La Coop sur Mer, le super marché éducatif anti-gaspi

La Coop Sur Mer

270 avenue du Général Pruneau
83100 Toulon

Voir le site internet

Auteur : Stephanie Camous
stephaniecamous.coop@gmail.com

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Cette action a été lauréate de l'Appel à Manifestation d'Intérêt « Lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire en région Provence-Alpes-Côte d'Azur », financé par la Région SUD, et co-porté avec la Direction Régionale de l'ADEME et la DRAAF.

Après l'ouverture du premier supermarché coopératif et participatif du Var, « La Coop sur Mer », à Toulon, l'association « Les Amis de la Coop sur Mer » s'est attachée à accompagner les coopérateurs dans la prévention du gaspillage alimentaire, la gestion des déchets (y compris ceux du rayon fruits et légumes du supermarché) et la diffusion de bonnes pratiques.

La personne-ressource à contacter pour toute question sur cette fiche est Emmanuelle Bouttera - emmanuelle.bouttera@lacoopsurmer.fr

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Prévenir le gaspillage alimentaire au sein d'un supermarché collaboratif et participatif

Optimiser la gestion des déchets

Diffuser des bonnes pratiques d'éco-responsabilité au plus grand nombre.

Résultats quantitatifs

Gestion des biodéchets

1 - Revalorisation à *destination de l'alimentation humaine*

- Les ateliers cuisine ont permis de sensibiliser près de 70 personnes extérieures à la Coop et plus d'une vingtaine de coopérateurs aux enjeux du gaspillage alimentaire. 17 ateliers cuisine pour des publics en situation de précarité ont eu lieu, ces ateliers permettent d'utiliser les légumes "moches", abîmés, ou présents en trop grande quantité en rayon.
- 2 partenariats ont été noués avec des associations de maraude qui récupèrent les fruits

et légumes invendus du supermarché deux soirs par semaine.
- 4 ateliers “cuisine des invendus” ont eu lieu, dans lesquels les coopérateurs ont pu valoriser du pain sec, des œufs et des fruits et légumes abîmés.
- 2 ateliers tests “sauvetage du compost” ont permis de sauver des légumes et de confectionner 10 repas/atelier.

2 - Valorisation des biodéchets par le compostage

- Une zone de compostage a été inaugurée en avril 2022 en présence du SITTOMAT et de la MAIF, donnant lieu à des reportages dans les journaux locaux, et une interview de France Inter.
- 2 composteurs de 1000L + 2 Composteurs pédagogiques 600L ont été installés.
- La production d’avril 2022 a représenté 1200kg de Biodéchets + 1500L de Broyat ===> +/- 1300 kg de compost mûr.
- La production de mai à décembre 2022 a absorbé 800 kg de biodéchets ; la récolte est prévue en mars 2023.
- Un test de production de Bokashi a commencé mi-décembre 2022. A ce jour, il a permis de traiter 130Kg de biodéchets.
- 25 personnes sont impliquées dans la gestion hebdomadaire des déchets et biodéchets.
- Information et transmission : 1 RDV hebdomadaire pour apprendre à gérer le compost, ouvert à tous les coopérateurs le mercredi.
- Information sur place : 4 Ateliers compost à destination des publics extérieurs, à l’occasion de :
  - Semaine Européenne Réduction des Déchets
  - « A la découverte des ouvriers du compost » par l’association Chercheurs en herbe
  - Les 48h de l’agriculture urbaine Toulon
  - Journées Portes Ouvertes Coop et atelier confection de bombes à graines avec Compost & Argile.
- 9 personnes formées (coopérateurs) à la gestion du compost + 4 autres en cours de formation.
- 2 formateurs sur le fonctionnement du Bokashi.

Résultats qualitatifs

Des actions de prévention sont effectuées à la source, dans le magasin, pour générer le moins de déchets possible :

- Étiquettes sur les produits qui vont périmer (DLC)
- Tableau à l’entrée du magasin avec la liste des produits qui périment dans moins de 3 jours,
- Sensibilisation des coopérateurs (critère “à jeter”, “beaux” légumes ou fruits ...)

