



**ENSEMBLE,
CONSTRUIRE
UN MONDE JUSTE
ET FRATERNEL**

Gaspillage alimentaire et solidarités alimentaires : le rôle des associations solidaires dans l'agglomération d'Orléans Métropole et dans le Loiret

BONI Djedoua Charlaine

Organisme d'accueil : UNIVERSITE D'ORLEANS, LABORATOIRE CEDETE

Sous la direction universitaire de Mme Geneviève PIERRE, professeure en géographie, directrice du laboratoire CEDETE.

Maître de stage : M. Bertrand SAJALOLI, maître de conférences à l'université d'Orléans

Spécialité : Développement Durable Local et Solidaire

Année académique 2023-2024

Remerciements

J'exprime tout d'abord mon infinie gratitude à Mme Geneviève Pierre, directrice du laboratoire CEDETE et M. Bertrand Sajaloli mon encadreur de stage pour avoir accepté d'assurer la direction de ce stage. Ils ont été pour moi un véritable appui pour les conseils avisés. Je rends ici hommage à leurs qualités humaines (très patients et compréhensifs), pédagogiques, scientifiques et la pertinence de ses interventions qui se sont toujours révélées utiles voire déterminantes pour l'aboutissement de ce mémoire.

Je remercie M. Nasser Tarek, ingénieur SIG, chercheur au CEDETE et enseignant à l'université d'Orléans pour la formation et ses conseils en cartographie. Malgré votre emploi du temps chargé, vous aviez toujours trouvé une disponibilité chaque fois que je vous sollicite. Veuillez trouver ici ma sincère reconnaissance.

Je voudrais également dans ces quelques lignes qui suivent exprimer toute notre gratitude à Marie Magendie, coordinatrice de SOLAAL Centre-Val-de-Loire. Merci pour votre soutien et de faciliter l'accès aux données.

Au titre de remerciement, une mention spéciale à Mme Laurence Bonnet, animatrice au Secours Catholique du Loiret pour sa disponibilité, ses suggestions et son suivi tout au long de ce stage. Un remerciement à M. Emmanuel Barbier, délégué du Secours Catholique pour m'avoir permis d'intégrer la structure Secours Catholique pour cette étude. Une pensée spéciale aux animateurs du Secours Catholique en particulier M. Sylvain Knittel et Romaric Jouan. Ils ont facilité le contact entre les responsables des équipes du Secours Catholique et moi.

Je tiens à remercier chaleureusement tous mes condisciples de formation pour la motivation et les encouragements que nous nous apportons mutuellement. Mes remerciements à Aristide Mouanda, étudiant en géomatique, pour ses orientations en cartographie.

Toute ma gratitude à l'endroit de mes parents depuis la Côte d'Ivoire pour son soutien moral. À toutes les personnes sollicitées dans le cadre de ce travail, veuillez trouver ici l'expression de mes sincères remerciements.

Résumé

Le mémoire s'inscrit dans le cadre de deux programmes de recherches GASPILAG (Gaspillage alimentaire, stratégies de Prévention, Initiatives Locales et AGRicoles) et PATAMIL (Projet Alimentaire Territorial - Tamil Nadu), de la région Centre-Val-de Loire. Respectivement, leur objectif est d'étudier les liens entre la prévention du gaspillage alimentaire et la relance de l'alimentation, ainsi qu'à analyser les inégalités alimentaires et proposer des stratégies pour une justice alimentaire dans la région CVL. L'étude porte sur la problématique de la solidarité alimentaire et de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Pour ce faire, le stage s'est fait en collaboration avec des acteurs partenaires comme SOLAAL et le Secours Catholique du Loiret. Ce mémoire met en évidence les actions menées par les acteurs de la solidarité alimentaire tout en déployant des efforts pour réduire le gaspillage alimentaire. En plus de la redistribution des surplus menées par les acteurs de la solidarité, l'initiative de l'épicerie solidaire à Ferrière-en-Gâtinais est aussi mise en place afin de réduire la précarité alimentaire. Cette étude permet d'évaluer l'efficacité de ces initiatives.

Mots clés : Justice alimentaire, gaspillage alimentaire, circuits courts, épicerie sociale et solidaire, redistribution

Abstract :

The work is part of two research programs, GASPILAG (Gaspillage alimentaire, stratégies de Prévention, Initiatives Locales et AGRicoles) and PATAMIL (Projet Alimentaire Territorial - Tamil Nadu), of the Centre-Val-de Loire region. Respectively, their aim is to study the links between food waste prevention and food recovery, as well as to analyze food inequalities and propose strategies for food justice in the CVL region. The study focuses on the issues of food solidarity and the fight against food waste. To this end, the internship was carried out in collaboration with partner organizations such as SOLAAL and Secours Catholique du Loiret.

This thesis highlights the actions carried out by food solidarity players while striving to reduce food waste. In addition to the redistribution of surpluses carried out by solidarity players, the solidarity grocery initiative in Ferrière-en-Gâtinais has also been set up to reduce food insecurity. This study enables us to assess the effectiveness of these initiatives. This study focuses on the establishment of a solidarity grocery store in Ferrières-en-Gâtinais, a project that demonstrates an

innovative, local approach to tackling precariousness while fostering social and economic relations in the region.

Keywords: food justice, food waste, short circuits, social and solidarity grocery, redistribution.

INTRODUCTION

Le gaspillage alimentaire est un problème majeur qui touche notre société. Chaque année, des quantités considérables d'aliments sont jetées. Selon la FAO, un tiers de la production mondiale de nourriture est perdue ou gaspillée soit 1,3 milliards de tonnes par an (Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture, 2011). Pendant ce temps, les Nations Unies estiment qu'en 2022, 9,2 % de la population, soit 735 millions de personnes dans le monde, souffre de faim chronique¹.

Selon le Ministère de la transition écologique (2018), les pertes et gaspillages alimentaires représentent 10 millions de tonnes de produits chaque année en France soit une valeur commerciale estimée à 16 milliards d'euros². L'étude de l'Agence de l'Environnement et De la Maîtrise de l'Energie (ADEME) sur les masses de gaspillage alimentaire et leur gestion tout au long de la chaîne alimentaire révèle la répartition suivante des pertes et gaspillages. En effet, la phase de production est responsable de 32 % des pertes, 21% se produisent pendant le processus de transformation ; 14% pendant la distribution et 33% pendant se produit lors de la phase de consommation. Pourtant en 2017, 5,5 millions de personnes bénéficiaient de l'aide alimentaire selon les chiffres de la Direction Générale de la Cohésion Sociale (DGCS) (Bazin et Bocquet, 2018). Pendant la crise Covid-19 en France, la précarité alimentaire s'est aggravée, induisant ainsi une inégalité accrue autour de l'accès à une alimentation juste et équilibrée. Selon les données de l'INSEE, l'aide alimentaire en France concernait 8 millions de personnes. En d'autres termes, la quantité de denrées alimentaires gaspillée alors que près de 15% de la population française a besoin d'aide alimentaire représente une situation scandaleuse du point de vue moral et éthique. Ce paradoxe met en évidence une grande inégalité sociale dans laquelle des ressources précieuses sont gaspillées pendant que de nombreuses personnes peinent à se procurer une alimentation adéquate et nutritive. D'un autre point de vue, le gaspillage alimentaire pourrait être réalloué à l'aide alimentaire. Pour ce faire, associer le gaspillage alimentaire à l'aide alimentaire présente une occasion d'accroître les quantités de nourriture disponibles pour les organisations d'assistance telles que les Banques alimentaires, le Secours Catholique, le Secours Populaire et les Restos du Cœur. Ces associations ont souvent du mal à obtenir des quantités suffisantes pour répondre aux

¹ <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/e8e9ad75-52a7-4834-9c46-401705318404/content/state-food-security-and-nutrition-2023/food-security-nutrition-indicators.html>

² <https://www.ecologie.gouv.fr/politiques-publiques/gaspillage-alimentaire>

besoins des personnes bénéficiaires. C'est l'exemple avec la situation du Resto du Cœur. En raison de l'inflation et de la hausse des demandes, Patrice Douret, président des Restos du cœur, affirme que 150 000 personnes devront être refusées dès novembre 2023, ce qui le pousse à faire un appel urgent à l'aide. Il a été spécifié que cette année 2023 le nombre de repas servis avait augmenté de 35 % par rapport à 2022, passant ainsi de plus de 142 millions à plus de 170 millions³.

Le souci de réduire le gaspillage alimentaire s'est manifesté dès 2013 avec la signature du Pacte National de Lutte contre le Gaspillage Alimentaire entre l'État et les représentants des acteurs de la chaîne alimentaire. Plusieurs lois ont été mises en place pour lutter contre le gaspillage alimentaire. La loi Garrot du 11 février 2016 vise à promouvoir une gestion plus responsable des denrées alimentaires, en favorisant la redistribution des invendus, en encourageant la prévention du gaspillage et en sensibilisant l'ensemble de la société à ces enjeux cruciaux pour la durabilité de notre système alimentaire. Cette loi impose aussi aux supermarchés de plus de 400 m² de signer des conventions de don avec des associations d'aide alimentaire, facilitant ainsi la redistribution des denrées alimentaires qui, autrement, seraient jetées. En plus de contribuer à réduire le gaspillage, cette législation accroît les ressources des associations qui luttent contre la précarité alimentaire en renforçant l'accès à des produits variés et de qualité pour les plus démunis. Ainsi, cette loi met en évidence le lien entre gaspillage alimentaire et aide alimentaire tout en imposant aux grandes surfaces de lutter contre le gaspillage en favorisant le don des invendus encore consommables à des associations caritatives. Puis, en 2018, la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable (EGalim) quant à elle, vise à renforcer les mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire à travers la promotion d'une alimentation saine et durable, et à sensibiliser les acteurs de la restauration collective et de l'industrie agro-alimentaire (Ministère de l'agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, 2022).

Malgré tous ces efforts consentis et une prise de conscience, le problème du gaspillage alimentaire et de précarité alimentaire persiste dans la région Centre-Val-de-Loire, comme en France. Parallèlement, les dispositifs de lutte contre le gaspillage alimentaire sont insuffisants voire peu pertinents pour répondre aux questions de justice et de solidarité alimentaire. Parmi les principaux dispositifs, il y a la Banque alimentaire, association créée en France en 1984. Elle se présente en réseaux d'associations locales qui collectent et redistribuent des denrées alimentaires. L'année qui

³ <https://www.humanite.fr/societe/aide-alimentaire/les-restos-du-coeur-contraints-de-reduire-de-150-000-le-nombre-de-leurs-beneficiaires>

a suivi, les Restos du cœur ont été fondés par Coluche (Restos du Cœur, 2020). Aujourd'hui, les Restos du cœur sont une des plus grandes associations d'aide alimentaire aux démunis. Dans le cadre du Plan de Relance pour la Solidarité Alimentaire post-Covid, 30 millions d'euros ont été alloués dès le début de l'année 2021 par le Ministère de l'agriculture et de l'Alimentation sur le territoire français. Certes, ces dispositifs montrent l'engagement de la France à aider les plus démunis. Cependant, comme le soulignent Gelot et Ward en 2021, ces multiples dispositifs rencontrent des difficultés importantes. Pour ces auteurs, l'une des difficultés est due à l'augmentation continue de la demande d'aide alimentaire en rapport avec la persistance de la grande pauvreté. En plus de ce problème, Beischer et Corbett affirment en 2016 que : « assurer un accès égal à la « bonne alimentation » n'est pas considéré comme un problème politique dans les pays riches » Par cette affirmation, ces auteurs mettent en évidence une tendance à considérer la nourriture comme un simple bien de consommation, plutôt que comme un droit fondamental qui devrait être accessible à tous, quel que soit leur niveau socio-économique. Par conséquent, les politiques alimentaires pourraient être davantage axées sur la durabilité ou l'efficacité économique, mais elles ne prendraient pas en compte les inégalités d'accès à la nourriture qui persistent parmi la population (Paturel, et Le Gall, 2016). C'est au vu de ces limites que l'objet du programme PATAMIL souligne les inégalités alimentaires présentes dans la région Centre-Val-de-Loire à travers le constat d'une alimentation à deux vitesses. D'un côté, des denrées de qualité provenant de circuits locaux et courts pour un public aisé, et de l'autre, des produits de moins bonne qualité pour des populations moins aisées⁴.

C'est dans ce contexte que s'inscrivent les deux programmes de recherches GASPILAG (2020 - 2024) et PATAMIL (2021 -2025). Ces deux programmes de recherche financés par la région Centre Val de Loire sont portés par le laboratoire CEDETE de l'Université d'Orléans. GASPILAG se concentre sur l'étude des liens entre la prévention du gaspillage alimentaire et la relocalisation de l'alimentation en Région Centre-Val-de-Loire. PATAMIL analyse ce système alimentaire inéquitable en identifiant des stratégies favorisant la justice alimentaire. Ce programme vise à évaluer comment les circuits solidaires peuvent bénéficier des dynamiques de relocalisation et de distribution des productions agricoles, tout en intégrant la justice alimentaire dans leurs projets, et

⁴ <https://patamil.centraider.org/>

en prévenant le gaspillage de ressources alimentaires. C'est dans cette optique que le stage a été mis en place au sein du Secours Catholique, partenaire des deux projets de recherche.

Aussi, pour mieux appréhender les dynamiques de solidarité alimentaire, les actions de redistribution alimentaire et les initiatives visant à réduire le gaspillage alimentaire dans le Loiret, une collaboration étroite a été lancée avec le Secours Catholique et SOLAAL. Ces deux associations représentent des acteurs clés dans ces domaines. En effet, le Secours Catholique est une association caritative dont la mission principale est d'apporter de l'aide aux personnes en situation de précarité, en particulier sur le plan alimentaire. Ses missions incluent la distribution de denrées alimentaires aux personnes dans le besoin, l'accompagnement social et l'organisation d'actions de solidarité pour lutter contre l'exclusion et la pauvreté⁵. Quant à SOLAAL, c'est une association qui a pour mission de faciliter le don alimentaire en mettant en relation les producteurs agricoles, les distributeurs et les associations caritatives. Elle œuvre pour lutter contre le gaspillage alimentaire en favorisant la redistribution des excédents de production agricole à travers une collaboration avec les associations statutaires avant de se tourner vers les épiceries solidaires⁶.

En dépit de toutes les stratégies et associations mises en place dans le Loiret, et plus généralement dans la région Centre Val de Loire, la question de l'aide alimentaire et du gaspillage alimentaire est toujours une problématique d'actualité. Face à l'ampleur du gaspillage alimentaire en France et à l'augmentation des besoins alimentaires, la mise en œuvre de stratégies efficaces pour relier ces deux aspects est essentielle. Il est encore nécessaire d'évaluer si les actions de SOLAAL et du Secours Catholique sont réellement efficaces pour diminuer le gaspillage de manière durable et encourager l'équité alimentaire. Ces actions suscitent des interrogations sur la capacité des associations à réintégrer les produits invendus dans les circuits d'aide, ainsi qu'à renforcer le lien entre l'agriculture locale et la solidarité. Ainsi, comment les actions des associations solidaires telles que le Secours Catholique et SOLAAL contribuent-elles à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à la promotion de la solidarité alimentaire dans l'agglomération d'Orléans Métropole et dans le Loiret ? Le défi de concilier gaspillage et solidarité alimentaire est-il possible dans le Loiret ?

Afin de répondre à cette problématique, la première partie de ce travail fixe le cadre théorique. Elle constitue l'étape préliminaire pour aborder notre sujet de recherche. Les recherches effectuées

⁵ <https://www.secours-catholique.org/nos-actions/aide-et-acces-aux-droits>

⁶ <https://www.solaal.org/>

soulignent l'abondance des écrits concernant les grands thèmes comme : la justice alimentaire, la solidarité alimentaire, le gaspillage alimentaire, mais également la nécessité de renforcer la littérature scientifique sur le lien entre gaspillage et aide alimentaire, par les notions de solidarité alimentaire et de justice alimentaire. La deuxième partie est consacrée à l'analyse des actions des associations partenaires du Secours Catholique du Loiret et de SOLAAL (acteurs de la solidarité alimentaire et du gaspillage alimentaire) au vu de nos investigations. Un regard sera porté les résultats qui contribuent à mieux comprendre l'impact de ces actions sur le territoire, notamment en termes de redistribution des excédents alimentaires et de soutien aux populations en difficulté. De ce fait, quelles stratégies ces associations mettent-elles en place pour optimiser l'impact de leurs actions tout en réduisant le gaspillage alimentaire ? La troisième et dernière partie s'articulera autour d'une étude de cas concrets pouvant montrer une dynamique solidaire qui valoriserait une alimentation plus juste et choisie et le lien avec des mesures de réduction du gaspillage par le biais d'une approche d'échelle plus grande qui est celle de l'épicerie solidaire du Secours Catholique à Ferrière-en-Gâtinais. Ce changement d'échelle évalue concrètement les initiatives pour renforcer la solidarité alimentaire tout en luttant contre le gaspillage alimentaire.

PARTIE 1 : COMMENT RELIER JUSTICE ALIMENTAIRE ET LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Cette première partie constitue l'étape préliminaire pour aborder notre sujet de recherche. Les recherches effectuées soulignent l'abondance des écrits concernant les concepts de justice alimentaire, de solidarité alimentaire et de gaspillage alimentaire mais aussi leur diversité conceptuelle.

Bien que les concepts de justice alimentaire et de gaspillage alimentaire soient désormais bien connus, leur diffusion reste assez récente. Cependant, les liens entre gaspillage alimentaire et aide alimentaire demeurent largement sous-explorés dans la littérature scientifique ainsi que dans les rapports opérationnels émanant des acteurs de la filière alimentaire. Ce manque de travaux approfondis sur la façon dont le gaspillage alimentaire pourrait être utilisé pour renforcer l'aide alimentaire constitue un véritable impensé, et très peu d'études s'y intéressent directement.

Ainsi, l'objectif de cette partie est d'explorer les liens possibles entre ces deux phénomènes sociaux afin de favoriser une solidarité alimentaire plus équitable et durable. Pour mieux analyser de manière structurée, cette partie sera subdivisée en différentes sections. Cette section vise à définir les concepts, leur évolution, et les enjeux qu'ils posent en termes de justice sociale, en s'appuyant sur plusieurs travaux clés comme ceux de Paturel et Bricas (2021).

La solidarité alimentaire et le gaspillage alimentaire sont des faits sociaux à dimension spatiale. À ce titre, ces phénomènes constituent un objet d'étude de la géographie. La méthodologie utilisée pour l'élaboration de cette partie a été définie à partir des objectifs visés et de la documentation.

Durant cette étape, il a été nécessaire de se rendre dans les bibliothèques de l'université d'Orléans et celui du Secours catholique afin d'obtenir une bibliographie se rapportant à l'intérêt du sujet qui est le gaspillage et la solidarité alimentaire. Plusieurs articles scientifiques, thèses, mémoires, rapports d'activités et d'études, ainsi que des textes de lois ont été exploités. En outre, des travaux des enseignants et chercheurs, d'étudiants et des résultats de recherche disponible en ligne ont été exploités.

Les documents trouvés sur les sites internet ont été d'une grande utilité compte tenu de leur actualité et de leur disponibilité en grand nombre. En somme, la recherche documentaire qui est

une étape indispensable dans la réalisation du travail s'est faite grâce à la bibliothèque et aussi grâce à l'outil numérique. Mais elle est limitée du fait de son aspect théorique.

1. Justice alimentaire, la lutte contre l'inégalité d'accès à une alimentation saine

La justice alimentaire est un concept qui émerge en réponse aux inégalités d'accès à une alimentation durable et saine. La France est un pays très diversifié sur le plan alimentaire. A cet effet, la question de justice alimentaire constitue un enjeu important face à la disparité socio-économique.

1.1 Concept et principes de la justice alimentaire

Le concept de justice alimentaire a émergé aux Etats-Unis dans les années 1990 au sein des mouvements des droits civiques et de l'autodétermination des communautés marginalisées (Gottlieb et Fisher, 1996). Il en ressort une critique des approches traditionnelles de la sécurité alimentaire qui se concentrent sur l'augmentation de la production et la distribution de nourriture. En effet, en Amérique du Nord, on constate que les habitudes alimentaires liées à la relocalisation et à la vente directe s'adressaient d'abord à la classe moyenne éduquée et ne profitait guère aux catégories populaires. Les populations en situation de précarité sont souvent exclues de ces systèmes en raison des prix plus élevés et de la localisation des marchés, qui ne sont pas toujours accessibles aux zones défavorisées.

Comme le soulignent Joshi et Gottlieb dans leur ouvrage *Food Justice movement* (2010), ce phénomène a contribué à creuser les inégalités alimentaires, les populations marginalisées ayant davantage accès à des produits transformés et moins nutritifs. C'est de cette critique qu'émerge le *food justice movement*. Ce mouvement dénonce les pratiques de relocalisation alimentaire qui marginalise les personnes précaires. Cette minorité était donc privée de cette alimentation de qualité issue des circuits courts. Le *food justice movement* est un mouvement militant qui prône l'essor de la justice alimentaire. Il met en évidence l'insécurité alimentaire et aborde aussi le droit à l'alimentation pour toutes et tous. À cet effet, De Schutter (2014) considère qu'il ne suffit pas d'avoir une alimentation quantitativement suffisante ; elle doit également être adéquate d'un point de vue nutritionnel et culturalisé pour permettre aux individus de mener une vie épanouissante et saine. Il insiste sur le fait que chaque individu doit pouvoir accéder, de manière régulière et permanente, à une alimentation suffisante et de qualité, tout en respectant les traditions culturelles des peuples concernés. Il plaide pour une approche systémique qui inclut à la fois les dimensions sociales, économiques et environnementales afin de garantir une alimentation durable et digne pour tous⁷. L'insécurité alimentaire est étudiée dans un contexte spatial révélant que dans les pays riches, les personnes en situation de précarité souffrent de malnutrition. Cette disparité de ressource alimentaire aux États-Unis, comme le souligne F. Paddeu en 2012, est associée au concept de désert alimentaire (*food desert*). Il s'agit d'un espace où la population n'a pas accès à une alimentation saine à prix abordable en raison de l'absence de supermarché et de possibilité de se déplacer pour acheter de la nourriture pour des raisons de revenus faibles et ou de mobilités. Par conséquent, cette partie de la population résidant dans les quartiers économiquement et socialement défavorisés dépendait des snacks et de la restauration rapide de proximité pour se nourrir. Ce qui nuit à la qualité de leur alimentation car les produits issus de ces restaurations sont pleins d'additifs, de gras et de sucre. Aujourd'hui, ce mode d'alimentation est devenu un problème de santé publique aux États-Unis. En 2017-2018, la prévalence de l'obésité chez les adultes aux États-Unis s'élevait à 42,4 %, avec une concentration plus importante dans les régions économiquement désavantagées (Centre de collaboration nationale en santé environnementale, 2017). Surtout chez les jeunes, l'accès limité aux aliments frais dans ces quartiers conduit à une consommation excessive de produits transformés riches en calories, graisses et sucres, ce qui augmente les risques d'obésité. En 2020, une partie non négligeable des adultes (soit 13 %) étaient atteints de diabète, avec une prévalence plus élevée dans les régions où il est difficile d'accéder à une alimentation saine (Centers for Disease Control and Prevention, 2020)⁸. Les personnes vivant

dans des quartiers pauvres ont une espérance de vie inférieure de 10 à 15 ans à celles des quartiers plus aisés, principalement à cause de maladies chroniques liées à une mauvaise alimentation (Chetty et *al*, 2016). En France, l'obésité touche 17 % des adultes français soit environ 7 millions de personnes (Feuillet et *al*, 2020). Cette situation montre qu'il existe un lien entre l'accès à une alimentation de qualité et la santé. Ainsi, la justice alimentaire est définie comme un mouvement qui a pour but d'assurer « un partage équitable des bénéfices et des risques concernant les lieux, les produits et la façon dont la nourriture est produite et transformée, transportée et distribuée, et accessible et consommée » (Gottlieb et Joshi, 2010). Cette définition concerne surtout l'accessibilité alimentaire dans un espace urbain. Pourtant, au-delà de la sécurité alimentaire, le concept de justice alimentaire aborde aussi les dimensions sociales et environnementales. Il cherche à corriger les inégalités structurelles dans l'accès à la nourriture en promouvant des systèmes alimentaires plus équitables et durables (Alkon et Agyeman, 2011). La critique à cette période n'aborde pas encore ces inégalités et le pouvoir dans les systèmes alimentaires (RAJ Patel, 2008). Le concept de justice alimentaire était ainsi perçu comme une question de répartition équitable des ressources alimentaires.

Aujourd'hui, la justice alimentaire repose sur l'idée que les inégalités dans l'accès à l'alimentation ne sont pas seulement des problèmes de pauvreté ou de logistique, mais aussi des questions de justice sociale (Alkon et Agyemen, 2011). La justice alimentaire promeut une accessibilité physique à une alimentation de qualité. À cet effet, Rastoin et Ghersi (2012), soulignent que, malgré une forte croissance de la production alimentaire au cours des dernières décennies, un pourcentage significatif de la population mondiale continue de souffrir de la faim. Les auteurs mettent en évidence un paradoxe qui existe dans le système alimentaire. Il s'agit de la coexistence de disponibilités alimentaires suffisantes et d'une insuffisance d'accès à la nourriture pour certaines populations. Surtout que dans de nombreux pays, certaines populations ont du mal à accéder à une alimentation saine et nutritive. Pollan (2006) appelle alors à une réforme du système alimentaire mondial afin de favoriser des pratiques plus durables, éthiques et saines. La justice alimentaire cherche ainsi à rééquilibrer le système alimentaire mondial. En plus de chercher à corriger les inégalités d'accès à la nourriture tout en promouvant des systèmes respectueux de

⁷ <http://www.srfood.org/fr/droit-a-l-alimentation>

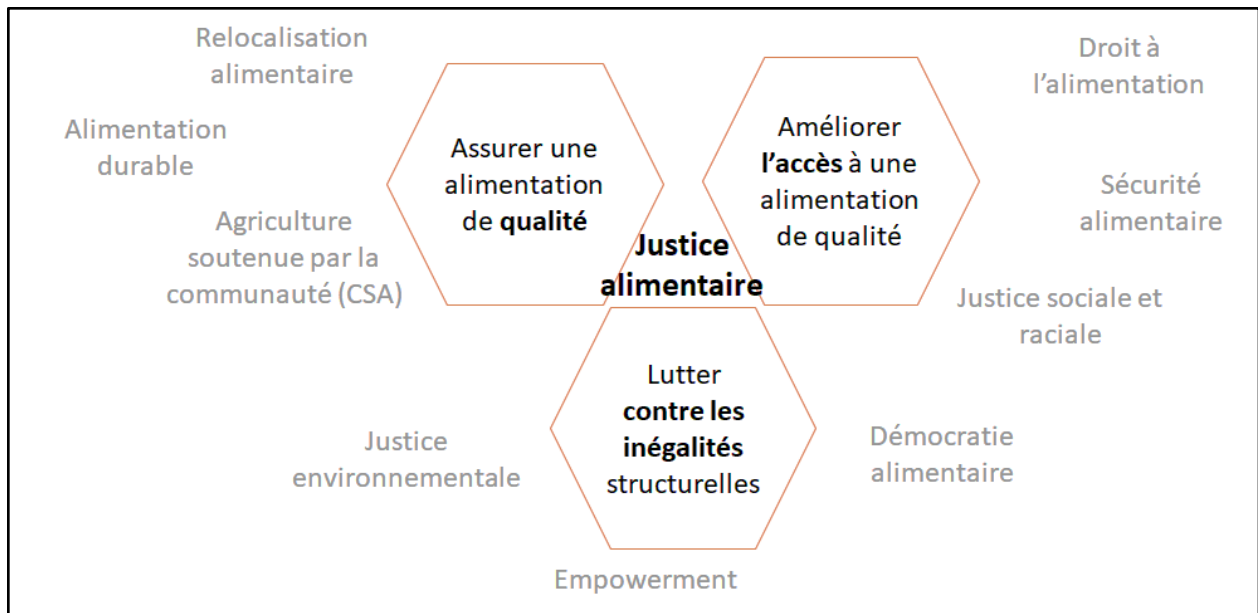
⁸ <https://sante.gouv.fr/soins-et-maladies/maladies/article/diabete>

l'environnement, la justice alimentaire intègre à la fois l'équité sociale et la durabilité environnementale.

La justice alimentaire a une place importante dans le contexte actuel de mondialisation. Elle examine non seulement la production alimentaire, mais aussi l'accès à la nourriture et les habitudes de consommation. Deux aspects émergent ainsi de la justice alimentaire. Il s'agit de la mise en cause des grandes entreprises agroalimentaires qui contrôlent l'ensemble des chaînes de valeur, ainsi que le soutien en faveur de la relocalisation de la production près des zones de consommation (Ballet et *al*, 2016).

En France, le concept de justice alimentaire est utilisé un peu différemment qu'aux États-Unis. Mis à part le cadre militant, la justice alimentaire est abordée avec un regard scientifique mettant en évidence l'analyse du système alimentaire. Ce concept a beaucoup été développé par Hochedez et Julie Le Gall en 2006. Pour elles, les inégalités structurelles telles que la race, le genre et la classe sont considérées comme étant le fondement des injustices alimentaires. À cet effet, ces autrices soulignent l'importance de la justice sociale comme préalable à la justice alimentaire, en insistant sur la nécessité d'agir sur les racines de ces inégalités pour garantir un accès équitable à la nourriture.

Figure 1 : Les trois niveaux du répertoire d'actions de la justice alimentaire



Source : Hochedez et *al*, 2022⁹

De ce tableau, il ressort trois axes interconnectés à la justice alimentaire. Dans un premier temps, l'accent est mis sur la nécessité de garantir que les aliments disponibles soient nutritifs, sains et produits de manière durable. Assurer une alimentation de qualité répond aux besoins nutritionnels tout en préservant l'environnement.

Le deuxième volet visant à améliorer l'accès à une alimentation de qualité se concentre sur les moyens permettant à tous les individus, quelle que soit leur condition socio-économique, d'accéder à une alimentation de qualité. Cela inclut des politiques de distribution, ainsi que l'accessibilité économique et géographique.

Enfin, le troisième axe aborde les inégalités profondes présentes dans le système alimentaire. Il s'agit de s'attaquer aux causes structurelles (qu'elles soient sociales, économiques ou raciales) qui limitent l'accès à une alimentation saine pour certaines populations. Les principaux niveaux d'action de la justice alimentaire se résument à assurer une alimentation de qualité, en faciliter l'accès, et agir sur ses inégalités structurelles (Noël et *al.*, 2017).

