



Une ressourcerie alimentaire

Association Chouet' - Restachou Mad, 8 rue du Centre Plozévet 29710 | 06 61 89 81 80
| chouet@lavache.com
<https://www.facebook.com/restachoumad/>

Historique et contexte

A l'origine de ce projet, une association :

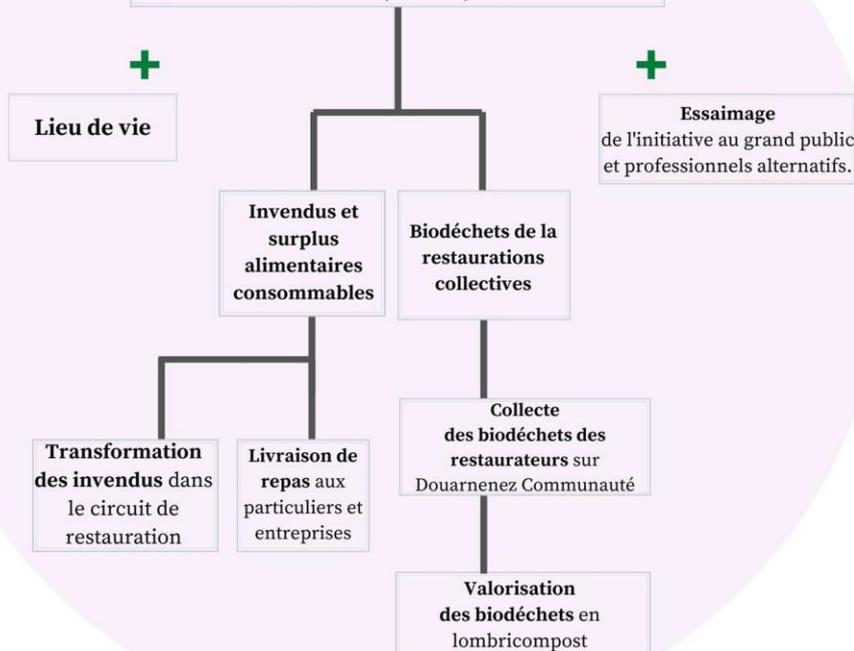
Chouet', est une association de loi 1901, qui a pour objectif de récupérer les invendus des grandes et moyennes surfaces et les surplus des producteurs locaux, dans un réseau de 35 km environ. Chouet' permet, juridiquement et financièrement, le portage du projet. Cette structure associative a pour objectif de **devenir une société coopérative d'intérêt collectif (SCIC)**. Le projet **Restachou Mad** est né pour transformer ces, sous forme de repas à emporter ou en livraison. Aujourd'hui, Restachou Mad développe son projet dans un ancien restaurant *Le Vaisseau*, qu'il a réhabilité en bar-restaurant, un lieu de vie permettant de développer l'accueil et la vente à emporter.

Restachou Mad, c'est cinq salariés œuvrant pour valoriser des aliments consommables qui iraient traditionnellement à la poubelle puis dans la filière de traitement classique (incinération ou enfouissement).

RESTACHOU MAD C'EST :

BAR-RESTAURANT LE VAISSEAU

Glanage des invendus - déchets - surplus - biodéchets alimentaires dans un rayon de 35 km : agriculteurs, grands et moyens supermarchés, restaurations collectives, artisans, etc



• *Étapes de mise en œuvre*

Le projet Restachou Mad s'inscrit dans la démarche d'un Plan Alimentaire Territorial (PAT), c'est-à-dire :

- Connaître les dynamiques alimentaires du territoire,
- Consommateur acteur de ses choix,
- Fédérer une diversité d'acteurs,
- Favoriser une alimentation pour tous, issue du territoire,
- Conforter l'alimentation comme vecteur de lien social.

Quels sont les liens qu'entretiennent les acteurs avec le territoire ? (Ancrage territorial, partenaire, etc.)

Le projet est directement en lien avec de nombreux producteurs locaux, maraîchers, mareyeurs et éleveurs. En effet, la base du projet est de récupérer les potentiels déchets alimentaires. La diversité des approvisionnements et des partenariats est donc importante. Par le biais d'une lettre d'intention, les producteurs s'engagent dans l'aventure de Restachou Mad.

Les collectivités ont été sollicité et Restachou Mad est aujourd'hui en lien avec la Communauté de Commune du Haut Pays Bigouden.

Quels sont les moyens nécessaires ?