A l’occasion de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets (SERD), une coopératrice diététicienne a animé une table ronde sur l’alimentation, pendant laquelle elle a notamment fait le point sur les appellations DLC et DLUO afin de limiter le gaspillage alimentaire des coopérateurs chez eux. Cette animation a vocation à être renouvelée.

Les ateliers cuisine réguliers permettent également de choisir en rayon des produits fatigués / abîmés ou bien ceux trop nombreux, qui risquent de s'abîmer à très court terme.

Durant les sessions, nous sommes très attentifs au gaspillage alimentaire et prônons l’utilisation totale des légumes (vert du poireau, extérieur du fenouil, fanes de carottes) et élaborons des recettes anti-gaspi comme des chips d’épluchures (légumes ou fruits) ou des infusions maison !

Les sessions de cuisine des invendus, préparés par les coopérateurs pour des événements, ont également rencontré un grand succès. Des recettes de pudding, de pain perdu, de gâteaux aux légumes (flan aux extérieurs de fenouil récupérés avant leur mise au compost, tarte aux pommes abîmées et blettes fatiguées…) ont été préparées. Ces ateliers sensibilisent à la fois les coopérateurs qui cuisinent, et aussi les personnes extérieures qui participent au repas.

La cuisine effectuée à destination des maraudes est très intéressante car elle est la définition même du zéro gaspillage et de la cuisine des “fonds de placard” : comment composer un plat savoureux avec une grande diversité d’aliments tout en ne gâchant rien, en portant une grande attention à la qualité nutritionnelle et gustative.

Les ateliers tests “sauvetage du compost” (voir doc joint) ont permis de démontrer aux coopérateurs, et à notre communauté sur les réseaux sociaux, que les ingrédients parfois mis au compost car abîmés peuvent encore être en partie réutilisés et réemployés dans l’alimentation.

L’association a également organisé la venue de la spécialiste française de la fermentation en Janvier 2023, permettant ainsi à une cinquantaine de personnes de se sensibiliser à ces questions lors de la conférence organisée, ainsi qu’à 23 personnes de s’initier à la lacto-fermentation (légumes) au cours des 2 ateliers cuisine qui ont eu lieu à la Coop sur Mer. Ces événements concourent à la diffusion de bonnes pratiques pour la lutte contre le gaspillage alimentaire et l’accès à une alimentation de qualité pour tous.

Les ateliers cuisine organisés avec les MECS (Maison d’Enfants à Caractère Social) vont mener à un bel événement au printemps : “La Vie-Là” des Chefs, concours culinaire type “Top Chef” dans lequel les 4 MECS s’affronteront autour de la confection d’un repas de saison, équilibré, à petit budget, et délicieux ! Nous accueillons chaque MECS pour 4 ou 5 ateliers de préparation à ce concours. Chaque atelier a pour but de les aider à monter en compétence en cuisine, mais aussi à ouvrir leur esprit à de nouvelles saveurs (légumes, épices, légumineuses…) afin de les rendre plus autonomes en cuisine pour améliorer leur autonomie alimentaire sur le long terme.

Concernant le compost, la satisfaction des acteurs est au rdv, nous enregistrons une grande participation aux ateliers compostage.

Nous avons également contracté un partenariat avec l’entreprise Les Alchimistes qui a implanté devant le magasin une borne d’apport volontaire dédiée.

Celle-ci permet aux coopérateurs et aussi aux habitants du quartier de déposer leurs déchets alimentaires pour les faire composter, quand ils viennent au supermarché.

Des actions de sensibilisation aux différents aspects du développement durable ont également eu lieu au supermarché, à destination des coopérateurs et non coopérateurs.

