



Le Guide pRAtiQue

L'APPROVISIONNEMENT DURABLE & LOCAL DANS LES ÉPICERIES SOLIDAIRES

andès
LES ÉPICERIES SOLIDAIRES
GroupesOS

ÉDITO

Depuis 25 ans, Andès s'engage activement pour développer et soutenir les épiceries solidaires. Dès leur émergence, les épiceries solidaires ont su innover en proposant une forme d'aide alimentaire modernisée, respectueuse de la dignité, des goûts et des préférences de leurs clients bénéficiaires. Face aux crises qui se succèdent et à l'aggravation de la précarité, le réseau s'organise pour faire face aux besoins croissants : il compte désormais plus de 620 structures à travers la France, y compris sous la forme de modèles de plus en plus diversifiés pour s'adapter aux besoins (épiceries itinérantes, mixtes, étudiantes, solutions de click & collect, etc.).

L'ambition des épiceries solidaires dépasse toutefois largement l'aide alimentaire et la réponse à l'urgence sociale. A l'heure où les débats légitimes sur la démocratie alimentaire et la sécurité sociale de l'alimentation gagnent en visibilité, les épiceries solidaires aspirent à jouer un rôle clé dans le déploiement de politiques garantissant à toutes et tous une alimentation digne et durable. Elles visent ainsi à lutter plus efficacement contre les inégalités de santé et contre un système alimentaire à deux vitesses qui enfermerait les populations les plus précaires dans la dépendance si ce n'est à la « malbouffe », du moins à une alimentation de qualité médiocre sur les plans sanitaire et environnemental. Pour cela, les défis à relever sont nombreux.

Il s'agit tout d'abord d'accompagner les changements de comportements nécessaires, en faisant œuvre de pédagogie, tout en évitant les pièges courants : déconstruire les idées reçues sur l'alimentation durable -souvent perçue comme réservée aux populations aisées- implique de respecter les attentes et aspirations de chacun. Il est essentiel d'éviter les postures moralisatrices et les injonctions paradoxales, et de trouver des moyens permettant de dépasser l'opposition binaire entre prix et qualité.



Yann AUGER
DIRECTEUR GÉNÉRAL D'ANDÈS

Pour arpenter sereinement cette ligne de crête, les épiceries solidaires doivent bien sûr être dotées de moyens à la hauteur de leurs ambitions, dans un contexte de prix élevés et de baisse des dons de produits qui fragilisent leurs approvisionnements. Le programme « Mieux Manger Pour Tous », lancé par l'Etat fin 2023, offre aux associations les ressources nécessaires pour améliorer leurs approvisionnements et les soutenir dans leurs initiatives. Les programmes déployés par Andès y contribuent également.

Enfin, les bonnes pratiques d'approvisionnement ne s'improvisent pas : elles nécessitent une méthodologie rigoureuse, des échanges avec les pairs et la prise compte des attentes des clients bénéficiaires... Ce guide vise précisément à fournir des clés pour renforcer l'offre de produits locaux et durables dans les épiceries solidaires. Au programme : définitions, exemples inspirants, bonnes pratiques, méthodologie... Tout ce qu'il faut pour passer à l'action avec le soutien d'Andès et renforcer ses engagements en matière d'alimentation durable !

SOMMAIRE

POURQUOI CE GUIDE ? P.4

PARTIE 1 : P.7
PARLONS D'ALIMENTATION DURABLE

L'ALIMENTATION DURABLE, P.8
COMMENT LA DÉFINIR ?

PRODUITS « DURABLES », P.10
« DE QUALITÉ », « LOCAUX », « BIO »...
COMMENT S'Y RETROUVER ?

PARTIE 3 : P.61
FOCUS SUR LES PROJETS ANDÈS

LE PROGRAMME P.62
CULTIVONS LE BIEN MANGER

UN ACCOMPAGNEMENT CIBLÉ P.63
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

GROUPEMENT D'ACHATS P.64
ENTRE ÉPICERIES SOLIDAIRES

ANDÈS, COORDINATEUR P.67
D'UN PROJET DE COOPÉRATION
POUR L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION
DURABLE POUR TOUS

P.15 PARTIE 2 :
PASSER À L'ACTION

P.16 PRÉAMBULE

P.18 FICHE PRATIQUE 1 :
DÉFINIR MA DÉMARCHE

P.28 FICHE PRATIQUE 2 :
METTRE L'ALIMENTATION DURABLE
AU COEUR DU PROJET DE L'ÉPICERIE

P.38 FICHE PRATIQUE 3 :
S'APPROVISIONNER DURABLEMENT
EN CIRCUIT COURT DE PROXIMITÉ

P.54 FICHE PRATIQUE 4 :
DEVENIR UN ACTEUR LOCAL
DE L'ALIMENTATION DURABLE
AVEC LES PAT

P.69 LA BOÎTE À OUTILS

POURQUOI CE GUIDE ?

L'alimentation est souvent la première variable d'ajustement dans le budget des ménages, notamment en période d'incertitudes économiques. Ce phénomène touche particulièrement les plus précaires, pour qui les contraintes budgétaires imposent des choix qui privilégient la quantité au détriment de la qualité. En 2022, 16% des Français déclaraient ne pas manger en quantité suffisante¹, une situation qui ne fait que s'aggraver avec le contexte économique actuel. Face à cette réalité, le système d'aide alimentaire, en partie centré sur la redistribution de denrées excédentaires, montre des signes d'essoufflement. Les ressources disponibles sont de plus en plus limitées, et la qualité nutritionnelle des produits distribués reste un défi. Dans ce contexte, il devient urgent de repenser les modèles d'approvisionnement pour répondre aux besoins immédiats tout en préparant des solutions durables et inclusives.

Depuis sa création, Andès accompagne les épiceries solidaires pour dépasser la seule logique de distribution et offrir aux bénéficiaires une alimentation variée, respectueuse de leur santé et de leur dignité. Grâce à des initiatives comme le programme « **Cultivons le bien manger** » ou la formation « **Ma liberté de manger** », Andès s'engage à ancrer l'alimentation durable au cœur de ses pratiques, en valorisant les circuits locaux et en impliquant activement les personnes accompagnées.

Conçu pour les épiceries solidaires du réseau Andès, ce guide s'adresse à toutes celles et ceux qui souhaitent renforcer leurs engagements en matière d'alimentation durable grâce à des initiatives adaptées à leurs réalités et à leurs territoires. Il offre des outils, des méthodes et des inspirations provenant des pratiques du réseau Andès pour passer à l'action, à travers des conseils pratiques, des témoignages et des exemples concrets.

CETTE DÉMARCHÉ EST UNE OPPORTUNITÉ POUR :



**DONNER ACCÈS À UNE ALIMENTATION
DE QUALITÉ POUR TOUTES ET TOUS**

**PROPOSER DES PRODUITS DE QUALITÉ
TOUT EN SOUTENANT LES ACTEURS
DU TERRITOIRE**



**PARTICIPER À LA VALORISATION DES
PERSONNES ET À LA DÉSTIGMATISATION
DES DISPOSITIFS**

**CRÉER DU LIEN SOCIAL AUTOUR
DE L'ALIMENTATION**



**FÉDÉRER L'ÉQUIPE DE L'ÉPICERIE
AUTOUR D'UN PROJET**

¹ CREDOC, 2023. *Consommation et Modes de Vie* N°CMV329



Ce guide n'apporte pas une solution unique, mais propose un cadre adaptable pour permettre à chaque épicerie d'évoluer à son propre rythme, en fonction de ses besoins et de ses contraintes.

Il explore différentes thématiques pour répondre à plusieurs objectifs :

✓ **Comprendre les enjeux et les priorités pour un système alimentaire durable :** ce guide met en lumière les défis liés à l'accès universel à une alimentation durable, il vous aide à comprendre les impacts environnementaux, économiques et de santé de l'alimentation.

✓ **Identifier des solutions concrètes pour proposer des produits durables dans les épiceries solidaires :** que vous soyez au début de votre réflexion ou déjà engagé dans une démarche d'approvisionnement durable, ce guide vous apportera des clés pour structurer vos approvisionnements, collaborer avec des producteurs locaux et garantir une alimentation de qualité aux bénéficiaires.

✓ **Valoriser les initiatives locales et les bonnes pratiques :** témoignages d'épiceries solidaires, retours d'expériences et exemples concrets rythment ce guide pour montrer que la transition est non seulement possible, mais qu'elle est déjà en marche dans de nombreux territoires.

✓ **Accompagner les publics des épiceries solidaires :** au-delà de l'approvisionnement, ce guide propose des outils et des ressources pour sensibiliser vos publics aux enjeux de l'alimentation durable.

Vous y trouverez une série de témoignages d'épiceries qui ont réussi à : développer des partenariats locaux, réduire leur dépendance aux circuits classiques d'approvisionnement de l'aide alimentaire, développer des ateliers de sensibilisation... Des outils complémentaires pour débiter ou approfondir votre démarche sont également proposés : grilles d'analyse, annuaire de fournisseurs ou encore outils de communication.

Loin d'être une simple compilation théorique, ce guide se veut avant tout **pratique, accessible et motivant**. Il a été pensé pour vous accompagner pas à pas dans cette transition, en tenant compte de vos limites, de vos ressources, et des besoins spécifiques des personnes accompagnées.

Ce guide est le résultat de réflexions collectives et d'initiatives concrètes issues du terrain. Il illustre l'engagement du réseau Andès à rendre l'alimentation durable accessible à tous. Animé par une conviction profonde, le réseau Andès a voulu montrer, à travers ce guide, qu'avec des outils adaptés et des collaborations étroites entre les acteurs du territoire, les épiceries solidaires peuvent devenir des moteurs puissants d'une transition alimentaire juste et durable.



PARTIE 1

PARLONS D'ALIMENTATION DURABLE

1.1. L'ALIMENTATION DURABLE, COMMENT LA DÉFINIR ?

La FAO¹, organisation spécialisée des Nations Unies créée pour agir en faveur de la sécurité alimentaire dans le monde, définit l'alimentation durable comme :

« L'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. »

L'alimentation durable s'est imposée au fil des décennies comme une réponse globale aux enjeux écologiques, sociaux et économiques des systèmes alimentaires. Elle s'inscrit dans une

réflexion qui a pris racine dès les années 1980, notamment avec le rapport Brundtland² et son constat de l'urgence de concilier production et préservation des ressources.

A l'échelle internationale, cette notion s'intègre aux Objectifs de Développement Durable (ODD)³, une initiative des Nations Unies qui fixe 17 priorités pour construire un avenir plus juste et plus durable d'ici 2030, en abordant des défis mondiaux comme la faim, le climat et les inégalités.

Ce modèle repose sur une approche intégrée de la production, de la distribution et de la consommation où chaque acteur, de l'agriculteur au consommateur, contribue à un système plus résilient. Avec la montée des enjeux environnementaux et sociaux, l'alimentation durable se pose comme une réponse incontournable à la crise alimentaire mondiale, tout en cherchant à impliquer les populations les plus vulnérables dans cette transition.

L'ALIMENTATION DURABLE REPOSE SUR 4 GRANDS PILIERS :

1 **Minimiser l'empreinte environnementale**, en réduisant les émissions de gaz à effet de serre tout au long de la chaîne alimentaire, en préservant la biodiversité et les ressources naturelles en adoptant des méthodes agricoles plus respectueuses des écosystèmes et moins consommatrices d'intrants.

2 **Garantir l'accès durable, équitable et juste** à une alimentation de qualité pour toutes les personnes, quelle que soit leur situation économique ou géographique, tout en assurant des conditions de travail dignes et un revenu décent pour les producteurs.

3 **Agir en faveur de la santé**, en favorisant une alimentation équilibrée répondant aux besoins nutritionnels journaliers, composée d'aliments peu transformés et riches en nutriments.

4 **Respecter les cultures et tradition**, en valorisant les traditions culinaires et les savoir-faire locaux.

¹ Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)

² publié en 1987 par la Commission mondiale sur l'environnement et le développement de l'Organisation des Nations Unies

³ <https://www.un.org/sustainabledevelopment/fr/objectifs-de-developpement-durable/>

zoom SUR

L'AIDE ALIMENTAIRE & L'ALIMENTATION DURABLE

L'aide alimentaire, longtemps centrée sur la réponse aux besoins d'urgence et sur la quantité de denrées distribuées, doit aujourd'hui évoluer pour intégrer des critères de **qualité nutritionnelle** et **durabilité environnementale**. Le modèle traditionnel de l'aide alimentaire n'est plus adapté aux enjeux actuels de justice alimentaire, de respect des ressources naturelles et de dignité des bénéficiaires. Ce virage vers une alimentation plus durable accessible à tous est aujourd'hui au cœur de la réflexion de nombreux acteurs de l'aide alimentaire en France.

DE L'URGENCE ALIMENTAIRE À L'ALIMENTATION DURABLE

La **précarité alimentaire** ne se résume plus à un manque de quantité de denrées alimentaires. Elle englobe également un accès restreint à une alimentation équilibrée, respectueuse de la santé et de l'environnement. Pour répondre à cette crise complexe, les épiceries solidaires et autres structures d'aide alimentaire revoient leurs pratiques afin de fournir non seulement des quantités suffisantes de nourriture, mais aussi des produits sains, durables et adaptés aux besoins nutritionnels des populations. Intégrer l'alimentation durable dans l'aide alimentaire ne consiste pas simplement à redistribuer des aliments issus de l'agriculture biologique ou locale. Il s'agit d'une **transformation systémique** où les acteurs de l'aide alimentaire jouent un rôle crucial en s'engageant dans des initiatives locales et nationales visant à promouvoir des pratiques durables et équitables.

LE RÔLE DES POUVOIRS PUBLICS DANS LA TRANSITION VERS UNE AIDE ALIMENTAIRE PLUS DURABLE

Le Comité national de Coordination de la Lutte contre la Précarité Alimentaire (**COCOLUPA**), mis en place en 2020, est une instance centrale dans la coordination des politiques publiques en matière d'aide alimentaire durable. Il regroupe des acteurs étatiques, des collectivités, des associations de lutte contre la précarité (dont Andès qui y participe activement), ainsi que des producteurs et distributeurs engagés dans la transition alimentaire. Ce comité joue un rôle essentiel dans l'intégration des objectifs de durabilité dans les politiques d'aide alimentaire, en alignant les actions locales et nationales sur une vision commune : offrir une alimentation de qualité aux personnes en situation de précarité, tout en respectant l'environnement et les producteurs.

Le programme « Mieux Manger Pour Tous » (**MMPT**), lancé en 2023 par l'État, incarne un changement de paradigme pour l'aide alimentaire : il ne s'agit plus simplement de fournir des denrées en urgence, mais de créer du lien à l'échelle locale et de garantir un approvisionnement en adéquation avec des critères de durabilité. Andès, qui a remporté ce programme national, permet aux épiceries solidaires d'en bénéficier et de recevoir un financement pour l'achat de denrées durables et de qualité.



1.2. DES PRODUITS « DURABLES », « DE QUALITÉ », « LOCAUX », « BIO » ... COMMENT S'Y RETROUVER ?

Toutes ces notions semblent se mélanger et on se retrouve bien souvent perdu, ne sachant plus distinguer le « bon » produit. Pourtant, chaque notion possède une signification distincte et contribue à définir les caractéristiques spécifiques d'un produit. Par exemple, un produit « bio », c'est-à-dire certifié en agriculture biologique, est la garantie d'un mode de production respectueux de l'environnement et des normes strictes de qualité, mais cela ne suffit pas à déterminer un produit « de qualité », d'autres composantes rentrant en compte.

