

## Uninat – Soumoulou 64

Plus d'info : <https://www.secours-catholique.org/actualites/circuit-court-sentraider-pour-mieux-manger/> / Vidéo : <https://www.youtube.com/watch?v=2qu9AU1RHQI>



Dans le village de Soumoulou, près de Pau, des familles accompagnées par le Secours Catholique se sont associées pour monter une initiative novatrice autour d'un potager collectif et d'une monnaie commune. Cette initiative est partie du constat d'un manque criant de produits frais (légumes, yaourts et viande) dans les colis de l'aide alimentaire et d'un besoin de sortir de l'exclusion sociale. Les bénévoles de l'association ont ainsi décidé de s'emparer d'un terrain mis à disposition par la mairie pour produire des légumes. L'objectif recherché par les usagers d'Uninat est de sortir du modèle d'assistantat découlant de

### Atelier cuisine – Source Secours Catholique

l'aide alimentaire pour passer à une auto-production et encourager les échanges grâce à la création d'une monnaie de type "bon de service".

*Territoire d'action* : Soumoulou et ses alentours (seule association caritative pour 18000 habitants).

*Chiffres clefs* : 30 familles adhérentes, budget 2500 €/an, production : 2 tonnes de légumes/an

### Actions menées :

- **Boutique solidaire et épicerie solidaire** – produits secs en provenance de la Banque Alimentaire
- **Groupement d'achats** auprès de producteurs locaux : viande (achat d'un veau entier auprès d'un agriculteur en difficulté), poulet fermier une fois par mois, œufs bio à prix coûtant et dons reçus de 100 yaourts par semaine.
- **Jardin** de 200 m<sup>2</sup> - terrain mis à disposition par la mairie (production d'environ 1t/an) et une parcelle de 100 m<sup>2</sup> prêtée par un agriculteur isolé pour la plantation de pommes de terre (1t/an environ)
- **Ateliers cuisine** : repas partagés et mise en conserve de légumes
- **Distribution de paniers de produits frais** : (6 composition d'un panier : 1kg de chaque légume (3 variétés différentes et conserves l'hiver), 1kg de fruits, 12 yaourts, 12 œufs. Les paniers sont achetés avec des bons « uninat », un service rendu à la communauté = 1 bon uninat, 2 bons uninat = 1 panier de légume.
- **Autres** : animations dans le jardin, jeux, ateliers couture, atelier pâtisserie

### Activités de transformation :

Repas cuisinés ensemble et consommés sur place ou rapportés chez soi. Aussi bien des conserves que des bocaux. Les produits transformés viennent soit du jardin (transformation de 300 kg / an) et des dons de surplus des producteurs locaux.

La transformation a lieu dans le local de l'association qui est loué à un particulier (local de 100 m<sup>2</sup> environ et cuisine de 6 m<sup>2</sup>). La cuisine de type domestique est équipée de deux stérilisateur électriques.

En 2019, c'est environ 45 kg de ratatouille et une trentaine de confitures qui ont été produits.

Les variétés de légumes plantés dans le jardin se font en fonction des préférences des bénévoles, de la rapidité de production mais aussi en fonction de l'accessibilité financière du produit sur le marché. L'auto-production permet d'avoir des produits frais à consommer. La priorité n'est donc pas donnée à la transformation.

### **Populations impliquées et pouvoir d'agir :**

30 familles adhérentes relevant de l'aide alimentaire. Une dizaine d'adhérents investis au jardin et au fonctionnement de l'épicerie. Association collégiale. Quatre groupes de travail ont été constitués : un sur la recherche de fournisseurs, un autre sur les services, un sur l'élaboration d'une charte des droits et devoirs au sein de la structure, et un dernier sur la communication. Aucune différence entre les familles et les bénévoles, ce sont tous des adhérents qui aiment s'appeler des « uninaturs » (vient de uni autour de la nature= UNI +NAT)

Les usagers choisissent collectivement les recettes en fonction de leurs goûts.