- **Ressource humaine** : deux cuisiniers, un poste d'administrateur, un coordinateur (fait le lien entre la cuisine, les producteurs, la direction, la communication et les rapports clients), et une employée polyvalente (bar, aides diverses et récupération des invendus).
- **Ressource matérielle** : un atelier de transformation (cuisine du restaurant), un vélo-cargo, un van, un nombre de contenants estimés en amont (aujourd'hui en plastique réutilisable, à terme en pyrex).
- **Ressource financière** : cofinancement, une aide de Bretagne active (comité des élus locaux), le Comité Unique de Programmation de Quimper Cornouaille Développement octroi 37 100€ de subvention pour couvrir les salaires des porteurs de projet pendant 6 mois, ainsi que le poste de cuisiniers et livreurs pendant 3 mois (cette aide est délivrée après dépense, d'où le besoin d'obtenir des prêts (d'un montant de 55 000€). Une campagne de financement participatif (Zeste) vient appuyer le projet et permet de déboursier environ 5 000€. (85 contributeurs locaux, devenant des clients potentiels pour la livraison de repas ou pour le bar-restaurant).
- **Compétences particulières** : deux cuisiniers déjà formés au paquet hygiène (nouveau HACCP), qui est obligatoire pour la transformation alimentaire à direction d'un public.

Objectifs

Développement d'outils organisationnels :

Pour garantir une traçabilité ultime, un logiciel de logistique informatique (Logistique 3.0 ou 4.0 en cours) peut-être avantageux. Le but étant de rassurer au mieux la clientèle sur la provenance des produits. Ce logiciel permet l'analyse (quantitative et qualitative) des flux des produits récoltés sur le territoire.

L'utilisation d'une application libre est en cours de développement. Cette application permettrait de quantifier la disponibilité en temps réel sur le territoire, et de créer du lien entre "celui qui jette" et "celui qui récupère", le tout concrétisé par une plateforme d'échange. Les informations sont ensuite transmises au client à travers un "flash code".

Étapes

EN AMONT

Création d'un modèle économique et partenarial prévisionnel.

APPROVISIONNEMENT

Fournisseurs

- Les paysans (produits locaux)
- Les mareyeurs (produits de la mer)
- Les GMS (produits en quantité)

Ressources

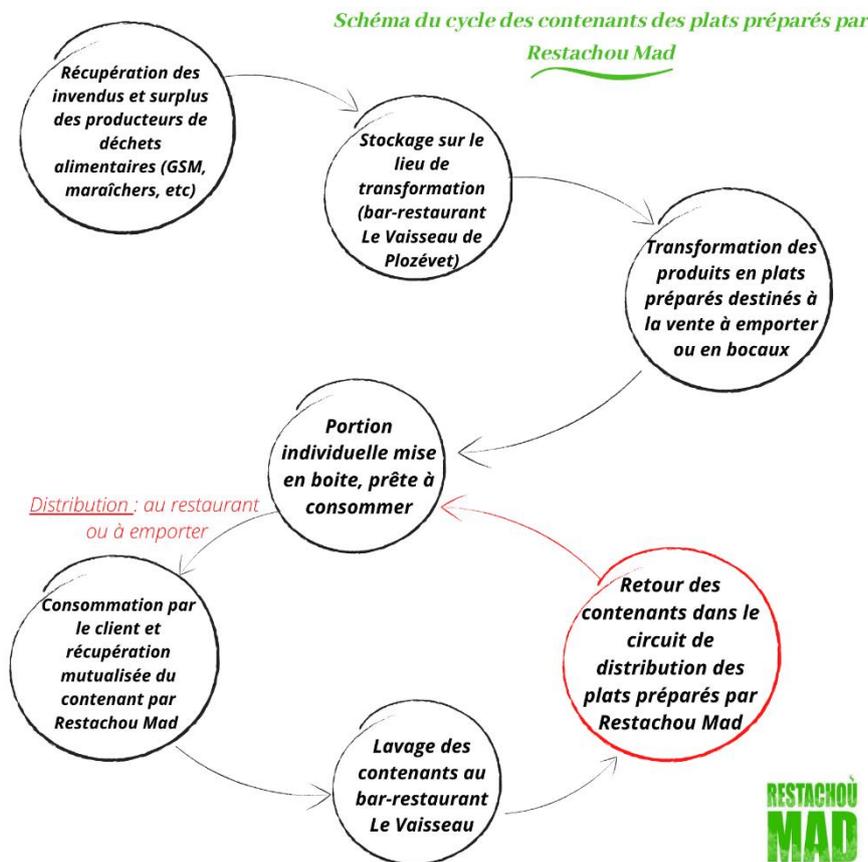
- Excédents de production
- Invendus frais alimentaires

STOCKAGE

Locaux à usage professionnel, Le Vaisseau est équipé d'un espace de stockage aux normes sanitaires. Les produits sont frais, récoltés en flux tendu quotidien pour garantir une fraîcheur des produits et limiter le stockage et donc la perte de certains aliments.