POURQUOI DISTINGUE-T-ON UN PRODUIT « DURABLE » D'UN PRODUIT « DE QUALITÉ » ?

Le cœur de ce guide est consacré à l'aspect « durable » de l'offre des épiceries solidaires. Cette notion, encore relativement nouvelle, nécessite d'être vulgarisée afin d'être systématiquement intégrée dans la réflexion des structures. Cependant, elle est intrinsèquement liée à la dimension de « qualité » des produits, qui demeure l'objectif global de l'offre l'aide alimentaire.

- **LA DIMENSION « DURABLE »** prend en compte l'impact environnemental, social et économique que génère le produit tout au long de son cycle de vie, de la production à la consommation, en cohérence avec la définition de l'alimentation durable.

- **LA DIMENSION « QUALITÉ »** englobe tous les critères qui donnent de l'attrait au produit consommé : goût, fraîcheur, valeur nutritionnelle, savoir-faire, méthodes de production... La qualité d'un produit prend en compte les attentes, la satisfaction et le bien-être du consommateur.

LE CADRE DU PROGRAMME « MIEUX MANGER POUR TOUS »

- ✓ **Les signes et labels de qualité officiels** (Agriculture Biologique, AOP, AOC, IGP, Label Rouge...) et les mentions valorisantes, qui garantissent des modes de production durables.
- ✓ **La saisonnalité des produits.**
- ✓ **La qualité nutritionnelle des produits** en accord avec le Programme National Nutrition Santé (PNNS).
- ✓ **La proximité du lieu de production**, en distance géographique.

LE « BIO » ET LE « LOCAL »

✓ LES PRODUITS BIO (ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE) SONT-ILS RÉELLEMENT MEILLEURS QUE LES AUTRES PRODUITS ?

OUI et NON

Un produit bio provient nécessairement de l'agriculture biologique, encadrée par la réglementation européenne. Elle garantit une qualité liée à **un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal, excluant l'utilisation de produits chimiques de synthèse et d'OGM**. Les exploitations agricoles sont soumises à une certification et à un contrôle annuel, et les produits labellisés bio sont reconnaissables grâce au logo AB et au logo européen.

Ils sont donc meilleurs pour notre santé et l'environnement, en réduisant notamment l'exposition des agriculteurs et consommateurs aux pesticides. En revanche, les qualités gustatives et nutritionnelles d'un produit bio dépendent, tout comme les autres produits, du respect de la saisonnalité, de la préparation dans le cas de produits transformés, des valeurs nutritionnelles¹...



✓ LES PRODUITS LOCAUX (produits dans un rayon de 200km) SONT-ILS LA MEILLEURE OPTION ?

OUI et NON

Privilégier des achats locaux est un acte fort en faveur du territoire. Cela permet non seulement de renforcer la résilience des filières agricoles, mais aussi de créer des emplois locaux, de réduire les intermédiaires et d'augmenter la part de la valeur ajoutée revenant directement aux agriculteurs. Cependant, il est important de noter que la phase de production agricole est très souvent celle qui génère la majorité des gaz à effet de serre et des autres impacts environnementaux (pollution de l'eau, de l'air et des sols, appauvrissement de la biodiversité, écotoxicité, etc.)², en comparaison avec la phase de transport des denrées. Les méthodes agricoles pratiquées sont donc importantes à prendre en compte dans une perspective de transition écologique.

¹ Agence Bio : <https://www.agencebio.org/decouvrir-le-bio/quest-ce-que-lagriculture-biologique/>

² Réseau Action Climat : <https://reseauactionclimat.org/manger-local-permet-il-de-reduire-les-impacts-environnementaux-de-son-alimentation/>

POURQUOI PRIVILÉGIER DES PRODUITS DURABLES DANS UNE ÉPICERIE SOLIDAIRE ?

- ✓ EN QUOI L'INTÉGRATION DE PRODUITS DURABLES EST-ELLE BÉNÉFIQUE POUR LES ÉPICERIES SOLIDAIRES ET LES PERSONNES QU'ELLES AIDENT ?
- ✓ POURQUOI ENCOURAGER DES ACHATS DE PROXIMITÉ, EN DIRECT DE PRODUCTEURS LOCAUX, ET COMMENT CETTE DÉMARCHE PEUT-ELLE BÉNÉFICIER À CES STRUCTURES TOUT EN ÉTABLISSANT UNE RELATION GAGNANT-GAGNANT AVEC LES PRODUCTEURS ?



POUR LES ÉPICERIES SOLIDAIRES

- ✓ Rendre accessible aux publics fragilisés une offre diversifiée en leur proposant des **produits de qualité, sains, issus de filières locales respectueuses de l'environnement.**
- ✓ **Sensibiliser à une alimentation de qualité**, en donnant aux familles les moyens de s'approprier de nouvelles pratiques de consommation et de se reconnecter avec leur alimentation.
- ✓ **Renforcer la dignité des personnes** en situation de précarité en garantissant à chacun l'accès à une alimentation saine et durable.

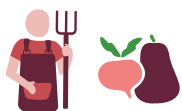


POUR LES PRODUCTEURS LOCAUX

- ✓ Contribuer au **renforcement du tissu économique local et au maintien de l'agriculture** dans les territoires.
- ✓ Permettre aux producteurs locaux de **diversifier leurs débouchés** et de **réduire le gaspillage alimentaire** des produits hors calibre, des surplus de production ou des invendus.
- ✓ Donner l'occasion aux producteurs de créer **une relation de long terme** avec des acteurs du territoire et des citoyens, et de contribuer à leur sensibilisation.

QUELS CRITÈRES PRIVILÉGIER POUR CHOISIR LES BONS PRODUITS ?

Afin de sélectionner des produits répondant aux besoins des bénéficiaires tout en intégrant les enjeux de durabilité tout au long du cycle de vie des produits, voici les critères à considérer pour guider les structures dans leurs choix.



LA PRODUCTION

- ✓ Modes de production agricole
- ✓ Proximité du lieu de production
- ✓ Rémunération des producteurs



LA DISTRIBUTION

- ✓ Nombre d'intermédiaires
- ✓ Traçabilité des produits



LA CONSOMMATION

- ✓ Coût à l'achat
- ✓ Présence d'un signe de reconnaissance de la qualité (labels officiels, mentions valorisantes)
- ✓ Saisonnalité
- ✓ Qualité nutritionnelle et gustative
- ✓ Habitudes et cultures alimentaires

QUELQUES PRODUITS À VALORISER

LES PRODUITS BRUTS :

Ils sont plus économiques car ils évitent des surcoûts liés à la transformation. Ils sont également plus sains car dépourvus d'additifs ou de conservateurs, ils favorisent ainsi une alimentation saine et équilibrée.

LES PRODUITS DE TERROIR :

Ils valorisent les savoir-faire et les pratiques agricoles du territoire. En soutenant ces produits, on favorise une reconnexion avec le patrimoine culinaire local tout en soutenant des petits producteurs.

LES LÉGUMINEUSES :

(pois chiches, lentilles, haricots...)

Elles ont une haute valeur nutritionnelle : source de protéines végétales, fibres alimentaires et minéraux. Elles ont également un intérêt écologique et économique en agriculture grâce à leur fertilisation naturelle des sols.





PARTIE 2

PASSER À L'ACTION

PRÉAMBULE

Cette partie méthodologique du guide est décomposée en fiches pratiques. L'objectif est de donner une méthode pour que tous les responsables d'épicerie solidaire puissent intégrer l'alimentation durable dans les champs d'action de l'épicerie et développer des approvisionnements de qualité, durables et locaux. Cette méthode est pensée pour les épicerie solidaire, mais peut être utile à toute structure d'aide alimentaire ayant le souhait d'initier une telle démarche.

AVANT DE SE LANCER

En tenant compte de ce qui est déjà mis en place au sein de votre épicerie solidaire, ce guide vous accompagne étape par étape pour être acteur :

- De l'accompagnement des personnes vers une alimentation durable et de qualité ;
- D'une démarche de sourcing (processus de recherche et de sélection de fournisseurs) qui valorise des partenariats locaux et durables, permettant de proposer des produits de qualité, sains, diversifiés, et accessibles aux clients bénéficiaires, tout en soutenant les producteurs et en renforçant les circuits-courts.

Cette démarche s'inscrit dans une **perspective de long terme**. Les partenariats qui seront créés avec de nouveaux fournisseurs, basés sur des relations de confiance, vont en effet devenir des sources d'approvisionnement pérennes, et pourront se prolonger avec d'autres types d'actions : visites à la ferme, animations avec les producteurs, dons agricoles...

Cette méthode est à adapter en fonction de votre situation et des leviers et freins que vous rencontrez, qui sont notamment identifiés dans la **Fiche pratique 1 « Définir ma démarche »**. Les exemples présentés dans ce guide ont été pensés pour vous inspirer et vous permettre d'initier votre démarche vers un approvisionnement local et durable. Ils ne sont pas nécessairement destinés à être reproduits à l'identique, mais plutôt à être adaptés aux spécificités de votre épicerie.



COMMENT LIRE LES FICHES PRATIQUES ?

Des **FICHES PRATIQUES** pour chaque étape de la méthode :

FICHE PRATIQUE 1

DÉFINIR MA DÉMARCHE

FICHE PRATIQUE 2

METTRE L'ALIMENTATION DURABLE AU COEUR DU PROJET DE L'ÉPICERIE SOLIDAIRE

FICHE PRATIQUE 3

S'APPROVISIONNER DURABLEMENT EN CIRCUIT COURT DE PROXIMITÉ

FICHE PRATIQUE 4

DEVENIR UN ACTEUR LOCAL DE L'ALIMENTATION DURABLE AVEC LES PAT

Des encadrés



À NOTER

pour attirer votre attention sur des points de vigilance, mettre en lumière des outils, ou pour permettre d'approfondir la démarche pour ceux qui veulent aller plus loin.

zoom sur

qui présentent de manière détaillée des pistes d'action concrètes, particulièrement intéressantes pour les épiceries solidaires à explorer.

ainsi que des

EXEMPLES Inspirants

qui mettent en valeur des exemples d'initiatives des épiceries solidaires du réseau Andès ou de ses partenaires.

et

LA BOÎTE À OUTILS

avec des ressources pratiques sur les approvisionnements durables et locaux, à destination des équipes de l'épicerie solidaire.

FICHE PRATIQUE 1

DÉFINIR MA DÉMARCHÉ

Dans un premier temps, un état des lieux est nécessaire afin d'obtenir une vue d'ensemble des pratiques en matière d'approvisionnement et des actions déjà en place. Cela permettra ensuite de définir des mesures concrètes pour engager l'évolution des approvisionnements et faire de l'alimentation durable un levier d'accompagnement des personnes.

LA TABLEAU D'ÉTAT DES LIEUX

Ce tableau peut être utilisé comme un outil de pilotage de la démarche. Il permet de recenser les pratiques actuelles et de les analyser afin d'identifier des axes d'amélioration concrets pour favoriser des produits de qualité et durables.

Chaque responsable d'épicerie peut remplir le tableau de manière autonome, en prenant le temps de détailler ses pratiques actuelles et en indiquant l'évolution souhaitée.

Dans ce tableau, nous vous proposons de recenser l'ensemble des pratiques actuelles de votre structure, du choix des produits et des fournisseurs jusqu'à l'accompagnement et la sensibilisation des clients bénéficiaires en encourageant leur participation active, mais aussi celle de l'ensemble des équipes, salariés et bénévoles, dans la vie de l'épicerie.



CHAMPS D'ACTION	PRATIQUES ACTUELLES	EXEMPLES D'OBJECTIFS	OUTILS ANDÈS
PRODUITS ISSUS DE L'ACHAT			
Gamme de produits proposés L'offre de produits est-elle variée ? Toutes les catégories d'aliments sont-elles représentées ? <i>(fruits et légumes, produits laitiers, viandes, poissons, œufs, matières grasses, féculents, légumineuses, produits sucrés)</i>	à compléter par une personne de l'épicerie.	Identifier les manques dans l'offre actuelle et proposer une offre variée couvrant toutes les catégories alimentaires essentielles. Proposer des produits adaptés à différents régimes alimentaires pour satisfaire un éventail plus large de besoins : alternatives végétariennes, sans gluten, produits halal/casher...	CALENDRIERS DES FRUITS & LÉGUMES DE SAISON Pour les épicerie adhérentes, retrouvez-les sur  Boîte à Outils Collaborative d'Andès en Ligne
Produits bruts et frais Y a-t-il une offre diversifiée en produits frais et produits bruts (non ultra-transformés) ?	à compléter par une personne de l'épicerie.	Augmenter la proportion de produits frais, notamment avec une offre permanente en fruits et légumes. Proposer des produits bruts naturellement riches en fibres et nutriments : légumineuses, céréales complètes, fruits à coque non salés...	
Part de produits saisonniers Quelle proportion des fruits et légumes achetés est de saison ? L'épicerie valorise-t-elle les produits de saison auprès des bénéficiaires ?	à compléter par une personne de l'épicerie.	Être attentif à la saisonnalité des produits issus de l'achat. Pour les épicerie adhérentes, mettre à disposition dans l'épicerie les calendriers de saison Andès.	
Offre de produits issus de l'agriculture locale Présence de produits locaux dans l'offre ? L'épicerie valorise-t-elle les produits locaux auprès des bénéficiaires ?	Oui / non ; combien de références, comment c'est valorisé.	Utiliser l'enveloppe du MMPT pour acheter aux producteurs locaux. Pour les épicerie adhérentes, utiliser le flyer explicatif de votre démarche d'approvisionnement durable pour solliciter des producteurs.	FLYER À DESTINATION DES PRODUCTEURS Pour les épicerie adhérentes, retrouvez-le sur  Boîte à Outils Collaborative d'Andès en Ligne
Offre de produits issus de l'agriculture biologique Présence de produits bio dans l'offre ? L'épicerie valorise-t-elle les produits bio auprès des bénéficiaires ?	Oui / non ; combien de références, comment c'est valorisé.	Passer progressivement certains produits ciblés en 100% bio : œufs, fruits et légumes, produits laitiers... grâce à l'enveloppe du MMPT. Consultez l'infographie des labels de qualité	INFOGRAPHIE DES LABELS DE QUALITÉ Bientôt disponible sur  Boîte à Outils Collaborative d'Andès en Ligne
Rayon vrac Présence d'un rayon vrac ?	Oui / Non	Participer au programme Andès « Vrac solidaire » afin de financer l'achat de meubles vrac et / ou au programme « Bio Vrac pour Tous » de la Biocoop.	 Boîte à Outils Collaborative d'Andès en Ligne

CHAMPS D'ACTION	PRATIQUES ACTUELLES	EXEMPLES D'OBJECTIFS	OUTILS ANDÈS
CHOIX DES FOURNISSEURS			FICHE PRATIQUE 3
Types de fournisseurs dans les achats - Grandes surfaces - Grossistes - Chantiers d'insertion Andès - Magasins spécialisés / Commerces de bouche - Producteurs locaux / Coopératives - Autres	<i>exemple : 60% grande surface, 40% ACI</i>	Diversifier ses fournisseurs pour optimiser la comparaison des produits, des prix et de la qualité, tout en réduisant la dépendance à un seul fournisseur.	ANNUAIRE DES FOURNISSEURS Pour les épiceries adhérentes, retrouvez-le sur 
Partenariats locaux - L'épicerie privilégie-t-elle les fournisseurs locaux ? - L'épicerie a-t-elle développé des partenariats avec des producteurs locaux qui ont permis le développement de projets communs ou de dons ?	<i>Oui / non ; quels types de partenariats</i>	Prospecter et développer un partenariat avec une ferme locale. Proposer des initiatives communes aux producteurs partenaires (visite d'exploitation, dégustation, glanage...). Pour les épiceries adhérentes, consulter l'annuaire des fournisseurs.	
Connaissance des pratiques des fournisseurs - La traçabilité des produits est-elle connue ? - Est-il possible de retracer leur origine, leur mode de production, et leur parcours avant d'arriver dans les rayons ?	<i>Pas de notion de la provenance des produits ; traçabilité connue pour certains produits...</i>	Se renseigner sur la provenance des produits achetés. Comprendre la différence entre un produit labellisé (Agriculture Biologique entre autres), un produit issu d'un circuit court et un produit conventionnel. Pour les épiceries adhérentes, consulter les webinaires Andès « Les Rencontres du Cultivons le bien manger », en replay sur Le Bocal.	
ACCOMPAGNEMENT & SENSIBILISATION			FICHE PRATIQUE 2
Information sur les produits Des informations sur la provenance, la labellisation, les qualités nutritionnelles des produits sont-elles mises en avant grâce à de la signalétique ou des supports ?	<i>Signalétiques, affiches...</i>	Afficher des supports d'information sur les produits (présentation du producteur avec des photos, explication des labels de qualité...).	