Hochedez et *al* (2006) abordent le concept de justice agri-alimentaire en mettant en avant l'importance de l'agriculture dans les discussions sur la justice alimentaire et sociale. Elles soulèvent un paradoxe dans la mesure où, bien que les ressources agricoles soient essentielles dans

⁹ <https://journals.openedition.org/geocarrefour/21236#article-21236>

les systèmes alimentaires, leurs rôles dans la création ou la réduction des inégalités et injustices alimentaires est très souvent insuffisamment pris en compte. En d'autres termes, il est essentiel d'analyser de près comment l'agriculture peut contribuer à une répartition plus équitable des ressources alimentaires. La justice agri-alimentaire vise à recontextualiser les systèmes alimentaires au cœur de ces systèmes, en tenant compte des interactions, des processus et des acteurs impliqués dans la production, la transformation, la commercialisation, la distribution et la consommation des aliments. Elles soulignent que les ressources agricoles doivent être observées comme une composante majeure pour comprendre les injustices qui existent dans ces systèmes.

En intégrant la dimension agri-alimentaire, l'objectif est de mieux appréhender comment les pratiques agricoles peuvent contribuer à des systèmes alimentaires plus justes et équitables tout en abordant les inégalités en découlent.

La justice alimentaire représente un enjeu important pour garantir que tous aient accès à une alimentation saine et équitable. Elle implique des actions locales et globales pour transformer notre système alimentaire et promouvoir l'équité pour tous.

1.2 Les multiples enjeux de la justice alimentaire

La justice alimentaire est liée à la justice environnementale et aux objectifs de la justice sociale (Keske et *al*, 2016). Alkon et Agyeman en 2011 affirment que « l'idée d'élargir le programme de la justice environnementale pour faire une place à la question de la justice alimentaire était de montrer que cette dernière s'était intégrée au concert des courants théoriques et des militants en faveur des justices sociale et environnementale ». La justice alimentaire et la justice environnementale sont des concepts qui font face à des défis systémiques. Les deux mouvements ont pour objectif d'éradiquer les inégalités qui causent des disparités dans la qualité des milieux urbains et dans l'accès aux ressources vitales, telles que la nourriture et l'air pur. Ils mettent en avant la durabilité, l'équité et la résilience face aux défis écologiques et sociaux (Scholsberg, 2013).

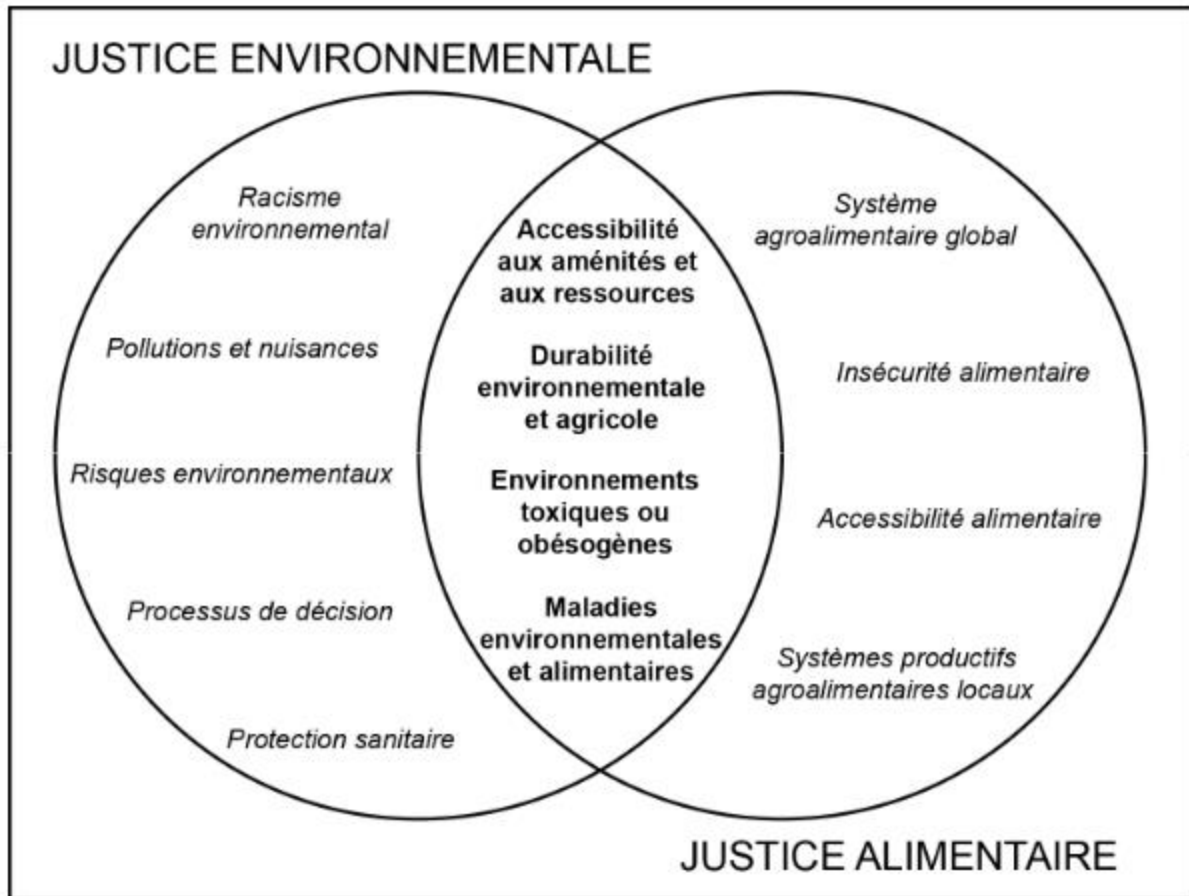
La sécurité alimentaire est fortement influencée par les injustices environnementales, comme la contamination de l'air, de l'eau ainsi que la détérioration des sols. Les communautés touchées par les injustices environnementales ont souvent un accès limité aux aliments sains, mettant en

évidence la nécessité d'une approche combinée qui prenne en compte à la fois les aspects alimentaires et environnementaux des inégalités (Paddeu, 2015).

La justice environnementale milite en faveur des pratiques agricoles durables qui préservent les écosystèmes et réduisent l'impact environnemental de la production alimentaire. D'un côté, la justice alimentaire vise à assurer que ces pratiques profitent également aux communautés vulnérables. Ainsi, la promotion des systèmes alimentaires durables peut contribuer à la fois à la justice alimentaire et à la justice environnementale. La justice environnementale trouve ses origines dans le mouvement des droits civiques, tout comme la justice alimentaire. Bien que les contextes sociaux soient similaires, les deux causes semblent impliquer des types de mobilisation différents (Hochedez et al, 2016).

Les systèmes alimentaires sont interconnectés à l'environnement. Les pratiques agricoles intensives, la déforestation et l'utilisation excessive de pesticides ont un impact sur la qualité des aliments et la disponibilité des ressources. La justice alimentaire vise à résoudre ces problèmes en favorisant une transition vers des systèmes plus durables, qui préservent l'environnement tout en assurant un accès équitable à une alimentation de qualité. Cela implique de repenser nos méthodes de production, de distribution et de consommation alimentaire (Flamina, 2015).

Figure 2 : Les thématiques communes aux mouvements de la justice environnementale et de la justice alimentaire



Source : Paddeu, 2015

Le schéma de Flamina Paddeu en 2015 montre les points de convergence et les distinctions entre la justice environnementale et la justice alimentaire. La justice environnementale vise à lutter contre les injustices liées aux nuisances, à la pollution et aux risques environnementaux, tout en luttant pour une meilleure représentation des communautés dans les prises de décision. Par ailleurs, la justice alimentaire traite des inégalités en termes d'accès à une alimentation saine, des conséquences des systèmes alimentaires mondiaux sur l'environnement et de la sécurité alimentaire.

Aussi, le schéma met en évidence le fait que les deux concepts se croisent autour de plusieurs questions centrales, telles que l'accès aux ressources vitales, la durabilité des écosystèmes et des systèmes agricoles ainsi que la gestion des environnements toxiques ou propices à l'obésogène. Il met en évidence par ces interactions que les inégalités environnementales ont un impact direct sur la possibilité d'avoir accès à une alimentation saine. Alors que la transformation vers des systèmes

alimentaires durables nécessite une gestion améliorée des ressources naturelles et une réduction des atteintes à l'environnement.

La justice alimentaire encourage la relocalisation des systèmes alimentaires, ce qui réduit l'empreinte écologique en limitant les distances parcourues par les aliments, ce qui réduit l'empreinte écologique en limitant les distances parcourues par les aliments. En favorisant une agriculture de proximité respectueuse de l'environnement, cette approche s'aligne avec les principes de la justice environnementale qui promeut des pratiques agricoles durables et respectueuses des écosystèmes locaux (Hochedez et al, 2022).

1.3 Justice alimentaire, quelles pratiques inédites ?

En réponse aux inégalités créées par le système alimentaire actuel, la justice alimentaire prône le développement des filières courtes, dans lesquelles les consommateurs sont en contact direct avec les producteurs locaux. Les Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP), les marchés de producteurs locaux et les coopératives agricoles sont des initiatives qui contribuent à une distribution plus juste des ressources alimentaires, en même temps, elles encouragent l'agriculture de proximité. Grâce à ces initiatives, il est possible de contourner les intermédiaires, d'assurer des prix justes pour les producteurs et de fournir aux consommateurs des produits sains et traçables (Chiffolleau et Lamine, 2012). Ces exemples d'initiatives valorisent et promeuvent les circuits courts et l'agriculture locale. Pour Bacqué et Biewener, 2013, la lutte pour la justice alimentaire mobilise divers acteurs, comme des Organisation Non Gouvernementale, des associations locales, des producteurs bio et des consommateurs engagés. Des initiatives comme les AMAP favorisent la solidarité entre producteurs et consommateurs, tout en promouvant une agriculture durable.

L'agriculture soutenue par la communauté est un modèle où les consommateurs achètent une part de la production d'une ferme à l'avance. Pour Julie Ghutman (2008), ce modèle garantit un revenu stable pour les producteurs tout en offrant aux participants un accès à des produits frais et locaux. Ce modèle repose sur la solidarité entre producteurs et consommateurs. Il est très répandu en Amérique du Nord et en Europe.

La justice alimentaire est un mouvement qui émerge de la volonté de remédier aux disparités dans l'accès à une alimentation saine, notamment pour les personnes défavorisées. Le concept s'inscrit

dans une critique des systèmes alimentaires actuels, qui favorisent les classes moyennes et excluent les plus démunis. Il ne s'agit pas seulement d'assurer une sécurité alimentaire en termes de quantité, mais aussi de garantir une qualité nutritionnelle et culturelle. Ces réflexions mettent en lumière l'importance de réformer les systèmes de production et de distribution pour promouvoir une alimentation plus équitable.

La section qui suit, abordera la solidarité alimentaire et analysera les diverses initiatives visant à réduire les inégalités dans l'accès à la nourriture, notamment par le développement des circuits courts et des épiceries sociales. Des actions qui s'inscrivent dans une dynamique de justice alimentaire locale et durable.

2. La solidarité alimentaire, une multitude d'enjeux emboîtés

Cette partie se penche sur la solidarité alimentaire et ses multiples enjeux. Après un aperçu du contexte économique ayant favorisé l'émergence d'initiatives solidaires, diverses solutions visant à réduire les inégalités d'accès à une alimentation de qualité, telles que les circuits courts et les épiceries sociales, seront explorées. Enfin, l'impact de ces initiatives sur la réduction des inégalités alimentaires et leur contribution à un système plus juste et durable sera analysé. L'objectif est d'identifier les limites et opportunités de ces actions afin de mieux comprendre leur rôle dans la lutte contre les inégalités alimentaires.

2.1 Contexte économique et initiatives

La crise économique des années 1970 a entraîné une inflation croissante en France. Les prix des denrées alimentaires ont augmenté. Cela a eu un impact sur le pouvoir d'achat des ménages. À cet effet, des initiatives visant à réduire les inégalités d'accès à une alimentation de qualité ont été mises en place. Ces initiatives se traduisent par des activités liées à la production agricole professionnelle ou amateur (jardins privés ou collectifs) et/ou à la distribution de produits alimentaires, sous forme de groupements d'achat, d'épiceries sociales, de distributions de paniers de fruits et légumes (Chiffolleau et al, 2023). Pour Rouillé d'Orfeuil et al (2018), depuis quelques années, ces initiatives de solidarité alimentaire se multiplient en effet, à l'initiative de citoyens ou sous l'impulsion de politiques alimentaires locales.

Selon Paturel et al (2023), les circuits-courts contribuent à la solidarité alimentaire. Le circuit court alimentaire est défini comme un mode de production et de consommation alternatif aux circuits

longs de distribution, caractérisé par une relation entre un consommateur et un producteur ne comportant pas plus d'un intermédiaire et reposant sur le critère central de la proximité (Beaudouin et Robert-Demontrond, 2016).

En plus, les circuits courts alimentaires offrent une alternative plus durable, éthique et locale à la consommation alimentaire traditionnelle, tout en favorisant des relations directes entre producteurs et consommateurs. À cet effet, Akermann et al (2017), soulignent que les circuits courts offrent des produits plus frais, goûteux et de meilleure qualité grâce à leur production artisanale et à leur proximité géographique. Les consommateurs y ont une meilleure connaissance de l'origine des produits, renforçant ainsi la transparence et la confiance. En achetant directement aux producteurs locaux, ils soutiennent l'économie locale et les exploitations agricoles à petite échelle. De plus, ces circuits réduisent les transports, diminuant ainsi les émissions de CO₂, et favorisent la diversité alimentaire en offrant un accès à des produits locaux variés.

Les circuits courts sont souvent soutenus par des politiques alimentaires locales qui visent à promouvoir l'accès à une alimentation de qualité pour tous. Ces politiques renforcent les initiatives de solidarité alimentaire en créant des synergies entre les acteurs locaux.

L'une des initiatives de solidarité alimentaire sont les épiceries sociales. Elles permettent aux personnes en situation de précarité d'accéder à des produits alimentaires à prix réduits. Elles s'approvisionnent souvent auprès de producteurs locaux, favorisant ainsi les circuits courts. Par exemple, certaines épiceries sociales créent des comités consultatifs composés de bénéficiaires pour mieux comprendre leurs besoins et adapter l'offre (Paturel et al, 2023). Toutefois, ces épiceries solidaires ne conviennent pas toujours aux personnes sans domicile. En effet, elles exigent souvent la possibilité de cuisiner, ce qui n'est pas réalisable pour tout le monde (Service Intégré d'Accueil et d'Orientation, 2019). En sus, les produits issus des circuits courts, souvent appréciés pour leur qualité supérieure telle que la fraîcheur, la production locale et les certifications biologiques, sont plus chers que ceux vendus dans les supermarchés. Depuis la fin des années 1990, ce sont principalement les catégories socio-professionnelles supérieures qui consomment ces produits, ce qui rend cette option plus accessible pour elles. En revanche, les foyers à faible revenu éprouvent des difficultés pour se procurer ces produits, engendrant ainsi une inégalité alimentaire où seule une partie privilégiée de la population a accès à une alimentation plus saine et respectueuse de l'environnement (Roux et al, 1999).

Les circuits-courts permettent d'établir des liens plus directs et personnels, ce qui renforce la dimension sociale de l'alimentation. C'est le cas des : Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP). Elles créent des relations de confiance et de proximité entre producteurs et consommateurs. Cette relation directe assure un revenu stable aux agriculteurs et permet aux consommateurs d'accéder à des produits frais et de qualité. En contournant les intermédiaires, les coûts peuvent être réduits pour le consommateur. Les AMAP offrent ainsi un modèle économique qui garantit un meilleur revenu pour les producteurs et un prix avantageux pour le consommateur (Paturel et al, 2023). Cette perception idéaliste cache une réalité un peu complexe. Dans les AMAP, l'engagement des consommateurs sur le long terme est une caractéristique essentielle, car ils s'engagent à payer à l'avance pour plusieurs mois de produits. Selon Deverre et Lamine (2010), cette formule est peu adaptée aux ménages précaires en raison de ses exigences économiques, malgré le fait qu'elle garantisse un revenu stable aux agriculteurs. De fait, il est fréquent que ces foyers ne puissent pas se permettre un engagement financier sur le long terme à cause de l'irrégularité de leurs revenus et des besoins immédiats en termes d'alimentation qu'ils doivent satisfaire. En excluant de facto une grande partie des populations vulnérables, l'impact potentiel des AMAP sur la démocratisation de l'alimentation durable est considérablement réduit.

2.2 Circuits courts et solidarité alimentaire, quelles synergies ?

Les circuits courts sont souvent perçus comme des moyens efficaces pour favoriser une alimentation locale, réduire les émissions de carbone, et lutter contre le gaspillage alimentaire.

Toutefois les circuits courts ne sont pas accessibles à tous, en particulier aux populations vivant dans des zones rurales ou éloignées où les options de distribution sont limitées aux populations les moins aisées des centres urbains et de leurs périphéries. Les zones rurales rencontrent des obstacles significatifs en termes d'infrastructures et de logistique, ce qui complique la mise en place et le fonctionnement des circuits courts. En effet, les distances longues et les infrastructures de transport limitées augmentent les coûts et réduisent l'efficacité des chaînes d'approvisionnement courtes (Ilbery et Maye, 2005). Selon Holloway et Kneafsey (2002), les consommateurs ruraux, souvent, sont confrontés à des prix plus élevés pour les produits issus des circuits courts en raison des frais de transport onéreux nécessaires pour acheminer ces produits vers ou depuis les zones rurales. En

outre, ces producteurs rencontrent des problèmes financiers pour faire face à ces frais supplémentaires.

De plus, les prix des produits issus de circuits courts sont souvent plus élevés que ceux des grandes surfaces, ce qui exclut les consommateurs à faible revenu. Nathan McCLINTOCK et al (2018) estiment que l'une des principales limites des circuits courts est leur accessibilité pour les populations précaires. En effet, les marchés de producteurs et autres initiatives locales ne sont pas toujours accessibles économiquement et culturellement pour ces populations. L'acceptation des circuits courts est beaucoup influencée par les habitudes alimentaires et les préférences culturelles. Les grandes surfaces sont souvent associées à des produits et modes d'achat spécifiques, auxquels certains consommateurs sont habitués. Donc, si les circuits courts n'offrent pas des options qui correspondent aux préférences culturelles locales, les produits locaux ne conviennent pas entièrement à ces habitudes (Guthman, 2008). C'est le cas à Portland où malgré des efforts pour inclure les populations défavorisées via des coupons alimentaires, les marchés de producteurs restent souvent inaccessibles à cause de barrières culturelles et économiques. À l'échelle nationale, en France, une alimentation à deux (2) vitesses est observée. D'une part, les denrées de qualité provenant de circuits courts sont souvent réservées à un public aisé et d'autre part, les consommateurs en situation de précarité se retrouvent ainsi avec des produits de moindre qualité. En plus, dans les zones rurales, la disponibilité des produits issus des circuits courts est souvent limitée en raison de la faible densité de producteurs locaux et du manque de marchés locaux. Les consommateurs ont ainsi peu de choix et des produits moins fréquemment disponibles.

En diminuant le nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur, les circuits courts contribuent à réduire les manipulations des produits, ce qui limite les risques de dommages et de pertes pendant le transport et la distribution (ADEME, 2016). Selon une étude menée par la Communauté d'Agglomération Portes de France-Thionville, les circuits courts permettent non seulement à « l'agriculteur de dégager plus de revenus tout en offrant la possibilité au consommateur de payer le même prix » mais aussi de « limiter les risques de pertes dus à un mauvais conditionnement »¹⁰. Selon l'avis de l'ADEME (2017), la vente directe facilite souvent

¹⁰ https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://www.agglo-thionville.fr/fileadmin/mediatheque_agglo/editos/Contenus/Vivre_Habiter/Gestion_des_dechets/Ou_jeter_mes_dechets/A5-gaspillage-alimentaire.pdf&ved=2ahUKEwiul_Kn79WHAxXSfKQEHSecMq4QFnoECCMQAQ&usg=AOvVaw1ZVIHnO8JY4dK1PnenEACi

la valorisation de produits « hors calibre » ou présentant des imperfections esthétiques, qui sont néanmoins tout à fait consommables. Cela représente ainsi « une opportunité pour limiter certaines pertes et gaspillages ».

Ces initiatives de solidarité alimentaire visent à répondre aux besoins des populations précaires tout en promouvant des modèles alimentaires durables et équitables.

Malgré ces avantages, il est important de noter que les circuits courts ne garantissent pas toujours la justice alimentaire et la réduction du gaspillage alimentaire (Raton, 2017). Elle mentionne que le prix des produits en circuits courts constitue un frein à l'achat pour une partie des consommateurs, avec 62 % des personnes interrogées indiquant que le prix est un obstacle à l'achat de produits à la ferme. Cela suggère que les produits en circuits courts demeurent moins accessibles pour les personnes ayant des revenus plus faibles, ce qui implique que les consommateurs plus aisés soient plus en mesure d'acheter ces produits.

Ainsi, si les circuits courts promeuvent une consommation plus responsable, locale et durable, ils ne contribuent que faiblement à la justice alimentaire. En plus des circuits courts, les jardins ouvriers et les potagers collectifs participent à une reconfiguration de la production et de la consommation alimentaire, leur capacité à contribuer à une justice alimentaire véritable, c'est-à-dire à une redistribution équitable des ressources alimentaires et à une meilleure accessibilité pour tous, demeure limitée. En effet, les potagers individuels et collectifs sont des exemples de pratiques agricoles locales qui se développent principalement dans les zones urbaines et périurbaines. Leur succès tient à une volonté citoyenne de reconnecter avec la nature, de se réapproprier l'espace urbain et de promouvoir l'autosuffisance alimentaire. Cela est visible à travers des initiatives comme les *Incredible Edible* ou encore les incubateurs agricoles urbains, qui contribuent à créer des espaces verts tout en facilitant l'accès à une alimentation saine (Duchemin, 2013). En outre, Les jardins ouvriers, qui ont été instaurés en Europe à la fin du XIX^e siècle dans le but d'aider les classes populaires à se procurer de la nourriture, ont progressivement adopté des approches plus coopératives telles que les jardins partagés et les potagers collectifs. Le but de ces initiatives est d'améliorer la résistance à l'échelle locale en réponse aux problématiques environnementales et sociales. Bien que leur nombre augmente, en particulier grâce aux jardins populaires et potagers urbains, ils n'ont qu'un impact limité sur la justice alimentaire. Effectivement, ces initiatives se basent fréquemment sur le travail non rémunéré des volontaires, ce qui renforce les inégalités

sociales et géographiques tout en ayant du mal à satisfaire les besoins des populations défavorisées (Charlier, 2019). Malgré leur contribution à la production locale, ces initiatives souffrent d'un manque d'inclusion et n'apportent aucune solution aux inégalités structurelles du système agroalimentaire (Tornaghi, 2014.). Néanmoins, cette piste est susceptible de garantir une alimentation de qualité quand les familles précaires sont formées pour le maraichage et qu'une parcelle de culture est mise à leur disposition. C'est le cas dans la Communauté de Commune de Vierzon où une expérience suivie par PATAMIL est en cours (Boni et al, 2024 ; Gomez, 2024).

Bien que les circuits courts et les initiatives offrent des alternatives locales et durables, leur impact sur la justice alimentaire reste limité. Ces initiatives, en s'appuyant souvent sur l'engagement bénévole et en étant peu accessibles aux populations les plus précaires, ne parviennent pas à résoudre les inégalités structurelles du système alimentaire. Elles sont symboliquement fortes mais souffrent d'un manque d'inclusion, ce qui limite leur portée en matière de redistribution équitable des ressources alimentaires.

Après avoir exploré les défis et opportunités liés aux circuits courts et aux initiatives locales pour la justice alimentaire, il est essentiel de se pencher sur une autre problématique majeure du système alimentaire : le gaspillage alimentaire et ses causes profondes.

3. Gaspillage alimentaire : un fait de société à éradiquer

Lutter contre le gaspillage alimentaire est l'un des défis les plus importants auxquels le système alimentaire mondial doit répondre. Non seulement ce phénomène a des conséquences économiques majeures, mais il aggrave également de manière significative la crise environnementale en contribuant aux émissions de gaz à effet de serre.

Au cours de cette section seront examinés les raisons fondamentales du gaspillage alimentaire, ses impacts sur la société et l'environnement, ainsi que les possibilités d'atténuer son importance et de progresser vers un système alimentaire plus durable

3.1 Les causes du gaspillage alimentaire

Depuis près de dix ans, des débats ont eu lieu pour définir les pertes et le gaspillage alimentaire. En France, le gaspillage alimentaire a été défini en 2013 comme « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée ».

Cette définition a été établie dans le cadre du Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire (Redlingshöfer, 2019). Le terme gaspillage alimentaire est aussi utilisé pour désigner les pertes constatées en bout de chaîne alimentaire au niveau de la distribution et de la consommation finale. Cela fait référence au comportement des distributeurs et des consommateurs (Parfitt et al, 2010). En effet, des pertes importantes se produisent déjà au niveau des exploitations agricoles en raison des conditions météorologiques, des pratiques agricoles inefficaces, et des exigences esthétiques du marché et des inévitables phases de surproduction qui font baisser les cours et créent des invendus. Le gaspillage alimentaire se perçoit certes au niveau de la production, mais aussi pendant la transformation et la distribution. Le gaspillage alimentaire à ce stade de la distribution est généralement attribué à la gestion des stocks et aux conditions de conservation (Gustavsson et al., 2011).

En France, le gaspillage alimentaire dans les ménages est significatif. En 2021, les ménages contribuaient de manière conséquente à eux seuls 47% du total des déchets alimentaires produits sur l'ensemble de la chaîne alimentaire (Ministère Écologique et de la Cohésion des Territoires de la Transition, 2024). Pour l'ADEME (2016), le gaspillage alimentaire est souvent lié à des comportements tels que la surconsommation, une mauvaise planification des repas, et une gestion inefficace des stocks domestiques. En France, les ménages jettent en moyenne 29 kg de nourriture par an, dont 7kg d'aliments encore emballés.

3.2. L'ampleur du fléau dans notre société

Ce gaspillage alimentaire a des impacts significatifs en France. Les aliments gaspillés représentent environ 3% des émissions totales de CO₂ en raison de la production, du transport ainsi que la destruction des déchets alimentaires (ADEME, 2016). En sus, le gaspillage alimentaire en France représente une perte économique considérable pour les ménages mais aussi pour les entreprises agricoles, les transformateurs et les distributeurs. Le coût de ce gaspillage est estimé selon, l'ADEME (2016) à 16 milliards d'euros.

Le gaspillage alimentaire entraîne des conséquences environnementales importantes, notamment en raison de la production et de la destruction des aliments non consommés. L'ADEME (2016) estime que les aliments gaspillés représentent environ 3 % des émissions totales de CO₂ en France. Les émissions proviennent principalement de la production agricole, du transport et de la gestion des déchets alimentaires. De plus, la surproduction nécessaire pour satisfaire la demande entraîne

une utilisation excessive des ressources naturelles, notamment l'eau et l'énergie, et contribue à la déforestation et à la perte de biodiversité (Gustavsson et al., 2011).

Les banques alimentaires et les associations caritatives sont des acteurs majeurs dans la lutte contre la faim et la précarité grâce à leurs initiatives de redistribution des surplus alimentaires. Toutefois, même si des efforts sont déployés, une portion considérable de la nourriture gaspillée n'atteint pas ceux qui en ont le plus besoin, ce qui met en évidence l'importance d'intensifier les initiatives de solidarité alimentaire (Garrone et al., 2014). De ce fait, des initiatives de redistribution des surplus alimentaires vers les plus démunis sont donc cruciales.

4. Limiter le gaspillage alimentaire, une voie pour accroître la solidarité alimentaire ?

La notion de solidarité alimentaire et de gaspillage alimentaire est au cœur des débats sur les systèmes alimentaires actuels. Le gaspillage alimentaire touche aujourd'hui de nombreuses populations. Quant à la solidarité alimentaire, elle vise à favoriser l'accès à l'alimentation pour tous tout en réduisant le gaspillage alimentaire. C'est le cas du Secours Catholique qui entreprend plusieurs initiatives et collaboration pour pallier le gaspillage.

4.1 Solidarité et gaspillage alimentaire, quel lien ?

Selon Riches (2011), malgré les efforts des associations caritatives pour lutter contre l'exclusion et les inégalités, les dispositifs caritatifs sont limités par des sources d'approvisionnement alimentaire qui ne privilégient pas suffisamment les produits de qualité, frais, locaux et labellisés. Le débat sur la qualité nutritionnelle des produits distribués par l'aide alimentaire reste restreint et même souvent réduit à l'idée que, selon Paturel (2016) « quand les gens ont faim, on leur donne à manger ». Des expériences menées en France pour augmenter la part des produits frais, bio et locaux dans l'offre alimentaire des dispositifs caritatifs (Paturel et Carimentrand, 2018), toutefois ces actions restent marginales. La logique d'approvisionnement est encore centrée sur les partenariats avec les grandes surfaces alimentaires sans garantir le libre choix pour les bénéficiaires. Il est donc essentiel de reconsidérer le fait que les personnes en situation de précarité doivent être nourries à partir du gaspillage des autres (Paturel, 2016).

Plusieurs actions ont été entreprises pour établir une connexion entre le gaspillage alimentaire et la solidarité. Les invendus des supermarchés, des producteurs ou encore des marchés sont récupérés par les banques alimentaires, les épiceries solidaires et d'autres associations comme les

Resto du Cœur. Depuis 2016, conformément à la loi Garrot en France, les grandes surfaces ont l'obligation de faire don de leurs invendus plutôt que de jeter (Garot, 2016). Cette loi renforce ainsi le don alimentaire en lutte contre le gaspillage.

Cependant, Bricas et Mourad, 2021, apporte une analyse critique en mettant en évidence le fait que l'aide alimentaire renforce plutôt qu'elle ne réduit le gaspillage. En effet, il établit un lien entre l'aide alimentaire et la tendance à valoriser les excédents. Il mentionne que les produits alimentaires proches de leur date limite de consommation sont fréquemment offerts aux associations d'aide, ce qui impose à ces dernières la tâche difficile de gérer les aliments non distribuables en raison de leur expiration. De cette manière, les grandes distributions donnent leurs produits invendus tout en profitant d'une réduction fiscale grâce à ces donations. De ce fait, l'aide alimentaire, qui repose sur la récupération des invendus, constitue une mesure provisoire face aux problèmes de surproduction. Cependant, elle ne s'attaque ni au gaspillage à sa source ni aux inégalités alimentaires et n'encourage pas une justice alimentaire durable

4.2 Actions de la solidarité alimentaire et lutte contre le gaspillage alimentaire

Des initiatives comme *Too Good To Go* ou les « frigos solidaires » visent également à redistribuer les surplus alimentaires tout en sensibilisant le public à l'importance de réduire les déchets alimentaires. En outre, certains projets territoriaux, comme les épiceries solidaires, s'efforcent non seulement de réduire le gaspillage mais aussi de promouvoir une alimentation de qualité, en favorisant l'accès à des produits frais et variés pour des populations vulnérables (Lhuissier et al, 2017).

