



Les légumeries conserveries : moteurs pour développer la résilience alimentaire des territoires

Delphine VANDERMEERSCH,
coordinatrice et fondatrice de l'association Les petites l'Ouches



1. Les petites l'Ouches : Qui sommes-nous ?

→ Notre équipe motivée avec des savoirs-faire complémentaires



Légende:
 Compétences agricoles
 Compétence gestion de projets
 Compétences actions sociales

Laurent HAYE
 Vice président PADV (Pour une Agriculture du Vivant)
 Gérant GUMI - production / vente légumineuses

Damien ODIENNE
 Agriculteur
 Animateur

Elise VANDERMEERSCH
 Conseillère en production végétale

Marie-Cécile PENNEQUIN
 Directrice de l'École des Semeurs maraîchage - vente primeurs

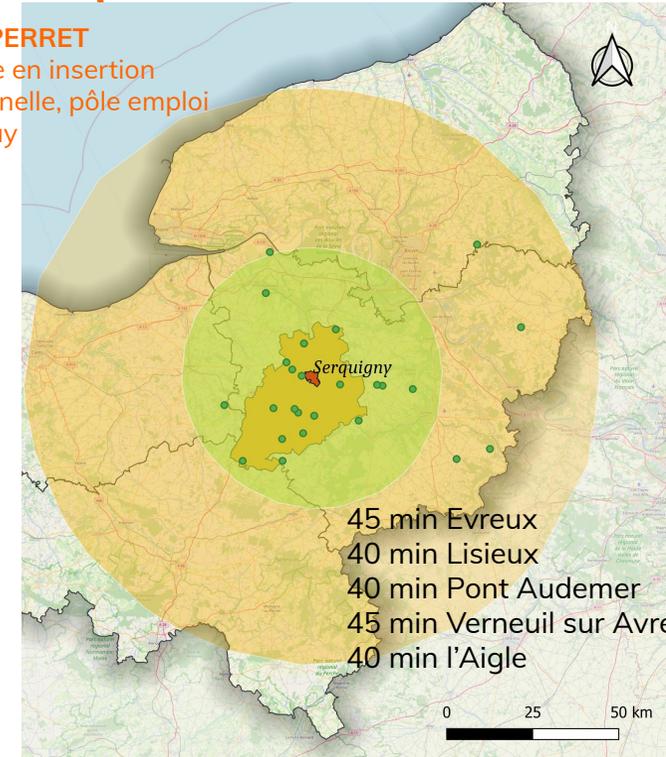
Margaux VILLEBRUN
 Animatrice, chargée de projets CPIE Terre de l'Eure et Pays d'Ouche

Delphine VANDERMEERSCH
 Fondatrice/ coordinatrice de l'association
 Ingénieure en agriculture
 ex- Conseillère d'entreprises
 Animatrice / Formatrice

Nathalie PERRET
 Conseillère en insertion professionnelle, pôle emploi
 Éluée Bernay

→ Sur l'ouest de l'Eure et plus particulièrement à **Serquigny**.

- Notre zone de chalandise pour la légumerie (50km autour de Serquigny)
- Notre zone de chalandise pour la conserverie (80km autour de Serquigny)
- Nos producteurs impliqués par le projet



2. Le projet des petites L'Ouches concrètement, c'est...



Une conserverie

- Une marque de produits (20k bocaux)
- De la prestation de service (60k bocaux)
- De la location (minoritaire et le weekend)



Une plateforme de logistique de produits locaux

- 1ère étape : mise en place pour la légumerie
- 2ème étape : développement à d'autres produits locaux (courant 2023-2024)



Une légumerie

- Fourniture des restaurations à 50 km autour de Serquigny
- Volume en cours de détermination (probablement 100T/an)
- Légumes diversifiés et locaux



Une structure d'insertion (ACI)

- 15-17 personnes en insertion sur notre structure
- Développement de compétences
- Accompagnement vers un emploi durable

3. Conserverie légumerie & résilience alimentaire : Pourquoi ?



Nous partons d'un constat : notre monde est en mouvement, notre génération va vivre de grosses évolutions dans les prochaines années (changement climatique, baisse des énergies disponibles...).