(SUITE) ACCOMPAGNEMENT & SENSIBILISATION

Sensibilisation Y a-t-il une sensibilisation sur les enjeux de l'alimentation durable à travers des supports d'information ou des animations ?	<i>Affiches, flyers, fiches recettes, dégustations...</i>	Faire des fiches recettes à base de produits de saison et les mettre à disposition dans l'épicerie. Organiser des dégustations des produits de saison.	CALENDRIERS DES FRUITS & LÉGUMES DE SAISON Pour les épiceries adhérentes, retrouvez-les sur  Boîte à Outils Collaborative d'Andès en Ligne
Ateliers organisés Quels types d'ateliers sont mis en place en lien avec l'alimentation durable ? A quelle fréquence ? Quels outils utilisés ?	<i>à compléter par une personne de l'épicerie.</i>	Organiser des cycles d'ateliers sur le thème de l'alimentation. Diversifier les types d'ateliers et d'animations proposés. Exemples inspirants p.30	

ACTIONS DE COMMUNICATION ET D'ENGAGEMENT

Visibilité des produits durables Les produits durables, et notamment les fruits et légumes, sont-ils bien identifiés dans l'épicerie ? Y a-t-il une signalétique ou un aménagement qui met en valeur ces produits ?	<i>Signalétiques, affiches...</i>	Avoir un espace bien visible dédié aux fruits et légumes frais. Indiquer la présence de produits bio ou locaux via une signalétique spécifique. Pour les épiceries adhérentes, utiliser les signalétiques produits Andès.	SIGNALÉTIQUES PRODUITS Pour les épiceries adhérentes, retrouvez-les sur  Boîte à Outils Collaborative d'Andès en Ligne
Participation des bénéficiaires Quels types d'ateliers sont mis en place en lien avec l'alimentation durable ? A quelle fréquence ? Quels outils utilisés ?	<i>à compléter par une personne de l'épicerie.</i>	Faire participer les personnes concernées dans les choix d'approvisionnement, notamment dans le cadre d'une démarche d'approvisionnement auprès de producteurs locaux (sondages, comité de réflexion...). Impliquer les bénéficiaires dans des initiatives en lien avec l'alimentation (jardins partagés, cueillettes solidaires, évènements...). Exemples inspirants p.35	FICHE PRATIQUE 2 (P.28)
Implication de l'équipe de l'épicerie Y a-t-il une implication de l'équipe bénévole et/ou salariée dans la démarche ?	<i>à compléter par une personne de l'épicerie.</i>	Faire participer l'ensemble de l'équipe à la démarche.	
Implication dans un Projet Alimentaire Territorial L'épicerie s'implique-t-elle dans un Projet Alimentaire Territorial ?	<i>à compléter par une personne de l'épicerie.</i>	Se renseigner sur la présence ou non d'un PAT sur le territoire de l'épicerie solidaire. Contacter l'animateur du PAT local. Exemples inspirants p.56-59	FICHE PRATIQUE 4 (P.54)

FACTEURS DE RÉUSSITE ET FREINS À LEVER

La mise en place d'une démarche d'approvisionnement durable pour une épicerie solidaire est conditionnée par son fonctionnement, différent pour chaque structure, et ses contraintes. En effet, une épicerie s'apparente à un commerce de proximité, mais est avant tout une structure d'aide alimentaire, avec un modèle économique singulier et des moyens souvent limités, notamment quand il s'agit d'approvisionnements. Il existe une diversité de modèles d'épiceries solidaires qui influent sur les possibilités de mise en œuvre d'une telle démarche. Vos réalités, qui sont multiples, sont à prendre en compte au lancement de la réflexion, avant même de fixer des objectifs.

Néanmoins, même avec des moyens limités et des équipes restreintes, il est possible de mettre en place de nouvelles actions, grâce à des démarches simples et progressives. Andès peut apporter un soutien en accompagnant les épiceries solidaires, quelle que soit leur taille ou leur avancement sur la question des approvisionnements durables et locaux. Il ne s'agit pas de remplir d'emblée tous les prérequis, mais de pouvoir avancer à son rythme, en s'appuyant sur des solutions accessibles et adaptées aux réalités de chaque épicerie. Même les petites structures peuvent faire une différence, pas à pas, en s'appuyant sur des actions simples mais efficaces.





© David Buisine, La Pioche

Les facteurs de réussite et les freins à lever schématisés et détaillés ci-dessous vous guideront dans cette analyse, en vous invitant à explorer chaque aspect à prendre en compte, et à identifier les potentiels atouts de votre épicerie et les points de vigilance.



**LES SPÉCIFICITÉS
DE L'ÉPICERIE**



**OFFRE LOCALE
DISPONIBLE**



**MOYENS HUMAINS
& FINANCIERS**



**CONTEXTE
TERRITORIAL**



**GESTION DES
APPROVISIONNEMENTS**



**PARTICIPATION
DES USAGERS**



LES SPÉCIFICITÉS PROPRE À CHAQUE ÉPICERIE SOLIDAIRE

- L'épicerie solidaire **dispose ou non d'un espace de stockage**, ce qui peut être un avantage pour ne pas avoir d'interruption dans la gamme de produits, cela permet aussi de passer des commandes plus importantes et d'atteindre les minimum requis chez certains fournisseurs.
- L'épicerie peut être soumise **aux règles des marchés publics pour le choix de ses fournisseurs**, ce qui peut limiter ses choix en matière d'approvisionnement et de diversité des produits.



LES MOYENS HUMAINS & FINANCIERS

- L'épicerie a **une flexibilité dans son organisation interne**, qui lui permet d'adapter ses ressources humaines pour intégrer de nouveaux projets, comme l'approvisionnement durable, sans perturber ses activités principales.
- L'épicerie a **une équipe formée et stable**, la gestion de l'épicerie au quotidien est bien maîtrisée, un nouveau projet ne déstabilisera pas l'équipe.
- L'équipe **est motivée pour se lancer dans de nouveaux projets** et n'a pas peur d'innover.
- L'épicerie **a un budget dédié aux achats durables et locaux**, elle a la possibilité d'acheter des denrées sur fonds propres ou bénéficie de subventions spécifiques à ce type d'achats.



À NOTER

L'enveloppe du programme « Mieux Manger Pour Tous » (MMPT) constitue un levier d'action, elle permet de consacrer une partie du budget de l'épicerie à de nouveaux achats durables sans affecter son équilibre économique.



LA GESTION GLOBALE DES APPROVISIONNEMENTS ET DE L'OFFRE

- L'épicerie **ne base pas l'ensemble de son approvisionnement sur des dons**, elle est en mesure de maîtriser la qualité et la diversité des produits proposés.
- L'épicerie **dispose d'un temps consacré à la réception ou au retrait des denrées**, ce qui lui permet d'organiser ses commandes auprès d'une diversité de fournisseurs et de pouvoir solliciter l'équipe de l'épicerie pour la réception de la marchandise plus aisément.
- L'épicerie **propose une offre de produits diversifiée** comprenant des fruits et légumes frais, les clients sont habitués à trouver des produits frais et bruts dans les rayons.



L'OFFRE LOCALE DISPONIBLE

- La **diversité et les types de productions agricoles locales** de chaque territoire conditionnent le choix des produits disponibles pour approvisionner l'épicerie.
- L'offre locale en **produits de terroir et en spécialités gastronomiques** sert de support de sensibilisation pour animer des ateliers au sein de l'épicerie solidaire et de valorisation des produits locaux par la même occasion.



LE CONTEXTE TERRITORIAL

- L'épicerie a identifié **des acteurs du territoire qui peuvent l'aider et la soutenir dans sa démarche** (PAT, Chambre d'agriculture, autres épiceries solidaires du territoire...)
- L'épicerie est **ancrée dans son territoire**, elle entretient des liens avec les acteurs locaux de l'agriculture et l'alimentation autour d'elle (PAT, fermes pédagogiques, associations de producteurs, maraîchers locaux, jardins partagés, associations de sensibilisation...)
- L'épicerie est régulièrement **soutenue par les partenaires institutionnels** (matériel, subventions...).



LA PARTICIPATION DES USAGERS

- L'épicerie **implique les clients bénéficiaires dans la réflexion** sur ses projets.
- L'épicerie **anime régulièrement des ateliers sur l'alimentation**, visant à former et sensibiliser au mieux manger.



QUELQUES INDISPENSABLES

✓ COMMENT IMPLIQUER L'ENSEMBLE DE L'ÉQUIPE DE L'ÉPICERIE DANS CETTE DÉMARCHE ?

Pour mener à bien une nouvelle démarche, il est important que l'équipe salariée et/ou bénévole soit impliquée. Il est également utile de faire monter en compétences les membres de l'équipe sur les enjeux décrits dans ce guide, afin que vous puissiez à votre tour guider et conseiller les clients bénéficiaires dans leurs choix alimentaires.

➤ **Mettez des supports d'information à disposition de l'équipe** : connaissances sur l'alimentation durable, sur les fournisseurs de l'épicerie (localisation, photos, types de production, fréquence de livraison...), sur les produits (saisonnalité, signification des labels...).

➤ **Organisez et co-construisez des actions** qui seront animées par les bénévoles et/ou salariés de l'équipe.

➤ **Communiquez les actions** à venir à l'ensemble de l'équipe.

➤ **Organisez des points d'équipe** pour faire des bilans sur les actions réalisées.



Afin de renforcer les connaissances de l'équipe, vous pouvez faire intervenir des animateurs Andès pour dispenser le module « **Ma liberté de manger** », qui permet d'appréhender les bases de la nutrition et les bonnes pratiques d'une alimentation saine et équilibrée.



POUR ALLER + LOIN

LA BOÎTE À OUTILS_ P.69

FICHE 2_P.28_ Les exemples inspirants

✓ QUEL BUDGET PRÉVOIR POUR LA MISE EN ŒUVRE DE PROJETS D'ALIMENTATION DURABLE ?

L'achat de produits de qualité peut représenter des coûts supplémentaires pour l'épicerie. Il est donc indispensable de bien définir les ressources financières disponibles pour ces achats. Depuis 2023, le programme « Mieux Manger Pour Tous » permet aux structures d'aide alimentaire de bénéficier d'une enveloppe spécifique à l'achat de produits répondant à des critères de durabilité. Vous pouvez solliciter cette enveloppe annuellement auprès d'Andès, au même titre que le Crédit National des Epiceries Solidaires. C'est un premier levier financier pour initier votre démarche.

D'autres sources de financement peuvent être mobilisées pour des projets spécifiques en faveur de l'alimentation locale et durable :

➤ **Les programmes Andès** qui ciblent ces thématiques : **Ateliers Cuisine Durable, Vrac Solidaire...**

➤ **Des financements locaux** sur ces thématiques peuvent être obtenus via des appels à projet ou des aides d'acteurs publics régionaux ou départementaux.

Voici quelques recommandations pour identifier ces appels à projets et se positionner dessus :

1_ Surveiller les appels à projet locaux : directement sur les sites Internet des acteurs publics (DDETS, DREETS, ADEME, régions, départements...).

2_ Vérifier l'éligibilité de l'épicerie solidaire à la subvention : dans les cahiers des charges des appels à projet et auprès des services instructeurs.

3_ Construire son projet en cohérence avec le cahier des charges ainsi qu'un budget prévisionnel : avec des indicateurs de suivi concrets et mesurables pour évaluer les résultats du projet (nombre d'ateliers organisés, nombre de participants, volume de produits locaux et biologiques distribués...).

Andès peut apporter des conseils sur des dossiers portant sur des financements locaux lorsque le projet concerne plusieurs épiceries solidaires, par exemple à l'échelle d'un département.



À NOTER

Les projets mobilisant des partenaires du territoire sont appréciés et valorisés par les financeurs. Par exemple :

- Projets en partenariat avec les PAT, ces derniers peuvent vous apporter un appui dans la réponse aux appels à projet (voir **LA FICHE PRATIQUE 4**).
- Projets avec d'autres épiceries solidaires comme partenaires.

FICHE PRATIQUE 2

METTRE L'ALIMENTATION DURABLE AU COEUR DU PROJET DE L'ÉPICERIE

L'étude d'impact réalisé en 2021 par Andès¹ a démontré que l'accès aux épiceries solidaires permettait de renforcer la diversité et la qualité des produits alimentaires achetés par les clients bénéficiaires. Pour les personnes accompagnées, l'épicerie solidaire est un véritable moteur de la construction d'un rapport sain et apaisé à l'alimentation. L'épicerie permet notamment, par son accompagnement, un renforcement du pouvoir d'agir et de l'estime de soi.

Dans ce contexte, l'épicerie solidaire joue un rôle clé **lorsqu'elle intègre les enjeux d'alimentation durable au cœur de sa mission et ses valeurs**. L'alimentation et ses défis peuvent alors devenir un axe d'accompagnement à part entière, basé sur un choix de produits de qualité et l'organisation d'ateliers impliquant les personnes concernées. Par ailleurs, une approche participative permet de renforcer l'engagement des bénéficiaires dans leur alimentation et d'orienter l'épicerie dans ses choix d'approvisionnement.

Ces actions peuvent être mises en œuvre sans moyens importants, certaines bénéficiant même d'appels à projets proposés par Andès.



ÉPICERIES SOLIDAIRES EN CRÉATION

Intégrer les principes de l'alimentation durable dès la phase de conception d'une épicerie solidaire permet **d'inscrire ces enjeux dans l'ADN du projet**.

Vous questionner sur **le modèle d'alimentation que vous souhaitez promouvoir à travers votre épicerie solidaire** est une étape importante qui guidera vos choix stratégiques et opérationnels.

Les outils et recommandations de ce guide vous aideront dans cette démarche, du choix des approvisionnements à l'accompagnement des personnes. Vous pourrez ainsi anticiper les ressources nécessaires, qu'il s'agisse de budget, d'infrastructures adaptées ou de partenariats stratégiques.

À partir d'exemples inspirants d'actions du réseau Andès, cette fiche vous présente différentes initiatives qui peuvent être mises en place pour faire de l'alimentation durable une des thématiques phares de l'épicerie, pour et avec les personnes concernées.

¹ Andès, 2021. Etude d'impact d'impact des épiceries solidaires.