- Organisation d’animations durant la SERD (Semaine Européenne de Réduction des Déchets) : compostage, couture/récup, emballages en cire d’abeille, alimentation durable, décos de noël en récup, mise en avant du rayon vrac, vide dressing… *Voir l’article explicatif sur notre site internet: Semaine Européenne de la Reduction des Déchets à la Coop sur Mer édition 2022 : Le Textile - La Coop sur Mer*

- Lancement des « Journées Solidaires » des Amis de la Coop sur Mer, dans laquelle nous avons laissé la parole à 11 associations locales, engagées pour l’environnement ou le social. *Voir l’article sur notre site : Les Journées Solidaires des Amis de la Coop sur Mer, bienvenue dans la nouvelle ère ! - La Coop sur Mer*

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

L’association Les Amis de la Coop sur Mer porte des projets d’éducation au mieux manger et d’économie circulaire en lien avec la SAS La Coop sur Mer, premier supermarché coopératif et participatif du Var.

Le supermarché a ouvert ses portes en décembre 2020. Le projet porté par l’association vise à mettre en place une gestion des déchets exemplaire sur un modèle d’économie circulaire en lien avec les partenaires locaux : organismes et associations. Cette démarche se veut incitatrice pour l’ensemble des bénévoles du supermarché mais elle a aussi vocation à sensibiliser les publics non coopérateurs que nous accueillons à la Coop.

Nous avons l’ambition d’être moteur dans la prise de conscience d’un nécessaire changement de comportement et de consommation en travaillant en synergie avec les acteurs locaux du développement durable.

Planning

2021/2022/2023 - Action 1 : Vers une économie circulaire des produits frais et secs - Travail sur les DLC, compostage, partenariat avec associations.

2021/2022/2023 - Action 2 : Réduction des déchets à la source - Ateliers compost et cuisine, optimisation des achats.

2022 / 2023 - Action 3 : Communication et diffusion des bonnes pratiques - Communication réseaux sociaux et organisation de manifestations publiques)

2023 / 2024 - Action 4 : Mise en conformité avec les exigences de tri à la source des déchets et de valorisation des biodéchets (article de loi L.541-1).

Moyens humains

La SAS La Coop sur Mer compte aujourd’hui 3 salariés et plus de 1300 coopérateurs, adhérents de l’association et participant au fonctionnement du supermarché ainsi qu’au bon déroulement des projets de développement durable.

Le conseil d’administration de l’association, constitué de 9 personnes, ainsi que la chargée de mission de l’association portent ce projet, avec l’aide des bénévoles des groupes « Valorisation des déchets & Jardinage » (25 personnes) et « Animation cuisine » (15 personnes)

Moyens financiers

- Subvention de la Région SUD.
- Subvention France Relance sur la précarité alimentaire

  Ces subventions nous ont permis d’installer et équiper une cuisine atelier et lieu d'information sur l'alimentation durable.

- Subvention de la DEETS programme « Marge de manœuvre » (commissaire à la lutte contre la pauvreté) permettant l’emploi d’un « chargé de mission lutte contre la précarité alimentaire », en charge notamment de l’organisation d’ateliers cuisine à destination de publics précaires, afin de les accompagner vers le « mieux manger ».

Moyens techniques

Une cuisine-atelier équipée avec espace d'information

2 composteurs pédagogiques de 600 L, 2 composteurs SITTOMAT de 1000 L,

1 borne d'apport volontaire mise à disposition par l’entreprise Les Alchimistes.

Pour les ateliers cuisine :

- Un planning sur lequel les bénévoles cuisine peuvent s'inscrire pour animer des ateliers.
- Un tableau de suivi, dans lequel sont récapitulés le nombre de participants, le thème de l'atelier, les animateurs et le menu.
- Nous communiquons ensuite via notre site internet Votre supermarché coopératif et participatif à Toulon - La Coop sur Mer - Rubrique « Actualités », sur les ateliers ayant eu lieu :
  - Les coopérateurs en cuisine: Bel élan de solidarité à l'occasion de la Journée internationale pour l'élimination de la pauvreté - La Coop sur Mer
  - Retour sur les premiers ateliers cuisine organisés par Emmanuelle, notre chargée de mission précarité alimentaire - La Coop sur Mer
  - Ça a chauffé en cuisine pour cette fin d'année 2022!! - La Coop sur Mer
- Nous allons également communiquer sur nos réseaux sociaux et notre newsletter avec la diffusion de l'information et de certaines recettes phares et originales (gâteau aux peaux de bananes, flan sucré au fenouil etc…)

Partenaires mobilisés

Partenariat avec l'entreprise Les Alchimistes (Toulon) et le SITTOMAT pour le compost,

L'association Les Chercheurs en herbe pour les nettoyages et la collecte des déchets.