Pour nous, chacun doit réfléchir aux impacts de ses activités sur le réchauffement climatique et sur l'environnement.

Nous sommes aussi conscient que nous devons développer notre capacité à faire face à des crises = résilience

Quels liens ?

Au sein de notre association, nous prenons en compte ces paramètres au travers de ces sujets :

Proximité - Développement des
circuit courts

Insertion par l'emploi

Education et sensibilisation

Réemploi des emballages

Gouvernance partagée

Autonomie énergétique

Ancrage territorial

3. Conserverie légumerie & résilience alimentaire : Quels liens ?

Proximité Développement des circuits courts

Plus un territoire développe les **circuits courts et locaux**,
plus il développe son **autonomie alimentaire**
et plus il est **résilient**.



Agriculteurs

Valoriser ma production de fruits
et légumes



Restauration collective

Cuisiner des légumes frais
produits localement



Consommateurs

Consommer local toute l'année

3. Conserverie légumerie & résilience alimentaire : Quels liens ?



Insertion par l'emploi

Plus les personnes seront **investies dans la société et épanouies**,
plus nous ferons **corps ensemble**
et plus nous serons **résilients**.

En entrant dans l'association Les petites l'Ouches, on rejoint un réseau.

Femmes



peu qualifiées et sans emploi depuis
longtemps

20% de familles
monoparentales

56% des demandeurs
d'emploi sont des femmes
(Bassin de bernay)

Jeunes -25 ans



Peu diplômé.es
Augmentation probable suite à la
crise sanitaire

Seuls 37% sont scolarisés
(Intercom Bernay)

8% sont illettrés (Eure)

Chômeurs longue durée bénéficiaires RSA



52,5 % de demandeurs
d'emploi (Eure)

39% sont non-diplômés

3. Conserverie légumerie & résilience alimentaire : Quels liens ?

Réemploi des emballages

Sortir du “j'utilise, je jette” pour passer vers une économie circulaire doit s'anticiper.

Dans un monde où les emballages sont produits à l'autre bout de la France (voire de l'Europe) avec des **matières premières qui diminuent**, nous devons penser notre consommation de matières premières autrement. C'est une **réflexion à avoir en amont** des projets.

Un objectif pour Les petites l'Ouches :
développer la filière 0 déchet



les petits
composteurs

3. Conserverie légumerie & résilience alimentaire : Quels liens ?

Education et sensibilisation



Photo du 05 mars 2020



16 mars 2020 - supermarché de Barentin

La crise actuelle nous montre combien **l'alimentation** est quelque chose de **prioritaire**.

La clé de la résilience, c'est la **sensibilisation des habitant.es** du territoire :

→ aux **évolutions structurelles** de notre monde

→ à la sensibilisation à l'**importance d'avoir une alimentation locale et durable**.

→ à l'importance d'avoir un **stock d'avance** (de conserves par exemple)

Nos cibles :

