



ReADy, un réseau pour accélérer les projets d'alimentation durable !

Mis à jour le 10 septembre 2019

Alors que se préparent les **Etats généraux de l'alimentation** qui doivent réunir l'ensemble des acteurs de la fourche à la fourchette, les membres de **ReADy** se sont questionnés sur le réseau et son rôle : Comment peut-il nourrir les dynamiques régionales et parvenir à « **faire système pour une alimentation durable** » ? Comment intégrer les **nouveaux modèles économiques** ?

ReADy : le Réseau d'Alimentation Durable HDF

ReADy est un **écosystème d'acteurs**, professionnels de l'alimentation (entreprises, associations, institutions, territoires...), né de la construction d'une **culture commune** sur l'alimentation durable lors de la réalisation des « **Repères pour une alimentation durable** en Nord-Pas de Calais ». Les objectifs de départ : interconnaissance, échanger, débattre et agir entre intervenants très divers du système économique alimentaire.

Le réseau #Ready c'est pour tisser des liens, construire ensemble, échanger, s'inspirer sur #alimentationdurable pic.twitter.com/yT9WY2xCME

— Centre Ressource du Développement Durable (@cerdd) July 4, 2017

ReADy pour créer les conditions du changement

Aujourd'hui, le Cerdd a constaté que pour **faire évoluer le système alimentaire** vers plus de durabilité, il était essentiel de **permettre aux structures de proposer de nouvelles initiatives et d'innover**. Face à un système cloisonné, l'une des pistes pour proposer des solutions nouvelles est de **stimuler les coopérations**. Mais comment des structures aussi différentes sont amenées à coopérer ?

Quelques repères :

Interagir et constituer un ensemble, plutôt qu'être un acteur isolé

Favoriser la connaissance et l'inter-connaissance pour faciliter les réponses collectives

Créer de la proximité entre structures aux compétences distinctes

Pour ancrer ces objectifs dans ReADy, la matinée a été consacrée, avec l'appui d'Alexis Montaigne d'Extra-cité, à la **définition de nos ambitions communes**, les préalables et les **perspectives opérationnelles** pour un réseau influant, force de proposition, fédérateur et révélateur des initiatives et des innovations.

Si vous souhaitez intégrer le réseau, n'hésitez pas à contacter Marie Décima, chargée de mission Alimentation Durable au Cerdd : mdecima@cerdd.org

Bon & Bien contre le gaspillage alimentaire

Cette journée s'est déroulée dans les locaux de E.Leclercq Templeuve. Thomas Pocher, directeur des supermarchés E.Leclerc de Wattrelos et de Templeuve, nous a accompagné dans la **visite de l'atelier de production de « Bon et Bien »** et nous a expliqué ce qui l'a amené à développer cette marque de soupe issue d'un social business :

« Dès 2008, j'ai affiché le bilan carbone de plus de 20 000 de nos produits pour que les clients mesurent l'impact de leur consommation sur les émissions de gaz à effet de serre. A l'époque, j'ai aussi fait le bilan de ce que nous jetions : 1 % de la marchandise, soit une tonne par jour, qui finissait dans des composteurs ! » explique-t-il.

Visite de l'entreprise @BONetBien_ avec @tompoch59 atelier de soupe avec légumes invendus #antigaspi #Ready pic.twitter.com/FoA8rl9VSA

— Centre Ressource du Développement Durable (@cerdd) July 4, 2017

Depuis, ce constat l'a fait évoluer vers le développement de nouvelles offres de produits locaux et de saison, tout en réfléchissant à des **actions Anti-Gaspi**. Il a ainsi mis en place :

- Pour réduire le gaspillage des invendus de son magasin, la **production de smoothie** provenant des fruits invendus dans le magasin,
- l'inscription dans la **démarche « Too good, to go »** (application mobile qui permet aux utilisateurs d'acheter les invendus des commerçants à prix réduit)
- le **don aux associations caritatives**
- le **compostage...**

Pour réduire le gaspillage des productions non calibrées subit par les agricultures, trois entreprises, Leclercq Templeuve, Mac Cain, Randstad et une entreprise d'insertion se sont associées, pour **développer une gamme de soupes « Bon et Bien »** :

"Nous avons à cœur de partager la lutte contre le gaspillage en général sur nos territoires, et la volonté d'en faire une opportunité d'emploi et de création de valeur."