L'adhésion de 10 € permet de recevoir des bons de services à leur nom, à échanger au sein du groupe entre adhérents (souvent utilisé pour le covoiturage). Les bons Uninat, eux, s'obtiennent au fur et à mesure des actions menées pour l'association et permettent d'accéder aux paniers de légumes, à des produits frais ou aux conserves transformées sur place. Ils s'obtiennent par exemple en animant des ateliers cuisine, en tenant des permanences à la boutique solidaire, en effectuant divers travaux de jardinage, en réalisant des travaux de secrétariat (édition des bons, affiches, communication auprès des médias etc). Les adhérents qui ne souhaitent pas ou ne peuvent pas assurer des services sont appelés « sympathisants ».

### **Éléments budgétaires :**

Coût de fonctionnement total pour l'épicerie et le jardin : 2 500 €/an (≈ 70 % de dépenses alimentaires, 30 % : carburant, entretien véhicules) plus les charges locatives (location du local 5000 €/an pour la partie épicerie/cuisine (1400 €/mois pour l'ensemble de la Boutique Solidaire)).

Recette épicerie solidaire et paniers frais : 1 500 € (≈ adhésions 25%, vente de paniers 50 %, épicerie 25 %)

Subventions de la part de la Communauté de communes de Pau pour les charges locatives, 20 000 € de Caritas et soutien national du Secours Catholique.

*Autres* : dons de producteurs locaux de leur surplus, dons de particuliers, adhésions à 10€ et mises à disposition de parcelles à cultiver par la mairie et par un producteur



Confection des paniers – Source Secours Catholique



Jardin – Source Secours Catholique



## OBSERVATIONS :

### **Forces identifiées :**

- Bon de service pour encourager la solidarité et créer du lien entre les adhérents
- Monnaie « uninat » pour encourager l'implication des adhérents dans la structure, pour rendre plus accessibles les paniers de légumes aux personnes relevant de l'aide alimentaire, et permet de sortir du système monétaire classique.
- Paniers de produits frais accessibles aux adhérents ne relevant pas de l'aide alimentaire (mais ayant eu recours auparavant) pour 3-5 €. Des personnes « sympathisantes » ont la possibilité d'acheter le panier pour 7 €.
- Jardin : initiative qui part des usagers face à un réel besoin en produits frais
- Lien de solidarité avec un producteur isolé : en échange de l'utilisation d'une de ses parcelles les adhérents viennent le voir régulièrement, lui apporte des paniers frais.
- Accompagnement de l'antenne nationale du Secours Catholique
- Cuisine équipée de stérilisateur électriques et mise en place de barèmes de stérilisation
- *Conserves* : permettent de rendre accessible des fruits et légumes à des personnes ne pouvant pas cuisiner (pas de cuisine équipée chez eux ou prix de l'électricité/du gaz trop cher) et également de valoriser les surplus et proposer des fruits et légumes l'hiver.
- Forte implication des usagers, possibilité de participer sur l'ensemble de la chaîne alimentaire : production, transformation, distribution
- Dons d'un congélateur qui leur permet de stocker les aliments bruts (courgettes, potiron)
- Unité formé au sein du groupe, inter dépendance des adhérents

### **Points de vigilances :**

- Dépend des subventions publiques, du Secours Catholique et de la bonne volonté des producteurs locaux
- Les normes sanitaires sont trop strictes et difficiles à mettre en place dans une petite structure même si les compétences en interne sont présentes (un adhérent est formé aux normes HACCP).
- Emprunter des cuisines publiques locales est compliqué car elles ne sont pas présentes sur le territoire (le premier collègue dans les environs est à 20km).
- Lors des ateliers cuisine il y a souvent des restes qu'ils aimeraient pouvoir surgeler pour les conserver et les redistribuer plus tard. La question de la rupture de la chaîne du froid entre le moment de distribution du plat aux adhérents et le retour dans leur foyer les freine dans ce projet. Ils envisagent de faire un avenant sur la charte pour dégager la structure de toute responsabilité.
- Non-inscrits à la DDPP
- Structure qui repose entièrement sur le bénévolat et beaucoup sont des personnes à la retraite (risque de s'essouffler).