



ÉCOLOGIE

ANTI GASPI

ACCÈS ALIM.

Contact : lespetiteslouches@gmail.com

Site internet :
<https://www.lespetiteslouches.fr/>

Activités ACI : Transformation alimentaire : Légumerie et conserverie

Date début d'activité : 2022

ETPI : 17 ETPI
4,43 ETPI pour un ETP permanent

Localisation : Rural, Bernay, Normandie

Les Petites l'Ouches est une association implantée à Bernay, dans le Pays d'Ouche, et fondée en octobre 2020 par Delphine Vandermeersch, ancienne conseillère agricole. L'association est née de la volonté de répondre aux besoins locaux en matière de revitalisation économique, d'inclusion sociale et d'alimentation durable. Le projet vise à transformer une friche industrielle en un espace dédié à la transformation alimentaire contribuant ainsi à réduire le gaspillage et à favoriser l'emploi des personnes éloignées du marché du travail. Soutenue par la Communauté de Communes Bernay Terres de Normandie et la MSA, elle est idéalement située pour répondre aux besoins des zones rurales en difficulté et des quartiers prioritaires.

ACTIVITÉS

• COLLECTE ET TRANSFORMATION

LA LEGUMERIE propose des fruits et légumes locaux, issus de l'agriculture biologique ou certifiés Haute Valeur Environnementale (HVE). Les produits sont lavés, épluchés, conditionnés sous vide et prêts à l'emploi. Cette activité est réalisée en partenariat avec une vingtaine de producteurs locaux, ce qui garantit la fraîcheur et la qualité des matières premières.

LA CONSERVERIE transforme les surplus agricoles en conserves biologiques, pasteurisées ou stérilisées, conditionnées dans des bocaux consignés. Cette activité repose sur la collaboration avec 110 agriculteurs normands et produit environ 90 000 bocaux par an à base de plus de 120 recettes. Parmi ces conserves, 10 000 sont élaborées sous la marque propre de l'association avec une dizaine de recettes. Les recettes incluent des plats variés tels que des ratatouilles, des sauces tomates ou encore des purées de fruits en gamme 100% végétale pour le moment.

Ces deux activités permettent de réduire le gaspillage alimentaire tout en offrant une nouvelle valeur ajoutée aux produits locaux et les producteurs avec lesquels travaille la structure, bénéficiant de nouveaux débouchés sur le territoire.

• VENTE ET DISTRIBUTION

Les produits transformés sont distribués par plusieurs canaux :

- **Légumerie** : Livraison de légumes bruts ou transformés aux cantines scolaires, EHPAD, hôpitaux et autres établissements de restauration collective.
- **Conserverie** : Vente sous leur propre marque à travers une quinzaine d'enseignes dont la Vie Claire, les Biocoop de d'Évreux, Rouen et Lisieux, le Comptoir du bio et quelques épiceries en Normandie dans un rayon n'excédant pas 100 km.
- **La plateforme logistique de produits locaux** : elle a pour but de faire du lien entre producteurs et restaurateurs. Elle propose des fruits et légumes de saison, des légumineuses, des oeufs, des produits laitiers et produits d'épicerie. Les professionnels de la restauration collective peuvent passer par la boutique en ligne pour passer commande.

LES PETITES L'OUCHES : ECO-SYSTÈME D'ACTEUR.ICES

Les Petites Louches s'appuient sur un réseau solide de partenaires :

- **Partenaires publics** : L'association a eu le soutien de la Communauté de Communes, du Département et de la MSA. L'intercom a financé l'étude de faisabilité et a soutenu la rénovation d'un ancien site industriel.
- **Partenaires techniques** : L'association collabore avec des partenaires techniques pour améliorer ses processus de production et de transformation alimentaire.
- **Partenaires locaux** : L'association s'approvisionne auprès de maraîchers locaux et collabore avec des producteurs de la région pour promouvoir les circuits courts et soutenir l'économie locale ainsi qu'avec des structures comme la Banque Alimentaire en proposant de la transformation de produits en surplus.

Exemple de partenariats



PAT (Projet Alimentaire Territorial) : Les Petites Louches contribuent à la mise en œuvre du PAT, qui vise à transformer les systèmes alimentaires locaux pour qu'ils soient plus durables, équitables et résilients.



Réseau "Femmes et Challenge" : Rassemble des entrepreneuses avec pour objectif le développement de la communication et de l'entrepreneuriat féminin. Les Petites Louches bénéficie ainsi d'un accompagnement du réseau pour son développement.

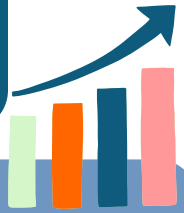
ZOOM SUR :

Cantine d'excellence : Le programme "Cantines d'Excellence" accompagne les restaurants collectifs vers une alimentation 100 % fait maison, à partir d'ingrédients bio et locaux, tout en maîtrisant les coûts.

Pour les 3 prochaines années, en lien avec la **SCIC Nourrir l'Avenir**, le **Collectif Les Pieds dans le Plat** et le **CPIE Terre de l'Eure Pays d'Ouche**, Les Petites Louches seront impliquées dans ce programme. Il propose l'éducation nutritionnelle des enfants (via le CPIE), l'approvisionnement en produits bio et locaux, des repas de qualité servis aux enfants et aux collectivités via notamment la formation des cuisinier.es (SCIC Nourrir l'avenir). De plus, les salariés de l'ACI sont impliqués dans le projet à différentes phases : préparation de buffet pour les réunions publiques, animations auprès des scolaires (avec le CPIE), renforcement des équipes de cuisine si besoin...

