

## Productions attendues des différents chantiers (base « cahier des charges »)

Les 20 chantiers identifiés (à compléter) doivent permettre de poursuivre ou d'entamer la construction de ce qui fera le contenu de vie de la Maison des Rêves et des Colères ainsi que de ses modes de fonctionnement.

Ces différents chantiers (qui sont souvent interdépendants) doivent produire :

**Des cadres de référence sur les finalités et sur les valeurs que l'on doit retrouver dans l'action concernée.**  
**Faire des allers-retour au cours du chantier pour vérifier qu'on reste dans les clous.**

---

**LE DON CONTRE DON** - Sujet qui dépasse le seul GT Approvisionnement (*COPIL ?*)

- ✓ Faire à manger à tout le monde, en **mixité**.
- ✓ Donner la **possibilité** aux gens de « rendre », même à distance (y compris leur dignité, par opposition à de la charité qui est un don à sens unique).
- ✓ Aller plus loin dans l'intégration des bénéficiaires. Le but est le même : que tous participent, mais les chemins ne sont pas les mêmes.
- ✓ Les "pauvres" sont scrupuleux et pensent toujours qu'il y a plus nécessiteux qu'eux : idée de **remettre le chapeau** :
  - Pour déculpabiliser ceux qui pensent prendre la place des autres au foodtruck
  - Pour ceux qui n'ont pas le temps donnent de l'argent
  - Pour les soirées pyjamas, proposer une sorte de "droit d'entrée" par le biais d'une contribution en nature (type 1L de lait, de l'épicerie sèche) ; les mères célibataires n'ont pas de temps à donner, elles sont là pour souffler.
- ✓ Est-ce que l'on fait rentrer de l'**argent** dans l'approvisionnement ? *A discuter.*
- ✓ Le **Foodtruck** avait commencé sur l'avenue de France pour des **bénéficiaires** précaires, des familles, des habitants... On tractait.  
Passage aux étudiant.es : c'est devenu une « distribution alimentaire », puis un mode « troquet » sur la rue Watt, ils discutent, se connaissent, se retrouvent.  
▲ Importance de veiller à ce qu'un public ne chasse pas l'autre...  
Importance de la Fac : bouillon de culture, base pour attirer des bénévoles pour la MRC. On mélange les publics, c'est une vraie réussite.

## DIVERS

- Volonté de se concentrer sur l'activité de transformation et de distribution/partage/rencontre : pouvoir se faire livrer des denrées par une autre asso serait l'idéal pour l'approvisionnement.
- Volonté de "faire avec ce qu'on a" (voir dans "ressources, un peu d'histoire")

## Des propositions d'**organisation de la décision et de principes de fonctionnement** collectif au sein du groupe d'action.

---

- Faire des **comptes rendus** en format audio / vidéo (certains ne savent pas lire et + ludique)
- **Associer toutes les personnes concernées** (notamment sur la question des invendus) (voir dans "ressources")

## Des **guides pratiques et des process** pour la mise en œuvre.

---

### Pour les collectes :

- Quand on veut solliciter un magasin, se déplacer pour avoir un **échange en face à face**, établir un meilleur contact (voir dans "ressources")
- **Affichage des produits dont nous avons besoin**
- Document permettant de **comptabiliser les dons** au fur et à mesure (voir dans "ressources")
- Astuce du **caddie présent à la caisse** avec des produits que nous choisissons (pour les personnes qui ont oublié pendant leurs courses)
- Prendre en compte les moments du **calendrier les plus propices** pour organiser une collecte (voir dans "ressources")
- Tenir compte des **horaires les plus propices** aux dons (voir dans "ressources")
- Parti pris : ne pas signer les **conventions de don** dans les magasins (voir dans "ressources") : à réétudier ?  
→ 1 fois par mois mais toute la journée plutôt que tous les 15 jours en ½ journée ?

### Pour la gestion des stocks :

- **Se fixer des seuils** (ex : quand il reste 30 oeufs, on sait qu'il va falloir s'en procurer d'autres rapidement)

## Une identification des **ressources existantes et de celles qu'il faut trouver.**

---

### UN PEU D'HISTOIRE...

- ✓ En 2018, le système des collectes avait été intégré au schéma d'approvisionnement du foodtruck. Puis l'opportunité Linkee est arrivée avec ses 130 kg de denrées par semaine : les collectes n'étaient donc plus utiles.  
Quand il y a eu une baisse de rentrées avec Linkee, la compensation s'est faite avec de l'argent. Puis sans argent, la cuisine s'est débrouillée avec le peu qu'elle avait.
- ✓ La philosophie des ateliers cuisine a toujours été de préparer des repas en fonction des denrées à disposition (et non d'acheter des produits pour cuisiner ce dont on a envie), ce qui nécessite de grandes capacités d'adaptation et de l'imagination. L'enjeu est de s'approvisionner, mais sans fruits et légumes, l'exigence nutritionnelle n'y était plus.