UTILISER L'ÉPICERIE SOLIDAIRE COMME UN ESPACE DE RESSOURCES

Faire de l'épicerie solidaire un lieu chaleureux et accueillant est une priorité pour les équipes. 76 % des épiceries disposent d'un espace de convivialité où il est possible de se rencontrer, de discuter, voire de prendre un café¹. Le moment d'accès à l'épicerie peut être conçu comme un temps de découverte et de sensibilisation. Un premier pas pour transformer votre épicerie solidaire en un espace ressource est d'utiliser la place disponible pour mettre à disposition des supports visuels et informatifs tels que des affiches et des signalétiques.

Andès a créé des supports d'information que vous pouvez utiliser dans votre épicerie à retrouver sur le Bocal :

CALENDRIERS DE FRUITS & LÉGUMES DE SAISON

(envoyés dans le kit de communication aux épiceries adhérentes Andès)

SIGNALÉTIQUES PRODUITS

(envoyés dans le kit de communication aux épiceries adhérentes Andès)

MODÈLE DE FICHE RECETTE

Disponible prochainement

INFOGRAPHIE SUR LES LABELS DE QUALITÉ

Disponible prochainement

zoom sur

LE MODULE « MA LIBERTÉ DE MANGER » POUR RENFORCER LES ACTIONS DE L'ÉPICERIE EN FAVEUR D'UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ

Depuis 2023, Andès propose le module « **Ma liberté de manger** » qui permet de donner des repères à l'équipe de l'épicerie sur l'alimentation saine, gourmande et de qualité. Ce module explore le rôle de l'alimentation et son évolution jusqu'à nos jours.

Il propose aux équipes des expériences gustatives et des informations nutritionnelles, accompagnées d'outils pratiques visant à enrichir leur compréhension de l'alimentation et à favoriser une approche saine et équilibrée, respectueuse du consommateur et de son environnement.

« **Ma liberté de manger** » permet donc de donner aux équipes des clés et d'impulser une dynamique pour renforcer les actions de l'épicerie sur cette thématique. Si vous souhaitez organiser une session « **Ma liberté de manger** » au sein de votre épicerie solidaire, n'hésitez pas à contacter votre animateur local.



¹ Andès 2025, L'observatoire des épiceries solidaires 2025.

CRÉER DES MOMENTS COLLECTIFS AU SERVICE DE L'ALIMENTATION DURABLE

En moyenne, 50 ateliers par an sont réalisés dans une épicerie solidaire. Les ateliers sont des moments privilégiés pour créer du lien et faire passer des messages tout en apprenant collectivement. Voici quelques exemples inspirants d'ateliers qui servent de supports de sensibilisation sur les enjeux de l'alimentation.

LES EXEMPLES Inspirants

● L'ÉPICERIE SOLIDAYA INVITE DES CHEFS CUISINIERES ET UNE DIÉTÉTICIENNE À ANIMER DES ATELIERS CUISINE

« Depuis 2021, nous organisons régulièrement des ateliers de cuisine avec des chefs cuisiniers. Grâce à un partenariat avec l'association Les Insatiables, nous avons également pu intégrer aux ateliers une diététicienne, essentielle à notre démarche.

La présence de professionnels est un vrai plus pour les participants aux ateliers, les conseils qu'ils reçoivent les aident à aborder l'alimentation différemment, et amènent de nombreux participants à (re)découvrir le plaisir de cuisiner. Nous avons également des personnes référentes, en service civique chez nous, sur les sujets d'alimentation et de la participation, présentes lors des ateliers mais également dans la vie quotidienne de l'épicerie solidaire.

Ensemble, nous prouvons qu'il est possible de réaliser des recettes savoureuses et économiques, en comparant des produits tout faits avec des préparations maison simples. Les ateliers se concentrent souvent sur les fruits et légumes de saison : nous partons d'un produit (la dernière fois, c'était le tour de la tomate), pour montrer son potentiel, mais aussi pour promouvoir une approche anti-gaspillage.

Nous organisons également un atelier de « cuisine de fête » à la fin de l'année, sous forme de buffet avec un temps de cuisine plus important que d'habitude. Cela permet de favoriser un temps de convivialité et de cohésion entre les participants.



Thierry BARON

TRÉSORIER DE L'ÉPICERIE SOLIDAYA (PARIS, 75)



LES FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS

- ✓ Une approche apprenante grâce la présence de professionnels et d'une ou plusieurs personnes référentes de l'épicerie sur les questions d'alimentation.
- ✓ Des recettes accessibles et économiques, basées sur des produits présents dans l'épicerie et sur la saisonnalité.
- ✓ Une démarche complète autour d'un produit et de l'anti-gaspillage.

LES EXEMPLES Inspirants

● UN LIVRET DE RECETTES DE L'ÉPICERIE DE FLEURANCE

« Nous avons eu l'idée, en discutant cuisine avec les clients de l'épicerie (ce qui arrive très fréquemment, surtout à l'approche de l'heure des repas), de réaliser un petit livret de recettes «La popote du Panier», comprenant uniquement des recettes des bénéficiaires. Notre seule consigne a été de faire simple et avec des produits que l'on trouve à l'épicerie. Ils sont ravis de l'initiative car cela leur permet de partager des plats qui leur tiennent à cœur et ils peuvent également découvrir de nouvelles recettes. »

A l'heure actuelle, le livret n'est pas encore finalisé car nous continuons à recevoir des recettes, mais nous allons fixer une date limite, quitte à recommencer l'année prochaine pour un deuxième tome. »

Anne PERDREAU
RESPONSABLE DE L'ÉPICERIE SOLIDAIRE
LE PANIER FLEURANTIN (FLEURANCE, 32)

● UN JARDIN PÉDAGOGIQUE À L'ÉPICERIE LA FRATERNELLE

« Nous avons la chance d'avoir un jardin pédagogique qui est entretenu par des bénéficiaires de l'épicerie solidaire. »

Chaque année, des personnes de l'épicerie s'engagent à venir entretenir notre jardin partagé. Cela permet de créer une réelle dynamique de groupe et du lien entre les participants. Les récoltes servent en partie à approvisionner l'épicerie, ce qui permet de valoriser auprès des clients la provenance directe des légumes de notre potager.

Ce jardin est aussi un excellent support de sensibilisation à l'alimentation saine, équilibrée et diversifiée. En 2023, nous avons été lauréat de l'appel à projets régional du programme « Mieux Manger Pour Tous ». Ce programme s'étale sur 3 ans et nous permet de développer davantage les actions et ateliers autour de la question de l'alimentation saine et durable.

Nous avons pu créer des partenariats avec des producteurs locaux et organiser des ateliers avec une formatrice en permaculture. Nous proposons également des ateliers cuisine supplémentaires permettant d'utiliser les légumes et aromates du jardin et de cuisiner des recettes anti-gaspillages. »

Morgane BECK
RESPONSABLE DE L'ÉPICERIE LA FRATERNELLE
(GUNDERSHOFFEN, 67).

LES FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS

- ✓ L'engagement des personnes sur l'année pour l'entretien du jardin.
- ✓ L'utilisation du jardin comme un lieu de cohésion et de convivialité pour favoriser la création de liens et renforcer l'engagement des participants au fil du temps.
- ✓ L'approvisionnement de l'épicerie avec les produits récoltés, ce qui valorise directement le jardin auprès des bénéficiaires.



LES EXEMPLES Inspirants

● DES GLANAGES SOLIDAIRES ORGANISÉS PAR L'ÉPICERIE DE ZOÉ

Les actions de glanage consistent à venir récolter, avec l'accord de l'agriculteur, des produits non ramassés pour des raisons techniques ou de calibre par exemple. Les denrées récupérées sont considérées comme un don de la part du producteur qui peut bénéficier d'une réduction d'impôts. Le glanage est encadré par la loi et n'est autorisé que du lever au coucher du soleil.

L'épicerie de Zoé organise des glanages solidaires depuis le printemps 2024, en partenariat avec une ferme locale qui a accepté de mettre à disposition ses parcelles lorsqu'elle n'est plus en mesure de récolter. En quelques mois, 16 cueillettes ont été réalisées grâce au groupe de cueilleurs mobilisés par Alexandra, la responsable de l'épicerie solidaire. Ce groupe est composé de bénéficiaires de l'épicerie solidaire ainsi que de volontaires recrutés en lien avec la Mission locale.



« Ce projet a vu le jour suite à ma rencontre avec l'association Le Village. Ils m'ont fourni des outils méthodologiques et de communication qui m'ont permis de structurer la démarche, et une petite enveloppe de démarrage pour acheter un peu de matériel (outils, tabourets bas, etc.). Cela a nécessité un réel investissement pour initier un partenariat avec un producteur, organiser et effectuer les cueillettes, mais les résultats sont très positifs tant pour les participants que pour l'épicerie où les produits récoltés sont mis en valeur.

Pour chaque cueillette, j'envoie les informations via un groupe WhatsApp, rassemblant l'ensemble des participants, et je constitue des équipes de 5 à 20 personnes selon le volume à récolter. Sur un temps de deux heures, nous récoltons entre 200 et 300 kilos de produits locaux : courgettes, aubergines, haricots verts, etc. Chaque participant peut ramener avec lui une partie de la récolte, tandis que le reste est destiné à l'épicerie. Si le volume excède nos besoins, nous le redistribuons à d'autres associations.

De plus, c'est un vrai moteur de cohésion entre les participants qui se mobilisent à chaque fois et de plus en plus nombreux. Les glanages solidaires offrent une occasion de prendre conscience des réalités du métier agricole, c'est très exigeant physiquement, il est d'ailleurs important d'informer les participants à ce sujet. Cette expérience sensibilise à la fragilité de la chaîne alimentaire et au gaspillage alimentaire ; après avoir fait l'effort de récolter des courgettes, on est moins tenté de les jeter ! »

Alexandra VAROLI

RESPONSABLE DE L'ÉPICERIE DE ZOÉ (SAINT-RAPHAËL, 83)

LES FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS

- ✓ Des outils méthodologiques et de communication fournis par une association experte, à retrouver en ligne¹.
- ✓ Une communication efficace via un groupe de conversation pour coordonner les cueillettes.
- ✓ L'implication de la ferme partenaire dans l'organisation et la mobilisation de l'épicerie pour venir glaner ses parcelles.

¹ https://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/guide_pratique_des_cueillettes_-_Le_Village_cle843add.pdf

zoom SUR

LA MALLE « À LA BONNE FR'ENQUÊTE » : DES OUTILS PÉDAGOGIQUES EN ACCÈS LIBRE POUR SENSIBILISER À UNE ALIMENTATION Saine & DURABLE

La malle « A la bonne fr'enquête » est un ensemble de 23 outils pédagogiques téléchargeables gratuitement sur l'alimentation saine et durable à destination de tout type de public. Le projet est né de l'association d'éducation citoyenne à l'environnement *Au fil des Séounes*. L'ensemble des outils ont été conçus par un groupe d'ingénierie venant de 5 structures régionales. La malle a fait partie des lauréats de l'édition 2023 des trophées du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine, devant un jury composé de l'ADEME, la DRAAF, le Conseil régional et le Centre Ressource d'Écologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine.

Elle est organisée en 3 thématiques : produire pour se nourrir, consommer en conscience, et semer des graines pour l'avenir. Pour chacune d'entre elles, un ensemble d'outils sont disponibles et peuvent être utilisés ensemble ou individuellement. Des exemples d'itinéraires pédagogiques en fonction de la tranche d'âge des participants sont également proposés sur le site Internet.

[La malle est intégralement disponible en ligne, des tutoriels permettent d'imprimer chaque outil de manière autonome.*](#) ➡

« Nous avons été formés à l'utilisation de la malle sur une demi-journée. « A la bonne fr'enquête » est un ensemble d'outils ludiques et accessibles à toutes et tous. Les fiches pédagogiques sont très bien pensées, ce qui permet d'animer des ateliers de manière autonome en s'y référant.

On peut l'utiliser même sans connaissances approfondies préalables, les outils favorisent l'apprentissage collectif avec les participants. Par exemple l'outil « Inspecteur Fourchette autour de la planète » nous a permis de nous rendre compte des kilomètres parcourus par les ingrédients d'un produit courant tel que le guacamole. »

Mérim BOZZO-REY
RESPONSABLE DE L'ÉPICERIE SOLIDAIRE
DU CCAS DE FLOIRAC (33).



« Nous avons eu l'occasion de tester des outils lors d'un temps de vente, et ils s'adaptent parfaitement à ce contexte. Cela a permis d'animer l'accueil du public : enfants comme adultes se sont prêtés au jeu. »

Christine BARRAUD
ANIMATRICE RÉSEAU ANDÈS NOUVELLE-AQUITAINE

IMPLIQUER LES PERSONNES CONCERNÉES DANS LA DÉMARCHE

Une approche encore plus participative peut également être envisagée. Associer les personnes à l'élaboration des projets permet de mieux adapter les actions à leurs besoins, tout en mettant en valeur leur savoir-faire et leur vécu. En impliquant les clients bénéficiaires, ils deviennent des acteurs de l'épicerie solidaire et ont leur mot à dire sur les décisions qui les concernent. Il existe différents niveaux de participation, et ces formes d'implication peuvent être ajustées en fonction des besoins, des souhaits et du contexte de chaque épicerie solidaire.

✔ COMMENT IMPLIQUER LES CLIENTS DANS LE CHOIX DE L'APPROVISIONNEMENT ?

Dans une démarche d'approvisionnement durable, vous allez introduire de la nouveauté dans l'épicerie. L'accueil de ces nouveaux produits par les clients bénéficiaires peut sembler incertain au début. En partant des personnes plutôt que des produits, vous pourrez plus facilement cibler les bonnes références et encourager vos clients à découvrir de nouveaux produits.

Voici quelques idées pour impliquer les clients dans le choix des produits :

- **Échangez régulièrement** avec les clients bénéficiaires sur l'offre de l'épicerie, afin de connaître les besoins et les envies.
- **Lancez des sondages** pour recueillir des avis et suggestions sur les produits.
EXEMPLE DE QUESTIONNAIRE _ P.37
- **Organisez régulièrement des dégustations**, en mettant à disposition des fiches recettes pour faire découvrir de nouveaux produits.
- **Créez un comité** composé de bénéficiaires afin de les réunir pour discuter des approvisionnements et les associer à la réflexion sur le choix des nouveaux produits.



À NOTER

Pour éviter le gaspillage et mieux répondre aux attentes de vos clients, commencez par introduire progressivement des produits durables, en consultant vos clients et en vous concentrant sur **une sélection restreinte de produits de base**. Vous pourrez ensuite élargir cette gamme petit à petit, toujours en concertation avec vos clients. Vous pourrez ensuite introduire petit à petit d'autres produits en concertation avec les clients de l'épicerie.

LES EXEMPLES Inspirants

● LE RÔLE CLÉ D'UN QUESTIONNAIRE DANS LA CO-CONSTRUCTION DE L'OFFRE

“ L'épicerie solidaire de Calade, portée par le centre socioculturel de Sommières, s'est emparée de l'enveloppe du programme MMPT pour proposer des mises en situation professionnelles à ses bénéficiaires en parcours d'insertion.

Ainsi, un groupe de travail a été mis en place afin de mener une réflexion commune allant des approvisionnements à la valorisation des produits de qualité. Les bénéficiaires de l'épicerie ont été impliqués, via ce groupe de travail, dans la co-construction de l'offre grâce à un questionnaire pour faire remonter leurs envies en produits bio et locaux suivi d'une journée de dégustation des nouveautés.