Réseaux sociaux

Restaurations
collectives

Adhérents

Personnes en
insertion

3. Conserverie légumerie & résilience alimentaire : Quels liens ?



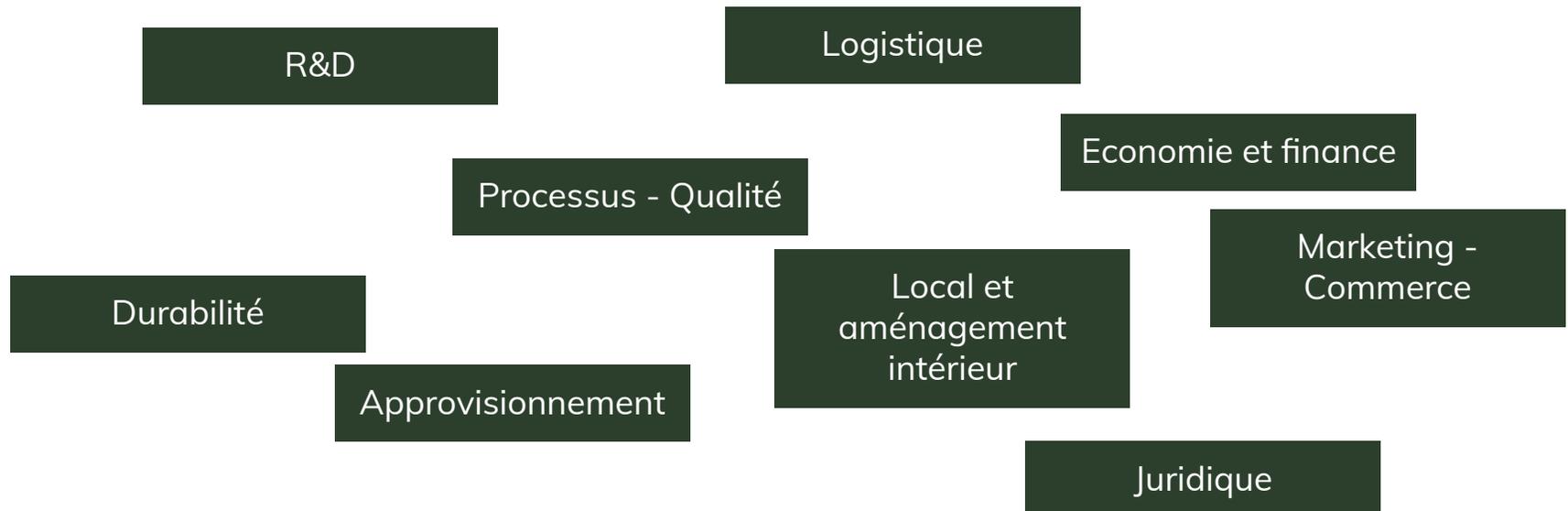
Gouvernance partagée

Pour se mettre en place et être **résilient dans le temps**,
un projet doit être solide et regroupé des **acteurs avec des compétences variées**.

Au sein de l'association, nous avons acté une **organisation en commission de travail**, faisant appel à des **experts** dans différents domaines.

Une organisation qui permet à chacun.e d'avoir un rôle et de s'y investir selon ses compétences.

Plus d'une **quinzaine de bénévoles** pour l'étude de projet.

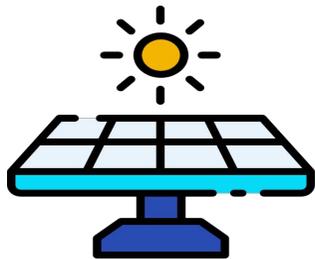


3. Conserverie légumerie & résilience alimentaire : Quels liens ?

Autonomie énergétique

Une résilience alimentaire oui mais sans énergie...

Nous étudions les solutions pour avoir un impact positif sur la facture en énergie.



Solaire



Géothermie



Batteries

Fourniture de notre énergie à un fournisseur d'énergie verte?



3. Conserverie légumerie & résilience alimentaire : Quels liens ?



Ancrage territorial

Nous croyons qu'un réseau dense sert à rebondir plus facilement à des difficultés.
De nombreuses parties prenantes ont montré leur enthousiasme pour notre projet et leur envie d'y contribuer.

Nos partenaires clés :



Nos structures sociales partenaires :



Nos liens avec les structures agricoles :



