**LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

**REDISTRIBUTION AUX PERSONNES DEFAVORISEES**

**DEMARCHE ECO-RESPONSABLE**

Projet de mise en réseau pour récupérer les invendus, lutter contre le gaspillage alimentaire au profit des plus démunis et dans une démarche éco-responsable.

Le projet proposé peut reprendre toutes les actions ci-dessous ou seulement quelques-unes :

Objectifs du projet :

- Lutter contre la précarité alimentaire, en permettant aux personnes en situation de vulnérabilité d'avoir accès à des fruits et légumes frais à moindre coût (enjeu de justice sociale) ;

- Renforcer la lutte contre le gaspillage alimentaire et contribuer à la réduction des déchets (enjeu environnemental) ;

- Développer le lien social entre les personnes en situation de précarité, les habitants des quartiers et les structures qui leur sont dédiées : mixité sociale, lien intergénérationnel, inclusion, animations… (enjeux de solidarité et de lutte contre l'exclusion) ;

- Renforcer les actions d’éducation et de sensibilisation aux choix alimentaires (enjeu de santé publique) ;

- Développer un projet innovant à travers une nouvelle méthodologie, qui consiste à co-construire des actions de développement social et territorial avec plusieurs acteurs, dans une volonté d’ouverture et de partenariat public/privé (enjeu démocratique et citoyen).

Méthode et description du projet :

Le projet consiste en 2 volets :

*1) Sauver des fruits et légumes du gaspillage :*

- Récupération et tri de fruits et légumes :

Depuis 2010, développement d’une plateforme logistique permettant de récupérer des fruits et légumes sauvés du gaspillage (invendus, refus d’agréage et surplus de production), de les trier pour pouvoir ensuite les redistribuer dans les réseaux de l’aide alimentaire.

- La structure dispose d’une stalle sur le MIN local (ou autres marchés locaux), afin de récupérer tous les jours, du lundi au vendredi, les invendus auprès des grossistes du pavillon fruits et légumes. Sont récupérés également des denrées auprès des agriculteurs et des coopératives agricoles du territoire (dans un rayon de 50 km).

- Chaque année, ce sont près de 140 tonnes de fruits et légumes récupérés (pour 121 tonnes redistribuées en 2021 sur l’aide alimentaire auprès des différents acteurs du secteur).

- Dans le cadre du projet, les moyens humains sur la plateforme sont doublés, passant de 0,5 à 1 ETP, avec pour objectif de décupler le volume de produits récupérés.

*2) Les redistribuer chaque semaine sous forme de "petit marché" dans chaque Maison de Quartier (ou autres structures adaptées à ce type de distribution) auprès des personnes en situation de vulnérabilité économique et sociale :*

- Chaque "petit marché" est ouvert sur un créneau de 2 heures dans les différentes structures de distribution. Les bénéficiaires se présentent à l’espace accueil, où un référent de la structure vérifie leur inscription (contrôle de l’éligibilité au dispositif, vérification des conditions de ressources).

- Les bénéficiaires sont ensuite orientés vers l’étal où ils sont accueillis par les bénévoles (une soixantaine de bénévoles mobilisés sur ce projet chaque semaine).

- Chaque bénéficiaire choisit ce qu’il souhaite parmi au minimum 10 variétés de fruits et légumes, dans la limite de 5 kg (10 kg pour les familles nombreuses à partir de 3 enfants).

Afin de respecter l’équilibre alimentaire et favoriser la sensibilisation des bénéficiaires à la diversité des fruits et légumes, certaines règles sont fixées, notamment le fait de devoir prendre à chaque fois des produits de base (pommes de terre, carottes, pommes, bananes…), mais aussi des produits plus atypiques (panais, rutabaga, kiwi…).

Une fois les choix finalisés, le bénévole transmet au bénéficiaire son ticket avec le poids total des denrées sélectionnées. Le bénéficiaire se dirige alors vers la caisse et règle sa contribution solidaire.

*3) Actions complémentaires :*

- Ateliers de sensibilisation sur le développement durable, la connaissance des produits (légumes atypiques), patrimoine végétal et culinaire, jardinage, récolte…

- Accompagnement via des ateliers de cuisine pour apprendre à préparer certains produits, notamment les plus atypiques.

Public ciblé :

Personnes défavorisées (vérifications des conditions de ressources). Sur inscription.

**Budget prévisionnel : entre 15 000 et 30 000 € environ (selon la taille du porteur de projet et le nombre de bénéficiaires touchés)**