Ils organisent un circuit pour récupérer chez les agriculteurs les légumes qui ne correspondent pas aux normes de la grande distribution et pour les transformer en soupe : la marque Bon et Bien est née ! *« Les salariés qui confectionnent ces soupes sont recrutés localement parmi des personnes en insertion ou réinsertion, ils bénéficient d'un parcours de formation et d'un accompagnement. »*

50 tonnes de légumes sauvés grâce à @BONetBien_ #antigaspi + fabriqué par personne en (ré)insertion #socialbusiness pic.twitter.com/ErOXXw2Agl

— Centre Ressource du Développement Durable (@cerdd) July 4, 2017

Ce social business est en Open source, comme l'a conclu Thomas Pocher « *Si vous voulez le faire, je vous laisse les clefs du camion* ».

Economie de la Fonctionnalité et de la Coopération, quelles solutions concrètes ?

Simon Ledez du Club Noé a animé un atelier pour décrypter ce concept, nous apporter quelques **éléments de compréhension**, et vivre le **récit d'une structure accompagnée** qui a changé ses pratiques : méthode, changement observé, décryptage... **Montrer quelles sont les limites de la logique industrielle ?**

EFC qu'est-ce que c'est ?

C'est un **nouveau modèle économique** qui consiste à **créer et vendre une performance** dont l'objectif principal est de **concilier développement économique, social et environnemental**. Pour exemple, quand vous rénovez votre maison, souhaitez-vous une chaudière ou un système de chauffage performant ? Peu importe, si c'est une chaudière ou le couplage de plusieurs techniques thermiques, notre besoin réel est un bien-être en température hiver comme été.

> Découvrez le kit outils du Cerdd sur les nouveaux modèles économiques

S'interroger de la sorte, formuler un besoin de confort plutôt que technique, impose aux entreprises de **troquer la vente de produits en une proposition de services et de solutions** qui impliquent souvent de travailler avec le client et des partenaires aux expertises différents.

Dans la même veine, **s'interroger sur les besoins et le bien-être alimentaire permet d'augurer un système économique alimentaire** qui se réorganise pour proposer de nouvelles ambitions et services qui intègrent les défis de notre siècle : la santé, l'environnement, les savoirs-faire artisanaux, l'entrepreneuriat local...

3 objectifs / critères :

- Sortir de la logique industrielle d'une rentabilité fondée uniquement sur les volumes
- L'intégration d'externalités sociales et/ou environnementales
- Redonner du sens au travail

4 points clés du succès :

- La coopération et la co-création
- Le partage d'expériences
- La confiance
- Se laisser du temps et ne pas vouloir « plaquer » l'économie de la fonctionnalité sur son modèle actuel

4 questions pour faire avancer votre projet :

Comment ma structure peut-elle avancer vers l'EFC ?

Quelles sont les limites de ma structures ? Comment peut-elle en sortir ?

Quels sont les effets utiles et négatifs que ma structure provoque sur ses parties prenantes ? (clients, partenaires, collectivités locales, territoire...)

Quels sont les effets utiles et négatifs que les parties prenantes provoquent sur ma structure ?

CONCLUSION

Cette journée nous a convaincu sur l'**envie commune d'agir** et d'**innover pour un système alimentaire** répondant aux enjeux de notre siècle. Notre choix d'organiser cette rencontre du réseau ReADy dans une entreprise et de **traiter le thème des nouveaux modèles économiques** avait pour objectif de constater que le monde économique agit et innove également. Les **passerelles et les coopérations** entre la diversité des opérateurs de l'alimentation sont plus que jamais réalisables.

Découvrez notre dernière vidéo sur les acteurs économiques de la série "Changer de regard sur notre système alimentaire" :

Changer de regard sur l'alimentation et les transitions économiques

Durée: 10:00

Découvrez d'autres contenus similaires

ReaDy (Réseau Alimentation Durable)

ReADy, un réseau d'acteurs de l'alimentati...

Accompagner la dynamique entrepreneur...

Alimentation durable

DDTour : Zoom sur l'alimentation durable

Les DDTour sur l'alimentation durable

Repères "Pour une alimentation durable"

Le 06.09.2016

Groupe de travail autour de l'alimentation durable

Focus Group "Éducation à l'alimentati...

Le 26.04.2016

Focus Group "Éducation à l'alimentation durable"

Quelles approches pédagogiques en mat...

Le 29.01.2019

2e Rencontres de l'alimentation durable - Paris