Pour les ateliers cuisine :

- CCAS de Toulon (Centre Communal d'Action Sociale)
- L'HUDA de Toulon (Hébergement d'Urgence pour Demandeurs d'Asile.)
- Le CHRS La Respelido (Centre d'Hébergement et de Réinsertion Sociale)
- La Ligue Varoise de Prévention Toulon centre
- MECS (Maison d'enfants à caractère social) Vie-Là (Equinox)
- MECS Les Romarins (Adapei)
- MECS Le Patio (Adapei)
- MECS La Bastide (Plein Soleil)
- Le CAAA (Comité Accueil Alphabétisation Animation)
- FEDET (Fédération des Etudiants Toulonnais)
- Partenariats à venir : Épicerie Étudiante de la Garde et autres
- Les étudiantes en BTS diététique de Forma Plus Beauté à La Valette du Var (pour co-animer les ateliers)

Associations d'aide alimentaire pour récupérer les invendus : L'Étoile d'un Soir, Les Charrettes de Cœur.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Nous identifions comme facteurs de réussite l'adhésion totale des bénévoles de l'association, le pilotage par un noyau de bénévoles convaincus, et le fait de travailler sur le projet en partenariat avec des associations locales expertes.

L'embauche d'une chargée de mission (CDD) pour mener à bien les missions de l'association nous permet de proposer plus d'ateliers cuisine et de sensibiliser un plus grand nombre de personnes à une cuisine zéro-gaspi.

L'obtention de la subvention de la DEETS sur la précarité alimentaire a permis de véritablement lancer le projet en créant des partenariats avec des acteurs du social et en constituant un véritable groupe cuisine à la Coop, qui saura faire perdurer ces ateliers dans le

temps.

De plus, la sensibilisation environnementale des coopérateurs est porteuse pour les projets : la Coop sur Mer est un lieu de rencontres et d'échanges, notamment sur le plan culinaire, et les coopérateurs sont très demandeurs d'idées afin de consommer différemment, sans gaspillage notamment.

Difficultés rencontrées

Notre principale difficulté a été la pandémie covid-19. Pendant plusieurs mois, les interactions sociales étaient réduites et nous n'avons alors pas pu mettre en place les ateliers et toutes autres actions avec du public. Mais aujourd'hui depuis 2022, nous avons finalement réussi à atteindre nos objectifs.

Pour ce qui est de la gestion des déchets et du gaspillage alimentaire, la coordination des acteurs bénévoles est un challenge auquel nous devons faire face. En effet, l'implication des coopérateurs dans la gestion du magasin pendant leur service (3h toutes les 4 semaines), sous la supervision des salariés, implique qu'une multitude de personnes différentes se trouve en charge de l'entretien du rayon fruits et légumes au cours d'une semaine. Chaque personne ayant des standards différents, certains légumes sont retirés de la vente par un coopérateur et mis au compost, alors que le légume, bien que parfois invendable, est encore consommable. Parfois un légume invendable pour un coopérateur ne l'est pas pour un autre etc.. C'est pour cela que les groupes compost, cuisine et les salariés essayent d'être très attentifs sur le tri des fruits et légumes, afin de sauver tout ce qui est récupérable avant sa mise au compost.

Mots clés

CONSOMMATION COLLABORATIVE | VALORISATION ORGANIQUE | COMPOSTAGE | SIGNALETIQUE | ASSOCIATIONS | CONSOMMATEURS | COMPOSTAGE PARTAGE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | EDUCATION ENVIRONNEMENTALE | BIODECHET | EMBALLAGE

Dernière actualisation

Février 2023

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Emilie LE FUR

emilie.lefur@ademe.fr

Direction régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur