

Ecopole Alimentaire– Vieille Eglise et Loos en Gohelle (62)

Plus d'info : <https://horizontalimentaire.fr/angesgardins>

L'Ecopole Alimentaire est un tiers lieu voulu par la Communauté de Communes de la Région d'Aurduicq dans le Nord Pas de Calais pour y incarner de nouvelles approches d'activités agro-rurales. Ce lieu situé à Vieille Eglise accueille deux associations créées en 2011 :



Table de Cocagne de Vieille Eglise – source site de Vieille Eglise

Les Anges Gardins (AG) œuvrent pour l'insertion, l'éducation à la diversité alimentaire et réalisent des chantiers participatifs et de la recherche et développement. Cette association crée de nouvelles opportunités d'activités (sous forme d'atelier d'insertion) pour des personnes sans emplois dans les domaines du maraîchage, du conditionnement et de la livraison de fruits et légumes locaux certifiés en agriculture biologique, produits à destination des particuliers et de la Restauration Hors Domicile.

Terre d'Opale (TO) sert de plateforme logistique pour la coordination de ce système alimentaire local bio et solidaire. Commercialisation de 350 paniers de légumes par semaine sur 80 points relais, avec les produits du jardin d'insertion et les produits de 15 autres producteurs adhérents.

Un second lieu a ouvert à Loos en Gohelle en 2016 à 80 km de Vieille Eglise (le restaurant Menadel et l'Archipel Nourricier)

Chiffres clefs : budget AG 1,2 millions d'euros, budget (environ : 12 ETP permanents et 35 salariés en insertion : 8 à Loos en Gohelle et 27 à Vieille Eglise), TO : 200 000 €

Aperçu des actions mises en œuvre :

- **Atelier Chantier d'Insertion** : jardin d'insertion et transformation en insertion : restauration (Table de Cocagne – 37 places) et conserverie, légumerie.
- **Production** : à *Vieille Eglise* (siège du tiers lieu) : 4ha de production maraîchère dont 8 000 m² de serres. *Archipel Nourricier* : 7 sites mis à disposition par le bailleur autour de Loos en Gohelle pour cultiver des arbres fruitiers (cerisiers, pommiers, pruniers, abricotiers...).
- **Restaurant Menadel** à Loos en Gohelle ouvert les midis, actuellement les repas sont produits et livrés par Vieille Eglise mais projet de faire une autre Table de Cocagne à Loos en Gohelle.
- **Programme Menadel** : création d'une monnaie alternative (la Manne) pour favoriser les échanges entre adhérents et avoir recourt aux services de l'association (ex : un panier de légume ou 2 heures de bénévolats = 80 Mannes)
- **Chantiers participatifs** visant l'appropriation d'une conscience sociale par l'action : « je fais, je retiens » : permaculture, agroforesterie, lombricompostage, apiculture...
- **Paniers de légumes distribués chaque semaine (350)** avec 20 % de produits des grossistes, 50 % de produits du jardin d'insertion et le reste des producteurs partenaires de Terre d'Opale. Prix : 9 € (la constitution du panier se fait en fonction des variétés de légumes et non en fonction du poids) **Paniers solidaires** : 32 personnes redirigées par les services sociaux ont accès aux paniers pour 3 € (les 6 € restant sont pris en charge par des donateurs (particuliers)).

- **Création d'outils pédagogiques** (manuels du jardinier et du cuisinier sans moyens) et formations d'ambassadeurs du jardinage et du bien vivre alimentaire. Transfert auprès d'autres opérateurs et d'autres territoires des outils mis en place et des savoir-faire.
- **Ateliers cuisine**

Activités de transformation :

- **Chantiers d'insertion** (conserverie et restauration) : l'objectif est avant tout d'insérer des personnes dans le monde de l'emploi.

L'activité transformation à Vieille Eglise s'est créée en 2015 et emploie 8 salariés en insertion et 2 encadrants. Les produits transformés alimentent deux restaurants, des traiteurs, magasins et distributeurs. Le laboratoire propose également du travail à façon pour les producteurs locaux (pour valoriser leur surplus). Inscrits à la DDPP

Produits transformés : conserves de légumes, soupes, tapenades, légumes crus sous vide, repas (traiteur, restauration sur place) et produits pasteurisés : (pH<4,5 : soupe de tomate, courgette, gaspacho).

Chiffre d'Affaire en 2018 : légumes crus : 7000 €, conserves : 13000 € (CA relativement bas dû à une « remise à plat » de l'ensemble des processus de transformation suite à un rappel de lot).

Coût d'investissement du laboratoire de transformation : 1 200 000 € (propriétaire : la Communauté de Commune).

Équipement : autoclave (capacité de 186 bouteilles de 75cl), 2 marmites 70 L (pour la pasteurisation) une capsule (pour mettre sous vide), pour l'activité traiteur : cellule de refroidissement, frigidaire double échelle pour stocker, glacière isotherme pour le transport (qui permet de tenir au froid pendant 6h et livrer à moins de 80 km)

Autoclave : besoin d'au moins une personne sur le site qui soit habilité à la conduite d'un autoclave (tous les salariés en insertion n'ont pas la formation mais tous les encadrants et quelques salariés permanents)



L'autoclave pour stériliser et fabriquer la soupe, la marmite et la capsuleuse – Source site Vieille Eglise

- **Ateliers cuisine** de 2 heures environ autour du bien vivre alimentaire.

- **Défis alimentation durable inclusive (programme transfrontalier Ad-In)** : L'action consiste à accompagner des groupes de ménages en les confrontant à une série d'ateliers cuisine étalés sur plusieurs mois. Par exemple, apprendre à décrypter les étiquettes pour mieux acheter, bien gérer son frigo, cuisiner des repas et collation saines, conserver les aliments, lancer un potager...
- **Ateliers cuisine enchantées** : sensibilisation à la cuisine nourricière (prix : 80 MANNES)
- **Ateliers consommation responsable** : ciblés pour les personnes redirigées par les CCAS, missions locales (les participants sont payés 80 MANNES pour les encourager à participer)

Populations vulnérables et pouvoir d'agir :

- *Chantier d'insertion* : montée en compétences dans le monde de l'emploi, 60 % de sorties positives (CDI, CDD de plus de 6 mois ou formations qualifiantes), peu de personnes en insertion ont pour projet de travailler dans la transformation alimentaire. Les salariés sont des locaux, ils n'ont pas nécessairement d'expérience en transformation et la plupart n'ont pas pour objectif de travailler dans ce domaine.

Tous les salariés sont formés aux BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène), seul un groupe restreint est formé aux normes HACCP et ont l'habilitation pour la conduite d'un autoclave.

Création d'un outil de suivi avec les salariés en insertion pour qu'ils se l'approprient, participation de deux salariés dans l'élaboration du PMS.

Certains salariés en insertion ont accès aux paniers solidaires mais le turnover est assez important (manque de connaissance pour cuisiner les légumes).

- A Loos en Gohelle : la participation des habitants aux chantiers participatifs est encouragée par l'obtention de Mannes qu'ils peuvent ensuite dépenser au sein de l'association ou entre eux.

- Il est compliqué d'impliquer les habitants dans la gouvernance de l'association des Anges Gardins puisqu'il y a beaucoup de financeurs avec des attentes variées. Cependant, ils associent les habitants sur certains projets à travers un comité d'adhérents bénévoles (notamment pour les chantiers participatifs).

Éléments budgétaires :

Anges Gardins en 2018 : budget de 1,2 millions €, 700 mille € d'aide au poste pour les salariés en insertion, 470 mille € de prestations : animations, vente de repas (90 mille €), travail à façon. Déficit de 30 000 €.

Terre d'Opale en 2018 : budget de 200 000 € qui représente le chiffre d'affaire de la vente des produits (conserves, paniers), pas de subventions pour TO. Déficit de 15 000 €

Le chiffre d'affaire de la production revient à *Terre d'Opale* mais pour chaque produit vendu 20 % revient aux *Anges Gardins*.

Location 1 500 € / mois pour le laboratoire de transformation et les 4 ha à Vieille Eglise auprès de la ComCom.

Une 30 aine de financeurs différents, parmi eux:

- Subventions publiques : Europe (FSE, LEADER, Fonds transfrontaliers), Etat (FDI, Aide au poste, DRJISS, Politique de la Ville, DRAAF, PLA), Département du Nord, Communauté de Commune d'Audruicq (qui finance le lieu), Communauté de Loos en Gohelle, et autres subventions parapubliques du type : l'Agence Bio et l'Ademe.
- Subventions privées : fondation Care Asso, FFAS, Fondation de France, Bouygue, Chèque déjeuner, FAPE edf, et Réseau Cocagne

OBSERVATIONS

concernant le chantier d'insertion transformation :

Forces identifiées :

- Recrutement d'une ingénieure agronome qui a travaillé pendant 20 ans dans la réglementation alimentaire pour mettre aux normes l'ensemble du laboratoire et les processus de transformation. *Constats ayant entraînés la remise à plat* : un rappel de lot pour défaut de stérilisation, des étiquettes non conformes (problèmes de métrologie¹ et de tableau nutritionnel), vérification des processus qui s'est conclu par l'immobilisation et la destruction des anciens lots (absence de barèmes validés, présence de flore d'altération)
- Démarche inclusive au sein du laboratoire de transformation : co-réalisation d'outils avec les salariés en insertion, dont le PMS pour réaliser un schéma de production très détaillé pour les différents processus de transformation.
- Groupe de réflexion à l'échelle du Réseau Cocagne sur les contraintes liées à la mise aux normes sanitaires de ce type de petites unités de transformation en insertion.
- Volonté de rendre accessibles les produits vendus aux populations plus précaires et notamment aux salariés en insertion (paniers solidaires)

Points de vigilances :

- Travail à façon : demande présente des producteurs locaux à transformer des surplus mais ces derniers leur reprochent d'avoir une trop faible capacité de transformation et d'être peu réactifs. Ceci est dû au manque de main d'œuvre et non aux capacités techniques. En effet, en termes de ressources humaines les agendas sont pleins mais l'autoclave, lui, n'est pas utilisé au maximum de sa capacité.
- Les légumes sous vide représentent une très faible part du chiffre d'affaire car ils doivent répondre à des marchés publics pour livrer à la restauration collective qui exigent de fortes quantités
- Les salariés en insertions sont présents de 3 mois à 2 ans donc à peine sont-ils formés qu'ils repartent.
- Accessibilité des produits transformés par les salariés en insertion ?

¹ Présente dans toutes les industries, la métrologie regroupe l'ensemble des techniques permettant d'effectuer des mesures. Elle définit la méthode pour garantir et maintenir l'exactitude des relevés.