L'ensemble de la communication et de l'animation de cette journée a été organisée par les salariés en parcours d'insertion, dans le but de créer un moment convivial et de partage autour des produits du terroir gardois désormais en vente à l'épicerie. Ils ont pu également se rendre dans les fermes et rencontrer directement les producteurs. ”

Laurence LION
RESPONSABLE DE L'ÉPICERIE SOLIDAIRE CALADE
SOMMIÈRES, (30)

● LA CRÉATION D'UN COMITÉ POUR UNE RÉFLEXION COLLECTIVE

“ Pour la nouvelle enveloppe du « Mieux Manger Pour Tous », nous avons fait appel à plusieurs bénéficiaires de l'épicerie solidaire aux profils variés, avec qui nous avons constitué un comité. Ce groupe a permis, à travers quelques réunions, d'identifier collectivement les besoins prioritaires et orienter les choix d'approvisionnement avec l'enveloppe.

En complément, une enquête a été diffusée auprès de l'ensemble des bénéficiaires pour recueillir leurs préférences sur les catégories de produits. Résultat : c'est majoritairement la volaille qui est ressortie, bien plus que le bœuf comme nous l'avions d'abord imaginé.

Ces retours ont été précieux pour orienter nos recherches de producteurs, mieux comprendre les habitudes alimentaires des bénéficiaires et renforcer leur implication dans la vie de notre épicerie. ”

Hélène DANGER
RESPONSABLE DE L'ÉPICERIE DU CCAS
DE LA ROCHELLE (17)



EXEMPLE DE QUESTIONNAIRE

Dans le cadre de notre démarche d'approvisionnement, nous aimerions vous proposer des produits de qualité issus de fermes locales / d'un fournisseur bio / d'une coopérative. Afin de sélectionner les bons produits, voici quelques questions qui nous permettront de comprendre vos attentes :

✔ **Êtes-vous satisfait de l'offre de l'épicerie solidaire ?**

☐ très satisfait ☐ satisfait ☐ insatisfait ☐ très insatisfait

✔ **Y a-t-il des produits qui vous manquent lorsque vous venez ?**

Si oui, lesquels ?

.....

✔ **Selon vous, qu'est-ce qu'un produit «de qualité» ?**

(plusieurs réponses possibles)

☐ un produit frais ☐ un produit local ☐ un produit de marque
☐ un produit bio ☐ un produit bon pour la santé ☐ un produit onéreux

✔ **Seriez-vous intéressé par davantage de produits provenant d'agriculteurs locaux ?**

☐ oui ☐ non ☐ ne sait pas

✔ **Seriez-vous intéressé par davantage de produits provenant de l'agriculture biologique ?**

☐ oui ☐ non ☐ ne sait pas

✔ **Voici une liste de produits que nous avons sélectionnés auprès d'un fournisseur local. Parmi eux, lesquels aimeriez-vous trouver à l'épicerie ?**

(liste de produits que vous avez établie au préalable)

☐	☐	☐
☐	☐	☐
☐	☐	☐

✔ **Trouveriez-vous utile d'avoir des recettes ou conseils pour cuisiner les produits proposés ?**

.....

✔ **Avez-vous des idées ou suggestions pour enrichir l'offre de l'épicerie solidaire ?**

.....

FICHE PRATIQUE 3

S'APPROVISIONNER DURABLEMENT EN CIRCUIT COURT DE PROXIMITÉ

S'approvisionner durablement en privilégiant des circuits courts locaux implique de nouvelles pratiques, et donc de nouveaux réflexes. Par exemple : prendre en compte de nouveaux critères pour les achats, trouver de nouveaux circuits d'approvisionnement, prévoir une nouvelle logistique... L'aide alimentaire ayant souvent peu de contact avec les acteurs du monde agricole, les achats se font généralement sans référence au contexte agricole local. Il est nécessaire d'entamer un dialogue entre l'aide alimentaire et l'agriculture afin que les réalités de chacun soient prises en compte d'un côté comme de l'autre, et qu'un système d'entraide mutuelle puisse se développer.

Cette fiche a été conçue comme un outil pour accompagner les épiceries solidaires dans le développement d'une offre en produits durables. Elle propose des clés pour identifier des circuits d'approvisionnement locaux et adaptés à leurs spécificités.

1 DÉFINIR SES BESOINS

Afin de développer une offre durable, il est essentiel de commencer par **définir clairement les besoins de l'épicerie solidaire en termes de produits ainsi que les modalités d'organisation de son approvisionnement**. Cette démarche permettra de cibler efficacement la recherche de fournisseurs tout en restant aligné sur les attentes, les priorités et les ressources disponibles.



¹ Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire et de la forêt, 2014.

TYPE DE PRODUITS

Dans un premier temps, prédéfinissez une liste de produits, qui peuvent être choisis selon plusieurs critères :

> DES PRODUITS MANQUANTS AUPRÈS DES AUTRES SOURCES D'APPROVISIONNEMENT

(Banque Alimentaire, chantier d'insertion Andès, ramasses, etc.).

> VOTRE BUDGET

qui peut être un budget spécifique ou une subvention dédiée pour ce type d'achat, défini à l'avance, et éventuellement voté en Conseil d'Administration.

> DES PRODUITS SOUHAITÉS PAR LES CLIENTS, OU QUE VOUS VOULEZ LEUR FAIRE DÉCOUVRIR

> LES CRITÈRES DE DURABILITÉ À PRIVILÉGIER

(voir partie 1).

> LES PRODUITS DONT VOUS AIMERIEZ AMÉLIORER LA QUALITÉ ET LA TRAÇABILITÉ EN PRIORITÉ

(fruits et légumes, œufs, produits laitiers, matières grasses...).

> LES PRODUITS DISPONIBLES DANS L'OFFRE LOCALE

VOLUMES

Il peut être difficile d'estimer les volumes nécessaires par catégorie de produit, surtout pour une épicerie en création, mais cette information est essentielle pour communiquer vos besoins aux fournisseurs, en particulier lors des achats en direct des producteurs locaux qui doivent anticiper leurs productions.

Calculer les bons volumes est aussi indispensable pour connaître les bonnes quantités à commander (à la semaine par exemple), et ne pas engendrer de pertes sur les produits périssables.

> DE VOTRE FILE ACTIVE

> DU PANIER MOYEN AUTORISÉ PAR FOYER

> DES PRODUITS DÉJÀ EN STOCK

> DES PRODUITS REÇUS VIA LES SOURCES D'APPROVISIONNEMENT ISSUES DU DON :

Banque Alimentaire, ramasses, collectes...

QUELQUES PISTES POUR COMMENCER

> Mettre en place **un système de pré-commande auprès des clients** sur certains produits avec une date limite de consommation rapprochée (produits carnés notamment) pour avoir une notion de la demande.

> Commencer avec des quantités limitées pour ne pas prendre de risques (et y aller « à tâtons »).

> Se baser sur les quantités vendues habituellement pour des produits équivalents (qui se rapprochent le plus du nouveau produit à commander).

LOGISTIQUE

Vos capacités logistiques vont conditionner votre choix de fournisseur. Voici ce qui est à prendre en compte :

DANS LE CAS OÙ VOUS AVEZ DES CAPACITÉS LOGISTIQUES, c'est-à-dire un ou plusieurs véhicules qui vous permettent de transporter des produits jusqu'à l'épicerie.

- > La distance entre le producteur / magasin / point de collecte et votre épicerie.
- > Les capacités des véhicules : volume et réfrigération pour le respect de la chaîne du froid, charge utile.
- > La possibilité de mutualiser le transport avec une autre structure : épicerie solidaire, association, épicerie de quartier, cuisine centrale...

DANS LE CAS OÙ VOUS AVEZ BESOIN DE VOUS FAIRE LIVRER.

- > La possibilité pour le fournisseur de vous livrer.
- > Les jours, horaires et fréquences de livraison possibles, pour le transporteur (producteur ou prestataire), comme pour l'épicerie.
- > Le minimum de commande à atteindre pour être livré (le « franco ») ou le montant des frais de livraison.
- > La possibilité de mutualiser la livraison avec une autre structure : épicerie solidaire, association, épicerie de quartier, cuisine centrale...



2 CONNAÎTRE L'OFFRE ET CONSTRUIRE SON RÉSEAU DE FOURNISSEURS LOCAUX

QUELQUES DÉFINITIONS



CIRCUIT COURT :

Mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte avec un intermédiaire au plus. Il n'y a aucune notion de distance kilométrique, c'est la notion de circuit court « de proximité » qui intègre la dimension géographique en favorisant des échanges locaux.



PRODUIT LOCAL :

Bien qu'il n'y ait aujourd'hui aucune définition officielle de la notion du « local », l'acte de consommation ainsi que la ou les étapes de production du produit alimentaire doivent avoir lieu à une distance géographique considérée comme raisonnable par le consommateur.

Andès définit un « produit local » comme étant issu d'une production située à moins de 200 km du lieu d'achat.



ÉTAPE 1 CONNAÎTRE L'OFFRE DE VOTRE TERRITOIRE

L'offre du territoire est tout d'abord conditionnée par les productions locales.

Les **productions locales** vont directement dépendre du type d'agriculture présente dans votre région.

Vous pouvez vous renseigner sur les types de productions sur votre territoire en vous rendant sur le site internet de votre Chambre d'agriculture régionale sur lequel vous retrouverez les chiffres clés de l'agriculture de la région, ou consulter par exemple les productions des fermes du réseau *Bienvenue à la ferme* à proximité.

À PRENDRE EN COMPTE POUR S'APPROVISIONNER LOCALEMENT :



LES SPÉCIFICITÉS DE L'OFFRE LOCALE



LE TEMPS DE MISE EN PLACE DES PARTENARIATS



LA DÉTERMINATION DU PRIX JUSTE POUR L'ÉPICERIE SOLIDAIRE, ET ÉQUITABLE POUR LE PRODUCTEUR



LA POSSIBILITÉ DE BÉNÉFICIER DE DONS AGRICOLES

Vous pouvez vous diriger vers différents types de circuits d'approvisionnement de l'offre locale :

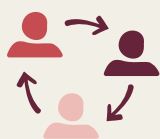


LA VENTE DIRECTE PAR UN PRODUCTEUR :

Elle peut se présenter sous différentes formes : vente ou cueillette à la ferme, vente avec point de retrait, stands sur les marchés de plein air ou marchés de producteurs.

POURQUOI CHOISIR LA VENTE DIRECTE ?

Pour soutenir l'économie locale, pour garantir une rémunération juste et stable aux producteurs, souvent vulnérables économiquement et socialement, et pour établir des partenariats locaux durables.



LA VENTE VIA UN INTERMÉDIAIRE DE MISE EN RELATION :

- > Une association ou un groupement d'agriculteurs : un ensemble de producteurs qui décident de se regrouper et servent de point de contact entre producteurs et acheteurs, souvent dans une logique de circuits courts.
- > Une coopérative : un groupement d'acheteurs qui facilite l'achat direct tout en gérant parfois la logistique.
- > Plateformes de vente en ligne : un site web ou une application qui met en relation directement les producteurs avec le consommateur.



LA VENTE VIA UN COMMERCE DE PROXIMITÉ :

Elle permet à des producteurs de vendre directement leurs productions dans un point de vente physique, tels que des magasins de producteurs.

zoom SUR

LES FERMES D'INSERTION SOCIALE ET PROFESSIONNELLE, UN PARI LOCAL ET SOLIDAIRE ?

Les SIAE (structures de l'insertion par l'activité économique) en maraîchage biologique sont des fermes maraîchères locales qui proposent à des salariés en insertion un accompagnement socio-professionnel via la production de fruits et légumes biologiques.

Avec le lancement du programme « Mieux Manger Pour Tous », les coopérations entre l'aide alimentaire et ces chantiers d'insertion se sont multipliées. Aujourd'hui, de nombreuses épiceries solidaires bénéficient de ces partenariats en s'approvisionnant en fruits et légumes locaux, biologiques et à prix souvent solidaires.



Ces coopérations permettent non seulement de **garantir une alimentation de qualité pour les bénéficiaires en direct de fermes locales, mais aussi de soutenir une démarche d'insertion, auprès de structures souvent fragiles**. Parmi les principaux acteurs de l'insertion par le maraîchage, on trouve le Réseau Cocagne, qui regroupe **108 Jardins de Cocagne à travers toute la France**.

“ Nous nous approvisionnons en produits locaux pour notre épicerie solidaire itinérante, nous travaillons avec deux ateliers chantier d'insertion en maraîchage biologique de la Charente : l'ARU et Maia & Charente de Croix-Rouge Insertion, qui gère aussi une plateforme logistique qui centralise des produits de producteurs locaux.

Nous avons pu bénéficier d'une prise en charge d'une partie des coûts d'achat des produits provenant des plateformes d'insertion, ce qui nous permet de proposer l'ensemble des fruits et légumes à 1 euro le kilo. Sans cette collaboration, il aurait été difficile pour nous de mobiliser le temps, les moyens et la logistique nécessaires pour nous approvisionner directement auprès des producteurs.

Nous prenons régulièrement le temps de parler avec les clients bénéficiaires de la provenance des produits bio cultivés ici, en Charente : ils apprécient beaucoup et cela renforce leur connexion avec le territoire. ”

Frédéric SABOURIN

DIRECTEUR DE L'ASSOCIATION DE L'ÉPICERIE
ITINÉRANTE E.I.D.E.R. (MOUTON, 16)

Des **acteurs de terrain, des réseaux agricoles ou des intermédiaires existent** et peuvent vous aider à vous mettre en lien avec des producteurs locaux.



La **Fédération Nationale d'Agriculture Biologique** est le réseau qui œuvre à accompagner les agriculteurs bio et promouvoir le développement de la filière. Le réseau est composé de 10 000 fermes adhérentes et est décliné localement en **groupements régionaux et locaux** (intitulé GAB ou GRAB). Ils proposent pour chaque territoire **des annuaires d'agriculteurs bio locaux** qui pratiquent la vente directe.



Les **Chambres d'agriculture** sont des établissements publics pilotés par des élus représentant l'ensemble des acteurs du secteur agricole, rural et forestier.



Les Chambres d'agriculture portent le réseau **Bienvenue à la ferme**, qui est le 1^{er} en France de vente directe et d'accueil à la ferme.



Les **Projets Alimentaires Territoriaux** sont élaborés par les acteurs locaux et visent à relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires. Ils peuvent servir d'outils aux épiceries solidaires **en les accompagnant dans des projets** sur l'approvisionnement local et l'alimentation durable.



À NOTER

La marque Bienvenue à la ferme permet de garantir l'origine fermière des produits des agriculteurs du réseau, ce qui la rend éligible à l'enveloppe MMPT.



Le réseau **Manger Bio** regroupe une vingtaine de plateformes de distribution coopératives qui proposent un outil logistique et commercial permettant aux producteurs locaux **une juste rémunération et un allègement de leur charge de travail tout en garantissant des prix accessibles pour les acheteurs**. Elles s'adressent à l'origine à la restauration collective mais peuvent aussi fournir des petits commerces et des épiceries solidaires.

POUR ALLER + LOIN

LA BOÎTE À OUTILS_P.69_ Annuaire des fournisseurs durables

CARTE DES GROUPEMENTS RÉGIONNAUX (FNAB)_

<https://www.fnab.org/notre-reseau/>

CARTE DES PAT DE FRANCE (FRANCE PAT)_

<https://france-pat.fr/carte-des-pats/>

CARTE INTERACTIVE DE PRODUITS FERMISERS AUTOUR DE VOUS (BIENVENUE À LA FERME)_

<https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/recherche?categories%5b%5d=products>

ÉTAPE 2

PRENDRE CONTACT AVEC DES PRODUCTEURS

Pour travailler en direct avec des producteurs, la prise de contact est une étape importante qui permet de bien définir les termes d'un futur partenariat. Dans un premier temps, un contact téléphonique est souvent le moyen à privilégier.