20 producteurs

4. Ça ouvre quand ? Été 2022



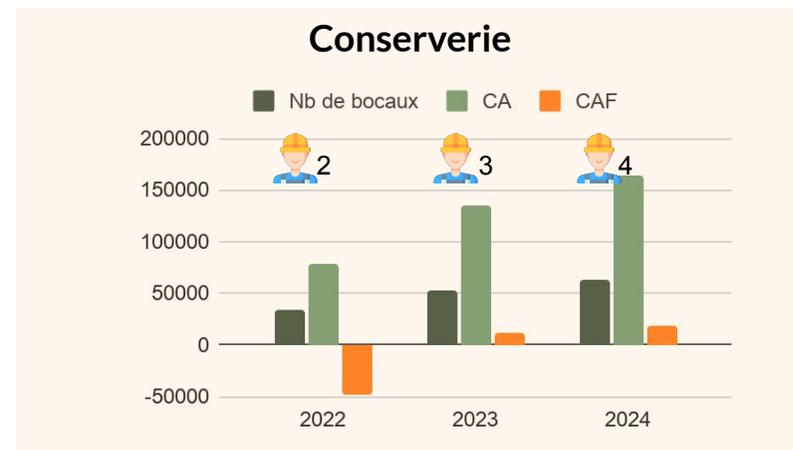
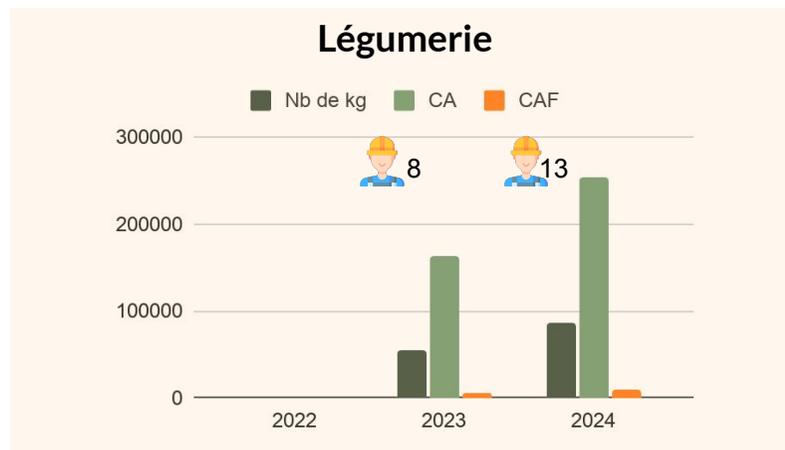
Un budget 825 000€.

Etude du projet : 260 000€

Investissements (aménagement et matériel) : 430 000€

Besoin en fond de roulement : 134 000€

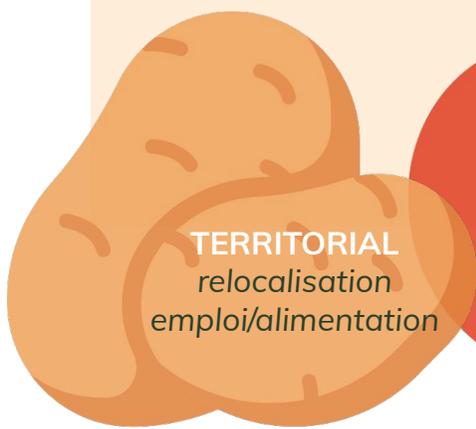
Notre activité nous permet d'être viable à partir de 2024 : $CAF/CA = 7\%$ - capacité d'autofinancement sur chiffre d'affaires



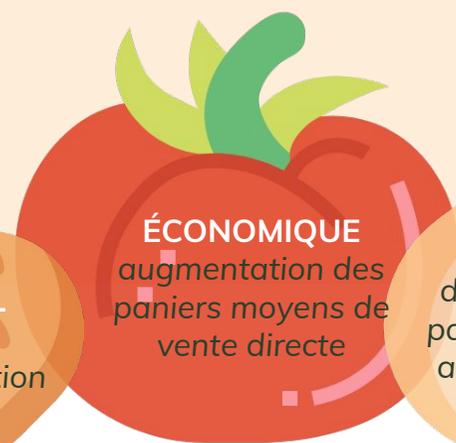
Conclusion

Dans notre contexte en mutation, nous pensons que la **recette de la résilience** se joue à l'échelle des territoires, avec plein de petites louches d'économie circulaire.

Nos impacts :



TERRITORIAL
relocalisation
emploi/alimentation



ÉCONOMIQUE
augmentation des
paniers moyens de
vente directe



SOCIAL
diversification des
parcours d'insertion
alimentation saine
pour tous



**RÉSILIENCE
LOCALE**
logistique de
proximité



ENVIRONNEMENTAL
+ de certifications
environnementales
- de gaspillage
alimentaire



CULTUREL
mise en avant de
productions locales