LES PETITES L'OUCHES : MODÈLE ÉCONOMIQUE

L'ACI Les Petites Louches, jeune structure lancée en 2022, connaît un développement croissant de ses activités. Afin d'assurer sa pérennité, l'association travaille à diversifier ses sources de revenus tout en adaptant son modèle économique aux besoins du territoire.



• VENTES DE PRODUITS TRANSFORMÉS

Les revenus proviennent principalement de la vente de légumes frais prédécoupés et de conserves artisanales. Ils sont vendus aux restaurations collectives, aux magasins de proximité, et aux particuliers. En 2023, le chiffre d'affaires s'élève à 220 000 €, avec une prévision de 289 100 € pour 2024.

Les tarifs varient et sont adaptés en fonction des produits transformés.

Exemple de prix : 3 €/litre pour une soupe, 2 € pour une sauce tomate.

Certaines options de mise en valeur des produits des producteur.ices peuvent également être achetées séparément.

Exemple : l'impression et la pose d'étiquettes de couleur : 0,20€/bocal, la mise en cartons 0,05€/bocal, l'élaboration design d'étiquette : 15€...

• SUBVENTIONS ET FONDS:

- La MSA via le projet "Inclusion et ruralité", apporte un soutien de 120 000 € sur 3 ans, et 13 000 €/an pour une nouvelle phase.
- AG2R La mondiale a soutenu l'achat de matériel à la construction du laboratoire en 2022
- Fonjep, un fonds public de la région normandie apporte une aide financière de 7 164 € par an pendant trois ans pour l'embauche d'un.e jeune de moins de 30 ans
- Plusieurs autres fonds et prix (MACIF, Crédit Agricole...) ont contribué au lancement de l'activité ainsi que du financement participatif

SOURCE D'ÉCONOMIE

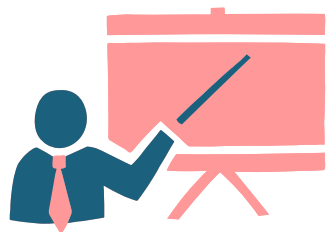
- **Livraisons écologiques et locales** : Réutilisation de cartons de bananes pour les livraisons de légumes sous vide aux cuisines centrales et à la légumerie, transportés en caissons isothermes vers une vingtaine d'écoles voisines, avec l'aide des salarié.es les plus autonomes.
- **Partenariat avec un producteur** : Un producteur-informaticien met en place un serveur pour optimiser la gestion des processus au sein d'une commission de travail.

ZOOM SUR :

Une campagne de financement participatif en 06 étapes :

- **Préparation** : définir les objectifs de la campagne et les contreparties pour les donateur.rices.
- **Lancement** : le 18 novembre 2021, sur la plateforme Miimosa pour héberger la campagne et faciliter les dons.
- **Communication** : Une communication intensive pour promouvoir la campagne (proches, partenaires locaux, réseaux sociaux).
- **Définition des paliers** : La campagne a été structurée avec des paliers de financement, le premier étant fixé à 10 000 €.
- **Contreparties** : Les donateurs ont reçu des contreparties attractives (jus de pomme locaux, conserves de légumes, invitations à des événements, et séjours dans des gîtes locaux).
- **Suivi et ajustement** des stratégies de communication en fonction des résultats obtenus. **La campagne a largement dépassé son objectif initial de 25 000 €, en collectant plus de 38 000 € et a permis de sensibiliser un large public au projet .**

LES PETITES L'OUCHES : FORMATION ET EMPLOI



JOURNÉE TYPE

Matin (8h30) : Équipe prête et changée, lancement d'une cuisson, étirements, et épluchage des fruits et légumes pour la nouvelle tournée

Ateliers :

- **Conserverie :** Cuisson, mise en pot, stérilisation.
- **Légumerie :** Préparation et conditionnement des légumes sous vide

Rotation des responsabilités (marmites, production, linge, etc.) pour les salarié.es en parcours

Mise en pot et stérilisation : Réalisation de 3 à 4 fournées

Après-midi : Mise en pot et préparation des fruits et légumes pour le lendemain

Logistique (3 personnes) : Accueil des producteur.ices, commandes, autoclaves, étiquetage, et mise en cartons

Fin de journée (16h30-17h30) : Nettoyage des ateliers

Les PMSMP de 2
semaines sont
obligatoires

La structure organise des **journées d'équipe mensuelles** pour rassembler les salarié.es autour de thématiques variées, favorisant cohésion et développement personnel. Ces journées incluent :

- **Sensibilisation :** Violences intrafamiliales, communication non violente, hygiène alimentaire.
- **Formation pratique :** Gestes de premiers secours, gestion des bulletins de paie, contrats et prévoyance.
- **Interventions extérieures :** Psychologue d'orientation, ostéopathe, boîtes d'intérim partenaires.
- **Découverte et échanges :** Visites de fermes et ateliers sur des sujets spécifiques à leurs activités.

Ces initiatives favorisent un taux de sorties positives élevé pour les salarié.es en insertion.

Delphine VANDERMEERSCH, directrice et fondatrice

Pour moi il faut être ancrée dans son territoire, s'assurer qu'il y ait une vraie demande. Il faut voir si les producteur.ices vont suivre et si oui comment. N'hésitez pas à aller faire des stages dans des structures qui existent car il y a une vraie compétence technique.