L'initiative *Too Good To Go* est une application qui lutte contre le gaspillage alimentaire en achetant des invendus à petit prix. Elle met en relation le commerçant ayant des invendus en fin de journée et les consommateurs pouvant les acheter à moindre coût. L'avantage est donc de contribuer à la réduction du gaspillage alimentaire, ce qui est un grand geste pour la terre. Autre avantage, l'application permet d'acheter des repas à des prix très réduits. Cela rend l'application très attrayante pour des personnes voulant faire des économies ou des n'ayant pas de revenus suffisants. Notons que la facilité et la fluidité d'utilisation de l'application rend facile d'accès à tous. L'application présente ainsi un caractère solidaire.

Les « frigos solidaires », association fondée en 2017 par une restauratrice. Cela consiste à installer des frigos en libre services et à la portée de tous. Chacun peut déposer ou prendre gratuitement de la nourriture. L'objectif étant d'aider les plus démunis (sans abris, retraités, étudiants, familles nombreuses) tout en réduisant le gaspillage alimentaire. Ces profils n'ont cessé d'accroître depuis la crise sanitaire du Covid. Plusieurs types d'aliments y sont déposés tels que les produits frais, fruits et légumes. Ce modèle instauré en France est inspiré du frigo communautaire à Brixton dans un quartier londonien. En 4 ans, 79 frigos solidaires ont été installés à travers la France¹¹.

Dans le but de bien maîtriser les contours et pour une bonne appréhension de notre objet d'étude, en plus de la phase théorique qui a consisté à la recherche documentaire, effectuer une enquête de terrain s'est avéré indispensable. C'est dans ce cadre, qu'une investigation plus pratique qui porte sur l'étude de terrain a été entamé.

L'étape de l'observation de terrain est primordiale. Elle permet de s'immerger dans la complexité de la situation et de collecter des données primaires. Pour ce faire, quelques techniques d'enquêtes ont été mises en avant.

L'analyse des concepts de justice alimentaire et de gaspillage alimentaire a révélé l'interconnexion profonde entre ces deux enjeux majeurs. La justice alimentaire apparaît comme une notion visant à construire un accès équitable à une alimentation saine et durable pour tous. Elle met en lumière les inégalités systémiques qui persistent dans les sociétés modernes. Ces inégalités se traduisent par une disparité des ressources alimentaires, accentuée par des problèmes socio-économiques et géographiques, créant ainsi une fracture entre les populations les plus démunies et celles qui ont accès à des produits de qualité issus de circuits courts.

Le gaspillage alimentaire, très présent dans les sociétés de consommation, représente une aberration tant sur le plan éthique qu'environnemental. Les tonnes d'aliments perdues chaque année, alors qu'une part croissante de la population mondiale et française souffre de précarité alimentaire, accentuent un paradoxe intenable. Ce gaspillage, qui touche toutes les étapes de la chaîne de production et de consommation, pose des défis non seulement économiques, mais aussi sociaux et environnementaux.

¹¹ <https://www.youtube.com/watch?app=desktop&v=EeYssEh3pqQ>

Le rapprochement de ces deux notions : justice alimentaire et gaspillage alimentaire met en exergue une opportunité d'action : la redistribution des surplus alimentaires pour renforcer la justice alimentaire. À travers les diverses initiatives législatives et associations caritatives comme le Secours Catholique, des actions émergent pour intégrer les surplus alimentaires dans des circuits de solidarité.

Cette première partie a posé les bases théoriques en montrant que la lutte contre le gaspillage alimentaire contribuerait à promouvoir une solidarité alimentaire plus juste et plus durable.

En abordant les dynamiques locales dans la deuxième partie, il convient de souligner comment les acteurs de la solidarité alimentaire dans le Loiret, comme le Secours Catholique et SOLAAL, intègrent le gaspillage alimentaire dans leurs actions.

PARTIE 2 : INTEGRATION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA DYNAMIQUE DES ACTEURS DE LA SOLIDARITÉ ALIMENTAIRE DANS LE LOIRET

Dans le but d'obtenir des informations actualisées et fiables, il est nécessaire de procéder par des enquêtes et entretiens semi-directifs dans la région Centre Val de Loire et en particulier dans le Loiret. À la différence des travaux antérieurs qui abordaient sur des thèmes théoriques, ces entretiens apportent des informations ancrées dans le contexte territorial. En plus ils mettent en avant le ressenti des acteurs et enquêtés ainsi que leur expériences concrètes sur le terrain. Cette méthodologie est un outil qui évaluera les défis pratiques et les actions mis en œuvre que les études théoriques ne mettent pas en avant souvent. Parmi les acteurs enquêtés, il y a la Banque Alimentaire avec M. Guillaume Jarry, Directeur de la Banque Alimentaire.

L'entretien avec la Banque alimentaire a permis d'avoir des informations générales sur ses missions sur la compréhension de son rôle et aussi de connaître ses défis, collaborations et ses initiatives qui promeuvent la justice alimentaire et la réduction du gaspillage alimentaire.

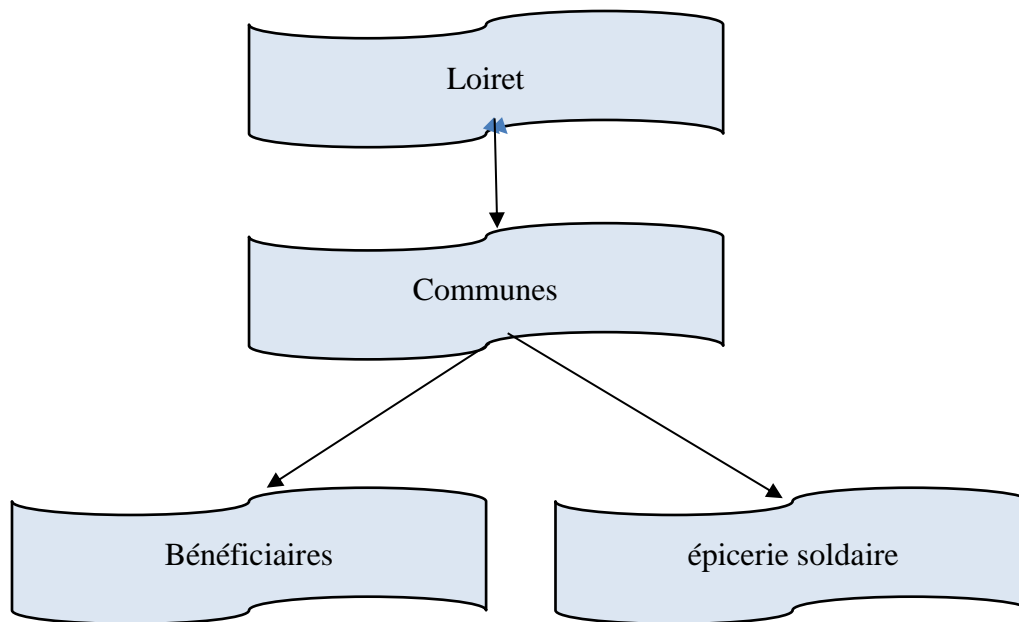
Quant à SOLAAL, les échanges ont été faits avec Marie Magendie, coordinatrice de l'association. Ces échanges ont permis de mettre en lumière son rôle dans la distribution alimentaire, ses objectifs ainsi que les défis auxquels elle est confrontée. Les questionnaires adressés aux producteurs en partenariat avec SOLAAL ont été élaborés grâce au logiciel Kobo Toolbox.

En plus des entretiens effectués avec des partenaires des acteurs de la solidarité alimentaire et du gaspillage alimentaire tels que Bocaux de Champs, il y a eu un entretien avec un producteur local en partenariat avec le Secours Catholique qui est La Racinerie. Le but de ces entretiens est de percevoir la dimension collaborative entre un acteur de la solidarité alimentaire et des particuliers œuvrant dans le domaine de l'alimentation.

Unité d'observation

Dans le cadre de cette étude, les unités territoriales retenues sont perceptibles à trois échelles : Le département, les communes et les personnes bénéficiaires. La figure 3 ci-après est une représentation des échelles d'observation.

Figure 3 : Échelle d'observation



Source : Charlaïne Boni, 2024

L'échelle de l'espace départemental du Loiret a constitué le niveau macro de notre champ d'observation. Ce niveau d'appréciation géographique est pertinent. Cela a permis de cerner le cadre spatial de notre étude dans sa globalité tout en repérant les dynamiques solidaires. Cet espace étude donne l'occasion d'apprécier de façon quantitative et qualitative les acteurs de la solidarité et le gaspillage alimentaire.

L'échelle des communes constitue le champ d'observation. Ce cadre spatial désigne une fraction du territoire départemental qui est caractérisé par l'implantation des équipes du Secours Catholique du Loiret. Cette échelle est importante dans la mesure où elle permet d'identifier des personnes en situation de précarité.

Les personnes bénéficiaires de l'aide alimentaire constituent l'échelle d'observation qui permet d'évaluer l'impact des associations de l'aide alimentaire. Les enquêtes effectuées auprès de ces personnes sont susceptibles de révéler des informations qui montrent la défaillance du système d'aide alimentaire. En plus, des informations concernant les besoins et les attentes des bénéficiaires peuvent être recueillies.

1. Le rôle et le fonctionnement des acteurs de la solidarité alimentaire et du gaspillage alimentaire dans Loiret

En France, plusieurs sont les acteurs au cœur de l'action sociale, en apportant une réponse à la fois immédiate et durable aux problématiques liées à la précarité alimentaire. Plusieurs et diverses actions sont entreprises. Elles s'inscrivent dans une démarche de solidarité tout en luttant activement contre le gaspillage alimentaire. Dans un contexte économique marqué par l'inflation et la diversification des profils des bénéficiaires, cette partie sera consacrée à mettre en évidence le rôle et actions des associations.

1.1 Les actions des acteurs dans la solidarité alimentaire et le gaspillage alimentaire

Depuis qu'elles ont été créées en 1984, les Banques Alimentaires se sont établies comme le principal réseau national d'aide alimentaire. En 2023, elles ont apporté leur aide à 2,4 millions de personnes en distribuant plus de 241 millions de repas par le biais d'un vaste réseau composé de plus de 6000 associations partenaires. Dans ce travail, un regard sera porté sur les dispositifs établis dans le Loiret afin de répondre aux besoins alimentaires des personnes vulnérables. Et aussi, examiner les mesures prises pour améliorer la qualité des produits distribués. Contrairement aux autres associations comme le Secours Catholique, la Banque alimentaire du Loiret ne distribue pas les denrées alimentaires directement aux bénéficiaires.

La Banque Alimentaire du Loiret a pour mission principale de collecter des denrées alimentaires pour les fournir aux associations et aux Centres Communaux d'Actions Sociales (CCAS) qui les distribuent aux personnes en situation de précarité. En d'autres termes, elle agit comme intermédiaire entre les donateurs tels que (industriels, producteurs, supermarchés ...) et les associations ou les CCAS. Mais ces associations de la solidarité alimentaire qui bénéficient de la redistribution sont des associations loi de 1901, agréées pour fournir une aide alimentaire.

La collecte dans les supermarchés est un soutien très important pour l'approvisionnement de la Banque alimentaire. Les supermarchés constituent une source importante pour la Banque Alimentaire du Loiret, grâce à des tournées quotidiennes organisées pour récupérer des produits en fin de vie. Ces produits, bien que proches de leur date limite de consommation, restent consommables et sont donc redirigés vers les associations partenaires. La « ramasse », comme elle est appelée, se déroule quotidiennement, afin de collecter des denrées périssables telles que des

fruits, des légumes et des produits frais. Ces denrées sont ensuite redistribuées rapidement pour éviter leur détérioration. Ce circuit de récupération permet de transformer des invendus en ressources alimentaires pour les personnes en situation de précarité.

Toutefois, il existe des défis liés à la gestion de cette collecte, notamment l'incertitude quant à la quantité et à la nature des produits reçus, qui peuvent varier en fonction des saisons ou des fluctuations économiques des enseignes.

Les dons des industriels et logisticiens sont des actions qui peuvent être considérées comme une réponse au gaspillage alimentaire et un levier solidaire alimentaire. Les dons provenant des industriels et des logisticiens alimentaires constituent une autre source majeure d'approvisionnement pour la Banque Alimentaire du Loiret. Ces entreprises offrent des produits invendus, souvent en raison de surproductions ou de stocks ne correspondant plus aux exigences de leur circuit commercial. Ces dons peuvent inclure des produits de diverses catégories : conserves, produits frais, surgelés, etc.

Photo 1 : Les produits issus de dons





Source : Charlaine Boni, 2024

L'avantage de cette source réside dans le volume souvent important de denrées récupérées. De plus, en s'inscrivant dans une logique de lutte contre le gaspillage, ces dons bénéficient aux entreprises en termes de responsabilité sociétale et leur permettent de bénéficier de déductions fiscales. Ce partenariat entre les industriels et la Banque Alimentaire contribue ainsi à renforcer l'efficacité du modèle tout en intégrant des principes économiques durables. Cependant, la logistique de réception et de stockage de ces dons reste un défi, notamment lorsqu'il s'agit de gérer des produits à très courte durée de vie.

Les fonds européens apportent un immense soutien à la Banque Alimentaire du Loiret. Ces fonds permettent à l'association de se ravitailler dans son approvisionnement. Si jamais il y a un besoin, ces fonds peuvent être utilisés pour mettre en place des campagnes d'achat afin de pallier les manques ou garantir une variété alimentaire dans les dotations. La majorité de ces achats se focalisent sur les articles essentiels, tels que les conserves, les légumineuses et d'autres produits à longue durée de conservation. Ils sont répartis de manière équitable et continue dans l'ensemble du réseau des Banques Alimentaires. Le processus de gestion de ces fonds est strictement encadré, incluant la sélection des fournisseurs à travers des appels d'offres publics. Si la Banque Alimentaire ne reçoit pas de réponse satisfaisante à ces appels d'offres, elle a la possibilité de procéder elle-même aux achats, ce qui lui offre une flexibilité précieuse pour faire face aux urgences. La stabilité venant de cette source d'approvisionnement vient donc en complément des autres collectes plus aléatoires, mais elle est largement dépendante des politiques européennes et nationales.

En fin de compte, les grandes surfaces et/ou dons industriels fournissent des produits invendus ou en surplus qui sont souvent proches de leur date limite de consommation mais ils restent tout à fait consommables. En sus de ce mode de collecte par les dons, chaque année, il y a une collecte nationale annuelle qui est organisée dans les grandes surfaces en France. Cette collecte annuelle se fait généralement chaque dernier week-end (vendredi et samedi) du mois de novembre à l'échelle nationale. Cette initiative recueille une grande variété de denrées alimentaires. La banque alimentaire dispose tout de même de la possibilité d'acheter des denrées grâce à un fonds de solidarité européen. L'avantage avec ce moyen d'achat, c'est avoir la possibilité de diversifier son approvisionnement afin d'assurer une distribution plus équilibrée des produits alimentaires. Souvent, les entreprises agroalimentaires produisent des quantités excessives de marchandises qui ne parviennent pas à être vendues sur le marché. Ces produits incluent des plats cuisinés, des légumes ou d'autres aliments dont la vente est rendue impossible en raison de dates de péremption proches ou d'autres problèmes logistiques. Au lieu de les détruire, ces entreprises préfèrent faire don de leurs stocks à la Banque Alimentaire.

Le modèle de la Banque Alimentaire du Loiret fait preuve d'efficacité et d'adaptabilité face à la complexité des enjeux alimentaires actuels, comme indiqué par sa diversité de sources d'approvisionnement. Grâce aux collectes effectuées dans les supermarchés, aux dons des industriels et à l'utilisation de fonds européens, l'organisation est en mesure de répondre à une demande croissante tout en contribuant activement à la lutte contre le gaspillage alimentaire. En plus de garantir un approvisionnement suffisant, cette stratégie permet également d'offrir aux bénéficiaires une diversification des denrées redistribuées.

Il faut rappeler que ces méthodes visent à réduire la précarité alimentaire tout en réduisant le gaspillage alimentaire.

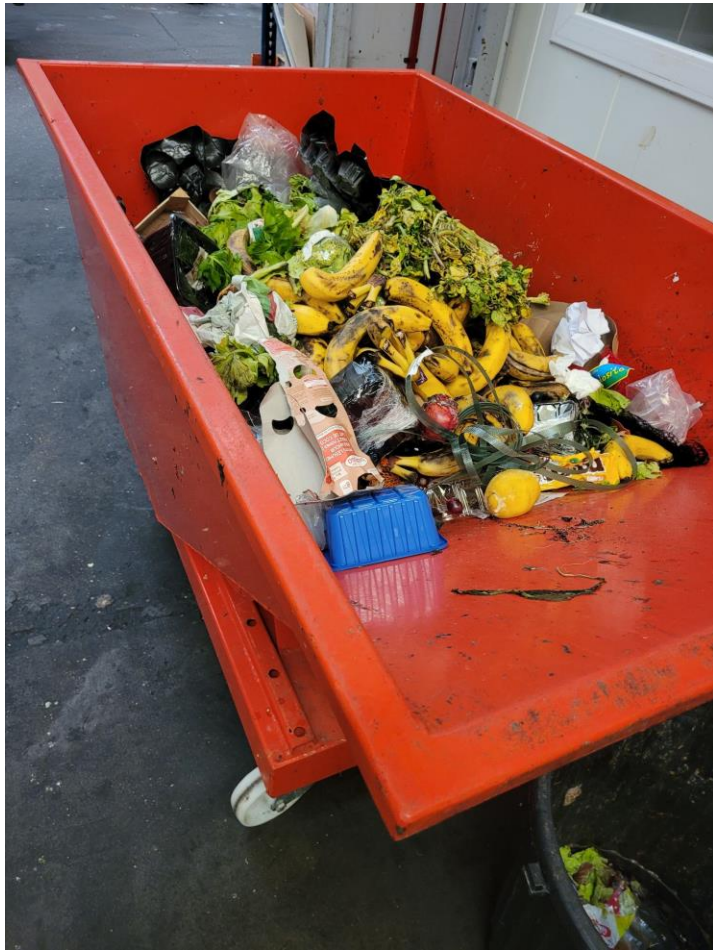
Alors que le gaspillage alimentaire prend des proportions préoccupantes, la Banque Alimentaire se positionne comme un acteur œuvrant dans la lutte contre ce problème. Cette mission, essentielle à son action, se décline en plusieurs initiatives concrètes étudiées en amont. Il s'agit de la collecte de produits proches de la date limite de consommation, ainsi que la récupération des surplus industriels et une coopération avec d'autres associations pour distribuer les excédents. En combinant ces actions, on obtient non seulement une réduction des pertes alimentaires, mais également une réponse aux besoins grandissants en matière d'aide alimentaire.

Pour combattre le gaspillage alimentaire, des bénévoles et des salariés de la banque alimentaire organisent des tournées pour collecter ces produits, qui sont souvent encore propres à la consommation mais invendables dans les circuits traditionnels. Les fruits, légumes, produits frais et autres denrées sont transportés vers les associations partenaires afin d'être rapidement redistribués. Grâce à cette logistique efficace, les produits qui auraient autrement été jetés peuvent être réutilisés et permettent de répondre aux besoins urgents des bénéficiaires.

Aussi, les entreprises agroalimentaires produisent souvent des quantités excédentaires qui ne trouvent pas preneurs sur le marché. Il peut s'agir de plats cuisinés, de légumes ou d'autres produits dont la commercialisation devient impossible à cause de dates de péremption rapprochées ou d'autres contraintes logistiques. Plutôt que de détruire ces stocks, ces entreprises les offrent à la Banque Alimentaire.

Malgré ces stratégies de lutte contre le gaspillage alimentaire, il existe quand même des déchets alimentaires après les tris effectués par la banque alimentaire avant la redistribution (photo 2).

Photo 2 : Bac à déchets contenant des denrées alimentaires et emballages alimentaires.



Source : Charlaïne Boni, 2024

Les denrées alimentaires jetées dans ce bac à ordures sont dues aux pertes liées à la chaîne alimentaire. En effet, cette perte est très souvent liée au transport, surtout lorsque les fruits et légumes sont conditionnés en vrac. Pendant l'entretien avec M. Guillaume Jarry, directeur de la Banque alimentaire du Loiret, il a été souligné que la Banque Alimentaire reçoit parfois en quantités importantes des dons ayant déjà atteint la date limite de consommation ou encore des palettes de produits agricoles déjà périmés. Il a toutefois signifié que de tels cas demeurent rares dans l'année.

Après la collecte de denrées au niveau de la Banque Alimentaire, la redistribution s'effectue selon un réseau d'association de la loi 1901 et des CCAS chargés de la distribution alimentaire auprès des personnes en situation de précarité. Par ce mode opératoire la Banque Alimentaire a la possibilité de se concentrer sur les aspects logistiques et la collecte tout en s'assurant que l'aide soit apportée de manière organisée et conforme aux réglementations en vigueur.

Malgré cela, la Banque Alimentaire doit continuellement faire face aux défis logistiques et à l'incertitude des collectes afin de maintenir son efficacité et assurer la pérennité de ses actions.

La Banque Alimentaire est confrontée à plusieurs défis, tels que l'incertitude des approvisionnements et le besoin de renforcer ses équipes pour mieux gérer les relations avec ses partenaires. Parmi les perspectives d'évolution, des projets innovants se profilent, comme la transformation de produits à courte durée de vie en produits durables, ce qui pourrait optimiser la

gestion des surplus et améliorer la qualité de l'aide apportée. L'association joue un rôle clé dans la lutte contre la précarité alimentaire. Son action repose sur une collecte efficace de denrées, une redistribution organisée à travers des partenaires locaux, et une volonté d'innover face aux défis actuels. En renforçant ses collaborations et en optimisant sa communication, la Banque Alimentaire pourra continuer à accroître son impact et à mieux soutenir les populations vulnérables.

Le Secours Catholique est né le 08 septembre 1946, au lendemain de la Seconde Guerre mondiale. Le Secours Catholique du Loiret se distingue par son engagement inébranlable envers les personnes en situation de précarité. L'association propose plusieurs formes de soutien à des personnes en difficulté. L'association propose des aides ponctuelles qui consistent à payer des factures (d'électricité, loyers) et même du matériel (voiture) pour favoriser la mobilité à l'emploi. En plus du soutien financier, les équipes du Secours Catholique aident les sans domiciles fixes à avoir des logements en s'adressant au «115 ». À Orléans, il existe une équipe du Secours Catholique qui offre des petits-déjeuners au quotidien de 8h30 à 11h30, une permanence médicale une fois par semaine ainsi que des services d'hygiène. Les bénéficiaires ont un accompagnement dans leurs recherches d'emploi et dans leurs démarches administratives des personnes en situation de précarité. En outre, le Secours catholique est un acteur majeur de la solidarité alimentaire dans le Loiret.

Cette association est un acteur majeur de l'aide aux personnes en situation de précarité afin que leur valeur et leur dignité soit reconnue de tous. Comme énoncé en amont, le Secours Catholique est une porte d'entrée privilégiée pour étudier les liens entre les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et les solidarités alimentaires.

Face à la précarité croissante, exacerbée par les crises économiques et sanitaires, le Secours Catholique du Loiret se distingue par son approche novatrice et inclusive de la solidarité alimentaire. Au-delà de la simple distribution de denrées, cette organisation met en place des actions qui allient soutien matériel, dignité des bénéficiaires, et renforcement du lien social. Les initiatives telles que les paniers solidaires, les ateliers de cuisine et l'accompagnement social montrent que l'aide alimentaire peut être bien plus qu'une réponse d'urgence : elle devient un levier pour redonner dignité, autonomie et inclusion aux personnes en difficulté.

Photo 3 : Paniers solidaires



Source : Charline Boni, 2024

L'une des initiatives phares du Secours Catholique dans le Loiret est la distribution de paniers solidaires composés de fruits et légumes locaux, biologiques et de saison. Proposés à un prix symbolique de 3 €, alors que leur coût réel est de 15 € (Nina Aumont, 2023), ces paniers permettent aux familles en situation de précarité d'accéder à une alimentation saine et équilibrée. Cette démarche vise à garantir une alimentation digne et de qualité, même pour les personnes disposant de faibles revenus. En soutenant

les producteurs locaux, ce projet crée également un lien entre les maraîchers et les bénéficiaires, participant ainsi à l'économie locale et à la durabilité des circuits courts. Cette initiative ne se limite pas à fournir des produits alimentaires, mais propose une véritable alternative à l'assistantat. En demandant une contribution, même modeste, le Secours Catholique replace les bénéficiaires dans une dynamique de solidarité active. Plutôt que de recevoir une aide passive, les personnes en difficulté participent à un projet collectif qui valorise leur autonomie et leur implication. Cette approche innovante transforme l'aide alimentaire en un vecteur de dignité.

Le respect de la dignité des bénéficiaires est au cœur de l'action du Secours Catholique. L'organisation ne se contente pas de distribuer de la nourriture, mais cherche à offrir une alimentation de qualité, en tenant compte des préférences et des besoins des familles accompagnées. En instaurant une participation financière symbolique, elle contribue à éviter une logique d'assistantat, souvent stigmatisante. Les bénéficiaires ne sont plus perçus comme de simples récepteurs d'aide, mais comme des acteurs de leur propre parcours, intégrés dans une démarche de solidarité.

Cette vision se concrétise également à travers les ateliers de cuisine organisés par le Secours Catholique. Destinés en particulier aux familles et aux personnes d'origine étrangère, ces ateliers

permettent de découvrir et d'apprendre à cuisiner les produits fournis dans les paniers solidaires. En plus de ces ateliers, il y a aussi, des épiceries sociales et solidaires mises en place par le Secours Catholique en vue de lutter contre l'assistanat et promouvoir la dignité alimentaire. Ils répondent à un double objectif : favoriser une alimentation équilibrée et renforcer la convivialité et l'inclusion sociale. En partageant des recettes et des savoir-faire, les participants créent des liens, échangent leurs expériences et tissent des réseaux de solidarité. L'alimentation devient ainsi un vecteur de cohésion sociale.

Divers procédés permettent de concrétiser cette aide précieuse, et chacun d'entre eux a un rôle capital pour améliorer considérablement la qualité de vie des bénéficiaires.

- Distribution de colis alimentaires contenant des produits de première nécessité (frais, secs, surgelés).
- Chèques services pour acheter des denrées alimentaires et des produits d'hygiène dans des supermarchés.
- Organisation de repas partagés pour tous et surtout pour les personnes isolées.

La délégation du Secours Catholique du Loiret sous la responsabilité de M. Emmanuel Barbier, l'animatrice Laurence Bonnet a organisé le jeudi 30 mai 2024, la journée thématique alimentaire à l'équipe Sud Loire (Saint Jean le Blanc). Cet événement a été coordonné par plusieurs personnes dont : la responsable de l'équipe Corine Laillet, une stagiaire Charline Boni, un stagiaire du Comité Régional Olympique ainsi que des bénévoles et des bénéficiaires. Le but de cette journée avait un caractère éducatif, convivialité en communauté et bonne pratique alimentaire.

Lors de cette journée, plusieurs ateliers éducatifs et ludiques ont été proposés pour informer et à la fois conscientiser sur la question de l'alimentation. Parmi ces ateliers l'on peut citer l'atelier d'écriture sur le thème des odeurs et des saveurs de notre enfance. L'idée est de faire une dégustation surprise aux participants en devinant la provenance (grande distribution, fait maison, producteur local ...) de l'aliment en fonction du goût.

Pour le déjeuner partagé, c'était l'occasion de réunir tous ceux ayant participé aux activités de cette journée. Le partage s'est fait dans une ambiance conviviale et de fraternité, ce qui transcende les différences sociales et économiques.

Les mets ont été confectionnés collectivement à partir des produits récupérés des paniers de solidarité, des cueillettes faites dans les jardins de certains participants et aussi d'une subvention financière venant de la délégation. Le choix délibéré de cuisiner avec les produits en surplus issus des paniers solidaires et qui auraient pu être jetés montre comment par exemple, limiter le gaspillage alimentaire tout valorisant ces produits. Cette pratique est très valorisante car non seulement elle apprend à utiliser à bon escient les ressources alimentaires disponibles, mais elle met aussi en avant les valeurs comme l'entraide et le partage.

Avant le déjeuner, les participants, pendant l'atelier de cuisine, ont appris à valoriser des produits qui auraient pu être jetés. Il y a eu partage des compétences culinaires, de découvertes et des techniques de cuisine pour des repas nutritifs même avec un petit budget. Par exemple, il y a le repas One pot pasta. Ce repas est fait sans viande, mais avec des légumes et des pattes. Une recette qui convient aux personnes en situation de précarité bénéficiant déjà du panier solidaire de légumes. Cela leur permet ainsi de combiner leur petit budget et l'achat de produits alimentaires sains et nutritifs. Tel est l'un des principaux défis même du Secours Catholique. En photo 4, figure les bénévoles et les bénéficiaires en train de préparer le déjeuner partagé.

Photo 4 : L'atelier de cuisine à l'équipe du Secours Catholique de Sud Loire



Source : Charlaïne Boni, 2024

Pendant ce travail collaboratif, des échanges autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire ont été évoqués. En ce moment précis, des compétences culinaires ont été partagées, mais aussi des savoirs faire pour valoriser des produits alimentaires. Sur la table, certains produits comme la soupe de tomate en bocal ont été rejetés par des bénéficiaires « parce que trop aigres à leur goût » : propos tenu par une bénéficiaire. Pourtant ce bocal a été valorisé dans la préparation du « One Pot Pasta » et apprécié de tous. Ce fut un atelier très éducatif dirigé par l'une des bénévoles : Catherine.

Photo 5 : Partage de repas



Source : Charlaïne Boni, 2024

À l'heure du repas partagé, on pouvait observer une grande diversité des participants. Il y avait des personnes de tout âge (jeunes, personnes âgées), plusieurs catégories socioprofessionnelles (retraitées, cadres, chômeurs...). Ce moment n'était pas seulement de la restauration, c'était aussi l'occasion de tisser des liens, d'échanger, de discuter et surtout de renforcer des sentiments d'appartenance à l'association Secours Catholique.

Après le repas, place aux activités ludiques... L'après-midi était animé par deux quiz dont le premier thème était : l'alimentation et la santé au quotidien. Cette rubrique a été animée par la stagiaire du Secours Catholique et soutenue par une diététicienne du nom de Blandine. Le deuxième thème : Sport et santé a été animé par le stagiaire du Comité Régional Olympique et Sportif.

Le défi de la consommation d'un aliment plus nutritif

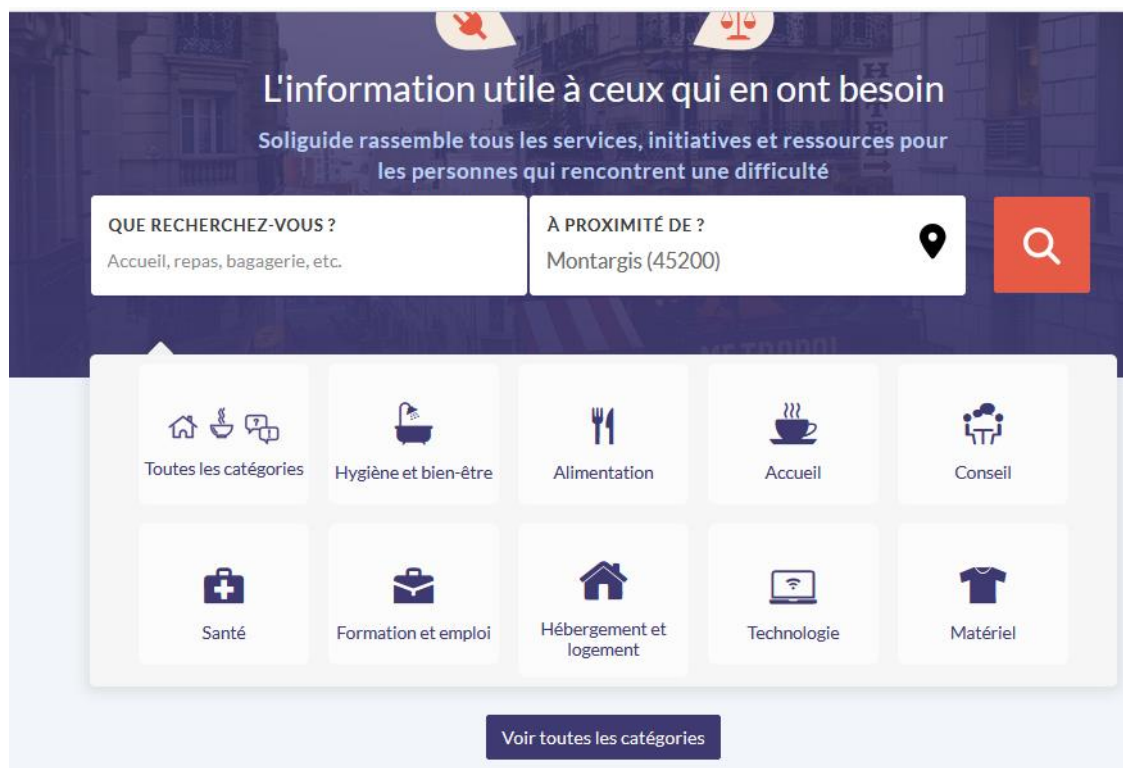
La gestion d'un budget limité pour les personnes en situation de précarité est souvent difficile. Ce problème ne favorise pas toujours la qualité nutritionnelle des produits alimentaires achetés. Ils

sont plus dirigés vers des aliments transformés moins coûteux, ce qui impacte inévitablement leur santé. Le défi du Secours Catholique du Loiret est de permettre à ces personnes un accès facile à une alimentation digne et équitable tout en soutenant l'économie locale à travers un partenariat avec les producteurs locaux. Les activités de la journée alimentaire ont bien évidemment été très constructives pour tous les participants dans l'éducation alimentaire. L'atelier cuisine, au-delà d'enseigner les techniques culinaires, permet aussi d'apprendre comment cuisiner un repas équilibré avec des ingrédients qui sont à leurs portés. À travers cet apprentissage, le Secours Catholique a pour but de permettre que les personnes en précarité puissent utiliser au mieux les ressources alimentaires à leur disposition tout en évitant le gaspillage alimentaire. En d'autres termes, qu'elles puissent profiter au maximum des produits alimentaires reçus dans les paniers solidaires.

Le Secours Catholique du Loiret à travers ces initiatives vise à fournir des denrées alimentaires. A cela s'ajoute aussi un accompagnement social pour aider les bénéficiaires à retrouver leur autonomie pour s'alimenter. À cet effet, l'association collabore avec Solinum. C'est une association française qui développe des solutions numériques pour lutter contre l'exclusion sociale. Elle est à l'origine du projet Soliguide qui est une plateforme qui recense les services et ressources disponibles pour les personnes en situation de précarité. Solinum vise à améliorer l'accès à l'information pour les personnes en difficulté et les travailleurs sociaux, en mettant à jour régulièrement les données sur les ressources locales.

L'objectif global de Solinum est d'utiliser les technologies pour apporter des réponses concrètes aux problèmes sociaux et faciliter l'accès aux services essentiels. Ainsi, Soliguide, un outil d'accès à l'information et aux ressources alimentaires. En d'autres termes, il renforce l'aide alimentaire en facilitant l'accès à l'information sur les ressources disponibles pour les personnes en situation de précarité. Les informations sont centralisées sur la plateforme Soliguide (voir figure 4) et concernent : les lieux de distribution alimentaire, les services d'hébergement, et d'autres aides sociales.

Figure 4 : L'interface du site Soliguide



Source : Charlaïne Boni, 2024

En intégrant sur la plateforme, les informations détaillées sur l'adresse, les horaires et les moyens d'accéder aux centres de distribution d'aide alimentaire, le Secours Catholique renforce l'efficacité de la solidarité alimentaire. Les bénéficiaires peuvent ainsi localiser facilement les distributions alimentaires organisées par le Secours Catholique et d'autres acteurs de la solidarité alimentaire. La synergie des deux collaborateurs consolide la solidarité alimentaire.

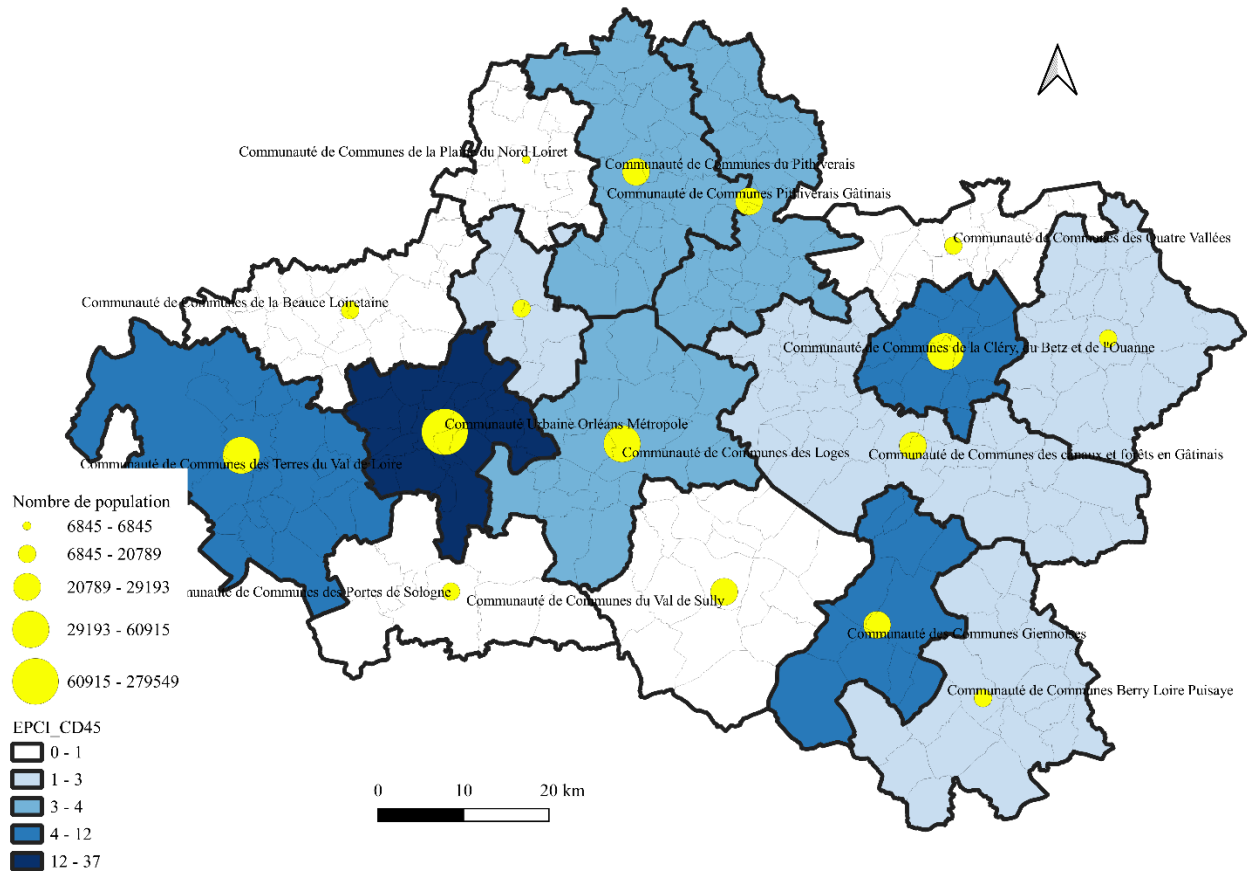
Évidemment Soliguide possède des avantages, toutefois il faut constamment mettre à jour les informations. Il est important de noter que les horaires d'ouverture, adresses des services et conditions d'accès sont sujets à changement fréquent. Dans le cas où les informations ne sont pas mises à jour assez tôt, la personne en situation de précarité pourrait par conséquent être confrontée à une difficulté supplémentaire due à une information obsolète. Il est donc primordial pour Soliguide de relever le défi de la mise à jour des données, car la performance et l'exactitude des informations disponibles reposent grandement sur sa capacité à collaborer efficacement avec les acteurs de la solidarité recensés. En plus de ce défi, l'accessibilité de la plateforme pour certains publics reste difficile voire impossible. Les personnes âgées ou en précarité profonde ont des

difficultés à utiliser les technologies numériques ou souvent ne possèdent même pas de smartphones ou d'internet. Malgré sa facilité d'utilisation pour les personnes à l'aise avec les outils numériques, Soliguide n'est pas accessible à toutes les personnes en situation de précarité qui ne possèdent pas ces compétences technologiques ou n'a pas de connexion Internet régulière. Cette situation soulève une réflexion sur la question d'accessibilité de l'outil et du besoin d'envisager des options alternatives pour ces personnes, telles que la disponibilité de documents imprimés ou un service téléphonique d'aide.

En somme, le lien entre le Secours Catholique et Soliguide constitue une réponse efficace à l'aide alimentaire, en alliant l'action directe sur le terrain à une diffusion d'information accessible. Cette collaboration permet non seulement de répondre aux besoins immédiats des personnes en situation de précarité, mais aussi de sensibiliser la communauté à la lutte contre la pauvreté et l'exclusion sociale.

Le 24 mai 2024, une table ronde s'est tenue à Orléans dont la thématique s'articule autour de l'appel à projets « Mieux manger pour tous ». Lors de cette table ronde étaient réunis plusieurs acteurs de la solidarité alimentaire du Loiret dont le Secours Catholique. L'un des enjeux de ce programme est l'accès à des denrées alimentaires en quantité suffisante aux personnes en situation de précarité, notamment les zones blanches. C'est dans ce contexte, que lors de ce stage, le Secours Catholique a suggéré une réalisation d'une cartographie des zones blanches à l'échelle du Loiret. Ainsi, la carte 1 suivante présente les territoires selon le nombre d'acteur à l'aide de l'aide alimentaire. Cela mettra en évidence l'accessibilité à l'aide alimentaire afin de déterminer les zones n'ayant pas d'acteurs de la solidarité alimentaire ou en nombre très limité.

Carte 1 : La répartition des zones blanches selon l'aide alimentaire



Source : Charlaïne Boni, 2024 ; Insee, 2021 et maps.arcgis.com¹²

Ces « zones blanches » concernent la Communauté de Communes Val du Sully et la Communauté de Communes de la Plaine du Nord Loiret avec aucun acteur de la solidarité alimentaire. De même que la Communauté de Communes des Canaux et Forêts en Gâtinais, la Communauté de Communes de la Cléry, du Betz et de l'Ouanne, la Communauté de Communes des portes de Solognes, elles sont caractérisées par un seul acteur chacune. Selon la carte 1, l'un des facteurs qui explique ces zones blanches est la situation géographique de ces zones situées en zone rurale et la densité de la population.

Dans les zones où les acteurs de l'aide alimentaire sont plus nombreux, on observe que plus la densité de population est élevée, plus les structures d'aide sont présentes. En plus il s'agit des

¹² <https://loiret.maps.arcgis.com/apps/dashboards/d6e3491ce1d2428da5afbba5ac3e1fd2>

zones plus urbaines. À l'inverse, dans les zones moins peuplées, ces structures sont moins nombreuses, voire inexistantes.

De cette analyse, des actions ciblées pour renforcer la solidarité alimentaire peuvent être entreprises par le programme « Mieux manger pour tous ». En effet, par ses subventions et appels à projet, les acteurs auront la possibilité de propulser l'aide à travers la création d'épiceries solidaires, la distribution de paniers alimentaires et le soutien aux producteurs locaux.

En résumé, le rôle du Secours Catholique dans la solidarité alimentaire se traduit par un soutien matériel, une lutte pour la dignité alimentaire, et la création de liens sociaux qui combine à l'aide alimentaire et l'inclusion. Les acteurs de la solidarité sont soutenus par des programmes comme « Mieux manger pour tous ».

1.2 Les défis des acteurs de la solidarité alimentaire contre la lutte du gaspillage alimentaire, collaborations et les perspectives

La collecte des produits en fin de vie engendre divers défis pour la Banque alimentaire. Il est impératif pour cette association, de procéder rapidement à la redistribution des denrées, ce qui requiert une organisation rigoureuse afin de prévenir toute perte supplémentaire. En outre, il peut être parfois difficile de composer des paniers alimentaires équilibrés en raison des variations saisonnières et des dons qui influencent la qualité et la diversité des produits. Malgré les obstacles rencontrés, cette méthode demeure une solution essentielle pour réduire efficacement le gaspillage alimentaire à grande échelle et fournir une aide précieuse en matière de nutrition. Cette récupération présente un double avantage. D'une part, elle permet de réduire de manière significative les pertes alimentaires au niveau industriel. D'autre part, elle assure un approvisionnement stable et en volume pour les associations qui redistribuent ces denrées aux personnes en difficulté. Ce modèle repose sur un partenariat gagnant-gagnant : les entreprises évitent le coût du gaspillage, tout en valorisant leur engagement social à travers des déductions fiscales et une image responsable. Néanmoins, la gestion de ces surplus demande une logistique précise, notamment pour trier, stocker et redistribuer rapidement des produits parfois très périssables.

Un autre enjeu important, c'est la communication. La Banque Alimentaire du Loiret reconnaît la nécessité de renforcer sa visibilité et de mieux communiquer pour sensibiliser le public à ses

actions, tout en attirant davantage de bénévoles et de donateurs. Une communication améliorée pourrait également contribuer à promouvoir la solidarité alimentaire et à lutter plus efficacement contre le gaspillage.

À l'issue de l'entretien avec la Banque Alimentaire, il en est ressorti une idée de collaboration avec la Racinerie. En 2012, La Racinerie a lancé sa conserverie, une décision fondée sur divers facteurs économiques, environnementaux et sociaux. L'un de ses objectifs est de résoudre les problèmes actuels tout en favorisant l'utilisation des ressources locales et en apportant un soutien aux agriculteurs. La mise en place de ce projet part de plusieurs constats observés par La Racinerie sur le gaspillage alimentaire chez les producteurs locaux en quantité considérable. A cet effet, la propriétaire de l'entreprise a révélé le fait que les légumes récoltés pendant la période de pics étaient souvent jetés parce que l'offre est supérieure à la demande. À cela s'ajoutent les difficultés financières auxquelles les agriculteurs font face. La responsable a attiré l'attention sur des relations tendues avec des supermarchés et des prix d'achat souvent dérisoires. Ce qui a suscité une réflexion sur une alternative pour améliorer la rentabilité des produits agricoles. En privilégiant la vente directe et les circuits courts, la conserverie fait l'effort de garantir une rémunération plus juste aux producteurs en supprimant les intermédiaires. La conserverie va totalement dans ce sens en proposant aux consommateurs des produits transformés, créant ainsi une connexion plus étroite entre les producteurs et les consommateurs tout en encourageant une économie locale plus résiliente. Ainsi, les attentes des consommateurs de vouloir des produits locaux sont davantage satisfaites. Au vu de ces constats, la conserverie est une réponse à la problématique du gaspillage alimentaire dans le Loiret dans la mesure où elle transforme les excédents en produits conservés, leur donnant ainsi une nouvelle utilité. Cette transformation a pour effet de sensibiliser à une consommation plus responsable tout en préservant les ressources alimentaires. La création de la conserverie est le reflet d'une volonté solidaire. Elle cherche à proposer des produits de qualité à des prix abordables, en particulier pour les personnes défavorisées. Grâce à un partenariat avec le Secours Catholique, cette solidarité s'est traduite par une offre de conserves à des tarifs subventionnés. Le but de cette action solidaire est de combattre l'insécurité alimentaire tout en apportant un soutien aux producteurs locaux.

Le projet que la Banque Alimentaire envisage avec La Racinerie répondrait à un double besoin : d'une part, la gestion des surplus alimentaires qui ne peuvent être redistribués en bon état avant qu'ils ne se détériorent, et d'autre part, l'optimisation des ressources locales pour offrir des produits

de qualité aux bénéficiaires. De cette collaboration avec cette entreprise locale, la Banque Alimentaire envisage de transformer des denrées fraîches comme des légumes ou des fruits en soupes, conserves ou autres produits alimentaires qui peuvent être stockés plus longtemps et distribués au moment opportun. Cette réflexion n'a pas encore abouti à un résultat concret. Rappelons que La Racinerie, depuis 2012, possède un atelier de transformation permettant de valoriser en conserves (soupe, coulis, gaspacho ...) ses surplus de production ainsi que ceux d'autres agriculteurs.

L'objectif principal est de faire face aux périodes où les dons sont abondants mais difficiles à écouler immédiatement. En effet, lors de surproductions agricoles ou de dons massifs, il devient difficile de tout redistribuer dans le temps imparti. Ce projet permettra de prolonger la durée de vie de ces denrées, tout en assurant une distribution continue et plus régulière aux associations partenaires. La collaboration reposerait sur un processus précis de gestion des surplus. Lorsqu'un volume important de denrées périssables est collecté, la Banque Alimentaire peut envoyer une partie de ces produits à une ferme située à Saint-Cyr-en-Val, La Racinerie pour qu'ils soient transformés. Cette ferme est déjà en partenariat avec le Secours Catholique du Loiret. Elle a lancé un projet de conserverie pour transformer les surplus agricoles en soupes, compotes, et jus de fruits, contribuant à la réduction du gaspillage alimentaire et à la lutte contre la précarité. Avec la Banque Alimentaire par exemple, des palettes de courgettes, d'oignons ou de poivrons peuvent être converties en soupes ou en conserves. Cette transformation permet de passer d'une ressource périssable à un produit stable, qui peut être distribué sur une période prolongée, réduisant ainsi les pertes alimentaires.

Cette collaboration envisagée serait une opportunité pour la Banque Alimentaire de diversifier ses ressources d'approvisionnement, ce qui pourrait réduire sa dépendance aux dons. De ce fait, cette collaboration serait une réponse pour renforcer la résilience du système d'aide alimentaire face aux crises économiques auxquelles la société fait face aujourd'hui. Malgré les retombées positives qui peuvent découler de ce partenariat, sa concrétisation représente un défi tout comme pour la Banque Alimentaire et aussi pour La Racinerie. Cette opération impliquerait un investissement conséquent tant au niveau logistique que financier. En effet, le transport et la conservation des produits sollicitent des moyens d'infrastructures adaptés et donc un coût élevé.

Tout comme la Racinerie, le Secours Catholique est engagé dans la lutte contre le gaspillage alimentaire en plus de sa vocation dans la solidarité alimentaire. De ce fait, la collaboration de ces deux structures est basée non seulement sur les paniers de légumes mais est aussi basée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Depuis la crise de la Covid-19, le Secours Catholique a dû intensifier ses efforts face à l'augmentation des situations de précarité. Les paniers solidaires, initialement mis en place pendant le confinement, ont été pérennisés en raison de la demande croissante et des difficultés économiques des familles. Cette initiative s'est imposée comme une réponse durable à une précarité alimentaire en constante augmentation. En offrant une alimentation digne malgré les contraintes économiques, le Secours Catholique répond à l'urgence tout en apportant une solution pérenne.

En 2021, la délégation du Secours Catholique du Loiret a établi un partenariat novateur avec La Racinerie, une ferme située à Saint-Cyr-en-Val. Ce projet de conserverie, qui fait partie d'un partenariat, démontre une approche solidaire et collaborative visant à répondre aux besoins alimentaires des populations précaires tout en soutenant une agriculture locale et durable. Le Secours Catholique ne se contente pas de fournir un soutien financier, mais manifeste également sa volonté d'aider la ferme dans son développement en passant des commandes importantes de produits alimentaires. En partant du constat selon lequel, la précarité alimentaire ne cesse de s'aggraver et en voulant répondre aux besoins de ces populations vulnérables, le Secours Catholique du Loiret établit un partenariat avec la ferme de La Racinerie. La subvention de la conserverie est issue des précommandes de soupes, jus de fruits et compotes pour 2000 personnes¹³.

Cette initiative contribue à améliorer et à garantir la disponibilité de denrées alimentaires tout en soutenant l'agriculture locale. Le choix de s'approvisionner auprès d'une ferme locale est significatif : Il met en avant les filières courtes, minimise l'impact environnemental et soutient l'économie locale tout en garantissant la traçabilité et la qualité des produits distribués. Ce modèle pourrait constituer une source d'inspiration pour encourager d'autres collaborations entre associations caritatives et producteurs locaux, établissant ainsi un réseau solide et résistant dans le domaine de l'aide alimentaire.

¹³ https://www.larep.fr/orleans-45000/actualites/le-secours-catholique-du-loiret-et-un-maraicher-font-cause-commune-pour-aider-2-000-personnes_14046872/

En passant des précommandes et le Secours Catholique du Loiret devient le principal contributeur financier de la ferme La Racinerie. Cela a permis dans un premier temps l'acquisition d'une machine de transformation (photo 6 suivante). La ferme a pu ainsi concrétiser son projet de conserverie grâce à cet engagement essentiel.

Photo 6 : Machine de transformation de la conserverie grâce à la collaboration Secours Catholique du Loiret et La Racinerie



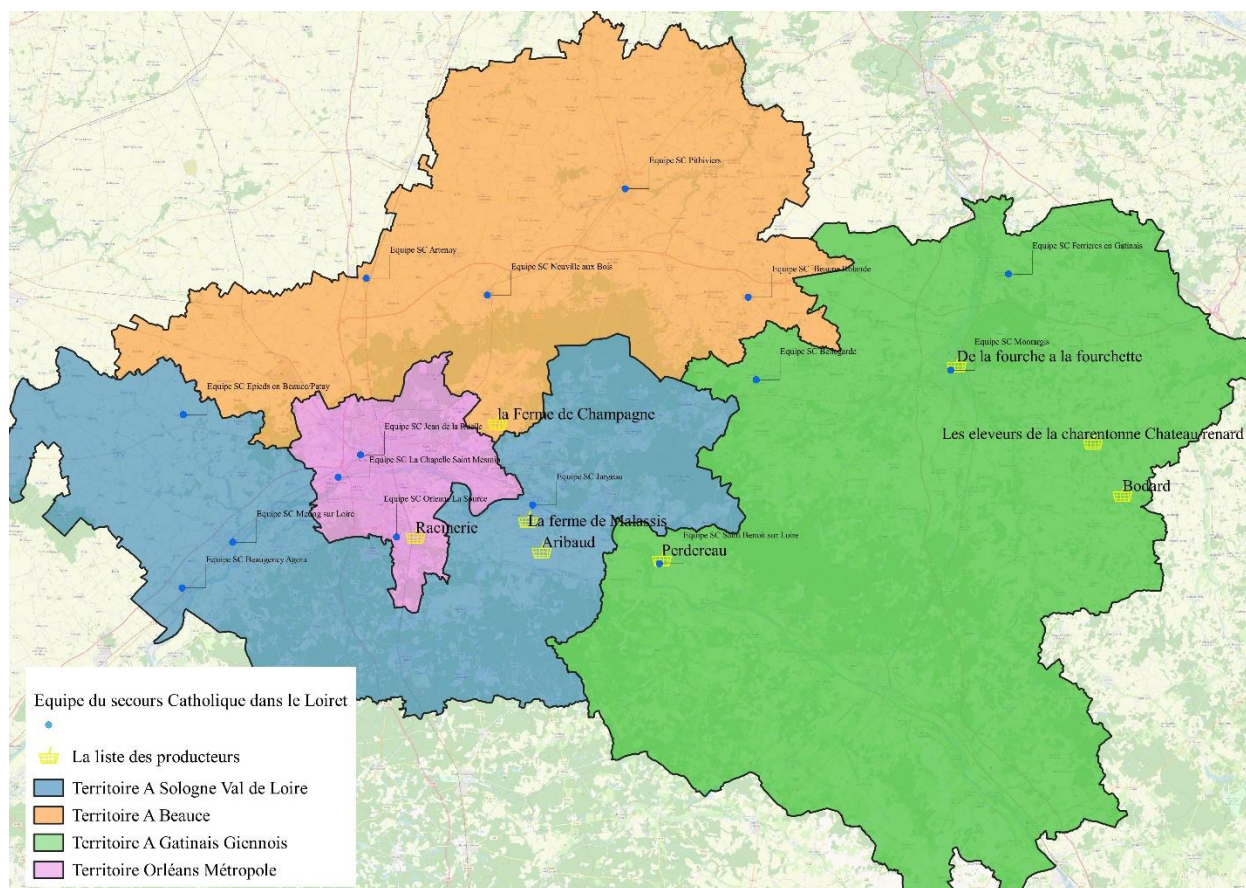
Source : Charlaïne Boni, 2024

Cette machine a permis à la conserverie d'accroître sa capacité de production, d'améliorer ses procédés de transformation et donc de garantir sa viabilité économique sur le long terme. En outre, cet appui s'inscrit dans une perspective de soutien à long terme, où le Secours Catholique agit en tant que facilitateur pour aider la ferme à surmonter les étapes clés de son expansion. Le partenariat entre le Secours Catholique et La Racinerie est un modèle de collaboration positive, car en plus du fait que la solidarité se combine harmonieusement avec le développement durable, elle lutte contre le gaspillage alimentaire. Cette initiative démontre qu'il est possible d'inclure des aspects économiques, sociaux et environnementaux dans une stratégie globale de combat contre précarité alimentaire et gaspillage alimentaire. La Racinerie dessert les paniers solidaires dans la métropole du Loiret, notamment dans les équipes du Secours Catholique de la métropole. Les paniers sont

préparés et livrés à l'équipe du Secours Catholique de Saint-Jean-le-Blanc, qui se charge ensuite de les distribuer aux autres équipes de la métropole.

Le Secours Catholique du Loiret s'engage à soutenir l'économie locale en collaborant avec des producteurs locaux en plus de La Racinerie. Cela permet représente une opportunité pour ces agriculteurs la possibilité de trouver de nouveaux marchés pour leurs produits. Ce partenariat est important dans le renforcement du tissu économique local en promouvant les échanges locaux. En plus de La Racinerie, l'association a impliqué d'autres producteurs locaux dans son réseau de distribution alimentaire dans le Loiret. Ce fait répond ainsi au soutien à l'économie locale mais aussi favorise une gestion plus durable des ressources alimentaires. L'ajout d'un débouché supplémentaire pour leurs produits permet aux producteurs de maintenir une activité économique viable, en particulier lors des périodes où les ventes peuvent être plus compliquées. Cette collaboration se fait avec 8 producteurs locaux (carte 2).

Carte 2 : Représentation des producteurs locaux en collaboration avec le Secours Catholique du Loiret



Source : Charlaine Boni, 2024 ; Secours Catholique du Loiret, 2024

Cette collaboration offre aux bénéficiaires l'opportunité d'avoir accès à des produits frais, provenant fréquemment de l'agriculture locale, qu'ils ne pourraient peut-être pas se permettre autrement. En choisissant d'acheter directement auprès des producteurs, le Secours Catholique est en mesure de fournir aux personnes dans le besoin des paniers alimentaires contenant des produits sains et équilibrés. Ce modèle soutient ainsi les familles précaires.

Cette situation montre qu'il est possible de fournir des solutions alimentaires saines tout en préservant la dignité des personnes aidées. Effectivement, l'association a la capacité de proposer des aliments frais et locaux qui sont souvent considérés comme plus précieux et plus respectueux des produits fabriqués industriellement. Cependant, bien que des efforts aient été faits pour rendre les paniers solidaires accessibles, il existe des inégalités dans leur répartition. Ce problème est dû au fait qu'il « n'existe pas ou presque pas de producteurs locaux » dans certaines zones, selon l'affirmation de la responsable du Secours Catholique, Marie-Thérèse POMMET de Nogent-sur-Vernisson lors d'un entretien avec elle.

En distribuant ces produits à travers les réseaux de solidarité, le Secours Catholique aide à diminuer le gaspillage alimentaire tout en répondant aux besoins alimentaires. En effet, les fruits et légumes considérés comme « moches » ou avec un défaut de calibre sont valorisés ne peuvent être refusés pour ces raisons. En effet, ce système donne une nouvelle valeur à ces produits considérés comme des déchets ou indésirables par certains en les mettant à disposition de ceux qui en ont vraiment besoin. Cette redistribution a un double impact positif : d'un côté, cela empêche le gaspillage de grandes quantités d'aliments encore bons à la consommation, tandis que de l'autre, il assure l'accès à une alimentation variée et nutritive pour les personnes les plus vulnérables.

En plus de sa collaboration avec le Secours Catholique, La Racinerie est également en partenariat avec l'Épicerie Solidaire Pour les Étudiants (ESOPE). L'objectif de cette alliance est de renforcer les actions solidaires en faveur des étudiants en difficulté, en unissant les ressources et le savoir-faire des deux organisations. Ce partenariat est profitable à ESOPE dans la mesure où elle bénéficie d'un tarif avantageux pour ses boccas de soupe. Ainsi, ESOPE peut offrir des produits de bonne qualité aux étudiants à des prix encore plus abordables. La Racinerie soutient donc l'engagement envers la solidarité tout en aidant financièrement les jeunes précaires.

Cette évolution des actions et dans les collaborations montre la capacité de l'organisation à s'adapter aux besoins émergents, en proposant des solutions à long terme. Les paniers solidaires ne sont plus seulement une aide ponctuelle, mais un dispositif structuré et intégré dans la politique locale de lutte contre la précarité. En renforçant ses partenariats avec les producteurs locaux et en diversifiant les offres d'accompagnement, le Secours Catholique contribue à créer un modèle de solidarité durable et respectueux de l'environnement à travers la réduction du gaspillage alimentaire.