Le modèle d'une épicerie solidaire n'étant pas toujours connu du grand public, Andès a construit un fascicule qui vous permettra de contacter les fournisseurs locaux tout en expliquant votre fonctionnement. Vous pouvez leur transmettre ce fascicule en main propre ou par mail en fonction du moyen de contact qui semble le plus adapté.

FASCICULE DE DÉMARCHAGE DES AGRICULTEURS POUR LES ÉPICERIES SOLIDAIRES (ANDÈS)_ BOÎTE À OUTILS_P.69



ÉTAPE 3

CRÉER DES PARTENARIATS

Soutenir les producteurs locaux, c'est aussi leur garantir des débouchés sûrs pour leur production. La plupart du temps, il n'est pas nécessaire de formaliser un contrat pour officialiser un partenariat avec un producteur, en particulier pour de petits volumes : il peut être basé sur une relation de confiance. Néanmoins, une convention de partenariat peut permettre de poser les bases claires d'un partenariat.



À NOTER

Vous pourrez ensuite proposer de mettre en place des actions communes : visites de ferme, animation d'une dégustation avec la présence de l'agriculteur...

Dans tous les cas, les producteurs seront intéressés par des informations concrètes sur l'épicerie solidaire et ses besoins :

- Les produits souhaités ?
- Le budget et / ou les quantités ?
- La fréquence de commande ?
- Les jours d'approvisionnement ?
- Les périodes de fermeture de l'épicerie solidaire pendant l'année ?
- Les modalités de paiement ?

ÉTAPE 4

ACHETER AUX PRODUCTEURS LOCAUX

A savoir sur les modalités de l'achat en direct producteur :

LE PRIX :

Le prix est un facteur déterminant, et souvent bloquant, de votre capacité à vous approvisionner ou non en produits locaux et / ou labellisés. Afin qu'un producteur puisse vivre décemment de son métier, il est important qu'il puisse compter sur la garantie de vente de ses productions à un prix juste.

Recommandation

➤ Si vous envisagez d'acheter régulièrement auprès d'un producteur local, il est conseillé de lui indiquer une estimation de votre budget dédié à ces achats. Cela lui permettra d'avoir une meilleure visibilité sur la capacité d'achat de votre épicerie. En cas de commandes régulières prévues, il est tout à fait possible de discuter d'un tarif solidaire, équitable pour les deux parties, respectant votre budget tout en garantissant à l'agriculteur un revenu stable et un nouveau débouché pérenne.

LES VOLUMES DE PRODUCTION :

Les volumes produits peuvent varier en raison des aléas techniques et climatiques. Il est important de garder à l'esprit que les conditions météorologiques peuvent affecter la production et donc la disponibilité des produits chaque semaine. En général, vous êtes régulièrement prévenu des disponibilités par téléphone ou par mail. Si ce n'est pas le cas, n'hésitez pas à demander au producteur de vous tenir informé.

Recommandation

➤ Acheter en circuit court auprès de producteurs locaux indépendants, notamment ceux qui pratiquent la vente directe, peut nécessiter d'adapter votre système de commande. Il peut être utile d'estimer vos besoins prévisionnels en produits et en volumes afin de permettre une planification adéquate de la production. De plus, en construisant progressivement un réseau diversifié de fournisseurs, vous gagnerez en agilité dans vos approvisionnements.

LES CONDITIONNEMENTS :

Les producteurs qui pratiquent la vente directe n'ont pas toujours les moyens nécessaires pour conditionner leurs produits.

Recommandation

➤ Assurez-vous que les conditionnements proposés correspondent à vos besoins. Certains producteurs ne fournissent pas de petits conditionnements adaptés à la vente en épicerie, car ils travaillent surtout avec des restaurants ou des grossistes. Cependant, ils peuvent parfois s'adapter donc n'hésitez pas à leur demander.



À NOTER

Les produits en vrac peuvent présenter un avantage d'un point de vue financier et permettent de réduire les déchets d'emballage. Vous pouvez bénéficier de l'accompagnement d'Andès pour introduire le vrac dans votre épicerie solidaire grâce à un module de formation, tout en profitant d'un financement pour vos meubles vrac dans le cadre de l'appel à projets « **Vrac Solidaire** » !

LES EXEMPLES Inspirants

● UN ENGAGEMENT DURABLE DU CCAS DE LA ROCHELLE EN SOUTIEN DES PRODUCTEURS LOCAUX

« Le CCAS de La Rochelle a toujours été très engagé sur les questions d'alimentation, il a eu la volonté avant même le programme MMPT de s'ouvrir à des approvisionnements locaux avec comme priorité la diversité des produits proposés et le respect des régimes alimentaires de chacun. Nous avons eu la chance qu'un producteur bio récemment installé nous contacte pour initier un partenariat en 2022. Le CCAS a proposé d'établir une convention, permettant de définir un montant annuel, voté en Conseil d'Administration, dédié aux achats chez ce producteur.

Ce partenariat s'est développé progressivement, et deux autres producteurs se sont associés au premier pour nous offrir une plus grande variété de produits maraîchers. Aujourd'hui, tous nos fruits et légumes proviennent de ces producteurs.

Grâce à la nouvelle enveloppe du MMPT, nous avons pu aller plus loin dans notre démarche et rechercher de nouveaux produits auprès d'autres partenaires locaux.

Concernant la gestion des stocks, nous évaluons chaque jour les fruits et légumes frais non écoulés et nous les apportons dans les distributions alimentaires de la ville, dont le CCAS a également en charge la coordination. Par conséquent, nous ne jetons quasiment rien.

Ce que nous recommandons aux épicerie qui démarrent une démarche d'approvisionnement auprès de producteurs locaux, c'est de se rapprocher d'abord des instances régionales ou départementales, notamment les Chambres d'Agriculture et les DDETS, qui ont à disposition des annuaires de producteurs et peuvent vous mettre en lien avec eux. Un autre point essentiel, selon nous, est de définir un budget spécifique pour les achats locaux. Cette démarche permet d'avoir un montant exact alloué sur l'année et de pouvoir informer les producteurs des capacités d'achat de l'épicerie. »

Hélène DANGER
RESPONSABLE DE L'ÉPICERIE DU CCAS DE LA ROCHELLE (17)

LES EXEMPLES Inspirants

● DES PANIERS DE FRUITS ET LÉGUMES EN PARTENARIAT AVEC UNE ASSOCIATION DE PRODUCTEURS DE LA RÉUNION



« Depuis maintenant 3 ans, nous proposons des fruits et légumes locaux sous forme de paniers « fraîcheur » via notre épicerie itinérante.

Nous allons les chercher directement auprès d'une association de producteurs, Les Fermiers du Grand Sud. Ils nous ont proposé de confectionner les paniers de fruits et légumes pour les familles. Nous avons fixé un taux de participation à 10% du prix d'achat afin de rendre ces paniers le plus accessible possible

Dès le lancement de l'initiative, nous avons rencontré un grand succès : tous les paniers partent à chaque fois et les personnes sont très satisfaites. Nous passons commande une à deux fois par mois, et la composition varie en fonction des produits de saison, généralement connus et appréciés des familles qui ont l'habitude de cuisiner les fruits et légumes réunionnais.

Notre format itinérant nous permet d'aller chercher les paniers, puis de les livrer aux familles directement pour garantir des produits frais. En tant que CIAS, nous avons l'obligation de passer par des marchés publics, c'est pourquoi nous avons établi une convention de partenariat avec l'association de producteurs.

Grâce à ces paniers fraîcheurs, nous souhaitons sensibiliser aux avantages d'une alimentation équilibrée et saine, en mettant en avant le lien entre santé et nutrition. »

Coraline JEANNETTE
RESPONSABLE DE L'ÉPICERIE ITINÉRANTE
LES OLIVIERS (LA RÉUNION, 974)

zoom SUR

LE DON AGRICOLE A DESTINATION DE L'AIDE ALIMENTAIRE

22% des pertes et gaspillages alimentaires sont générés par l'étape de la production. Depuis 2016, la loi Garot énonce des actions prioritaires à mettre en place pour lutter contre le gaspillage avec en priorité la prévention du gaspillage et la valorisation à destination de l'alimentation humaine notamment grâce aux dons.

D'OÙ PROVIENNENT LES INVENDUS AGRICOLES ?

LES PRODUITS DÉCLASSÉS / HORS-CALIBRE :

Ce sont des fruits et légumes, jugés non conformes aux normes de calibrage imposées par les cahiers des charges de la grande distribution (taille, forme, défauts esthétiques...). Bien qu'ils soient propres à la consommation, ils se retrouvent écartés et ne peuvent être commercialisés.

LES SURPLUS DE PRODUCTION :

De nombreux aléas peuvent affecter les quantités produites et vendues, il arrive que les agriculteurs se retrouvent avec des surplus de production, principalement liés à :

- La fluctuation de l'offre et de la demande
- La saturation du marché ;
- Les contraintes techniques (impossibilité de récolte de toute la production) ;
- Les aléas climatiques.

L'ensemble de la filière agricole et agroalimentaire (de l'agriculteur au grossiste) peut faire des dons aux associations d'aide alimentaire, qui répondent aux mêmes règles que la mise sur le marché.



À NOTER

Si vous avez développé un partenariat avec un producteur dans le cadre d'achats, vous pouvez le sensibiliser au don agricole et aux modalités de défiscalisation.

COMMENT BÉNÉFICIER DE DONS AGRICOLES ?

Il y a plusieurs possibilités pour bénéficier de dons agricoles. Vous pouvez directement recevoir un don d'un producteur partenaire **si la nature, le volume et la logistique du don sont adaptés à l'épicerie.**

L'épicerie solidaire peut également solliciter SOLAAL, l'acteur qui facilite et organise la mise en lien entre producteurs et associations d'aide alimentaire pour les dons agricoles.

- Pour être informée des propositions de dons autour de l'épicerie solidaire en contactant l'antenne SOLAAL régionale ;
- Pour se faire aider dans la concrétisation d'un don si celui-ci n'est pas adapté en logistique ou en conditionnement.
- Pour mettre en lien un producteur donateur avec d'autres structures d'aide alimentaire si le don n'est pas adapté en volume ou en type de produits.

RÉDUCTION D'IMPÔTS

Comme les autres donateurs, l'agriculteur peut bénéficier d'une réduction d'impôt de 60 % du coût de revient du produit donné (conditionnement et logistique inclus) dans la limite de 0,5% du chiffre d'affaires (valable sur 5 exercices comptables) ou de 20 000€.

ÉTAPE 5

MUTUALISER SES ACHATS AVEC UN AUTRE ACTEUR

La mutualisation des achats et du transport est une manière de réduire les coûts et les impacts environnementaux, tout en renforçant la solidarité entre épiceries solidaires, ou tout autre acteur du territoire souhaitant s'approvisionner auprès de fournisseurs communs.

AVEC QUI ?

Tout acteur dans une démarche d'achat en circuit court : une autre épicerie solidaire ou association de distribution alimentaire à proximité, une épicerie de quartier, une cuisine centrale...

COMMENT ?



En faisant des commandes groupées, qui permettent d'atteindre des volumes de commande plus importants.



En mutualisant le transport, qui est l'un des principaux avantages de la mutualisation des achats grâce à la réduction des déplacements et des livraisons.

Recommandations

- Mettre en place un système de commande centralisé ou coordonné entre les épiceries pour garantir une gestion efficace des achats groupés, avec par exemple un outil de gestion partagé (dossier drive avec des fichiers de commande partagés, ou autre).
- Créer une équipe ou un comité pour gérer la mutualisation des achats et des livraisons, avec une personne référente pour chaque épicerie impliquée.
- Créer une plateforme ou un groupe de discussion pour partager les besoins spécifiques, les problèmes rencontrés et les solutions trouvées.

LES AVANTAGES DE LA MUTALISATION



GAIN DE TEMPS ET DE GESTION :

Une ou plusieurs épiceries solidaires peuvent être responsables des commandes groupées, ce qui simplifie la gestion des stocks pour chaque magasin.



OPTIMISATION DES COÛTS D'ACHAT :

La mutualisation permet d'atteindre des prix compétitifs grâce à l'achat en volume.



RENFORCEMENT DU RÉSEAU ET DE L'ENTRAIDE ENTRE ÉPICERIES SOLIDAIRES :

En se regroupant, les épiceries solidaires renforcent leurs liens et créent une dynamique de soutien mutuel. Cela peut éventuellement déboucher sur d'autres initiatives collectives, le partage de bonnes pratiques et d'informations sur les fournisseurs. [Retrouvez les épiceries de votre territoire en consultant la carte Andès.](#) ➡



RÉDUCTION DE L'EMPREINTE CARBONE :

Organiser un transport commun entre épiceries solidaires ou avec des partenaires logistiques (associations, entreprises locales) permet de mutualiser les frais de transport et de réduire les émissions de CO2.

L'EXEMPLE Inspirant

● MUTUALISATION DU TRANSPORT POUR S'APPROVISIONNER AUPRÈS DE PRODUCTEURS LOCAUX À DIEPPE



« Nous avons récemment mis en place la mutualisation du transport entre nos deux épiceries de Dieppe, Le Petit Marché et Chez Louissette, ainsi qu'avec Cagettes et Bocaux, un groupe-ment d'achat local et associatif qui dispose d'un magasin à Dieppe. Il nous paraissait évident de travailler ensemble au vu de notre proximité.

Côté organisation, nous avons établi un planning entre nous : chaque semaine, l'un d'entre nous va chercher la marchandise, sachant que l'association Cagettes et Bocaux effectue les déplacements plus fréquemment, car ses commandes sont hebdomadaires.

De manière générale, nous allons chez le fournisseur seulement une fois tous les mois au lieu d'une fois tous les quinze jours. Cette répartition nous permet de partager les coûts de transport, tout en optimisant les trajets.

Lorsqu'une association se rend chez le fournisseur, elle a les bons de commande des autres associations à disposition, ce qui permet de vérifier la marchandise au départ et de s'assurer que tout est conforme.

Actuellement, nous partageons un fournisseur commun pour nos trois structures : un éleveur local de viande labellisée, ainsi que le retrait de poisson surgelé auprès de la Fédération des Paniers de la Mer. Nous allons peut-être à l'avenir mutualiser des commandes de produits d'épicerie bio afin d'atteindre le franco de port et peut-être bénéficier de tarifs par la suite.

Cette mutualisation profite à toutes nos structures : elle nous permet de réduire nos dépenses et d'obtenir un gain de temps considérable, tout en continuant à offrir des produits frais, locaux et de qualité à nos clients. Il sera intéressant de faire un bilan après quelques mois pour évaluer le fonctionnement de cette mutualisation et les améliorations possibles. »

Isabelle BOURDEL

RESPONSABLE DE L'ÉPICERIE LE PETIT MARCHÉ,
DIEPPE (76)

et Perrine DEBONNE

RESPONSABLE DE L'ÉPICERIE CHEZ LOUISETTE,
DIEPPE (76)

3 ADAPTER SON ESPACE DE VENTE

Vous avez décidé de faire évoluer vos sources d'approvisionnement vers davantage de circuits courts et des produits durables : ce travail mérite d'être mis en avant auprès des clients bénéficiaires. La disposition des produits dans votre épicerie est importante pour les personnes qui y font leurs courses ; l'aménagement de votre espace de vente peut être réfléchi afin de mettre au maximum les produits en valeur ainsi que leurs spécificités. Il faut essayer et évaluer ce qui semble le mieux fonctionner pour vous !

