelier.

1. Plateforme d'approvisionnement avec listes de producteurs, pourrait être intéressant pour les restaurateurs, sourcing pour épiceries, AMAP.
2. Ulysse : Trouver nouveaux points sur ligne de livraison entre Bègles et Gujan Mestras
3. Asso cagette.net logiciel libre.
4. Appro des restaurants (sécurisé, provenance, chaîne du froid)
5. Etude habitudes alimentaire des bordelais : familles précaires dans le centre manquent de produits de qualité. Comment démultiplier les lieux de distribution.
6. Com / marketing / label sur produits locaux

Restitution Atelier

Atelier Réseau d'approvisionnement

- Comment mutualiser contacts producteurs , faciliter le sourcing
- Comme mieux optimiser les livraisons de producteurs communs
- Restaurateur : sécuriser appro, chaîne du froid, traçabilité.

Le logiciel Agrilocal est mentionné pour la mise en relation producteurs - cantines scolaires. Ce logiciel est payant mais assez apprécié (Vincent CREPAQ).

François précise que Agrilocal est spécialisé dans les cantines scolaires avec des contraintes particulières (marché publics). Une version open source est en cours de réalisation.

François informe que Alilo compte travailler sur une place de marché en ligne pour mettre en relation les acheteurs et les producteurs, une première version devrait voir le jour avant la fin de l'année.

Idées :

- Il faudrait pouvoir facilement regrouper des commandes entre initiatives pour atteindre des quantités plus intéressantes pour les producteurs.
- Il faudrait pour mutualiser les commandes des demandeurs, à la fois pour que la quantité finale demandée soit intéressante pour un producteur, et pour que les demandeurs puissent avoir des tarifs préférentiels.

- Il faudrait un délai de rétractation pour laisser le temps aux demandeurs/producteurs de se retourner si la transaction n'a pas lieu.
- Il pourrait être intéressant de se baser sur "cagette.net" pour commencer, et d'améliorer cette base petit à petit afin de répondre aux mieux aux idées énoncées ci-dessus (à savoir : avoir comme plateforme un mixe entre "la ruche qui dit oui" et "agrilocal").

Il est important de préciser sa demande en terme de produit, mais aussi le lieu de livraison souhaité et le jour de livraison car ce sont des contraintes fortes pour les producteurs.

Atelier logistique livraison

3 axes

- Nous pourrions utiliser les trajets retour des livraisons pour optimiser l'utilisation des véhicules
- Utiliser /optimiser des véhicules de livraison existants : Petits Cageots, Réseau ANDES ...etc

L'existence d'une coopération peut sortir de la précarité certains producteurs.

Atelier surplus , lutte contre le gaspillage

Produits transformés en restauration : comment écouler les surplus ?

Document ARS /DRAAF recommande utilisation de frigos dans des lieux publics (ex : MJC).

Vente en fin de journée à prix cassés.

Expérimentation d'une école qui donne ses barquettes non ouvertes à des associations.

Informations sur le site de la DRAAF sur distances et températures.

L'exemple d'un restaurateur landais qui vend ses invendus du jour sous forme de barquettes à la fin de son service à été présenté (Vincent CREPAQ).

L'exemple de l'application "Partage ton frigo" a été présenté (Vincent CREPAQ).

Atelier Communication / Label produits locaux

Comment rendre plus visibles les producteurs et leur manière de travailler.

Travail producteurs / consommateurs pour créer une charte de qualité

Financer via crowdfunding