Des projets et/ou des collaborations futures du Secours Catholique du Loiret :

Bocaux des champs est un acteur engagé dans le combat du gaspillage alimentaire dans le Loiret en collectant les fruits et légumes non vendus ou considérés comme « déformés » auprès des agriculteurs locaux. Malgré leur aspect, ces produits sont métamorphosés en conserves artisanales comme des soupes, compotes et confitures. Bocaux des Champs propose ainsi une solution durable et solidaire contre le gaspillage alimentaire en encourageant la consommation locale et responsable, ce qui a un impact positif sur l'environnement et la communauté. Dans l'optique de diversifier l'aide alimentaire tout en soutenant l'économie locale, le Secours Catholique a

rencontré Bocaux des Champs à la date du 29 mars 2024. Cette rencontre a été coordonnée par Charlaïne BONI dans le cadre du stage. L'intérêt de cette rencontre était d'échanger ensemble et de réfléchir à d'éventuelles synergies. A l'issue de cet entretien, un projet s'est mis en place. Bocaux des Champs et le Secours Catholique désirent cette collaboration car ce projet viserait à réduire le gaspillage alimentaire en récupérant les fruits et légumes invendus ou jugés « moches » pour les transformer en conserves. Ces produits, qui auraient été jetés, sont redistribués aux personnes en situation de précarité. En plus de cela, le partenariat aide les producteurs locaux et encourage l'utilisation des circuits courts, ce qui permet de réduire les pertes alimentaires tout en sensibilisant à une consommation responsable.

Pour mener à bien ce projet, plusieurs points ont été abordés. Des exigences particulières en matière de compotes ont été mises en avant. Ces exigences étaient portées sur le fait qu'il ne devait pas y avoir de morceaux de fruits pour les compotes ou confitures afin d'être adaptés à tout le monde, surtout aux enfants qui viennent à l'accueil du jour aux Murlins pour prendre le petit déjeuner et le goûter à la maison des familles (lieu de rencontre à Orléans et de soutien pour les familles, initié par le Secours Catholique). Aussi, les produits seront distribués dans divers lieux du Secours Catholique, notamment l'épicerie solidaire de Châteaurenard et le centre de distribution alimentaire à Montargis. L'autre sujet important de cette planification qui a été abordé est d'améliorer la logistique (le transport) des produits livrés en optimisant les commandes et l'organisation. Autrement, le transport et la livraison à Orléans (aux Murlins) seront plus faciles pour Bocaux des Champs. En ce qui concerne les autres sites tels que Montargis ou Châteaurenard, la livraison sera conditionnelle aux quantités commandées et aux dates. Si cela est réalisable, ils regrouperont ainsi les livraisons avec d'autres trajets afin de maximiser l'efficacité des déplacements.

Le Secours Catholique est actuellement en train d'évaluer la viabilité économique de l'achat de ces produits pour mettre en œuvre ce projet, et cela se fait en se référant aux tarifs proposés par Bocaux des Champs. Mais aussi, en attendant la subvention de « Ensemble bien vivre, bien manger ». De plus, on vérifie également la durée de conservation des produits et les méthodes de transport afin d'assurer une distribution efficace sur les sites choisis. Ces sites incluent Orléans pour l'accueil quotidien et le petit-déjeuner, ainsi que Montargis et Châteaurenard pour l'épicerie solidaire.

Bien que le projet de collaboration entre Bocaux des Champs et le Secours Catholique soit prometteur, un aspect majeur pourrait réduire son efficacité. Le défi majeur se situe dans la logistique du transport. Tandis qu'il est relativement facile d'organiser la livraison à Orléans, la distribution vers des sites plus éloignés tels que Montargis ou Châteaurenard dépendra de certaines conditions déjà énumérées plus haut. Cette question logistique pourrait provoquer des retards ou une hausse des coûts. En outre, le Secours Catholique, vu qu'il est en attente de subvention, le projet doit attendre avant d'être mis en place.

Un autre projet de collaboration pour améliorer l'aide alimentaire est en cours et surtout en réflexion. Ce projet est réalisé en partenariat avec la boulangerie Épis Pop. Une boulangerie réputée pour utiliser des ingrédients bio pour la fabrication de ces produits et aussi pour la qualité de ses produits. Ce projet consisterait à fournir au Secours Catholique du pain bio spécialement élaboré afin de répondre aux besoins des personnes ayant une dentition sensible. Cela inclut aussi bien les personnes âgées que les enfants. Le principal but de cet approvisionnement sera pour le service petit déjeuner au centre d'accueil du jour aux Murlins (Orléans), afin d'offrir des repas sains et adaptés aux besoins des bénéficiaires.

Le premier rendez-vous pour ce projet s'est tenu le 25 juillet 2024, à l'intérieur de la boulangerie. Lors de cette réunion, les représentants de la boulangerie ont exposé à l'association les tarifs des différents produits disponibles. Pour un approvisionnement constant et régulier en pain tout au long de l'année, le Secours Catholique dispose d'un budget de 8 000 euros. Toutefois, étant donné que les produits bio sont relativement coûteux, une réflexion sur les calculs de ce potentiel marché montre qu'il faudrait accorder une subvention de 16 000 euros afin de satisfaire les bénéficiaires du petit déjeuner.

Face à cette situation, l'association doit examiner les différentes possibilités. Deux alternatives se présentent : le choix entre abandonner cette collaboration avec Épis Pop ou décider d'adopter une approche alternative en combinant les produits de la boulangerie Épis Pop et des baguettes de pain traditionnelles. Il est donc important que cette décision soit prise de manière à assurer la continuité de l'aide alimentaire, tout en tenant compte des contraintes budgétaires de l'association.

L'engagement pour la réduction du gaspillage alimentaire et la promotion de la solidarité alimentaire dans le Loiret démontre une approche novatrice et basée sur la collaboration qui répond à des enjeux sociaux et environnementaux majeurs. La création de conserverie, telle que La Racinerie et Bocaux des Champs, donne la possibilité non seulement de transformer les excédents alimentaires en produits durables, mais aussi d'apporter un soutien économique viable aux producteurs locaux. De cette façon, l'initiative est renforcée par des partenariats avec des organisations comme le Secours Catholique qui assurent aux populations défavorisées un accès à des produits sains, abordables et de qualité. Bien que les défis logistiques et organisationnels soient présents, ces initiatives collectives ont un impact positif sur la gestion des ressources alimentaires en favorisant une consommation durable tout en sensibilisant la communauté à son importance. De ce fait, ces initiatives vont au-delà de la satisfaction des besoins immédiats en contribuant également à l'édification d'une économie locale qui est à la fois plus résiliente et solidaire, lesquelles sont indispensables pour garantir un avenir durable.

1.3 La dimension de l'aide alimentaire de SOLAAL

En France, plusieurs initiatives ont été mises en place pour pallier le gaspillage alimentaire. Parmi ces initiatives, il y a l'association Solidarité des producteurs Agricoles et des filières Alimentaires (SOLAAL) qui se distingue par une approche innovante.

C'est une association qui a été créée par les agriculteurs pour faciliter les dons de produits agricoles invendus entre les agriculteurs et les associations d'aide alimentaire. Ces associations doivent avoir une habilitation nationale à l'aide alimentaire. SOLAAL Centre-Val de Loire a été créée fin 2021, donc dans le même temps que celui du Loiret. Cependant, il s'est écoulé un laps de temps significatif entre la création administrative de l'association et l'arrivée d'une coordinatrice. En d'autres termes, il y a eu environ un an sans personne pour animer l'association SOLAAL-CVL. C'est en septembre 2022, que Marie Magendie fait son arrivée dans l'association en tant que coordinatrice. Par ailleurs, SOLAAL permet de réduire le gaspillage alimentaire.

SOLAAL joue donc le rôle d'un intermédiaire qui facilite la relation entre les producteurs agricoles, souvent confrontés à des surplus/invendus et les associations d'aide alimentaire qui ont besoin de ces produits. À travers ce rôle de SOLAAL, les denrées alimentaires, qui pourraient autrement être jetées, sont utilisées à bon escient. Cela contribue à la diminution du gaspillage alimentaire et à lutter contre la faim.

L'objectif fondamental de cette association est de créer un système alimentaire plus juste et équitable. Ainsi, il ne s'agit pas simplement de redistribuer des excédents ou des produits invendus. Il s'agit aussi de s'assurer que ces dons sont des aliments de qualité, capables d'être profitables aux personnes en situation de précarité. En mettant l'accent sur la qualité des produits qui sont donnés, SOLAAL cherche à éviter que les populations vulnérables se retrouvent à consommer des aliments de mauvaise qualité.

Bien que SOLAAL ne s'occupe pas directement de la distribution des produits aux bénéficiaires (personnes en situation de précarité), elle joue un rôle très important dans la coordination entre les producteurs agricoles et les associations de l'aide alimentaire. En effet, la création d'une application web a été mise en place afin de faciliter la mise en relation illustre très bien l'innovation au sein de l'association. À travers cette application, le processus pour recueillir les informations concernant les dons est acquis de manière simple et rapide. En plus, cela permet de répondre aux besoins spécifiques des associations d'aide alimentaire. En plus de cette application web, il existe un partenariat à l'échelle nationale entre l'entreprise Carrefour et SOLAAL pour des questions de logistiques. En effet, lorsqu'il se pose un problème de transport de dons entre le producteur et l'association. SOLAAL fait recours à son partenaire Carrefour pour la logistique, plus précisément le transport.

Les actions menées par SOLAAL visent à soutenir les personnes en situation de précarité. Dans la dynamique de solidarité de SOLAAL, se perçoit une valorisation des circuits courts. En effet, en mettant en avant la distribution des produits locaux. Ces produits passent directement du producteur aux associations locales d'aide alimentaire. Ainsi, il y a moins d'intermédiaire et compte tenu de la distance entre le lieu de production et de redistribution dans le Loiret, on parle de circuits courts. Cela favorise une distribution plus rapide et plus efficace des produits alimentaires. En encourageant les circuits courts, SOLAAL est un acteur qui impacte de manière significative la réduction du gaspillage alimentaire.

En facilitant la répartition des invendus et des surplus, une grande quantité de produits alimentaires évitent les décharges et donc la décomposition et la production de déchets. Selon une étude du *Climate Clean Air Coalition*, les aliments qui finissent dans les décharges émettent du méthane et un gaz à effet de serre très puissant. À travers le système de SOLAAL, l'association contribue donc à réduire les émissions de méthane liées à la décomposition des aliments.

Malgré l'impact que joue SOLAAL sur le plan social et environnemental, l'association fait face à plusieurs défis dans le processus de dons des produits agricoles.

Selon nos investigations, SOLAAL a affirmé que « le principal défi, c'est l'adaptabilité et la réactivité ». Bien que SOLAAL fasse l'effort de s'adapter aux besoins des producteurs et des associations, le système de don est parfois complexe. Il arrive que les producteurs soient inquiets quant à la destination de leurs produits et aussi, les besoins des associations qui ne correspondent pas toujours aux produits agricoles donnés. Aussi, l'un des défis auquel l'association fait face est de se faire connaître au niveau régional Centre-Val de Loire et donc aussi du Loiret. Avec une meilleure visibilité, il y aura davantage plus de producteurs à participer aux dons de ses produits agricoles. De plus, SOLAAL sollicite des retours des associations sur le processus de don afin d'améliorer ses services. Cela permet d'identifier les points faibles du système et d'ajuster les opérations et l'organisation. Par cette démarche, elle permet de mieux répondre aux besoins des bénéficiaires et accroître l'efficacité du système de redistribution.

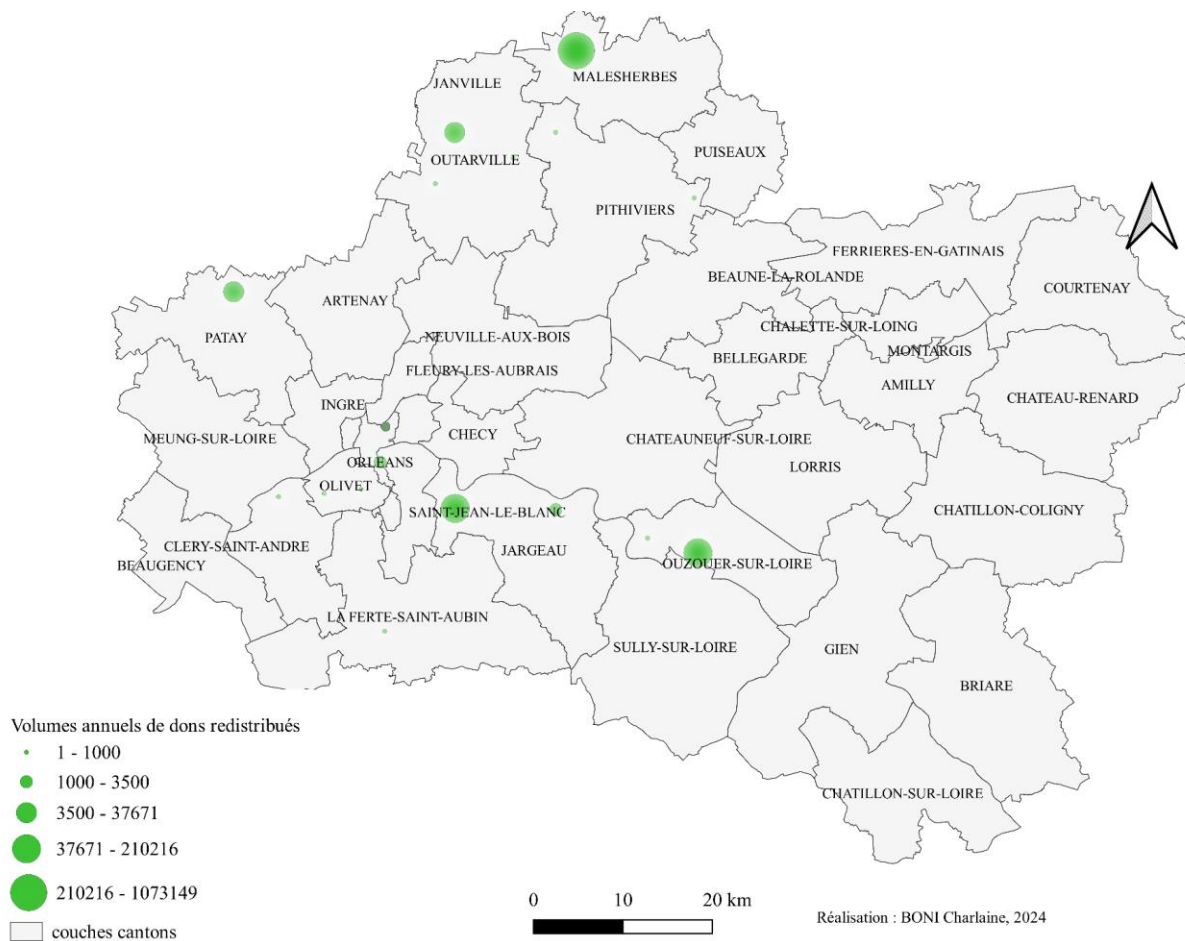
En termes de collaboration, SOLAAL envisage d'organiser un glanage solidaire avec bocaux des champs (entretien avec Marie Magendie, Mai 2024). Bocaux des Champs est une association pour une conserverie collective, bio et anti-gaspi qui propose des recettes en transformants des produits agricoles. Cette association vise à éviter la perte de fruits et légumes encore consommables. À cet effet, elle collabore avec des producteurs locaux de fruits et légumes, le groupement des agriculteurs bio. Cette initiative s'inscrit souvent dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et de valorisation des produits locaux. Par ailleurs, SOLAAL encourage la transformation des produits agricoles. En transformant les produits agricoles bios en confitures et/ou en soupes, Bocaux des Champs crée une valeur ajoutée à des produits qui étaient susceptibles d'être jetés ou gaspillés. L'organisation du glanage solidaire est encore à l'étape de réflexion. Ce projet envisagerait à initier les participants qui sont des personnes en situation de précarité à la transformation des produits agricoles après leur récolte lors des glanages. Cependant, lors de l'entretien, la coordinatrice de SOLAAL-CVL a soulevé plusieurs défis potentiels que ces deux associations pourraient rencontrer pour mettre en œuvre cette initiative. L'un des défis qui pourrait rendre le glanage difficile est une question de mobilité. En effet, les participants à ce projet pourraient rencontrer des difficultés liées à la mobilité pour des raisons économiques. De plus, la question des conditions climatiques est également un enjeu important, car un mauvais temps pourrait compliquer le déroulement du glanage.

L'association SOLAAL Centre-Val de Loire lance des glanages solidaires. Pour ce faire, elle s'assure d'obtenir l'accord du propriétaire et en se conformant aux zones de récolte, les agriculteurs ont la possibilité de donner leurs invendus. Cette initiative permet ainsi de limiter le gaspillage tout en fournissant des produits frais aux personnes bénéficiaires grâce à la collaboration avec les associations. Quant à ceux qui pratiquent le glanage, ils font la découverte du monde agricole tout en apportant leur contribution à la solidarité.

SOLAAL Centre-Val de Loire coordonne ainsi l'ensemble du processus. L'agriculteur met à disposition les produits, fixe une date et accompagne les glaneurs. En fournissant le matériel nécessaire pour la collecte des denrées, les associations contribuent à mettre en place une chaîne de solidarité performante. Ce glanage est solidaire dans la mesure où SOLAAL l'organise en lien avec des associations d'aide alimentaire partenaires et des établissements scolaires agricoles.¹⁴

Carte 3 : Les dons annuels de produits agricoles redistribués par SOLAAL de 2015 à 2023 dans le département du Loiret

¹⁴ <https://www.solaal.org/nos-missions-nos-actions/le-glanage-solidaire/>



La carte 3 illustrant les dons agricoles annuels redistribués par SOLAAL de 2015 à 2023 dans le département du Loiret montre une vision claire des échanges de solidarité entre agriculteurs dans ce département. Il est possible de voir les volumes de dons par commune en se basant sur cinq classes différentes. Les différentes classes, qui varient de 1 à 1000 kg pour les cercles les plus petits et de 210216 à 1073149 kg pour les plus grands, démontrent l'importante disparité dans les contributions agricoles entre les diverses zones du département.

On peut observer une concentration des dons dans certaines communes. En effet, les cantons de Orléans et Ouzouer-sur-Loire se distinguent comme les principaux contributeurs en termes de dons agricoles. C'est dans ces deux zones que l'on trouve les plus grands cercles. La centralisation des contributions peut être due à la présence d'exploitations agricoles de grande taille ou à une mobilisation plus importante des producteurs dans ces régions. Outarville et Saint-Jean-le-Blanc, bien que moins dominantes, se démarquent aussi avec des volumes de dons notables. Bien que ces

régions soient moins importantes que les pôles principaux, elles contribuent tout de même de manière significative aux efforts collectifs de solidarité.

En résumé, cette carte met en évidence une disparité dans la distribution des subventions agricoles dans le département du Loiret. Alors que certaines communes se distinguent par leur rôle central dans la solidarité agricole, la plupart du territoire y contribue de manière moins importante. La répartition inégale de cela soulève des interrogations concernant les différents dynamismes locaux en matière de production et d'implication dans les initiatives solidaires. Elle invite à une réflexion sur les facteurs qui expliquent ces disparités : D'autres facteurs qui peuvent influencer la participation des producteurs à de telles initiatives comprennent la taille des fermes, les réseaux de soutien locaux et la motivation individuelle. Ainsi, cette carte va au-delà de la simple présentation des données brutes en fournissant une analyse critique des réalités sociales et économiques liées à la solidarité agricole dans le département du Loiret.

2. Gaspillage alimentaire et solidarité alimentaire : une symbiose difficile

2.1 L'aide alimentaire : un soutien indéniable pour les Loirétains

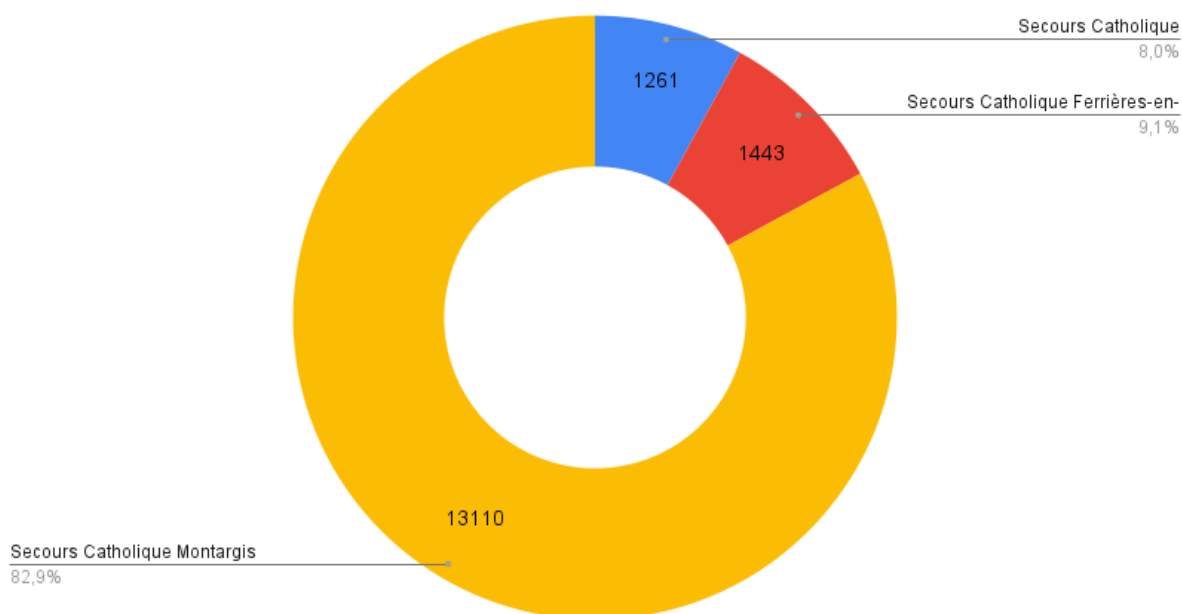
L'aide alimentaire joue un rôle très important car elle répond à un besoin fondamental qui est de favoriser « un accès digne à une alimentation de qualité pour tous ». La structure SOLAAL-CVL se présente comme est acteur clé de la solidarité alimentaire dans le Loiret. Elle organise la redistribution des invendus agricoles vers les associations caritatives. Pour ce faire, son action repose sur une mise en relation gratuite et efficace entre les producteurs donateurs et les associations caritatives pour ainsi contribuer à une alimentation plus juste pour les populations en précarité.

Quant à la Banque Alimentaire du Loiret, elle se présente comme un soutien des acteurs de l'aide alimentaire. Créée en 1987, elle lutte contre le gaspillage alimentaire et vient en aide aux personnes en situation de précarité dans le Loiret au travers de ses partenariats qui agissent sur le terrain. Association loi de 1901, elle fait partie du réseau de la fédération Française de la loi Banques Alimentaires et reconnue d'utilité publique (entretien avec Jarry, juin 2024). Ses missions principales sont de collecter et gérer des denrées alimentaires provenant de fonds européens et nationaux, d'industriels agroalimentaires, de grandes surfaces et de particuliers par le biais des collectes nationales. Ensuite distribuer ces denrées alimentaires à ses partenaires comme les associations et Centre Communaux d'Action Sociale. En plus, elle accompagne ses partenaires par

des formations notamment sur l'hygiène et la sécurité alimentaire et des actions de sensibilisation pour promouvoir une alimentation saine et équilibrée. Et enfin, elle déploie des initiatives telles que la sensibilisation des jeunes, des entreprises pour lutter contre le gaspillage alimentaire (Rapport d'activité 2023, 2024).

En 2023, le Secours Catholique du Loiret a reçu de la Banque Alimentaire, une quantité importante de denrée alimentaire (figure 5).

Figure 5 : Dons alimentaires (kg) distribués par la Banque Alimentaire au Secours Catholique du Loiret en 2023



Source : Rapport d'activité de la Banque Alimentaire, 2024

Réalisation : Charlaïne Boni, 2024

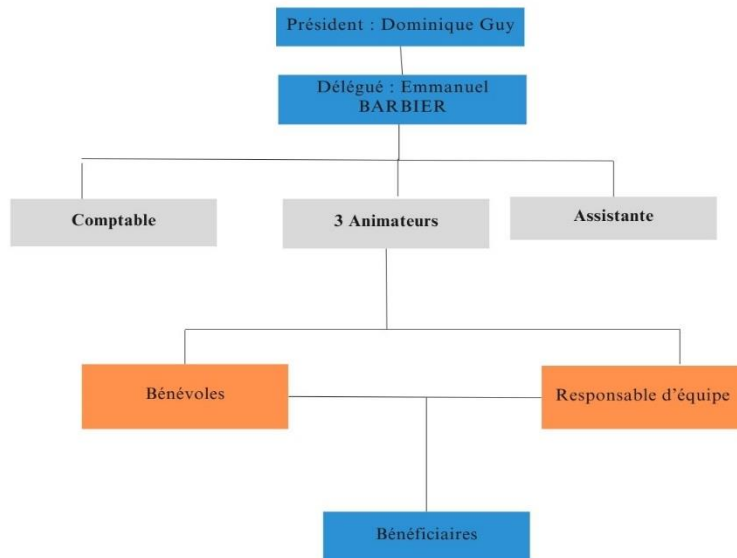
Cette figure 5 montre la répartition des dons distribués par la Banque alimentaire distribués à trois équipes du Secours Catholique dans le Loiret. Celui de Châteaurenard reçoit 1261 kg soit 8% du total des dons. Tandis que celle de Ferrières-en-Gâtinais en a reçu également aussi une part faible qui est de 1443 kg, pour 9,1%. En comparaison, Montargis reçoit la majorité des dons avec 82,9 % du total soit 13110 kg distribués.

La solidarité alimentaire que le Secours Catholique offre dans le Loiret se traduit par plusieurs moyens différents. Selon les investigations qui ont été réalisées lors de ce stage, les personnes en situation de précarité bénéficient de distribution de colis alimentaires. Les paniers solidaires sont très appréciés par ces personnes. Les paniers solidaires ont été mis en place par le Secours Catholique pour répondre aux problèmes engendrés par le confinement. De nombreux foyers se sont retrouvés en difficulté ainsi que des producteurs locaux qui rencontraient des difficultés à écouler leur production. Pour pallier ces difficultés, l'association Secours Catholique a intégré les paniers solidaires composés de produits frais issus particulièrement des productions locales. Cette initiative a clairement une double vocation :

- L'accès à une alimentation digne à des personnes en précarité à moindre coût
- Soutenir l'économie locale en aidant les producteurs locaux.

Afin d'atteindre ses vocations, le fonctionnement du Secours Catholique du Loiret repose sur une organisation bien rigoureuse et bien définie. La figure 6 ci-dessous présente l'organigramme du fonctionnement de Secours Catholique du Loiret.

Figure 6 : Organigramme du Secours Catholique du Loiret



Source : Charline Boni, 2024

L'accès à des aliments essentiels constitue l'une des pierres angulaires de l'aide offerte par le Secours Catholique. L'organisation met à disposition une grande variété de denrées alimentaires, incluant des produits frais, secs et surgelés. Cette diversité permet aux bénéficiaires de composer des repas équilibrés, ce qui est essentiel pour maintenir une bonne santé physique et mentale. Le Secours Catholique s'assure ainsi que même les personnes en situation de précarité peuvent répondre à leurs besoins nutritionnels de base, ce qui est fondamental pour leur bien-être général.

Au vu des investigations qui ont été entreprises lors de ce stage, il en ressort que l'aide alimentaire n'est pas chose anodine dans la vie des bénéficiaires, leur permettant de répondre à leurs besoins essentiels dans des situations souvent difficiles. Pour beaucoup, cette aide est perçue comme un soutien indispensable. Par exemple, certains reçoivent des produits variés (frais, transformés, bio), qui permettent non seulement de couvrir les besoins alimentaires de base mais aussi d'apporter une diversité dans les repas. Cette variété est particulièrement appréciée lorsqu'elle est composée de produits locaux ou de bonne qualité.

Néanmoins, les suggestions d'amélioration restent limitées. Face à la question de savoir quelles actions pourraient être menées pour améliorer l'aide alimentaire, plusieurs bénéficiaires expriment des difficultés à proposer des solutions concrètes, estimant que le service offert est déjà

satisfaisant. Cette satisfaction reflète à la fois l'efficacité des dispositifs en place et une certaine résignation face aux limites structurelles de l'aide alimentaire. La seule demande récurrente est l'ajustement de la qualité des produits, notamment pour éviter les articles périmés ou en mauvais état, ce qui peut parfois être observé parmi les produits transformés.

2.2 Solidarité alimentaire, Gaspillage alimentaire : pratiques et perception

La prévention du gaspillage alimentaire est un sujet avec un intérêt important sur des questions de durabilité et d'efficacité du système alimentaire. Pourtant, la nourriture issue de ce gaspillage alimentaire pourrait répondre à des besoins, surtout chez les personnes en situation de précarité.

Le programme « Mieux Manger pour tous » lancé en février 2023, par le gouvernement français dont l'objectif est de dépasser le seul cadre de l'aide alimentaire en intégrant des thématiques telles que la lutte contre le gaspillage alimentaire. C'est un programme pluriannuel qui s'inscrit dans le Pacte des solidarités 2023 – 2027 dont un fond de 69860 euros a été doté dans le Loiret¹⁵.

C'est dans ce cadre que plusieurs associations de l'aide alimentaire dont le Secours Catholique se sont impliquées. Pour ce faire, le Secours Catholique du Loiret entreprend des partenariats avec notamment des acteurs locaux. Dans la métropole du Loiret, la convention de partenariat signé entre La Racinerie et le Secours Catholique du Loiret comprend un projet qui envisage dans la durée sous forme de commandes passées par le Secours Catholique, de conserves de soupes, de compotes, de jus de fruits et d'autres produits issus de la transformation, par La Racinerie, de surplus de légumes ou fruits. En outre, les légumes excédentaires ou présentant des imperfections visuelles (comme des tomates trop mûres ou des courges abîmées) sont récupérés et transformés au sein de La Racinerie. De cette manière, le gaspillage alimentaire est évité mais aussi, il renforce la solidarité alimentaire. En effet, le projet comprend des commandes de produits alimentaires sous formes de paniers solidaires (Photo 7).

Photo 7 : Exemple de composition d'un panier solidaire

¹⁵ <https://solidarites.gouv.fr/programme-mieux-manger-pour-tous#anchor-navigation-971>



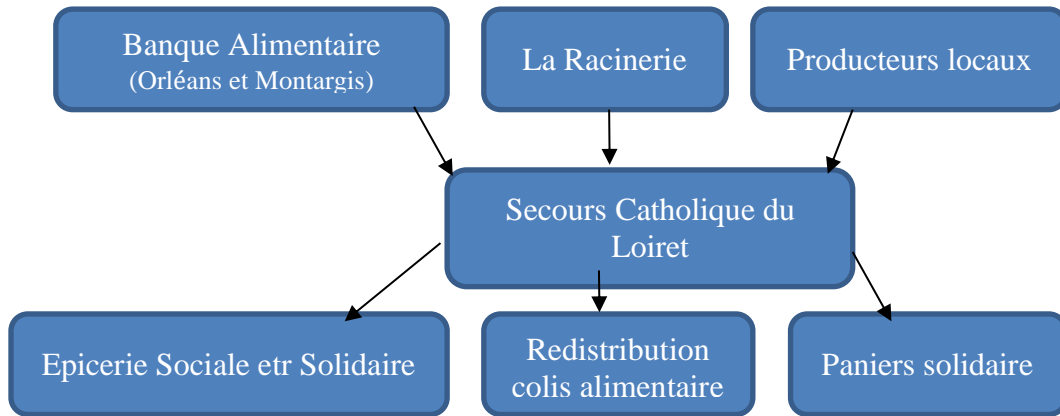
Source : Charlaïne Boni, 2024

Ces paniers solidaires comprennent des soupes, des produits frais des jus de fruits et des produits issus de la transformation des surplus. La Racinerie prépare les paniers et les livrent à l'équipe du Secours Catholique de Sud Loire. L'un des bénévoles du Secours Catholique se charge à son tour de redistribuer dans les équipes de la métropole comme l'équipe de la chapelle Saint Mesmin, celle d'Orléans La Source et la Saint Jean de la Ruelle. La Racinerie fait bénéficier des tarifs préférentiels au Secours Catholique. Comme l'explique Mme Michaud, co-gérante de La Racinerie « il y a deux tarifs de jus de pomme : Si nous on se débrouille pour trouver et acheter des pommes, le Secours Catholique l'achète le moins cher possible. Et si une opportunité se présente avec du don de pomme, il y a un deuxième tarif où bah on enlève le prix des pommes et il y a juste la transformation ».