CONSEILS D'AMÉNAGEMENT POUR VALORISER VOS APPROVISIONNEMENTS



Signalétique produits durables & locaux (Andès)

Nous recommandons de ne pas catégoriser les produits en fonction de leur critère de qualité (par exemple rassembler tous les produits bio ensemble), mais de mettre ces produits en avant grâce à une signalétique spécifique, précisant leurs caractéristiques (produit local, produit bio, provenance).



Pour les produits locaux : identifiez les producteurs avec lesquels vous avez créé des partenariats en exposant des photos et une présentation de leurs fermes !



Nous recommandons de dédier **un espace bien visible et identifié pour les fruits et légumes**.



Espace dégustation

Une sélection de produits peut être mise en avant selon les saisons et les fêtes annuelles (Noël, Halloween...) grâce à un coin thématique, une étagère ou une partie d'un rayon, positionné en évidence dans l'épicerie.

Cet espace thématique est un endroit stratégique pour animer votre épicerie pendant les temps de vente : dégustation, idées recettes, décoration thématique...

POUR ALLER + LOIN

LA BOITE À OUTILS_P.69_ Signalétique des produits durables & locaux

LA BOITE À OUTILS_P.69_ Modèle de fiches recettes

LES EXEMPLES Inspirants

- UN RAYON DÉDIÉ AUX FRUITS ET LÉGUMES, FACILE D'ACCÈS ET VISIBLE



MARHABA, SAINT-DENIS (93)

- SÉLECTION DES PRODUITS RÉGIONAUX / LOCAUX DU MOMENT



L'ÉPICERIE, FIGEAC (46)

CONSEILS POUR LES TAUX DE PARTICIPATION



Si vous en avez la possibilité, **grâce à l'enveloppe dédiée du programme « Mieux Manger pour Tous »**, vous pouvez appliquer un **taux de participation un peu plus bas pour les produits achetés avec cette aide**, afin de les rendre accessibles, même s'ils vous ont été plus chers à l'achat. Le prix d'origine restera toutefois affiché, par transparence.



FICHE PRATIQUE 4

DEVENIR UN ACTEUR LOCAL DE L'ALIMENTATION DURABLE AVEC LES PAT

En s'impliquant activement dans des projets territoriaux, les épiceries solidaires peuvent devenir des acteurs clés du développement local. **Les Projets Alimentaires de Territoire (PAT)** offrent une opportunité de créer des synergies entre les différentes structures et acteurs du territoire, favorisant ainsi une approche intégrée de l'alimentation.

Cette fiche vise à illustrer comment les PAT peuvent servir d'outils aux épiceries solidaires pour renforcer leur impact social sur le territoire tout en s'inscrivant dans des initiatives collaboratives en faveur d'une alimentation de qualité.

UN PARTENARIAT LOCAL CLÉ POUR UNE ALIMENTATION DURABLE ET ACCESSIBLE POUR LES HABITANTS

Les PAT ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant par exemple l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines. Issus de la Loi d'avenir pour l'agriculture qui encourage leur développement depuis 2014, ils sont élaborés de manière collective à l'initiative des acteurs d'un territoire (collectivités, entreprises agricoles et agroalimentaires, artisans, citoyens, etc.)¹.

L'ACCESSIBILITÉ À L'ALIMENTATION

L'objectif transversal des PAT est de rendre l'alimentation locale plus accessible. Certains PAT développent un axe spécifique dédié à la justice sociale ou à la démocratie alimentaire. D'autres volets peuvent aborder des questions telles que la santé, le changement des pratiques agricoles, les indicateurs économiques ou



encore la restauration collective. Les PAT fonctionnent donc comme des leviers d'actions territoriales, permettant de créer des synergies entre les différents acteurs et de développer une stratégie alimentaire commune qui répond aux spécificités et aux besoins du territoire.

¹ Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire et de la forêt, 2014.

LA PLACE DES ÉPICERIES SOLIDAIRES DANS LES PAT

En 2024, 67% des épiceries solidaires Andès implantées sur le territoire d'un PAT y participaient activement². Pour les épiceries solidaires, jouer un rôle actif dans les dynamiques de PAT représente une opportunité majeure. Elles sont au cœur des enjeux d'aide alimentaire, de solidarité et de développement local, et peuvent tirer de nombreux bénéfices en s'intégrant à ces démarches, tout en contribuant à aider les autres acteurs.

Rejoindre un PAT, c'est non seulement soutenir une initiative locale bénéfique pour tous, mais aussi faire partie d'un mouvement plus large pour un avenir alimentaire plus juste et résilient.

La dynamique de relocalisation de l'agriculture gagne en importance et de nouveaux projets se développent régulièrement. Avec plus de 450 PAT en activité en 2024, le réseau grandit continuellement. Vous pouvez vérifier si votre épicerie solidaire se trouve dans une zone couverte par un PAT sur **la carte des PAT**.



À NOTER

En tant qu'épicerie solidaire participant à un Projet Alimentaire Territorial (PAT), vous devenez un ambassadeur local des structures d'aide alimentaire. Votre engagement actif dans ce dispositif renforce la légitimité des enjeux de justice sociale auprès de tous les acteurs impliqués, permet de remonter les difficultés rencontrées sur le terrain et favorise la recherche collaborative de nouvelles solutions.

COMMENT INTÉGRER UN PAT ?

Pour rejoindre un PAT, commencez par prendre contact avec l'animateur du PAT de votre territoire. Vous trouverez ses coordonnées sur la liste des PAT sur **france-pat.fr**. Présentez votre structure et le fonctionnement de votre épicerie solidaire. Une fois intégré aux partenaires, vous serez invité à participer à des réunions et à des événements locaux en lien avec l'alimentation.

« Pour les autres épiceries solidaires souhaitant intégrer un PAT, nous conseillons de travailler à faire reconnaître leur rôle par les élus locaux. Le soutien et la reconnaissance des élus peuvent grandement faciliter l'intégration et renforcer la place des épiceries solidaires dans les actions du PAT. »

Dimitri HUS
RESPONSABLE DE L'ÉPICERIE À TRAVERS CHAMPS
(LANDRECIES, 59), INTÉGRÉE AU PAT DEPUIS PLUS D'UN AN.

² Andès, 2025. L'observatoire des épiceries solidaires 2025.

POURQUOI INTÉGRER LA DYNAMIQUE D'UN PAT ?

Participer à un PAT, c'est rejoindre un réseau actif offrant une boîte à outils, une mise en lien avec des partenaires et parfois des opportunités de financement.

POUR VOTRE ÉPICERIE SOLIDAIRE :



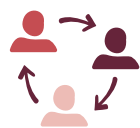
ACCÈS À DES RESSOURCES :

Bénéficiez d'outils de sensibilisation sur l'alimentation durable (fiches et jeux pédagogiques, etc.), d'espaces de cuisine partagés, de moyens logistiques, de formations en nutrition et d'initiatives contre le gaspillage alimentaire.



RENFORCEMENT DES PARTENARIATS :

Créez des synergies avec des agriculteurs, des collectivités et d'autres associations.



PARTICIPATION À LA GOUVERNANCE ALIMENTAIRE :

Influencez les décisions en matière de politiques publiques locales concernant l'alimentation, la sécurité alimentaire et la justice sociale.



ACCÈS À DES FINANCEMENTS :

Augmentez vos opportunités d'obtenir des subventions régionales, nationales (comme celles issues du Programme National pour l'Alimentation, PNA), et européennes (Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural, FEADER), tout en accédant à des projets collectifs capables d'attirer des financements.

L'EXEMPLE Inspirant



En rejoignant le PAT de notre territoire, notre épicerie solidaire avait plusieurs objectifs en tête : accéder à des ressources comme des outils et formations, renforcer nos partenariats, participer à la gouvernance alimentaire locale, et bénéficier de subventions pour développer nos actions.

Nous participons à environ quatre rencontres annuelles dans le cadre du PAT, ce qui a eu un impact significatif sur notre situation financière grâce à des subventions.

Ces réunions nous ont permis d'échanger avec des acteurs variés et de mieux structurer notre financement. 

Carine PRUVOST-KOWALSKI

DIRECTRICE ADMINISTRATIVE ET FINANCIÈRE DES
ÉPICERIES «LE PETIT PANIER SOLIDAIRE» (BEUVRY, AUCHEL,
LOZINGHEM, BILLY BERCLAU ET VIOLAINES, 62),
INTÉGRÉES AU PAT DEPUIS PLUS D'UN AN.

POUR VOTRE TERRITOIRE :

**REPRÉSENTATION DES POPULATIONS EN SITUATION DE FRAGILITÉ ÉCONOMIQUE :**

Contribuez à donner une voix aux personnes en situation de précarité alimentaire auprès des élus et des collectivités.

**RÉPONSE AUX BESOINS LOCAUX :**

Contribuez à l'analyse des besoins alimentaires spécifiques de votre territoire.

**RENFORCEMENT DE LA VISIBILITÉ :**

Gagnez en légitimité au sein des réseaux territoriaux.

**RÉSILIENCE ALIMENTAIRE :**

Participez au maintien (ou à la relocalisation) de l'approvisionnement alimentaire local.

L'EXEMPLE *Inspirant*

« Nous assistons à une ou deux rencontres annuelles dans le cadre du PAT. Cette participation a eu un impact concret pour nous en nous aidant à ajuster notre approvisionnement et nos actions d'accompagnement pour favoriser une alimentation plus durable. »

Grâce au PAT, nous avons pu développer une initiative importante : la formation « Ambassadeur Alim'Durable ». Ce cycle de 10 séances est destiné à sensibiliser nos adhérents sur leurs actes d'achat et les amener à réfléchir sur leur impact en matière de consommation responsable. Nous trouvons cette démarche inspirante, car elle nous permet de sensibiliser le public que nous accompagnons et de mieux contribuer au changement vers des pratiques alimentaires durables.

Nous conseillons vivement aux autres épiceries solidaires de faire prendre conscience des enjeux alimentaires et de leur rôle essentiel dans le changement de comportements. Connaître les acteurs et spécificités du territoire est également une grande aide pour maximiser l'impact. »

Sophie DERETZ

RESPONSABLE DE L'ÉPICERIE EPISOL 59 (GUESNAIN, 59),
INTÉGRÉE AU PAT DEPUIS PLUS D'UN AN.



zoom SUR

PAT ET ÉPICERIES SOLIDAIRES PARTENAIRES DANS UN PROJET POUR L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ FINANCÉ PAR LE VOLET RÉGIONAL DU PROGRAMME « MIEUX MANGER POUR TOUS »

Dans le cadre du programme « Mieux Manger Pour Tous », le Projet Alimentaire de Territoire du Parc Naturel Régional des Grands Causses a construit en collaboration - avec le CCAS de Millau et de Saint-Affrique et le jardin du Chayran (membre du réseau Cocagne) - un projet innovant, visant à améliorer l'accessibilité à une alimentation de qualité sur le territoire. Les acteurs du projet se réunissent une fois par mois dans un groupe opérationnel afin de travailler en collectif.

UN PROJET AUTOUR DE 3 AXES :



Un diagnostic de territoire
sur l'accès à l'alimentation



Une expérimentation
d'approvisionnement des
épiceries solidaires en fruits
et légumes bio provenant du
Jardin du Chayran



Une journée de l'alimentation
à destination des partenaires
du territoire

« Le PAT n'avait pas véritablement de volet d'actions en matière de justice sociale avant ce projet. En collaborant avec le Contrat Local de Santé (CLS), nous avons réalisé que nous ne connaissions pas bien les acteurs du territoire impliqués dans la lutte contre la précarité alimentaire. L'expérimentation entre le Jardin du Chayran et le PAT vise à fournir les épiceries solidaires et toutes les structures d'aide alimentaire, en légumes cultivés en maraîchage biologique dans le cadre de l'activité d'insertion socio-économique du jardin.

Les CCAS jouent un rôle clé au sein du groupe opérationnel en remontant des données terrain (besoins des personnes concernées, résultats de l'expérimentation), utiles au diagnostic de territoire. Les réunions régulières du groupe opérationnel ont permis de créer des synergies entre les acteurs impliqués, alors que les Jardins du Chayran et les épiceries solidaires ne se connaissaient pas auparavant.

En tant que PAT porté par un Parc Naturel Régional, nous avons pu apporter une expertise en ingénierie de projet et en gestion financière, tout en assurant le suivi administratif et en facilitant la mise en réseau des acteurs.



Audrey PUECHBROUSSOUX
ANIMATRICE PAT DU PNR DES GRANDS CAUSSES (12)



PARTIE 3

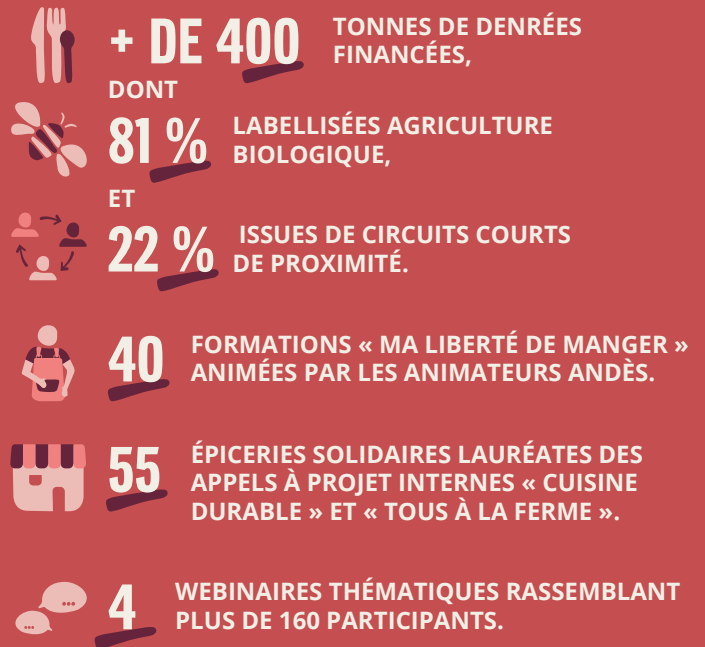
FOCUS SUR LES PROJETS ANDÈS

3.1. LE PROGRAMME CULTIVONS LE BIEN MANGER

Le programme « Cultivons le Bien Manger » d'Andès, lancé en 2023, vise à promouvoir une alimentation durable et de qualité au sein des épiceries solidaires, tout en favorisant la participation active des personnes concernées.

Ce programme mobilise l'ensemble du réseau Andès à travers des actions variées : financement de l'approvisionnement via le programme « Mieux Manger pour Tous », ateliers, webinaires, appels à projets, supports de communication et outils de sensibilisation. Une équipe dédiée propose également un accompagnement renforcé auprès des structures pour les aider à intégrer des produits durables et locaux dans leur offre et à nouer des partenariats avec des producteurs locaux. Ce programme facilite également la distribution de produits bio issus des 6 chantiers d'insertion Andès.

LES CHIFFRES DU PROGRAMME EN 2024



QUELQUES ACTIONS DU PROGRAMME



Des appels à projets internes soutenus par des partenaires d'Andès (Les Insatiables, Fondation Bel) ont permis d'organiser **des visites pédagogiques de fermes ainsi que des ateliers de cuisine durable**, contribuant à renforcer la sensibilisation à une alimentation durable au sein des épiceries solidaires.