LOGISTIQUE

- Local à usage professionnel, Le Vaisseau est équipé d'un espace de stockage aux normes sanitaires.
- Récolte des invendus (GMS, épiceries, maraîchers, etc.), une personne désignée pour gérer la récupération des invendus/surplus, aujourd'hui effectuée en van.
- Emballages réutilisables, dans la logique de Zéro Waste, permettant d'augmenter le cycle de vie de l'emballage et ainsi réduire les émissions de GES liées à la production et au transport de cet emballage. Ces récipients sont consignés, lavés par l'association puis redistribués dans le circuit de distribution des repas à emporter.
- Un outil informatique et logistique, un camion frigorifique, un atelier de transformation (la cuisine du restaurant), un autoclave alimentaire, des emballages consignés et une flotte de vélos-cargo.



Réalisé par le service déchets de Guingamp-Paimpol Agglomération et l'ADESS Ouest Côtes d'Armor.

DISTRIBUTION

- En livraison : transport doux par vélo-cargo : transport zéro-carbone, équipé de deux containers isothermes, l'un pour la livraison chaude, l'autre pour la livraison froide (capacité de 40 portions individuelles).
- Au restaurant : Le Vaisseau



Retours d'expérience

Extrait d'entretien et de synthèse par Étienne Soubrié :

Quelles sont les motivations dans un tel projet ?

**Démarche économique :*

- Consolider le modèle économique de la structure grâce à l'augmentation des ventes d'objets et de services.
- Participer à une économie dite circulaire et de fonctionnalité.

**Démarche environnementale :*

- Contribuer à la réduction des déchets grâce à la transformation d'invendus des maraîchers, éleveurs et mareyeurs du territoire.
- Limiter le plus possible les émissions de Gaz à effet de serre (GES) à l'aide des transports doux, la mutualisation des récoltes des invendus et l'utilisation de contenants réutilisables.
- Participer à l'écologie territoriale.

**Démarche sociale et territoriale :*

- Fédérer les agriculteurs, maraîchers, mareyeurs du territoire au sein de la SCIC pour leur permettre d'augmenter leurs débouchés et proposer des services tout au long de l'année grâce à la transformation des produits.
- Contribuer à l'insertion professionnelle de personnes éloignées de l'emploi, avec une attention particulière pour les chômeurs de longue durée.

Aujourd'hui tous les déchets/surplus sont-ils valorisés, et comment ?

Très peu de déchets alimentaires sont produits pendant la transformation des invendus et surplus de production agricole. Un projet d'installation d'un lombricomposteur est en cours de développement en lien avec le projet intercommunal de collecte des biodéchets, commandité par Douarnenez Communauté.

En quoi l'initiative a un impact positif ?

- L'émulsion naturellement positive qu'un tel projet créé sur le territoire,
- Un besoin de découvrir, d'innovation alternative.

Quel est le caractère innovant du projet ?

L'idée de ressourcerie alimentaire est en soi une innovation. Pourtant, il ne s'agit pas ici de réinventer l'eau tiède. Le projet a vu le jour grâce à la coopération d'autres collectifs et en lien plus ou moins étroits avec d'autres initiatives : les ressourceries La Petite Rockette à Paris et Cap Solidarité à Plozévet, le Freegan Poney à Paris, La Cantoche à Brest, Babélicot à Guipavas, la Conserverie Ambulante à Romans s/Isère, Un Air de Terre à Pont-l'Abbé, L'Université des sciences gastronomiques à Plouhinec.

Sur quelle structure/quel dispositif se sont-ils appuyés pour construire ce projet ?

Le concept de ressourcerie est une initiative proche qui a permis de confirmer l'intérêt d'un tel projet.

Quels sont les écueils à éviter ?

Les contours du projet doivent être bien définis, car la plupart des demandes de subventions demande une rigueur toute particulière sur la visibilité de l'évolution potentielle du secteur. Ce secteur alternatif est en pleine construction et il existe encore peu de visibilité d'évolution, étant au croisement de plusieurs problématiques et thématiques. Il faut donc bien justifier le modèle choisi et distinguer le rôle de chacun dans le projet.