D'un certain point de vue, ce partenariat favorise également les circuits courts dans la mesure où les paniers solidaires sont destinés aux équipes locales du Loiret. Les produits du panier sont cultivés dans le département et distribués dans le même département du Loiret. En limitant la distance du transport des denrées alimentaires, l'empreinte carbone est ainsi réduite. En valorisation des produits locaux, tout en luttant contre le gaspillage alimentaire, ce projet contribue

à la relocalisation alimentaire, en cohérence avec les objectifs du développement durable et les besoins de solidarité alimentaire dans la métropole du Loiret.

Figure 7 : Lien entre solidarité alimentaire et gaspillage alimentaire au Secours Catholique



Source : Charlaine Boni, 2024

Les pratiques mises en place pour limiter le phénomène du gaspillage alimentaire varient selon les connaissances et les habitudes des bénéficiaires. Dans le cas des personnes interviewées, plusieurs stratégies sont utilisées pour éviter le gaspillage. Par exemple, certaines indiquent qu'elles cuisinent les restes en préparant des soupes ou des confitures, tandis que d'autres rangent les aliments en fonction des dates de péremption pour éviter qu'ils ne se périment inutilement. Ces actions montrent une volonté de valoriser chaque aliment reçu, en adoptant une gestion rigoureuse des stocks pour minimiser les pertes (entretien n° 1 Nogent-sur-Vernisson).

Cependant, les pratiques anti-gaspillage ne sont pas universelles. Certaines bénéficiaires n'appliquent pas forcément ces stratégies, soit par manque de temps, soit parce qu'elles jugent que les quantités reçues ne justifient pas une organisation stricte. Par exemple, l'une des interviewées admet ne pas établir de menus hebdomadaires ni faire de compostage, ce qui pourrait être des solutions complémentaires pour réduire les déchets alimentaires (entretien n°1 Gien). Malgré ces différences, l'ensemble des bénéficiaires s'accorde sur l'importance de ne pas jeter inutilement, témoignant d'un respect pour les ressources reçues et d'une conscience des besoins de ceux qui sont encore plus en difficulté.

Photo 8 : Un colis alimentaire abandonné



Source : Charlaïne Boni, 2024

Cette photo a été prise lors d'une enquête de terrain à Montargis, pendant une distribution alimentaire. En sortant du local après avoir terminé mes entretiens avec plusieurs bénéficiaires, j'ai remarqué qu'un colis, précédemment récupéré par l'un des bénéficiaires, avait été discrètement abandonné sur une chaise dans la salle d'attente.

Lors des entretiens semi-directifs menés avec les bénéficiaires du Secours Catholique, l'une des rubriques abordait la satisfaction de l'aide alimentaire qu'offrait le Secours Catholique ainsi qu'évaluer leur perception du gaspillage alimentaire. Le nuage de mot ci-après met en évidence le ressenti de ces personnes bénéficiaires.

Le résultat de ces entretiens a été possible grâce à un travail fait au préalable. Il a fallu identifier les équipes du Secours Catholique du Loiret selon leur particularité rurale, urbaine, démographique et même les zones avec un niveau de pauvreté accentué par rapport aux autres localités.

Partant de ce principe, les équipes sélectionnées sont :

- L'équipe Sud-Loire à Saint Jean le Blanc
- L'équipe d'Orléans La Source
- L'équipe de Gien

- L'équipe Nogent-sur-Vernisson
- L'équipe de Montargis



Il en ressort une prise de conscience de ces bénéficiaires concernant le gaspillage alimentaire. Cela se traduit par des mots et groupes de mots qui surviennent presque à chaque entretien. Il s'agit des mots tels que : jeter, surplus, éviter. En effet, ils suggèrent que le gaspillage alimentaire est un fait à éviter et que cela est certainement dû à des surplus de denrées alimentaires ce qui conduit inévitablement à jeter ce surplus.

Concernant la satisfaction sur les dons, le terme qui revient souvent le plus est : la variété des aliments. Cette variété concerne très souvent le poisson, la viande et les fruits. Cependant, il est important de notifier que le Secours Catholique du Loiret entreprend des actions pour diversifier les colis alimentaires. Cela se perçoit dans la commune de Ferrières-en-Gâtinais où les paniers de viande sont vendus au prix de 5 euros aux bénéficiaires et acheter auprès des producteurs locaux à 18 euros le kilos. La distribution à lieu une fois par mois. En plus, pour des raisons budgétaires et l'inégale distribution de producteurs, la distribution de ces produits alimentaires est difficile.

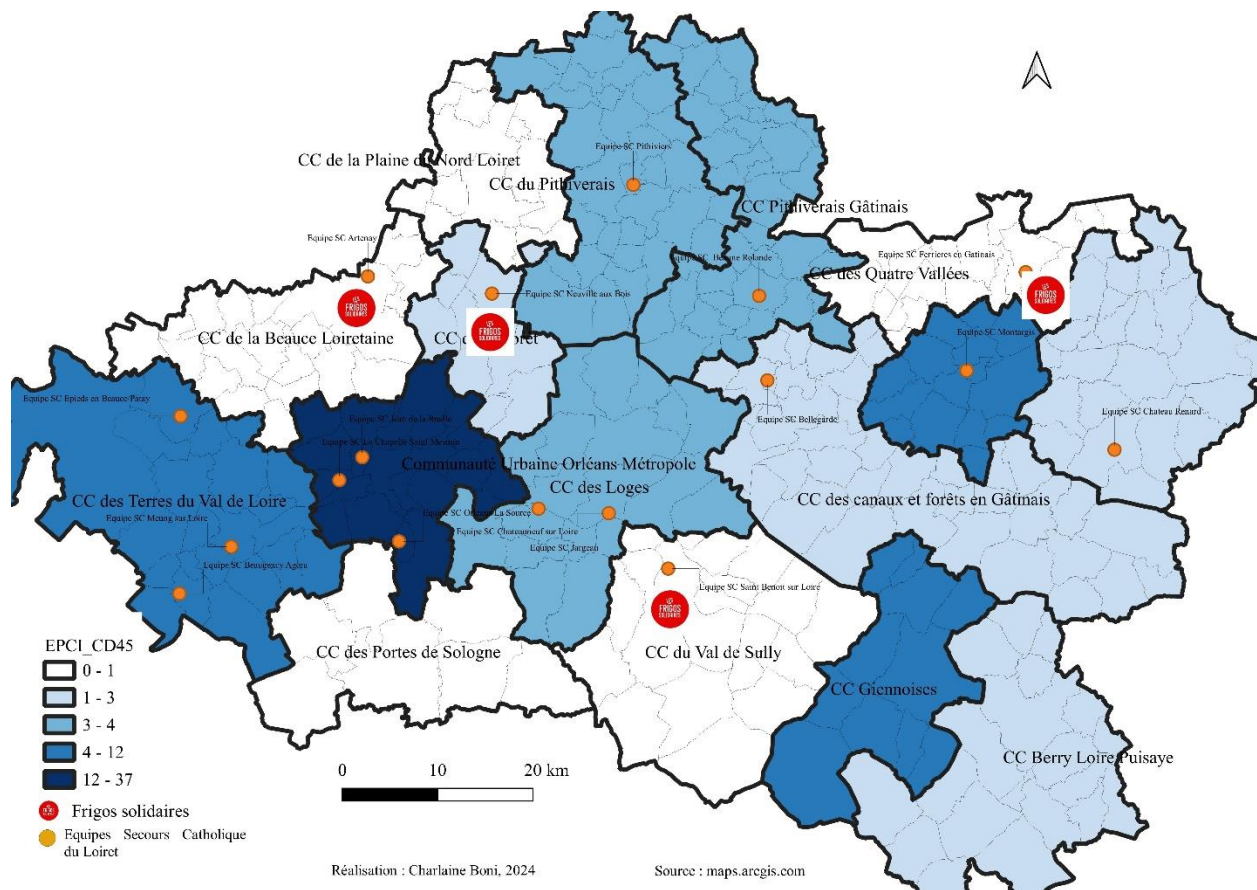
Malgré que les aliments soient considérés comme peu variés en fruits, viande et poisson, la qualité est très appréciée de ces bénéficiaires. En effet, la qualité est jugée bonne ou excellente dans la majorité

2.3 Des pistes de recherches davantage que des résultats ?

Comme tout travail de recherche scientifique, la réalisation de ce mémoire n'a pas toujours été chose aisée. Les difficultés majeures qui méritent d'être soulignées sont celles relatives à l'enquête de terrain. Il a été souvent difficile de rencontrer les personnes bénéficiaires de la distribution alimentaire. En effet, les distributions alimentaires dans les équipes du Secours Catholique se font en général de façon hebdomadaire. Il y avait donc une contrainte au niveau du temps pour enquêter auprès des équipes.

A cela s'ajoute la barrière linguistique. Les bénéficiaires sont des personnes d'une grande diversité, car ces personnes sont de diverses origines parlant différentes langues maternelles ou dialectes. Cette diversité a rendu difficile la formulation de certaines questions simples. Comme en exemple, une question posée dans le dialecte de l'enquêté n'a pas le même sens après la traduction. Il y a souvent eu alors des malentendus pendant l'entretien. Les malentendus entraînent donc des risques de mauvaise interprétation, ce qui conduit à des réponses inexactes.

Carte 4 : Installations de frigos solidaires suggérés



Les zones blanches disposent en général d'un seul acteur de la solidarité alimentaire, voire aucun. Une alternative que le Secours Catholique du Loiret pourrait entreprendre (avec des subventions de Manger pour tous) serait une installation des frigos solidaire. Cette action impactera ces zones blanches en renforçant la solidarité alimentaire tout en favorisant la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ainsi cette carte 4, est proposée en réponse aux problèmes rencontrés dans ces zones. Toutefois, cette préoccupation mérite d'être encore plus traitée.

Toutefois, pour surmonter ces barrières linguistiques, l'alternative adoptée a été de télécharger des applications de traduction en fonction de la langue de l'enquête. Cependant, la qualité de la traduction n'était pas forcément idéale à cause du contexte culturel.

La collecte de données sur les activités et les bénéficiaires du Secours Catholique du Loiret n'a pas été une tâche aisée du fait de l'absence d'une centralisation informatique des données. L'association ne dispose pas encore d'un système informatique qui centralise toutes les activités de chaque équipe implantée dans le Loiret. Cela rend difficile l'accès des informations complètes

et actualisées. Certains bénévoles dans les équipes manquent de formation ou d'outils informatiques pour stocker les données.

Cette partie a permis de comprendre l'importance des actions locales dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et d'identifier le soutien dont bénéficient les personnes en situation de précarité dans le Loiret. Les enquêtes et les entretiens réalisés ont mis en lumière les initiatives locales menées par les acteurs dans la redistribution des excédents alimentaires tout en luttant contre le gaspillage.

Après avoir analysé ces actions concrètes, il est nécessaire de se pencher sur les résultats obtenus et les perspectives d'amélioration. La troisième partie explorera ainsi l'impact des actions menées et proposera des pistes pour optimiser la lutte contre le gaspillage alimentaire et renforcer la solidarité dans le Loiret.

PARTIE 3 : SUIVRE LE MONTAGE D'UNE EPICERIE SOCIALE ET SOLIDAIRE : UNE APPROCHE LOCALE ECLAIRANT LE QUOTIDIEN DE LA SOLIDARITÉ ALIMENTAIRE

Cette partie est consacrée au suivi de la mise en place d'une épicerie sociale et solidaire. En se basant sur le contexte local de Ferrières-en-Gâtinais, dans le département du Loiret, ce projet met en lumière l'impact direct des initiatives locales sur la résilience des communautés face à la précarité alimentaire. En passant par une approche très locale, il devient possible de mieux analyser les initiatives locales et les défis à surmonter.

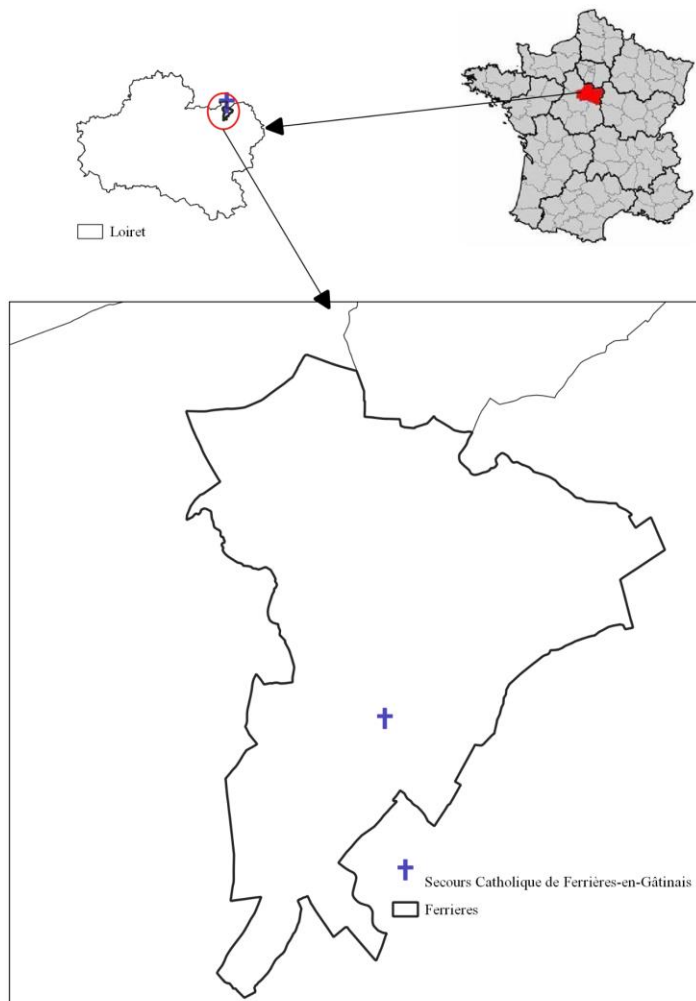
Le suivi de l'épicerie solidaire, en cours de montage, présente un intérêt particulier. Il permet de saisir en temps réel les défis et les opportunités qui émergent à chaque étape du processus. Ce projet reflète une démarche participative dont le but est d'offrir un accès digne à des produits de qualité à des prix solidaires, tout en soutenant l'économie locale. En observant les phases de développement de cette initiative, il devient possible d'adapter les pratiques, d'améliorer les collaborations avec les acteurs locaux, et de créer un modèle reproductible qui pourrait être transposé à d'autres territoires.

1. Créer une épicerie solidaire à Ferrières-en Gâtinais : une mesure urgente pour lutter contre la précarité alimentaire

1.1 Ferrières-en-Gâtinais, un territoire concerné par un projet de l'épicerie sociale et solidaire

Ferrières en Gâtinais est une commune française située au nord-est du département du Loiret, en région Centre-Val de Loire. Sa population en 2021 était de 3750 habitants pour une superficie de 21,3 km². C'est une commune rurale dont l'économie est basée sur l'agriculture.

Carte 5 : Présentation de la zone d'étude Ferrières-en-Gâtinais



À Ferrières-en-Gâtinais, l'engagement exclusif du Secours Catholique en tant qu'association caritative dans la communauté de communes souligne la signification cruciale de son intervention. Le Secours Catholique de Ferrières-en-Gâtinais est la seule association caritative du secteur. Ainsi, elle rayonne sur 12 communes : Ferrières-en-Gâtinais, Chevannes, Chevry-sous-le-Bignon, Dordives, Fontenay-sur-Loing, Griselles, La-Selle-sur-le-Bied, Le Bignon Mirabeau, Louzouer, Nargis, Pers-en-Gâtinais et Préfontaines. Les autres associations telles que : le Secours populaire et le Restos du Cœur se situent dans l'agglomération de Montargis donc à plusieurs kilomètres de Ferrières-en-Gâtinais.

L'équipe du Secours Catholique de Ferrières-en-Gâtinais compte 25 bénévoles et ses activités sont diverses. On y trouve une boutique solidaire de vêtements, un espace d'accueil chaleureux, deux

bureaux dont l'un pour l'accueil « alimentaire », l'autre à l'écoute et à l'accueil administratif ainsi qu'une cuisine solidaire où il est possible de préparer des recettes avec les personnes aidées.

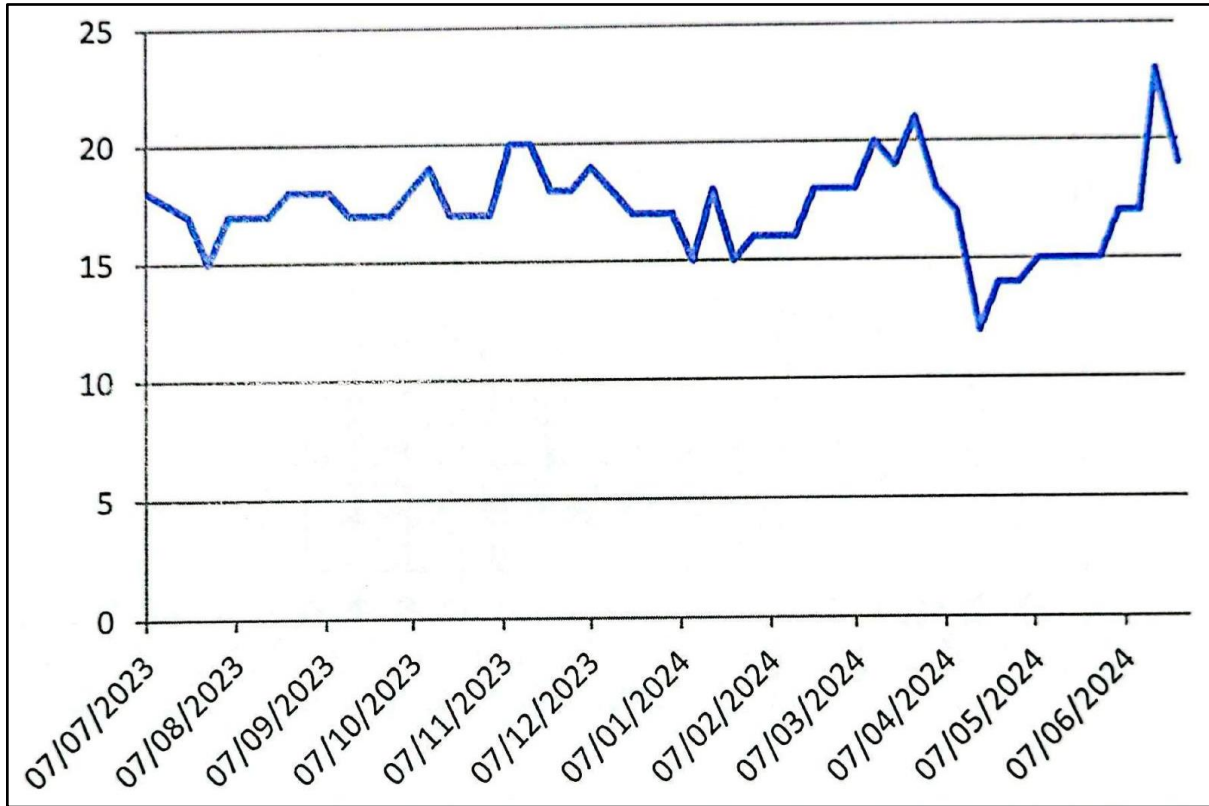
À Ferrières-en-Gâtinais, la distribution alimentaire se fait en paniers de légumes qui s'inscrit dans le programme « Ensemble bien vivre, bien manger » depuis fin 2021. La distribution de paniers de légumes se fait chaque une fois par mois et celle du colis de viande se fait une fois dans le mois. Les paniers de légumes sont vendus à 2 euros soit 20% de la valeur marchande qui est 10 euros. Quant au panier de viandes, le colis est acheté à 18 euros auprès du producteur. Il est composé de steaks hachés, de bœuf et de poulet. Les bénéficiaires le rachètent à 6 euros.

1.2 Pourquoi l'épicerie sociale solidaire à Ferrières-en-Gâtinais ?

L'épicerie sociale et solidaire de Ferrières-en-Gâtinais a été créée pour répondre aux besoins croissants de la population locale en matière d'accès à une alimentation saine et abordable. L'équipe a constaté une augmentation significative des demandes d'aide alimentaire. Par exemple, 25 ménages en 2022 ont été enregistrés en rencontre individuelle contre 77 en 2023. C'est ainsi qu'elle a décidé de mettre en place une épicerie sociale et solidaire pour offrir un soutien supplémentaire à la population locale. Cette initiative vise à lutter contre l'exclusion sociale et à promouvoir la solidarité entre les habitants. Elle s'inscrit dans une démarche de développement durable et de justice sociale, en offrant une alternative aux circuits de distribution classiques. De plus, la proximité des autres organisations caritatives telles que le Secours Populaire et les Restos du Cœur, situées à une quinzaine de kilomètres, souligne le besoin d'une structure locale pour répondre aux besoins spécifiques de la communauté de Ferrières et des communes avoisinantes.

Jusqu'en avril 2023, l'équipe du Secours Catholique de Ferrières-en-Gâtinais collaborait avec le Restos du Cœur afin d'organiser une distribution alimentaire hebdomadaire. Les Restos du cœur ont mis fin à ce partenariat, pourtant essentiel pour les personnes en difficulté. Cet état de fait a laissé une cinquantaine de personnes sans soutien (le responsable de l'équipe M. Jean-Paul Thierry). De plus, elles ne sont pas en mesure de se rendre dans les locaux des Restos du Cœur à Châlette-sur-Loing. Ce retrait a créé un vide considérable dans l'offre de services de première nécessité notamment l'alimentation dans ce secteur du Gâtinais, exposant les personnes précaires à des difficultés accrues pour accéder à des ressources alimentaires. Cette situation se lie à travers le nombre de paniers solidaires. (Voir Graphique 1)

Nombre de paniers « Bien vivre - Bien manger »



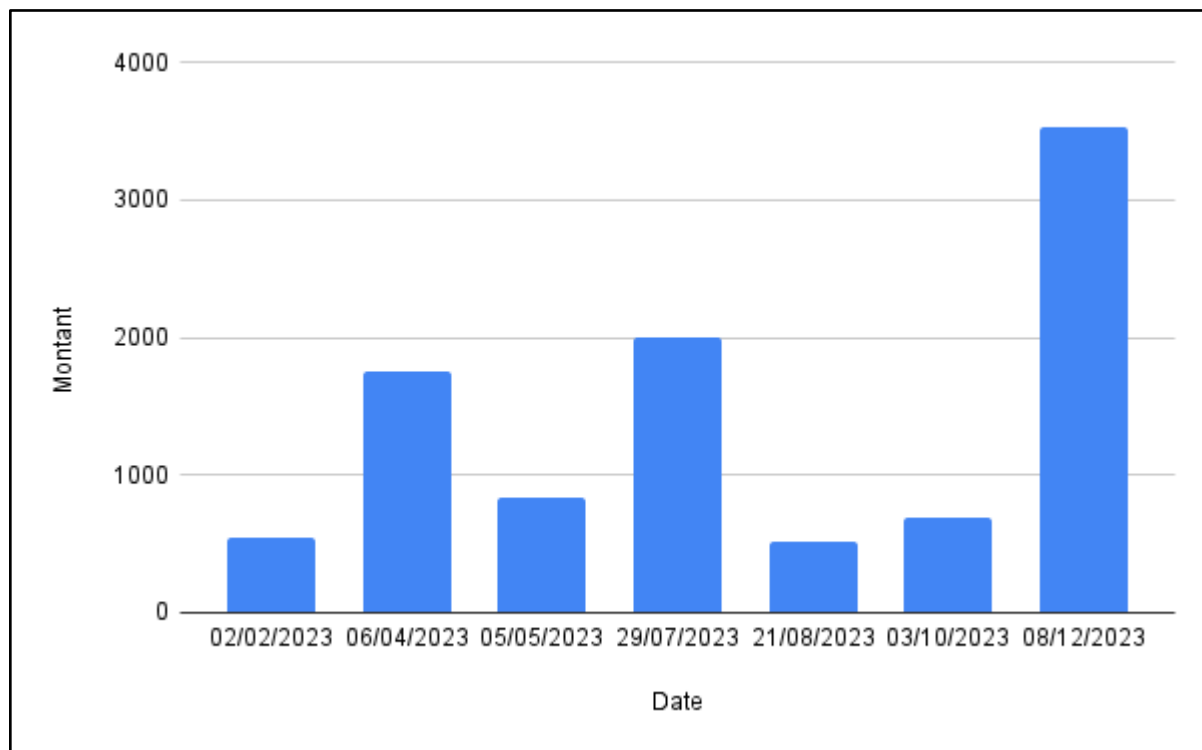
Source : Jean-Paul, responsable de l'équipe de Ferrières-en-Gâtinais, 2024

Ce graphique montre comment le nombre de paniers distribués a évolué entre juillet 2023 et juin 2024.

Pendant les premiers mois, de juillet 2023 à février 2024, le nombre de paniers distribués reste relativement stable. Il tourne généralement autour de 15 à 20 paniers par semaine. Cette période était caractérisée par une demande constante en matière de distribution. De mars à mai 2024, une augmentation progressive du nombre de paniers s'observe. Le nombre maximum de paniers distribués est atteint avec un pic observé qui dépasse 20 pour arriver à environ 23 paniers par semaine. Cette situation s'explique par le fait que la demande a augmenté. Après cette hausse, il y a eu une légère diminution en fin de période. Cependant, le nombre de paniers demeure élevé par rapport au début. En résumé, ce graphique dépeint une tendance globale à la hausse du nombre de paniers distribués, avec quelques fluctuations. On observe une augmentation des besoins au sein

de la population du secteur de Ferrières-en-Gâtinais, ce qui se traduit par une tendance générale à la hausse.

Graphique 2 : Bilan des paniers solidaires pour 58 familles de février à décembre 2023



Source : Secours Catholique, 2024

L'analyse du graphique montre les dépenses financières tout au long de l'année 2023. En février, les dépenses s'élèvent à 550 euros, puis atteignent 1318 euros en avril. Cependant, une baisse est observée en mai, avec des dépenses de 830 euros. En juillet, les dépenses augmentent considérablement pour atteindre 2000 euros, puis se stabilisent d'août à octobre. Le montant le plus élevé est enregistré le 8 décembre 2023, atteignant un pic bien supérieur aux autres périodes.

L'analyse des dépenses de février à décembre montre une variation des dépenses en fonction des saisons et des événements. Les mois de juillet et octobre semblent particulièrement actifs, ce qui est typique des périodes de vacances.

Devant cette situation, le Secours Catholique a pris des mesures renforcées pour pallier ce problème en organisant des distributions alimentaires et en se fournissant auprès de la Banque Alimentaire. Pendant les mois de novembre et décembre 2023, l'équipe a effectué 180 rencontres

pour de l'aide alimentaire. Cela a été possible grâce à l'approvisionnement auprès de la Banque alimentaire, ainsi qu'à une collecte organisée en octobre 2023. Cependant, malgré leur importance, ces mesures ne suffisaient pas à satisfaire pleinement les demandes croissantes de la population locale.

Pour résoudre ce problème de manière plus ou moins durable, l'idée d'établir une épicerie solidaire a émergé depuis décembre 2023. Cette épicerie pourra d'une part, proposer des denrées alimentaires abordables, et d'autre part, organiser l'aide alimentaire de manière à encourager l'autonomie et le respect des bénéficiaires. En plus de fournir des produits essentiels à moindre coût, le projet de l'épicerie de Ferrières-en-Gâtinais jouera un rôle important dans le maintien du lien social et du soutien communautaire pour les habitants.

Ainsi, ce projet d'épicerie solidaire a été créé pour faire face aux défis auxquels la communauté est confrontée depuis la fin du partenariat avec les Restos du Cœur. Elle pourra contribuer à la qualité de vie des résidents de Ferrières-en-Gâtinais en renforçant les liens communautaires, faisant ainsi partie d'un mouvement plus large axé sur la solidarité et l'engagement local. Le projet symbolise une réponse locale pragmatique et résiliente aux enjeux sociaux et économiques actuels.

2. Le projet d'épicerie sociale et solidaire à Ferrières-en-Gâtinais : concevoir et aider

2.1 La création du projet

Une épicerie sociale et solidaire est une structure qui participe activement à la lutte contre la précarité alimentaire. Les personnes accueillies ont un statut de consommateurs et paient une participation financière à la hauteur de la valeur des produits (Ministère du Travail, de la Santé et des Solidarités, 2024).

Les épiceries solidaires sont des structures associatives qui proposent des produits alimentaires, d'entretien et d'hygiène à moindre coût, c'est-à-dire payés entre 10% à 30% du prix du produit dans le secteur marchand classique. Elles se définissent généralement comme un espace de distribution alimentaire destiné aux personnes en situation de précarité. Contrairement à la Banque alimentaire, qui distribue des denrées alimentaires gratuitement, les épiceries sociales proposent des produits à prix réduit, permettant ainsi aux bénéficiaires de conserver une certaine autonomie tout en accédant à une alimentation de qualité.

L'épicerie sociale et solidaire est un projet du Secours Catholique qui est soutenu et montré par l'Association Nationale de Développement des Épiceries Solidaires (ANDES). Le projet a débuté depuis le mois de décembre 2023. Les objectifs de ce projet sont :

- Avoir une distribution qui donne l'image d'achats dans une épicerie traditionnelle de quartier
- Offrir un éventail de produits un peu plus large avec davantage de produits laitiers, de viande et de poissons, de surgelés et de produits frais comme les légumes
- Offrir aux bénéficiaires un choix dans les produits achetés.