En 2024, des ateliers conçus dans le cadre du programme « Cultivons le bien manger » ont été animés dans l'ensemble des rencontres régionales du réseau afin de permettre aux salariés et bénévoles des épiceries solidaires de **réfléchir collectivement et partager les bonnes pratiques** sur les sources d'approvisionnement et le choix des produits, mais également sur les moyens d'impliquer davantage les bénéficiaires dans la vie des épiceries solidaires.

3.2. UN ACCOMPAGNEMENT CIBLÉ AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

En Occitanie et dans les Hauts-de-France, le volet régional du programme « Mieux Manger Pour Tous » a permis de mobiliser des financements spécifiques pour renforcer les actions locales. Ainsi, des chargées de mission spécialisées complètent le travail des animateurs réseau en accompagnant individuellement les épiceries sur les enjeux d'alimentation durable.

Ces accompagnements constituent une des forces du programme. A travers des visites sur site, ils offrent l'occasion de répondre aux problématiques rencontrées sur le terrain et de co-construire avec chaque structure un plan d'action pour trouver des sources d'approvisionnement plus locales et respectueuses de l'environnement.



“ L'épicerie sociale gérée par le CIAS Grand Auch Cœur de Gascogne a enclenché depuis plusieurs mois un travail d'amélioration de l'approvisionnement en produits locaux et bio en lien étroit avec le PAT du Gers. Nous avons un certain nombre de questionnements quant à la méthode à employer pour déployer un tel projet et pour l'utilisation de l'enveloppe MMPT. C'est dans ce contexte que nous avons été accompagnés par Andès.

Ces échanges nous ont permis de répondre à nos interrogations liées à l'utilisation de l'enveloppe MMPT, de voir dans quelle mesure nous pouvions mobiliser les partenaires de proximité pour assurer un approvisionnement durable et valoriser les produits auprès des bénéficiaires. En parallèle, nous avons pu creuser le sujet des approvisionnements en vrac. Pour cela, nous avons été guidés dans la démarche, tant sur les options qui se présentaient pour s'équiper en meubles vrac que pour une mise en relation avec la filière de producteurs.

Nous sommes régulièrement en contact avec la chargée de mission, qui reste toujours à l'écoute de nos besoins et qui est identifiée par l'équipe comme une personne ressource sur les sujets en lien avec l'accès à une alimentation saine, durable et responsable pour les clients des épiceries. ”

Nadège LEFEBVRE
RESPONSABLE DE L'ÉPICERIE L'ESCALE,
CIAS DU GRAND AUCH (32)

3.3. GROUPEMENT D'ACHATS ENTRE ÉPICERIES SOLIDAIRES

TRANSFORMER L'ALIMENTATION : LE PROGRAMME ALIMCAD DE DOUAISIS AGGLO

Le programme Alimcad de Douaisis Agglo se fixe un objectif ambitieux : utiliser l'alimentation comme levier pour améliorer la qualité de vie de tous les habitants du territoire. Chaque année, Douaisis Agglo soutient cette initiative en finançant plusieurs initiatives via un appel à projets et en organisant la Semaine de l'Alimentation Durable, un événement phare dédié à sensibiliser et mobiliser la communauté autour d'une alimentation saine et durable.

En 2023, dans le cadre du programme Alimcad, Andès a déposé un projet collectif innovant de groupement d'achats, en collaboration avec les épiceries solidaires adhérentes de Douaisis Agglo.

Les huit épiceries du groupement d'achats, malgré leurs différences, partagent des défis communs : atteindre des objectifs de durabilité tout en répondant aux besoins croissants d'une population en difficulté. Pour relever ces défis, elles se sont regroupées pour mutualiser leurs achats et optimiser leur logistique avec le soutien d'Andès.



LES OBJECTIFS DE CETTE INITIATIVE



**OPTIMISER LES COÛTS EN MUTUALISANT
LES ACHATS ET LA LOGISTIQUE**



**RENFORCER LA COHÉSION ENTRE LES
ÉPICERIES SOLIDAIRES DU TERRITOIRE**



SOUTENIR LES PRODUCTEURS LOCAUX



**FAVORISER UNE ALIMENTATION
SAINE & LOCALE**

COMMENT ÇA MARCHE ?

Le groupement d'achats des épiceries solidaires fonctionne selon un processus collaboratif et structuré :

- Prise de contact avec les agriculteurs par Andès selon les besoins exprimés par les clients bénéficiaires ;
- Les membres du groupement se réunissent trimestriellement pour décider collectivement des produits à acheter en fonction de leur qualité et de leur prix ;
- Les produits sélectionnés sont ensuite intégrés au groupement d'achats.

Andès envoie les fiches de commande une fois par mois et centralise les commandes des épiceries



Les producteurs préparent les commandes en fonction des besoins exprimés et de leur capacité à y répondre



Les épiceries s'organisent pour récupérer les produits directement à la ferme ou se faire livrer dans une ou plusieurs épiceries



Ce processus est répété chaque mois avec de nouveaux produits locaux



**ASSOCIATION BOUTIQUE SOLID'R,
WAZIERS (59)**

Dans son exploitation, Michel Delille, travaille une grande diversité de cultures, dont l'ail fumé d'Arleux IGP ainsi que des légumineuses en Agriculture Biologique.

L'association Boutique Solid'R lui a passé sa plus grande commande à ce jour : 400 kg de pois chiches et de lentilles !

« Cette démarche a été accueillie avec enthousiasme par les bénéficiaires, qui ont exprimé leur satisfaction et leur désir de voir ces initiatives perdurer. Cela nous motive à poursuivre dans cette voie pour continuer à répondre aux besoins alimentaires de manière durable et solidaire. »

Renée
BÉNÉVOLE DE L'ÉPICERIE « DEUX MAINS ENSEMBLE »
(DOUAI, 59)



À LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS

En septembre, les équipes des épiceries solidaires et les clients bénéficiaires ont eu l'opportunité de rencontrer les agriculteurs locaux qui fournissent le groupement d'achats. Les visites des fermes, organisées en collaboration avec l'association Les Insatiables, ont permis des échanges enrichissants avec les producteurs, dont les visages étaient déjà familiers grâce à des affiches installées dans les rayons des épiceries.

« Mes deux enfants adorent les yaourts, et je sais qu'ils vont être jaloux quand je vais leur raconter après l'école ma visite à la ferme du Tertre. J'ai même pris quelques photos des vaches, à partager avec eux ! Cela rendra chaque goûter encore plus spécial en pensant à ce que j'ai vécu. »

Abdel

BÉNÉFICIAIRE DE L'ÉPICERIE SPF DOUAI
DOUAI (59)

« Cette journée a été un véritable bol d'air frais ! C'était agréable de passer du temps en pleine nature et d'échanger avec le producteur. Cela nous a fait du bien au moral et nous nous sentons encore plus connectés à ce que nous consommons. »

Véronique et Norbert

BÉNÉFICIAIRES DE L'ÉPICERIE SPF DOUAI
DOUAI (59)

ET APRÈS ?

« Ce projet, on l'imagine plus important, plus grand ! », nous confie Renée.

Théo, chargé de mission Accessibilité à une Alimentation Durable à Douais Agglo, partage cette vision ambitieuse : « Nous espérons trouver d'autres financements, en plus de celui du PAT, pour nous aider à développer un modèle économique viable. Nous avons d'ailleurs récemment été soutenus par la MSA, la sécurité sociale agricole. Notre objectif est de permettre aux épiceries solidaires de devenir autonomes et de faire fonctionner ce groupement de manière indépendante. »

3.4. ANDÈS, COORDINATEUR D'UN PROJET DE COOPÉRATION POUR L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION DURABLE POUR TOUS

Dans le cadre d'un appel à manifestation d'intérêt mené par la CABBALR (Communauté d'Agglomération de Béthune Bruay Artois Lys Romane, située dans le 62), Andès a assuré la coordination et la mise en œuvre d'un projet sur l'accès à une alimentation saine, de qualité, durable et locale pour tous. Ce projet, porté en binôme avec le PAT de la CABBALR et Andès, visait à développer et renforcer **la coopération entre les acteurs de l'aide alimentaire sur le territoire.**

Le collectif constitué d'acteurs tant institutionnels (CABBALR, CCAS de Béthune, CCAS de Calonne, CCAS de Houdain), qu'associatifs (Unités locales de la Croix-Rouge Française et du Secours Populaire Français, Envol, Noeux environnement, BIO en Hauts-de-France, Les petits paniers solidaires, SOLAAL, épicerie solidaire Renaissance d'Haillicourt) a retenu trois axes de travail : l'optimisation de la logistique pour des achats locaux, la participation des bénéficiaires et des habitants, et le déploiement d'actions innovantes.

Les travaux de ce groupe ont abouti sur une réflexion pour optimiser les achats auprès des producteurs locaux du territoire. Le collectif a également expérimenté de nouvelles manières d'accompagner les personnes sur ces sujets, notamment en créant un réseau d'Ambassadeurs de l'alimentation durable composé de bénéficiaires et bénévoles d'épiceries solidaires. Ils ont pu développer leurs compétences en animation d'ateliers et la sensibilisation autour de l'alimentation grâce à l'appui d'Andès, puis mener des initiatives à destination des habitants de l'agglomération comme des ateliers de cuisine sur les produits locaux et de saison, des visites de fermes, du jardinage...

A la suite de ce projet, un livret a été conçu afin que le réseau des ambassadeurs de l'alimentation durable s'étende et que de nouvelles personnes puissent à leur tour devenir des porte-paroles de l'alimentation durable sur leur territoire.





LA BOÎTE À OUTILS

LES OUTILS CULTIVONS LE BIEN MANGER



➤ LES AFFICHES CALENDRIER DE FRUITS & LÉGUMES DE SAISON

Supports inclus dans le Kit de Communication Andès envoyé dans le cadre de l'adhésion au réseau Andès.

➤ DES STOP-RAYONS «PRODUITS BIO» & «PRODUITS LOCAUX»

Supports inclus dans le Kit de Communication Andès envoyé dans le cadre de l'adhésion au réseau Andès.

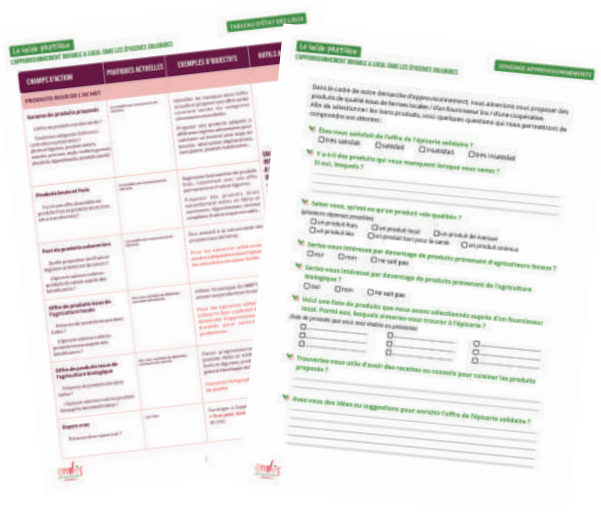


➤ LE FASCICULE DE DÉMARCHAGE DE PRODUCTEURS LOCAUX

➤ LES MODÈLES DE FICHES RECETTES

➤ L'AFFICHE DES LABELS

LES OUTILS DU GUIDE APPROVISIONNEMENT DURABLE



> LE TABLEAU D'ÉTAT DES LIEUX

Support de la **FICHE PRATIQUE 1** (p.19)

> LE QUESTIONNAIRE À DESTINATION DES CLIENTS BÉNÉFICIAIRES

Support de la **FICHE PRATIQUE 2** (p.37)

> L'ANNUAIRE DES FOURNISSEURS DURABLES

GLOSSAIRE

AB : Agriculture Biologique

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

CABBALR : Communauté d'Agglomération de Béthune Bruay Artois Lys Romane

CCAS : Centre Communal d'Action Sociale

CIAS : Centre Intercommunal d'Action Sociale

COCOLUPA : Comité national de Coordination de la Lutte contre la Précarité Alimentaire

ODD : Objectifs de Développement Durable

IGP : Indication Géographique Protégée

MMPT : Mieux Manger Pour Tous

PAT : Projet Alimentaire de Territoire

REJOINDRE le RÉSEAU ANDÈS

Adhérer à Andès, c'est rejoindre un réseau de près de 620 épiceries solidaires en France métropolitaine et en Outre-mer. C'est également faire partie d'une communauté d'acteurs partageant les mêmes valeurs de solidarité, et tous engagés dans la lutte contre la précarité alimentaire.

L'adhésion permet d'intégrer un réseau de référence qui représente les enjeux des épiceries auprès des pouvoirs publics et des partenaires privés, sur les plans national et régional. Adhérer permet aussi d'accéder à tout un panel de services.

LES CONDITIONS D'ADHÉSION

L'adhésion à Andès implique de s'engager à contribuer à la dynamique collective, à hauteur de ses envies et de ses possibilités, et d'échanger avec les autres adhérents dans une optique d'amélioration permanente des projets. L'adhésion se fonde sur le partage de valeurs autour de la Charte.

La cotisation annuelle est de 200€.

POUR EN SAVOIR PLUS

Pour toute question relative à l'adhésion, nous vous invitons à nous écrire via le mail :

contact@andes-france.com

LES SERVICES PROPOSÉS PAR LE RÉSEAU ANDÈS

DES FINANCEMENTS PUBLICS
ET PRIVÉS POUR COUVRIR
UNE PARTIE DE VOS BESOINS
ET DE CEUX DE VOS BÉNÉFICIAIRES



DES OFFRES D'APPROVISIONNEMENT
(GRATUIT OU À TARIF NÉGOCIÉ)
ET DES PARTENARIATS LOCAUX

DES FORMATIONS À LA DEMANDE
SUR 6 THÉMATIQUES CLÉS POUR
PROFESSIONNALISER VOS ÉQUIPES



UN ACCOMPAGNEMENT DÉDIÉ
PAR LES ÉQUIPES ANDÈS EN RÉGION
POUR VOUS SOUTENIR
AU QUOTIDIEN



DES TEMPS DE RECONTRES ET
D'ÉCHANGES DE PRATIQUES
AVEC LES AUTRES ADHÉRENTS

CRÉER une ÉPICERIE SOLIDAIRE

LE PREMIER INCUBATEUR POUR LES ÉPICERIES SOLIDAIRES

Face à l'augmentation de la précarité alimentaire, Andès s'est donné comme objectif d'organiser le changement d'échelle des épiceries solidaires.

Grâce à la Pépinière et à ses équipes dédiées sur tout le territoire, Andès vous accompagne gratuitement tout au long du parcours de création à travers une expertise technique et un soutien financier. Ce programme s'adresse à toutes les collectivités et associations qui souhaitent créer une épicerie solidaire sur leur territoire ou réaliser une transition de modèle d'aide alimentaire.

Les projets solides, répondant à des besoins sociaux clairement identifiés, et dont la future structure porteuse est établie ou en cours de création, sont privilégiés. Toutefois, ces critères ne sont ni exhaustifs, ni rédhibitoires : chaque projet est analysé individuellement.

Après l'ouverture, les épiceries créées bénéficient des avantages du réseau Andès du réseau Andès : voir ci-contre, p. 48.

POUR EN SAVOIR PLUS

Pour toute question relative à la création d'épicerie solidaire, nous vous invitons à nous écrire via le mail :

contact.pepiniere@andes-france.com

**CONSULTEZ LA BROCHURE
DE LA PÉPINIÈRE**

EN CLIQUANT ICI 



RESTONS CONNECTÉS !

andes-france.com
contact@andes-france.com



102C rue Amelot
75011 Paris