Cette épicerie sociale n'est pas accessible à tout le monde. Seuls des profils bien spécifiques peuvent bénéficier de l'épicerie. Deux conditions générales sont établies. Cela concerne la condition sociale des personnes et les conditions économiques. La condition sociale pour bénéficier de l'épicerie sociale du Secours Catholique à Ferrières-en-Gâtinais concerne les personnes retraitées ou en situation de handicap ou atteintes de maladie de longue durée dont les revenus n'évoluent pas. Il s'agit aussi des personnes ayant connu un accident de vie mais qui pourraient être capables de rebondir afin d'améliorer leur situation. Pour les conditions économiques, la condition est un peu complexe (Il se détermine suivant une analyse de donnée). Pour ce faire, trois niveaux de « reste à vivre » sont pris en compte. Il y a le reste à vivre négatif qui concerne environ 50% des personnes aidées au Secours Catholique de Ferrières-en-Gâtinais, puis le « reste à vivre » compris entre 0 et 10 euros (environ 40% des aidées) et enfin le « reste à vivre situé » entre 10 et 15 euros (environ 10%).

A la date du 2 mai 2024, le projet de l'épicerie solidaire avait déjà des acquis et continuait d'avancer avec succès, atteignant plusieurs étapes essentielles. Grâce à l'engagement de l'équipe et des partenaires locaux, plusieurs réalisations importantes ont jeté les fondements solides pour la future ouverture de cette structure axée sur l'aide alimentaire. L'une des étapes consistait à présenter le projet à deux conseillers départementaux, ce qui était indispensable pour obtenir le soutien des autorités locales et faciliter l'obtention de financements. Concernant les aspects matériels, des décisions importantes ont été prises, telles que la commande en cours d'une vitrine réfrigérée et le choix des étagères de présentation. Malgré cela, l'équipe attend toujours une e-card pour finaliser la commande des étagères, ce qui met en évidence combien les détails logistiques sont essentiels dans le processus de mise en œuvre du projet. De plus, la réflexion concernant l'achat d'un

réfrigérateur industriel et d'un congélateur est en cours, dépendant des subventions qui pourront être obtenues. Cela met en évidence le défi de concilier les ambitions du projet avec les moyens financiers dont nous disposons. De plus, les démarches administratives progressent en parallèle grâce aux agréments qui sont actuellement signés avec l'Association Nationale de Développement des Épiceries Solidaires (ANDES). La visite d'un représentant de l'ANDES le 8 avril dernier a eu pour effet de renforcer ce partenariat et de confirmer les choix effectués par l'équipe. Du point de vue technique, le PC qui sera utilisé pour la caisse est en train d'être configuré, ce qui est indispensable pour une gestion informatisée des transactions.

Bien que des progrès aient été réalisés, il reste encore plusieurs étapes à accomplir avant de terminer l'ouverture de l'épicerie solidaire. Collaborer avec l'Épicerie Solidaire Pour les Étudiants (ESOPE), une association ayant de l'expérience, pour installer les outils informatiques fournis par la Banque Alimentaire est l'une des actions prioritaires. Cela implique d'installer un logiciel de point de vente, de connecter un lecteur de code-barres et une imprimante à tickets. Grâce à ces dispositifs, la gestion des stocks et des transactions sera améliorée en permettant un suivi plus facile des passages et l'automatisation de certaines tâches.

A la date du 6 juin 2024, une visite a été faite à l'épicerie ESOPE à Orléans la Source. Une vitrine réfrigérée et imprimante de tickets de caisse ont été livrées ainsi que la commande des étagères, des présentoirs de légumes et la balance déjà faite. Toutefois, le réfrigérateur industriel et congélateur étaient toujours en réflexion à cause des subventions à disposition.

La mise en place de cette épicerie solidaire nécessite une infrastructure matérielle adaptée, sans laquelle, l'épicerie ne peut avoir lieu pour assurer un service efficace. A la date du 4 juillet 2024, l'équipe de Ferrières-en-Gâtinais a reçu plusieurs équipements indispensables pour le fonctionnement de son épicerie. Parmi les fournitures livrées, on note une balance de caisse, un PC libre-service, un autre PC configuré pour la caisse, ainsi qu'une imprimante. De plus, en réponse à un besoin pressant, un congélateur bahut de 300 litres a été donné en remplacement de l'ancien, permettant ainsi de stocker les denrées périssables dans de meilleures conditions. Cependant, tous les équipements nécessaires n'étaient pas encore disponibles à cette date, certains matériels, comme un terminal de paiement par carte bancaire, étant encore en attente. Cette situation met en lumière les défis logistiques et de coordination auxquels l'équipe est confrontée, un aspect souvent sous-estimé dans ce type de projet.

Afin de garantir une transition en douceur, c'est-à-dire vers un système de gestion totalement informatisé, les bénévoles de l'équipe dressent continuellement des inventaires au fur et à mesure. Afin d'éviter des erreurs dans les stocks tout en garantissant un bon démarrage, l'équipe de Ferrières-en-Gâtinais s'attèle à effectuer un travail préalable de façon très méthodique. Enfin, dès réception de l'e-card, il sera possible d'achever la commande des étagères afin de procéder au réaménagement de la pièce et créer un espace chaleureux pour les futurs bénéficiaires.

2.2 Une démarche collaborative et apprenante

La fédération appelée Association Nationale de Développement des Épiceries Solidaires (ANDES) regroupe 450 épiceries sociales ou solidaires. Cet organisme propose un accompagnement gratuit pour aider l'équipe de Ferrières-en-Gâtinais à mettre en place votre projet d'épicerie solidaire. Dans le cadre de France Relance, il peut éventuellement offrir une aide financière pour les premiers achats de matériel. De plus, l'ANDES peut également aider à mettre en place une labellisation pour l'épicerie.

L'équipe du Secours Catholique de Ferrières-en-Gâtinais a pris soin de préparer ce projet en participant à plusieurs réunions, dont une rencontre clé avec l'ANDES à Vierzon dans le mois de juillet. Au cours de cette réunion, une visite de l'épicerie solidaire locale a été organisée, permettant aux membres de l'équipe de Ferrière de s'imprégner des bonnes pratiques et d'avoir un aperçu concret du fonctionnement de ce type de structure. Ce type d'échange et de collaboration est essentiel pour éviter les erreurs et adopter des solutions éprouvées. Les visites de terrain sont également une source d'inspiration, en offrant la possibilité de voir comment d'autres projets similaires ont surmonté des défis comparables.

Le projet de l'épicerie solidaire à Ferrières-en-Gâtinais a avancé progressivement grâce à l'implication de l'équipe locale et aux partenariats établis. Si les premiers équipements sont en place, permettant de poser les bases opérationnelles, il reste des défis à surmonter, notamment l'acquisition de certains matériels indispensables pour une gestion optimale. La poursuite de ce projet requiert donc à la fois un suivi et une gestion rigoureux ainsi qu'une adaptabilité face aux imprévus.

En août 2024, l'épicerie sociale et solidaire du Secours Catholique a commencé à fonctionner timidement. L'inauguration s'est faite le 14 septembre 2024. Cette épicerie ouvre deux jours par

semaine : lundi et vendredi. Selon les dires du responsable de l'équipe du Secours Catholique, Jean-Paul Thierry, à chaque ouverture, environ une vingtaine de ménages y sont reçus. En général, une centaine de familles sont enregistrées soit 190 personnes.

Le profil des personnes reçues est très différent de celui que l'on peut trouver en zones urbaines. En effet, la majorité des personnes sont des personnes retraitées, des parents monoparentaux, des familles nombreuses. Il faut noter que ces personnes sont déjà aidées par cette équipe du Secours Catholique dans plusieurs domaines : Boutique de vêtements, démarches administratives, financement pour faciliter l'obtention d'un emploi.

Photo 9 : L'épicerie solidaire à Ferrières-en-Gâtinais



Source : Secours Catholique du Loiret, 2024

2.3 Les défis du projet

La mise en place de cette épicerie solidaire à Ferrières-en-Gâtinais représente une belle initiative et très importante dans la mesure où elle répond aux besoins croissants de l'aide alimentaire dans le secteur. Toutefois, ce projet, bien que porteur d'espoir, est confronté à une série de défis significatifs qui doivent être surmontés pour garantir son succès et sa pérennité.

Les épiceries solidaires, reposent considérablement sur les subventions et les dons pour leur fonctionnement. La viabilité du projet peut être menacée en raison des variations dans l'accès à ces ressources.

Le budget attribué pour l'épicerie est certes suffisant mais un peu juste. À cet effet, une discussion concernant l'achat d'un réfrigérateur industriel et d'un congélateur a été faite maintes fois, où il est évident que les subventions disponibles jouent un rôle central dans le montant des investissements nécessaires. Si l'épicerie ne dispose pas d'un financement durable, elle risque de rencontrer des problèmes pour se procurer l'équipement nécessaire à la conservation des produits frais. Cela pourrait entraîner une limitation de la diversité des produits proposés aux bénéficiaires.

La perception sociale et le regard des autres constituent l'un des principaux défis auxquels sont confrontées les initiatives d'aide alimentaire, y compris les épiceries sociales. Le souci du regard des autres constitue une entrave dans les actions entreprises par les personnes en difficulté, plus particulièrement pour les familles qui se trouvent en situation de précarité. Comme la souligné l'une des bénévoles, "Il y a des gens qui veulent bien venir, mais à cause des autres ils hésitent" car ils ont peur d'être jugées ou stigmatisées, ce qui est pourtant nécessaire pour leur survie.

Il y a plusieurs facteurs qui expliquent ce phénomène. Au début, la pauvreté et le fait de recevoir une assistance alimentaire sont fréquemment perçus comme un signe d'échec individuel ou d'incapacité à satisfaire ses besoins de base, ce qui crée une stigmatisation. Les bénéficiaires craignent d'être perçus comme des personnes assistées, ce qui engendre une certaine honte ou un malaise lorsqu'il s'agit de demander de l'aide, même en cas de besoin urgent.

En plus, l'épicerie solidaire de Ferrières-en-Gâtinais, vise à limiter le gaspillage alimentaire en collaborant avec la Banque alimentaire de Montargis. En effet, l'épicerie bénéficie des dons alimentaires que cette Banque collecte auprès des producteurs issus des individus et surplus. Dans cette même veine, l'équipe maintient toujours son partenariat avec les producteurs locaux pour le ravitaillement de son épicerie.

L'épicerie solidaire apparaît comme une solution concrète et durable qui, au-delà de l'aide alimentaire d'urgence, offre une opportunité d'autonomie aux bénéficiaires tout en renforçant les liens sociaux et en soutenant les producteurs locaux. Cette approche locale a contribué à mis en

exergue les réalités du terrain, et qu'une gestion de proximité peut favoriser une solidarité plus efficace et respectueuse de la dignité des personnes en situation de précarité.

Le suivi du projet d'épicerie solidaire à Ferrières-en-Gâtinais a révélé non seulement les défis logistiques et financiers auxquels les initiatives locales font face, mais également leur capacité à s'adapter et à répondre aux besoins des populations vulnérables de manière innovante et collaborative.

La création d'une épicerie sociale et solidaire à Ferrières-en-Gâtinais représente une initiative cruciale pour lutter contre la précarité alimentaire dans la région. À travers l'analyse des différentes étapes de ce projet, il est évident que cette démarche ne se limite pas seulement à la distribution de denrées alimentaires, mais s'inscrit dans une approche globale visant à renforcer la solidarité et l'inclusion sociale.

En plus de renforcer la solidarité alimentaire, l'épicerie sociale se positionne comme un espace de rencontre et d'échange, où les bénéficiaires ne sont pas seulement des consommateurs, mais également des acteurs de leur propre autonomie alimentaire. En intégrant des pratiques de redistribution des surplus alimentaires, ce projet contribue à la lutte contre le gaspillage alimentaire tout en favorisant l'accès à une alimentation saine et de qualité pour les populations vulnérables.

La création de cette épicerie sociale et solidaire illustre parfaitement comment des actions locales peuvent avoir un impact significatif sur la lutte contre la précarité alimentaire et le gaspillage, tout en promouvant des valeurs de solidarité et d'entraide au sein de la communauté.

CONCLUSION GÉNÉRALE

Le programme GASPILAG explore la prévention du gaspillage alimentaire en lien avec la relocalisation de la production et des circuits alimentaires courts. Il démontre que ces dynamiques peuvent favoriser une meilleure gestion des surplus agricoles tout en créant des solidarités locales autour de l'alimentation. PATAMIL, quant à lui, aborde les inégalités alimentaires, en analysant un système à deux vitesses, où une alimentation de qualité est réservée aux plus aisés, tandis que les produits de moindre qualité sont destinés aux plus précaires. Ce programme vise à promouvoir la démocratie et l'équité alimentaires, en encourageant des stratégies concrètes pour une justice alimentaire.

Les actions des associations comme le Secours Catholique et SOLAAL montrent qu'il est possible de relier lutte contre le gaspillage et solidarité alimentaire. Les actions menées par les acteurs de la solidarité alimentaire montrent qu'il est possible de lier la lutte contre le gaspillage et la solidarité alimentaire en redistribuant les excédents alimentaires aux populations précaires. SOLAAL facilite la récupération des surplus agricoles, tandis que le Secours Catholique, il les intègre dans des initiatives comme les paniers solidaires et les épiceries solidaires, permettant un accès digne et à prix réduit à des aliments de qualité. Ces actions réduisent le gaspillage tout en renforçant la justice alimentaire. La Banque Alimentaire quant à elle, soutient les associations caritatives par des distributions de denrées alimentaires et par des accompagnements. Mais ces actions doivent être amplifiées et soutenues par des politiques publiques qui intègrent plus fermement la dimension de justice sociale dans les systèmes alimentaires. Ces dynamiques sont au cœur des programmes de recherche comme GASPILAG et PATAMIL, qui visent à renforcer l'articulation entre production alimentaire locale et solidarité dans la région Centre-Val de Loire

L'analyse des projets comme l'épicerie solidaire de Ferrières-en-Gâtinais montre que ces initiatives locales, lorsqu'elles sont bien encadrées et soutenues par les politiques publiques, peuvent non seulement améliorer l'accès à une alimentation de qualité pour les plus démunis, mais aussi contribuer à un système alimentaire plus durable. Cependant, ces actions, bien que essentielles, ne suffisent pas à elles seules pour résoudre la précarité alimentaire et le gaspillage à grande échelle. Le suivi du projet d'épicerie solidaire à Ferrières-en-Gâtinais a révélé non seulement les défis logistiques et financiers auxquels les initiatives locales font face, mais également leur capacité à

s'adapter et à répondre aux besoins des populations vulnérables de manière innovante et collaborative.

De ce fait, la nécessité d'une approche intégrée où les initiatives locales, les politiques publiques et les acteurs privés travaillent ensemble pour favoriser une alimentation plus juste, durable et respectueuse de l'environnement. En renforçant ces collaborations et en développant des systèmes alimentaires plus justes, il est possible de mieux répondre aux défis sociaux et environnementaux de notre époque.

L'épicerie solidaire apparaît comme une solution concrète et durable qui, au-delà de l'aide alimentaire d'urgence, offre une opportunité d'autonomie aux bénéficiaires tout en renforçant les liens sociaux et en soutenant les producteurs locaux. Cette approche locale a contribué à mettre en exergue les réalités du terrain, et qu'une gestion de proximité peut favoriser une solidarité plus efficace et respectueuse de la dignité des personnes en situation de précarité. Le suivi continu de cette initiative permettra d'affiner les pratiques et de créer un modèle répliquable qui pourrait inspirer d'autres communautés à travers le pays.

BIBLIOGRAPHIE

ABRAHAM Sarah, BERGERON Augustin, CHETTY Raj, CULTER David, LIN Shelby, SCUDERI Benjamin, STEPNER Michael, TURNER Nicolas, 2016, The association between income and life expectancy in the United States, 2001-2014, *Journal of the American Medical Association*, p 1750-1766.

AUMONT Nina, 2023, *Les paniers solidaires du secours catholique*, rapport du projet tuteuré du Master I DDLDS de l'université d'Orléans sous la direction de B. Sajaloli, 42 p.

AGENCE DE L'ENVIRONNEMENT ET DE LA MAÎTRISE DE L'ÉNERGIE, 2016, *Pertes et gaspillages alimentaires : état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire*, 14 p.

AKERMANN Grégori, CHIFFOLEAU Yuna, PATUREL Dominique et NOËL Julien, 2023, Des circuits courts à la sécurité sociale de l'alimentation : économies concrètes et récit politique pour la solidarité alimentaire, *Lien social et Politiques*, p 310–329.

ALKON Hope Alison et AGYEMAN Julian, 2011, *Cultivating Food Justice*, MIT Press, 389 p.

BALLET Jérôme, BERTHE Alexandre et FERRARI Sylvie, 2016, Justice alimentaire et OGM : analyse à partir de l'agriculture indienne, *Économie rurale*, p 9-22.

BANQUE ALIMENTAIRE DU LOIRET, 2024, Rapport d'activité 2023, 16 p.

BARTHEL Marc, MACNAUGHTON Sarah, PARFITT Julien, 2010, Gaspillage alimentaire au sein des chaînes d'approvisionnement alimentaire : quantification et potentiel de changement d'ici 2050, *Philos Trans R Soc Lond B Biol Sci*, 365 p.

BAZIN Arnaud et BOCQUET Eric, 2018, *Aide alimentaire : un dispositif vital, un financement menacé ? Un modèle associatif fondé sur le bénévolat à préserver*, Rapport d'information, 125p.

BEAUDOUIN Vanessa et ROBERT-DEMONTROND Philippe, 2016, « Les AMAP : état des lieux », p 84-101.

BLANQUART Corinne, RATON Gwenaëlle, Laure de Biasi, Des circuits courts durables : de l'utopie à la réalité, *Cahiers de l'IAURIF*, 2017, 173 p.

BLINO Gaëlle, DUPRAZ Sophie et Henri ROUILLÉ D'ORFEUIL, 2018, *La lutte contre la précarité alimentaire : 60 initiatives locales pour une alimentation solidaire*, Journal resolis, 60 p.

BONI Charlaïne, BOUCHER Cell, TENZER Lama, KETOUNOU Freddy, MANU MANUMAHOU Baudry, 2024, *Convertir les délaissés urbains en parcelles maraichères dans la commune de Vierzon*, rapport du projet tuteuré du Master I DDLDS de l'université d'Orléans sous la direction de B. Sajaloli, 41 p.

BRICAS Nicolas et MOURAD Marie, 2021, *Une écologie de l'alimentation : Lutter contre le gaspillage alimentaire ? édition Quae*, 10 p.

CARIMENTRAND Aurélie PATUREL Dominique, 2018, *De circuits courts de proximité pour les épiceries sociales et solidarités : vers une démocratie alimentaire ?* p 43-55.

CEDERBERG Christel, Gustavsson, J., Sonesson, Ulf, Otterdijk, R., MEYBECK Alexandre, 2011, *Global Food Losses and Food Waste- Extent, Causes and Prevention*, Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome, 30 p.

CENTRE DE COLLABORATION NATIONALE EN SANTÉ ENVIRONNEMENTALE, 2017, *Désert et marais alimentaires : une introduction*, 7 p.

CHIFFOLEAU et LAMINE Claire, 2012, *Reconnecter agriculture et alimentation dans les territoires : dynamiques et défis*, Cairn.Info, p 85 - 92.

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION PORTES DE FRANCE-THONVILLE, 2020, *Le gaspillage alimentaire*, 16p.

https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://www.agglo-thonville.fr/fileadmin/mediatheque_agglo/editos/Contenus/Vivre_Habiter/Gestion_des_dechets/Ou_jeter_mes_dechets/A5-gaspillage-alimentaire.pdf&ved=2ahUKEwiul_Kn79WHAXSfKQEHSEcMq4QFnoECCMQAQ&usg=AOvVaw1ZVIHnO8JY4dK1PnenEACi

DARE Jennifer, HANCOCK Tiffany, KESKE Catherine, KING Myron, 2016, *La connexion entre la sécurité alimentaire, la souveraineté alimentaire et la justice alimentaire dans les écosystèmes boréaux : le cas de Saint-Pierre-et-Miquelon*, *Justice spatiale = Spatial justice*, 40 p.

DARROT Catherine et NOEL Julien NOEL, 2017, *Des circuits courts agri-urbains vecteurs de durabilité sociale alimentaire ?* 23 p.

DEVERRE Christian et LAMINE Claire, 2010, Les systèmes agroalimentaires alternatifs. Une revue de travaux anglophones en sciences sociales, *Économie Rurale*, p 57-73.

DUCHEMIN Éric, 2013, Agriculture urbaine d’hier à aujourd’hui : une typologie, *Vertigo*, p. 17-94.

DURAND-GASSELIN, S., LE COUEDIC, P., LUQUET, F.-M., ROUX, C., 1999, Attitudes et comportements alimentaires de populations à faibles revenus, *Cahiers de nutrition et de diététique*, p 378-381.

FEUILLET T., VALETTE J.V., CHARREIRE H., KESSE-GUYOT E., JULIA C., VERNEZ-MOUDON A., HERBERG S., TOUVIER M., OPPERT J.M, 2020, Influence of the urban context on the relationship between neighbourhood deprivation and obesity, *Social Science et Medicine*, 2 p.

GARRONE Paola, MELACINI Marco, PEREGO Alessandro, 2014, *Surplus food recovery and donation in Italy: the upstream process*, Department of Management, Economics and Industrial Engineering, Politecnico di Milano, Milano, Italy, p 1460-1477.

GELOT Didier et Ward John, 2021, Pour une aide alimentaire plus juste, *Vie sociale*, 7 - 20 p.

GOMEZ Jeanne, 2024, *Convertir les délaissés urbains en parcelles maraichères à destination des populations démunies*, mémoire de stage du cycle Ingénieur de Polytechnique Tours, direction L. Verdelli, 107 p.

GUTHMAN Julie, 2008, *Bringing food to others: investigating the subjects of alternative food practice*, Department of Community Studies, University of California at Santa Cruz , 447 p.

GUTHMAN Julie, 2008, Le néolibéralisme et la construction de la politique alimentaire en Californie, *Geoforum* 39, p 1171-1183.

GOTTLIEB Robert, JOSHI Anupama, 2010, *Food Justice*, The MIT Press, 320 p.

HOCHEDÉZ Camille, LANCIANO Emilie, NOEL Julien et Saleilles Séverine, 2022, La transition à l'épreuve de la justice alimentaire : construction d'un répertoire de pratiques dans 5 initiatives à Angers, Lyon et Poitiers, *Revue de géographie de Lyon*, 22 p. <https://journals.openedition.org/geocarrefour/21236#article-21236>

HOCHEDÉZ Camille, LE GALL Julie, 2016, Justice alimentaire et agriculture : introduction, *Justice spatiale = Spatial justice*, 32 p.

HOLLOWAY Lewis et KNEAFSEY Moya, 2002, Reading the Space of the Framers Market: A Case Study from the United Kingdom, *Sociologia Ruralis*, p. 285 - 299.

ILBERY, Brian et MAYE Damian, 2005, Food Supply Chains and Sustainability: Evidence from Specialist Food Producers in the Scottish/English Borders, *Land Use Policy*, p 331-344.

LHUISSIER Anne, 2017, Des dépenses alimentaires aux niveaux de vie : la contribution de Maurice Halbwachs à la statistique des consommations, *L'Année sociologique*, p 47-72.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE, 2022, Les mesures de la loi EGAlim, complétée par la loi Climat et résilience concernant la restauration collective, *Conseil national de la Restauration Collective*, 32 p.

MINISTÈRE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE, 2018, Gaspillage alimentaire, <https://www.ecologie.gouv.fr/politiques-publiques/gaspillage-alimentaire>

MINISTÈRE DU TRAVAIL, DE LA SANTÉ ET DES SOLIDARITÉS, 2024, Les épiceries sociales et solidaires, 4p. <https://solidarites.gouv.fr/les-epiceries-sociales-et-solidaires>

MINISTÈRE ÉCOLOGIQUE ET DE LA COHÉSION DES TERRITOIRES DE LA TRANSITION, 2024, Les déchets alimentaires en France et dans l'Union européenne en 2021, 4 p. <https://www.statistiques.developpement-durable.gouv.fr/les-dechets-alimentaires-en-france-et-dans-lunion-europeenne-en-2021>

ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE, 2011, Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde, *Swedish Institute for Food and Biotechnology, Gothenburg, Suède*, 41p.

PADDEU Flamina, 2012, L'agriculture urbaine dans les quartiers défavorisés de la métropole New Yorkaise : la justice à l'épreuve de la justice sociale, *VertigO - la revue électronique en sciences de l'environnement*, Vol. 12, n° 2, https://www.researchgate.net/publication/272435557_L'agriculture_urbaine_dans_les_quartiers_defavorises_de_la_metropole_New-Yorkaise_la_justice_alimentaire_a_l'epreuve_de_la_justice_sociale

PADDEU Flaminia, 2015, *De la crise urbaine à la réappropriation du territoire : Mobilisations civiques pour la justice environnementale et alimentaire dans les quartiers défavorisés de Detroit et du Bronx à New York*, Architecture, aménagement de l'espace. Université Paris-Sorbonne - Paris IV, 587 p.

POLLAN Michael, 2006, *The Omnivore's Dilemma: A Natural History of Four Meals*, The penguin press, 460 p.

RAJ Patel, 2008, Stuffed and Starved: The hidden Battle for the World Food System, *Agric Hum Values* 39, p 841-842.

RASTOIN Jean-Louis et GHERSI Gérard, 2012, le système alimentaire mondial : concepts et méthodes, analyses et dynamiques, *Économie rurale*, 565 p.

REDLINGSHÖFER Barbara, 2019, [Gaspillage alimentaire] La prévention, un défi de politique publique, *Sesame*, p 48-51.

RESTOS DU COEUR, 2020, Rapport annuel 2019-2020, p 15 - 23 p. file:///C:/Users/Utilisateur/Downloads/ra_2019-2020_partie-rapport-financier.pdf

RICHEs Graham, 2011, Thinking and acting outside the charitable food box: hunger and the right to food in rich societies, *Development in Practice* 21, p 768-775.

SAGE Colin, 2003, « Social Embeddedness and Relations of Regard: Alternative «Good Food» Networks in South-West Ireland », *Journal of Rural Studies*, p 47-60.

SERVICE INTÉGRÉ D'ACCUEIL ET D'ORIENTATION (SIAO), 2019, Etat des lieux sur l'Aide Alimentaire, *Bilan d'activité 2019*, p 23.

SCHLOSBERG David, 2013, Theorising Environmental Justice: The expanding sphere of a discourse, *Environmental Politics*, p 37-55.

TORNAGHI C., Critical Geography of Urban Agriculture, *Progress in Human Geography*, p. 551-567, 2014.

TABLES DES FIGURES, CARTES

Figure 1 : Les trois niveaux du répertoire d'actions de la justice alimentaire	15
Figure 2 : Les thématiques communes aux mouvements de la justice environnementale et de la justice alimentaire	18
Figure 3 : Échelle d'observation	33
Carte 1 : La répartition des zones blanches selon l'aide alimentaire	50
Carte 2 : Représentation des producteurs locaux en collaboration avec le Secours Catholique du Loiret	57
Carte 3 : Les dons annuels de produits agricoles redistribués par SOLAAL de 2015 à 2023 dans le département du Loiret	65
Figure 5 : Dons alimentaires (kg) distribués par la Banque Alimentaire au Secours Catholique du Loiret en 2023	69
Figure 6 : Organigramme du Secours Catholique du Loiret	70
Figure 7 : Lien entre solidarité alimentaire et gaspillage alimentaire au Secours Catholique ...	74
Carte 4 : Installations de frigos solidaires suggérés	79
Carte 5 : Présentation de la zone d'étude Ferrières-en-Gâtinais	82
Photo 1 : Les produits issus de dons	35
Photo 2 : Bac à déchets contenant des denrées alimentaires et emballages alimentaires	39
Photo 3 : Paniers solidaires	39
Photo 4 : L'atelier de cuisine à l'équipe du Secours Catholique de Sud Loire	44
Photo 5 : Partage de repas	45
Photo 6 : Machine de transformation de la conserverie grâce à la collaboration Secours Catholique du Loiret et La Racinerie	55
Photo 7 : Exemple de composition d'un panier solidaire	72
Photo 8 : Un colis alimentaire abandonné.....	75

Photo 9 : L'épicerie solidaire à Ferrières-en-Gâtinais 91

ANNEXES 1

Entretien semi-directif avec SOLAAL-CVL

1. Pouvez-vous présenter l'association et sa raison d'être ? Depuis quand est-elle présente dans le Loiret ? Combien d'agriculteurs mobilisés et où se situent-ils principalement ?
2. Pouvez-vous nous décrire le rôle de SOLAAL dans la redistribution des dons alimentaires issus de la production agricole ?
 - a. Comment s'effectue le repérage des quantités disponibles ?
 - b. Comment se font les mises en relation entre Offre et besoins ?
 - c. Qui sont vos « clients » ou « bénéficiaires » ? Des particuliers ou des associations ?
3. Quels sont les principaux produits qui proviennent des dons agricoles (légumes, œufs, viandes...)?
4. Quels sont les critères utilisés pour sélectionner les produits agricoles destinés aux dons alimentaires ?
5. Comment se fait le conditionnement et d'où proviennent les fonds nécessaires pour l'achat du matériel ?
6. Quels sont les principaux défis auxquels SOLAAL est confronté dans sa mission de facilitation du don agricole ?
7. Comment SOLAAL envisage-t-il d'optimiser ses processus de collecte, de distribution et de gestion des dons alimentaires à l'avenir ?
8. Quelles sont les stratégies mises en place par SOLAAL pour favoriser une distribution alimentaire plus juste et équitable ?
9. Est-ce qu'il existe une collaboration avec d'autres acteurs de la solidarité alimentaire, tels que le Secours Catholique, pour lutter contre les pertes agricoles ?
 - Si oui, comment ?
 - Si non, pourquoi ?
10. Quels sont les partenariats ou les collaborations futurs envisagés par SOLAAL pour renforcer son action dans la lutte contre les pertes/produits délaissés en agriculture et la promotion de la solidarité alimentaire ?
11. Comment SOLAAL évalue-t-il l'impact de ses actions en termes de réduction des pertes au niveau de la production/récolte agricole, et de la solidarité alimentaire ?

ANNEXE 2

Entretien semi-directif avec la Banque alimentaire

Rubrique 1 : Présentation de la Banque Alimentaire

1. Pouvez-vous me présenter le fonctionnement de la Banque Alimentaire du Loiret et ses missions ?
2. Comment la Banque Alimentaire du Loiret collecte-t-elle les denrées alimentaires et comment sont-elles réparties entre les personnes en situation de précarité ?
3. Qui sont les principaux bénéficiaires et comment sont-ils accompagnés ?

Rubrique 2 : Implication dans la solidarité alimentaire et le gaspillage alimentaire

4. En termes de solidarité alimentaire, quels sont les principaux objectifs de la Banque Alimentaire ?
5. Quel est le retour que les bénéficiaires font par rapport à la qualité des denrées alimentaires reçues ?
6. Menez-vous des activités qui impliquent vos bénéficiaires ? Si oui lesquelles ?
7. Est-ce que vous réintégrez les productions agricoles invendues dans votre circuit de l'aide alimentaire ? Si oui, comment ?
8. Quelles sont les actions mises en place par la Banque Alimentaire pour limiter le gaspillage alimentaire ?
9. Comment l'association gère-t-elle les produits alimentaires en surplus ou avec une date limite de consommation dépassée ?

Rubrique 3 : Collaborations et Défis

10. Comment la Banque Alimentaire collabore-t-elle avec les autres acteurs locaux (associations, producteurs, commerçants) pour lutter contre le gaspillage alimentaire et promouvoir la solidarité alimentaire ?
11. Comment les bénéficiaires sont-ils impliqués dans les actions de la Banque Alimentaire ?
12. Quels sont les défis auxquels la Banque Alimentaire du Loiret est confrontée en termes de gestion du gaspillage alimentaire et de garantie d'une alimentation de qualité pour les bénéficiaires ?
13. Comment envisagez-vous de renforcer les collaborations avec d'autres acteurs de la solidarité alimentaire dans la région ?
14. Quelles sont les perspectives d'évolution de la Banque Alimentaire du Loiret en matière de solidarité alimentaire ?

ANNEXE 3

Entretien semi-directif avec les bénéficiaires du Secours Catholique du Loiret

1. Comment avez-vous connu le secours catholique ?

- Par le bouche-à-oreille
- Par une association ou un organisme partenaire
- Par les services sociaux
- Autre, précisez

2. Depuis combien de temps bénéficiez-vous de l'aide alimentaire du Secours Catholique ?

- Moins de 6 mois
- Entre 6 mois et 1 an
- Entre 1 et 2 ans
- Plus de 2 ans

3. A quelle fréquence venez-vous pour la distribution alimentaire ?

- 1 fois par semaine
- 2 fois par semaine
- 1 fois par mois
- 2 fois par mois
- Autre

4. Quels types d'aliments recevez-vous généralement lors de vos distributions alimentaires ?

- Produits secs : riz, pâtes, céréales, farine, lentilles, haricots, conserves
- Produits frais : fruits, légumes, produits laitiers, oeufs
- Produits surgelés : viandes, poissons, légumes, plats préparés,
- Produits sucrés : gâteau, chocolat, cookies
- Boissons : eau, jus
- Autres :

5. Lors de ces distributions alimentaires, aviez-vous la possibilité :

- (Plusieurs réponses possibles)
- De choisir vos préférences alimentaires
- De refuser des produits alimentaires que vous ne vouliez pas
- De signaler des allergies ou des restrictions alimentaires spécifiques
- Non, les produits sont distribués de manière standard sans possibilité de faire un
- Choix
- Autre à préciser :

6. Avez-vous la possibilité de les cuisiner ?

- Oui, facilement
- Difficilement
- Non, jamais

7. Participez-vous à des ateliers cuisine proposés par le Secours Catholique ou d'autres

structures ? Si non, pourquoi ?

8. Comment évaluez-vous la qualité des produits alimentaires reçus en général ?

Qualité du produit	Excellente	Bonne	Acceptable	Inacceptable
Produits frais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produits transformés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produits bio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produits locaux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

9. C'est quoi le gaspillage alimentaire pour vous ?

10. Pour éviter le gaspillage alimentaire, quelles actions menez-vous ?

Je cuisine les restes

Je fais des soupes/comptes/confitures

Je range bien mon frigo selon les dates limites de consommation

J'établis des menus pour la semaine avec les aliments donnés et achetés

Autre :

11. Seriez-vous intéressé(e) par des ateliers de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à une alimentation plus équilibrée ?

- Oui
- Non
- Peut-être

12. Selon vous, quelles sont les principales causes du gaspillage alimentaire dans notre société ?

13. Comment pourriez-vous contribuer à la réduction du gaspillage alimentaire dans votre foyer ou votre entourage ? Pensez-vous faire du gaspillage alimentaire ? Si oui, comment arrivez-vous à le réduire ?

14. Trouvez-vous normal que l'aide alimentaire provienne des invendus de l'industrie agroalimentaire, des grandes surfaces, des produits non consommés dans les marchés, ou de toute structure de vente alimentaire ?

15. Comment percevez-vous l'importance de l'aide alimentaire dans votre vie et dans votre communauté ?

16. Quelles seraient, selon vous, les initiatives ou les actions supplémentaires que le Secours Catholique pourrait mettre en place pour :

a. Rendre votre alimentation quotidienne plus facile ?

b. Favoriser une alimentation plus équitable et lutter contre le gaspillage alimentaire ?

17. Quelles sont vos suggestions ou idées pour améliorer les distributions alimentaires du Secours Catholique en termes de qualité, de diversité des produits ou de sensibilisation au gaspillage alimentaire ?

18. À quelle fréquence partagez-vous vos repas avec d'autres personnes ? Si oui, avec qui ?

Votre profil

Genre :

- Homme

Femme

Autre / Ne souhaite pas répondre

Tranche d'âge :

Moins de 18 ans

18-25 ans

26-45 ans

46-60 ans

>60 ans

Statut socio-professionnel :

Employé

Chômeur

Étudiant

Retraité

Sans domicile fixe/sans abris

Autre (à préciser)

Situation familiale :

Célibataire

Parent célibataire

En couple

Marié(e)

Divorcé(e)

Veuf(ve)

Autre (à préciser)

ANNEXE 4

Quelques exemples d'entretiens avec les bénéficiaires du Secours Catholique

Charlaine : Ok alors merci d'avoir accepté ... voilà cet entretien. Alors comment est-ce que vous aviez connu le secours catholique ? Est-ce que c'est par bouche-à-Oreille ? Par une association, c'est par des services sociaux.

Enq Montargis 1 : Euh, j'ai regardé sur Internet.

Charlaine : Et depuis combien de temps avez-vous ... Connaissez-vous le Secours Catholique ?

Enq Montargis 1: Cela fait moins de 6 mois.

Charlaine : D'accord, et à quelle fréquence vous venez à la distribution alimentaire, est-ce que c'est une fois par mois ? 2 fois par mois...

Enq Montargis 1: 2 fois par mois.

Charlaine : Alors, quels sont les types de d'aliments que vous recevez ? Est-ce que ce sont les produits secs, par exemple le riz, les pâtes, la farine.

Enq Montargis 1 : Oui.

Charlaine : Et les produits frais ? c'est-à-dire les fruits et les légumes ...?

Enq Montargis 1 : De temps en temps.

Charlaine : Est-ce qu'il y a des produits surgelés comme les viandes et les poissons ?

Enq Montargis 1 : Pas souvent, j'aimerais bien, mais ça.

Charlaine : D'accord. Et est-ce qu'il y a des produits de sucrerie par exemple ? comme les gâteaux, les chocolats, les cookies ?

Enq Montargis 1 : Oui.

Charlaine : Et les boissons ?

Enq Montargis 1 : Oh jus ? Non, plutôt des compotes, yaourts.

Charlaine : D'accord, et est-ce que vous avez la possibilité de choisir vos préférences ?

Enq Montargis 1 : : Oui.

Charlaine : De les refuser ? Ou signaler des allergies ou des restrictions spécifiques ?

Enq Montargis 1 : Oui;

Charlaine : Et est-ce que vous avez la possibilité de cuisiner facilement chez vous ?

Enq Montargis 1 : Oui tout à fait.

Charlaine : Est-ce que vous connaissez les ateliers de cuisine ? Avec les ateliers de cuisine, j'explique un peu : C'est ce qu'on reçoit pendant la distribution que le secours catholique va organiser un atelier où on va apprendre à cuisiner ce qu'on a, on a reçu.

Enq Montargis 1 : Pas à ma connaissance.

Charlaine : D'accord, et comment est-ce que vous évaluez la qualité de ce que vous recevez ? Comme par exemple, on peut voir ensemble les produits frais. Est-ce que c'est d'excellentes qualités, bonne qualité ou acceptable.

Enq Montargis 1 : C'est d'excellente qualité.

Charlaine : Et les produits bio et locaux ?

Enq Montargis 1 : Tout est excellent même les produits transformés.

Charlaine : Ok, merci beaucoup.

Enq Montargis 1 : Sauf que les délais de péremption sont très rapprochés, donc il faut vraiment les consommer très vite.

Charlaine : Avec votre propre mot, est-ce que vous pouvez définir le gaspillage alimentaire ?

Enq Montargis 1 : C'est le fait de jeter les aliments en trop.

Charlaine : On trouve. D'accord. Et pour éviter les gaspillages alimentaires. À votre niveau, qu'est ce que vous menez comme action ? Est-ce que vous cuisinez les restes ? Est-ce que vous faites des soupes, des confitures? des compotes?

Enq Montargis 1 : Oui quand nous recevons, comme souvent les délais de péremption sont proches, nous faisons des confitures, donc pour les légumes aussi souvent pareils des soupes. Et puis nous mettons dans des packs qui nous permettent de les conserver plus longtemps.

Charlaine : Et est-ce que dans vos frigos vous avez un système de rangement ? C'est-à-dire les produits avec les dates limites proches, vous les mettez en avant et les autres ...

Enq Montargis 1 : oui

Charlaine : D'accord. Est-ce que dans la semaine vous établissez des menus à l'avance ?

Enq Montargis 1 : Non.

Charlaine : Est-ce que vous seriez intéressé par des ateliers de sensibilisation contre le gaspillage alimentaire ?

Enq Montargis 1 : Oui

Charlaine : Et selon vous, quelle est la cause du gaspillage alimentaire dans nos sociétés?

Enq Montargis 1 : Les gens achètent plus que ce qu'ils en ont réellement besoin. C'est la surconsommation.

Charlaine :Ok. Et voilà comment est ce que vous pouvez contribuer à éviter le gaspillage alimentaire dans votre entourage ?

Enq Montargis 1 : Entourage... C'est d'en parler, hein !

Charlaine : Et trouvez-vous normal que l'aide alimentaire vient souvent des des invendus de des grandes distributions telles que par exemple supermarché ?

Enq Montargis 1 : Oui. c'est c'est quand même une bonne source.

Charlaine : D'accord. Donc comment est-ce que vous percevez l'importance de la solidarité alimentaire dans votre communauté ou dans votre vie ?

Enq Montargis 1 : Je me disais même une fois que moi-même quand je serai autonome, je pense que je pourrais aussi aider les autres en faisant des dons. Parce que ça, ça aide beaucoup.

Charlaine : D'accord. Et voilà, quelles sont les initiatives que vous voulez que le secours catholique mette en place pour améliorer votre alimentation quotidienne ?

Enq Montargis 1 : En fait, tout devait venir des des des donateurs, parce que le Secours Catholiques ne distribue que ce qu'il reçoit. et donc c'est la variété des des aliments qui est à revoir, mais eux Secours Catholique) ne peuvent donner que ce qu'ils ont. Donc je ne sais pas comment le dire autrement.

Charlaine : J'ai bien compris. Et pour favoriser une alimentation plus équitable et lutter contre le gaspillage alimentaire, est-ce que le Secours catholique peut faire quelque chose ?

Enq Montargis 1 : Ne donner que ce que les gens consomment !!! Déjà, ils le font assez bien. Ils posent la question, est ce que vous consommez du porc ? Qu'est-ce que vous consommez ? Ceci ou cela ... Ça nous permet déjà de faire un truc pour éviter que ce qui n'est pas consommé ne soit pas donné.

Charlaine : Et euh voilà à quelle fréquence est-ce que vous avez l'occasion de partager vos repas avec, que ce soit avec des amis ou avec la famille ?

Enq Montargis 1 : Pas souvent,

Charlaine : Quelles sont vos suggestions ou idées pour améliorer les distributions alimentaires du Secours Catholique en termes de qualité, de diversité des produits ou de sensibilisation au gaspillage alimentaire ?

Enq Montargis 1 : Comme je vous l'ai dit : le Secours Catholique ne donne que ce qu'il reçoit. C'est donc au donateurs de varier leur dons.

Charlaine : OK, Là, on a terminé, Je vous laisse dresser votre profil vous-même en cochant les bonnes cases correspondantes. Merci.

Profil

Genre :

Homme

Femme

Autre / Ne souhaite pas répondre

Tranche d'âge :

Moins de 18 ans

18-25 ans

26-45 ans

46-60 ans

>60 ans

Statut socio-professionnel :

Employé

Chômeur

Étudiant

Retraité

Sans domicile fixe/sans abris

Autre : Demandeur d'asile

Situation familiale :

Célibataire

Parent célibataire

En couple

Marié(e)

Divorcé(e)

Veuf(ve)

ANNEXE 5

Charlaine : Comment avez-vous connu le secours catholique ?

Bénéf 2 SD : De bouche à oreille

Bénéf 2 SD : Depuis 2 ans. Je tends les 3^e année. Du coup je suis dans un premier temps venu pour être si bénévole ou bien pour échanger, pour connaître du monde, pour sortir de la solidité d'un petit peu. Et tout ça. Au début j'ai intégré petit à petit, je faisais la formation pour être bénévole. Et voilà donc je fais pas mal de choses. Écoute, et après j'ai eu ma responsable qui m'a dit d'être responsable de chèque service et tout ça. Et après ... Bon, il y a eu ce changement et voilà maintenant bah je fais un peu tout, j'ai fait de l'accueil, j'ai fait les paniers.

Charlaine : D'accord. Et du coup, depuis combien de temps vous bénéficiez du panier solidaire?

Bénéf 2 SD : Peut-être que ça fait un an que je suis bénéficiaire.

Charlaine : D'accord. Et à quelle fréquence est-ce que y a cette distribution ? Est-ce que c'est une fois par semaine ? 2 fois par jour ?

Bénéf 2 SD : La distribution, si il y a l'atelier cuisine, c'est qu'il y a des paniers. Avec ce qui est dans le panier, on fait la cuisine. On fait une petite cuisine partagée avec tous les gens qui sont bénéficiaires, ou s'ils veulent assister en fait. Parce que quand elles commandent le panier, on lui demande si elle veut assister à la cuisine et quand. Et j'aime bien. Et puis ils font la cuisine et mangent avec nous. Et du coup la cuisine et la distribution alimentaire, les 2 se font le premier jeudi du mois.

Charlaine : quels sont les types d'aliments que vous recevez?

Bénéf 2 SD : Les produits frais, fruits et légumes, soupes. Les œufs et les légumes. On n'a pas de produit laitier, ni de fruits. C'est juste les œufs et puis. Toujours une bouteille de soupe.

Charlaine : Lors des distributions, est-ce que vous avez la possibilité de choisir vos préférences alimentaires ou de refuser des produits alimentaires que vous ne voulez pas ? Ou signaler des allergies ou dire j'aime pas Ou bien aussi en fait, non, vous n'avez pas le choix?

Bénéf 2 SD : C'est vrai que c'est une idée que t'as posé parce que bah l'allergie en fait c'est la personne qui est responsable de ce qu'il est allergique. Donc comme on commande le panier et les personnes s'ils ont quelque chose qu'elles aiment pas dans le panier, elles peuvent les laisser et on les fait bénéficier à d'autres personnes qui sont intéressées. vous faites pareil aussi si vous n'aimez pas, vous mettez à côté comme la bouteille de soupe la laisser ici. Des fois les légumes qui sont pas connus comme les potirons et tout ça... Bah avec les personnes y a beaucoup d'étrangers, ils ont des légumes, qu'ils ne connaissent pas, bah ils refusent ou voilà parce qu'ils ne savent pas cuisiner cette matière.

Charlaine : Donc voilà, d'accord. Maintenant vous à votre niveau, est-ce que ce que vous avez la facilité de les cuisiner ?

Bénéf 2 SD : J'ai la cuisinière. En fait c'est c'est comme un un peintre avec son tableau : tu fais et voilà, donc y a pas de difficulté à se niveau alors.

Charlaine : Est-ce que vous participez aux ateliers de cuisine proposé ?

Bénéf 2 SD : Bah oui, moi je participe hein. Ça fait plaisir de participer. Et puis quand on est assez pour manger, bah c'est c'est encore mieux.

Charlaine : Alors est-ce que de manière générale, comment est-ce que vous pouvez qualifier la qualité des produits qu'on vous donne ?

Bénéf 2 SD : Elle dépend des saisons. Des fois, les tomates, on apprécie les tomates et les concombres quand ils sont dans le panier en général. Mais sinon il y a plusieurs catégories de produits, par exemple les produits frais. Les tomates cuites étaient bonnes parce que là il y en avait plusieurs. D'accord et bon pour carotte aussi, c'est toujours bon.

Charlaine : Alors pour vous, comment vous pouvez définir le gaspillage alimentaire ? Avec vos propres mots.

Bénéf 2 SD : comment je peux définir ? Quand la, le gaspillage alimentaire, ça veut dire quoi ? Prendre le nécessaire, de ne pas... voilà de ne pas arriver à gaspiller les choses. Utiliser la quantité nécessaire.

Charlaine : Merci. Alors pour éviter les gaspillages alimentaires, quelles actions vous mener ?

Bénéf 2 SD : Je fais des soupes, voilà, c'est des soupes avec ce qui reste. Je cuisine le reste en général. Donc après cuisine, le reste dépenses qui restent, c'est des choses pour faire la soupe carrément pour faire d'autres choses. Voilà.

Charlaine : D'accord. Ok. Seriez-vous intéressé par des ateliers de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire? Par exemple, si on fait une petite formation, une petite rencontre. Et qu'on parle du gaspillage alimentaire. Pour apprendre à mesurer.

Bénéf 2 SD : Oui

Charlaine : Selon vous, quelles sont les principales raisons du gaspillage alimentaire actuellement dans nos sociétés ? c'est c'est pas votre niveau, c'est au-delà quand vous regardez.

Bénéf 2 SD : Oui en général, ce qui fait que les gens gaspillent en fait, c'est l'absence de de de savoir. Apprendre, de ne pas mettre les choses en trop. En fait, la valeur des choses est moins reconnue par les consommateurs. C'est acheter, cuisiner, de jeter tout. Tu vois ?

Charlaine : D'accord. Comment pourriez-vous contribuer à la réduction du gaspillage alimentaire ? Vous cuisinez les restes ? Mais est-ce qu'en dehors de ça vous envisagez d'autres actions ou pas encore ?

Bénéf 2 SD : Donner. Parce que que c'est pas facile des fois quand tu cuisines et que voilà... Mais c'est toujours cherché à donner. S'il reste des choses à partager et à partager aussi. Ça évite un peu les gaspillages.

Charlaine : Alors, est-ce que vous trouvez normal que souvent quand on regarde dans les aides alimentaires, ça provient des invendus, par exemple les grands magasins, lorsqu'il n'arrive pas à vendre des produits viennent donner cela à l'aide alimentaire, est-ce que pour vous c'est normal ?

Bénéf 2 SD : Mais c'est toujours cher aussi dans leur bac anti-gaspi. Mais voilà, c'est les grandes surfaces, les magasins et tout ça. C'est eux qui gaspillent beaucoup.

Bénéf 2 SD : Pour les bénéficiaires bien sûr, c'est normal. Parce que y' a des gens qui ne peuvent même pas acheter donc c'est bien mieux d'offrir voilà.

Charlaine : Alors, comment est-ce que vous percevez l'importance de l'aide alimentaire dans votre vie ? Euh, on prend par exemple les paniers, est-ce que c'est indispensable ou vous pouvez voir ailleurs ?

Bénéf 2 SD : Non, elle est très bien cette aide, elle est très bien, avec le panier qui coûte 3€. Il y a pas mal de choses dedans hein ! C'est donc très important.

Charlaine : Oui. Alors quelle serait selon vous des initiatives que le Secours Catholique peut mettre en place pendant les actions que le secours catholique peut faire pour rendre soit l'alimentation au quotidien facile. L'accès à l'alimentation plus facile selon vous ?

Bénéf 2 SD : Pas mal de choses à faire, des formations, accueillir les gens pour plus savoir leurs revenus et faire le nécessaire pour les aider. Faire du bouche à oreille pour faire connaître l'association.

Charlaine : Est ce que vous avez une idée qu'il peut mettre en place pour vous aider, à part les formations, l'accueil ? Est-ce que vous avez pensé à un truc réellement ?

Bénéf 2 SD : Non. Je ne sais pas. Déjà se faire reconnaître de bouches à l'oreille, ça sera très très bien. Il (Secours Catholique) doit travailler sur leur notoriété.

Charlaine : Ok. D'accord. Concernant l'alimentation équilibrée, est-ce que vous par exemple, vous jugez que tout ce qu'il y a dans le panier c'est équilibré ou bien la, le Secours Catholique doit faire encore plus d'actions pour équilibrer?

Bénéf 2 SD : Qu'il mette en place des graines. Sinon on a les légumes. Et tout ça, bah je sais pas. Après c'est c'est la les les responsables qui s'occupent de faire les les choses sinon nos besoins, on a toujours besoin des choses qui est vrai comme le lait, tout ça pour compléter. Mais comme je le dis, il faut toujours que le responsable qui dirige pose des questions. Quelles sont les besoins des personnes ? Ils manquent peut-être de communication et de transmission. Et par la suite, on met des places, des choses.

Charlaine : D'accord. Maintenant, quelles sont vos suggestions ? Bien. Est-ce que vous avez des idées pour améliorer soit les distributions alimentaires ? Que ce soit en train de qualité, de quantité, voilà?

Bénéf 2 SD : Bien voir la qualité, la qualité. Peut-être ... parce que des fois? les légumes en général ... éliminer quelques petites choses que les gens ne sont pas vraiment fanatiques. C'est comme les endives; Il y a des choses à améliorer, il y a toujours des choses à améliorer. Au fur et à mesure, comme je dis, il faut toujours voir ce que demande la personne et c'est vrai que même s'il demande, il faut qu'on trouve aussi qui qu'il y ait les choses qu'elle a envie. Il faut que le maraîcher aussi sache qu'il y a des choses qu'il ne doit pas mettre dans le panier. Des fois, il y a quelques points négatifs qui sont dehors. Comme les carottes, un peu bon, les carottes c'est dans le temps. C'est mon idée.

Charlaine : Au niveau de la qualité maintenant. Concernant la diversité des produits, vous avez tendance à parler du lait.

Bénéf 2 SD : Du coup, c'est des choses qu'on doit penser à mettre, peut-être oui.

Charlaine : D'accord. Et est-ce que, à votre niveau, le Secours Catholique peut aider les bénéficiaires à éviter les gaspillages ?

Bénéf 2 SD : Jusque là on(le Secours Catholique et ses bénévoles) ne peut pas contrôler. Pour éviter le... (interruption). C'est à la personne elle-même de décider. Nous on fait la distribution. Peut-être besoin d'une formation pour les bénéficiaires, qu'ils apprennent à ne pas gaspiller les choses et de savoir la valeur des choses quoi. En fait c'est ça. Mais après comme j'ai dit, c'est pas facile, non ?

Charlaine : Ok. Alors à quelle fréquence, est-ce que vous partagez vos repas? Et est-ce que d'abord, est-ce que vous avez l'occasion de partager vos repas avec les autres ? Et si oui, avec qui ? Est-ce que c'est votre famille, vos amis, vos proches ?

Bénéf 2 SD : Oui, que ça soit bénévole ou bénéficiaire dans la convivialité, le partage et de savoir que tous les légumes, ils ont... bah de la valeur dans la cuisine quand on les fait, qu'on peut faire les choses avec très peu de choses. En fait, on peut faire la cuisine même qu'on n'a pas de viande hein, c'est pas une obligation. Et on peut faire des gratins, des salades et tout ça. C'est le partage, la communauté le ... la découverte. Parce que des fois les gens qui savent pas, des fois les choses bah ils ont l'air surpris : Ah c'est très bon je sais pas comment faire, comment cuisiner ? Ah ça y est. Ah bah c'est très bien ils sont en fait en train de de de rentrer de de bah les gens qui sont motivés, bah qu'ils aiment bien la cuisine. Ils ont la volonté de poser des questions. Et Bah comme ça les gens ils découvrent en fait comme le potiron quand on fait la soupe avec de la crème au beurre carrément glace. Tu peux apprendre beaucoup de la cuisine, elle est tellement vaste et délicieuse. Il faut juste que tu frappes la porte pour savoir un peu et connaître.

Charlaine : D'accord. Ok alors là on est à notre dernière phase. Bon là c'est pas vraiment des questions, mais c'est plus pour dresser votre profil. Voilà ...

Charlaine :Je vois que vous êtes une femme. Et là, la tranche d'âge, c'est pas là, j'ai 3 ans ma chérie. 50 plus. ****. Alors le statut socioprofessionnel, employé, chômeur, étudiants, retraités. Domicile fixe, non retraité, étudiant, chômeur, employé, autre. Euh Ben autre, je suis dans voilà. Je suis dans l'indicateur fait chez quelqu'un chez indique dépêche. La situation familiale, je suis ma femme au foyer, OK ? Okay ? Merci beaucoup

Votre profil

Genre :

Homme

Femme

Autre / Ne souhaite pas répondre

Tranche d'âge :

Moins de 18 ans

18-25 ans

26-45 ans

46-60 ans

>60 ans

Statut socio-professionnel :

Employé

Chômeur

Étudiant

Retraité

Sans domicile fixe/sans abris

Autre : Handicapée

Situation familiale :

Célibataire

Parent célibataire

En couple

Marié(e)

Divorcé(e)

Veuf(ve)

Autre (à préciser)

ANNEXE 6

Questionnaire adressé aux donateurs (producteur locaux) de SOLAAL-CVL

Enquête sur la solidarité alimentaire. Ce travail et son exploitation restent strictement confidentiels. [https://kf.kobotoolbox.org/#/forms/aVQtWF3BLMR5y8AwmCudW/...](https://kf.kobotoolbox.org/#/forms/aVQtWF3BLMR5y8AwmCudW/)

Aperçu du formulaire



Enquête sur la solidarité alimentaire. Ce travail et son exploitation restent strictement confidentiels. Le questionnaire va vous prendre entre 5 et 10 minutes de votre temps : nous vous remercions d'avance pour votre



Enquête sur la solidarité alimentaire. Ce travail et son exploitation restent strictement ...



Informations sur le projet

Description

Ce présent questionnaire a été réalisé dans le cadre d'une étude sur les dynamiques alimentaires dans le Loiret, la prévention du gaspillage alimentaire et les solidarités alimentaires. Ce travail et son exploitation restent strictement confidentiels. Le questionnaire va vous prendre entre 5 et 10 minutes de votre temps : nous vous remercions d'avance pour votre participation !

Statut	Questions	Propriétaire
déployés	23	Moi

Dernière modification	Dernier déploiement	Dernière soumission
Aujourd'hui à 11:16	19 juillet 2024	19 août 2024

Secteur	Pays
Humanitaire - Groupes multiples	France

Soumissions

7 derniers jours 31 derniers jours Trois derniers mois Douze derniers mois

Le graphique n'est pas disponible pour la période en cours.

0

17 sept. 2024 – Aujourd'hui

2

Total

Liens rapides

-  Collection de données >
-  Partager le projet >
-  Éditer le formulaire >
-  Aperçu du formulaire >

Données

-  Tableau >
-  Rapports >
-  Galerie photo >
-  Téléchargements >
-  Carte >

TABLE DES ABREVIATIONS

ADEME : Agence de l'Environnement et De la Maîtrise de l'Energie

AMAP : Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

ANDES : Association Nationale de Développement des Épiceries Solidaires

CCAS : Centre Communal d'Action Sociale

COCOLUPA : Comité national de coordination de la lutte contre la précarité alimentaire

CROS : Comité Régional Olympique et Sportif

DGCS : Direction Générale de la Cohésion Sociale

EGALIM : Etats Généraux de l'Alimentation

FAO : Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture

GASPILAG : Gaspillage alimentaire, stratégies de Prévention, Initiatives Locales et Agricoles

PATAMIL : Projet Alimentaire Territorial - Tamil Nadu

SIAO : Service Intégré d'Accueil et d'Orientation

SIG : Système d'Information Géographique

SOLAAL : SOLidarité des producteurs Agricoles et des filières ALimentaires

TABLE DES MATIÈRES

Remerciements.....	2
Résumé.....	3
INTRODUCTION	5
PARTIE 1 : COMMENT RELIER JUSTICE ALIMENTAIRE ET LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE.....	10
1. Justice alimentaire, la lutte contre l'inégalité d'accès à une alimentation saine.....	11
1.1 Concept et principes de la justice alimentaire	11
1.2 Les multiples enjeux de la justice alimentaire.....	16
1.3 Justice alimentaire, quelles pratiques inédites ?	19
2. La solidarité alimentaire, une multitude d'enjeux emboîtés	20
2.1 Contexte économique et initiatives.....	20
2.2 Circuits courts et solidarité alimentaire, quelles synergies ?.....	22
3. Gaspillage alimentaire : un fait de société à éradiquer	25
3.1 Les causes du gaspillage alimentaire.....	25
3.2. L'ampleur du fléau dans notre société.....	26
4. Limiter le gaspillage alimentaire, une voie pour accroître la solidarité alimentaire ?.....	27
4.1 Solidarité et gaspillage alimentaire, quel lien ?.....	27
4.2 Actions de la solidarité alimentaire et lutte contre le gaspillage alimentaire	28
PARTIE 2 : INTEGRATION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA DYNAMIQUE DES ACTEURS DE LA SOLIDARITÉ ALIMENTAIRE DANS LE LOIRET	31
1. Le rôle et le fonctionnement des acteurs de la solidarité alimentaire et du gaspillage alimentaire dans Loiret.....	33
1.1 Les actions des acteurs dans la solidarité alimentaire et le gaspillage alimentaire	33
1.2 Les défis des acteurs de la solidarité alimentaire contre la lutte du gaspillage alimentaire, collaborations et les perspectives	49
1.3 La dimension de l'aide alimentaire de SOLAAL	59
2. Gaspillage alimentaire et solidarité alimentaire : une symbiose difficile	64
2.1 L'aide alimentaire : un soutien indéniable pour les Loirétains	64
2.2 Solidarité alimentaire, Gaspillage alimentaire : pratiques et perception	68
2.3 Des pistes de recherches davantage que des résultats ?.....	73

PARTIE 3 : SUIVRE LE MONTAGE D'UNE EPICERIE SOCIALE ET SOLIDAIRE : UNE APPROCHE LOCALE ECLAIRANT LE QUOTIDIEN DE LA SOLIDARITÉ ALIMENTAIRE	76
1. Créer une épicerie solidaire à Ferrières-en Gâtinais : une mesure urgente pour lutter contre la précarité alimentaire	76
1.1 Ferrières-en-Gâtinais, un territoire concerné par un projet de l'épicerie sociale et solidaire	76
1.2 Pourquoi l'épicerie sociale solidaire à Ferrières-en-Gâtinais ?	78
2. Le projet d'épicerie sociale et solidaire à Ferrières-en-Gâtinais : concevoir et aider	81
2.1 La création du projet.....	81
2.2 Une démarche collaborative et apprenante.....	84
2.3 Les défis du projet	85
CONCLUSION GÉNÉRALE.....	88
BIBLIOGRAPHIE.....	90
TABLES DES FIGURES, CARTES	96
ANNEXES 1	98
ANNEXE 2	99
ANNEXE 3	100
ANNEXE 4	104
ANNEXE 5	108
TABLE DES ABREVIATIONS.....	114
TABLE DES MATIÈRES	115