## LES COLLECTES

- ✓ En 2024 sont intégrées pleinement au schéma d'approvisionnement de Résoquartier les collectes alimentaires dans des supermarchés + la récupération d'invendus (auprès d'Intermarché Avenue de France), avec une organisation qui progresse depuis. Le démarchage avait été fait dans tous les supermarchés de proximité, la boulangerie « Farinez-vous » : tous étaient OK sauf le Monoprix Bd Vincent Auriol.
- ✓ Une caractérisation des enseignes du quartier a été réalisée (ex : Intermarché n'est qu'un magasin d'appoint, les consommateurs n'y font pas l'essentiel de leurs courses. On s'est aperçu que les collectes fonctionnant le mieux sont celles réalisées dans les magasins populaires. Il est important d'avoir à l'esprit :
  - Le fait que "les pauvres" partent peu en vacances / WE : il peut être intéressant d'organiser des collectes durant les "ponts"
  - La date de versement des allocations familiales pour programmer les collectes
  - Les collectes tôt le matin sont rarement intéressantes car, à cette heure, ce sont surtout des acheteurs pressés qui font leurs courses (à compter de 11h/12h - selon les enseignes - la population est plus variée et moins pressée)
- ✓ Enregistrer la liste (SOPHIE) des denrées collectées directement au supermarché (avant de les ranger dans des cagettes/sacs) afin de comptabiliser en temps réel ce qui rentre pour :
  - Mieux objectiver les collectes qui fonctionnent ou pas,
  - Pouvoir orienter les dons (si bcp d'œufs déjà collectés, orienter vers d'autres denrées),
  - Le valoriser auprès des magasins partenaires (ce sont des ventes additionnelles non-prévues dans les achats initiaux des consommateurs),
  - Évaluer la valeur,
  - Faire un état des stocks.
- ✓ Problème des supermarchés "de chaîne" (types franchises) qui sont associés à des structures nationales pour les invendus : nous rentrons donc en concurrence avec des entreprises sociales et solidaires qui ont des salariés (Restos du cœur, Secours Populaire...)
- ✓ Intérêt de démarcher en direct auprès des directions et d'expliquer qui nous sommes.

## LES INVENDUS. C'est un vaste sujet à aborder au-delà du seul GT Approvisionnement (COPIL ?)

- ✓ Défiscalisation : les supermarchés déduisent des impôts (fruits et légumes défiscalisés au poids) : question éthique : les magasins gagnent de l'argent en donnant des denrées, là où ça leur coûterait de les détruire
- ✓ Pour l'instant, on ne liste pas ce que l'on récupère, pas de convention signée :
  - Contraignante pour le magasin (qui ne devrait pas donner de produits périmés)
  - Contraignante pour Résoquartier car nombre de produits périmés sont encore consommables (responsabilisation des consommateurs), certains - comme les produits fromagers - pouvant même être intégrés aux recettes réalisées en ateliers cuisine).

## GT Approvisionnement n°1 - 12 juin 2025

Participants : Laure - Aziz - Sophie - Lucile - Katia

- Constrained dans le cadre de la MRC (normes sanitaires + question du rapport au public)
- ✓ Risque sanitaire : parfois les produits récupérés ne sont **pas consommables** (périmés, rupture de la chaîne du froid...) : pas « invendus » mais « invendables »

Les supermarchés de plus de 400 m<sup>2</sup> sont obligés de proposer aux associations. ([Loi Garot](#) de 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire). Cette loi s'étend depuis 2019 à la restauration collective publique : cantines scolaires, cantines d'hôpitaux...

- ✓ **Associer les bénéficiaires** des invendus à notre réflexion. Demander aux habitués du foodtruck.  
Mettre en place un questionnaire à diffuser.

### AUTRES RESSOURCES

- ✓ **Glantage** sur les fins de marchés.
- ✓ **Invendus** de fruits et légumes du quartier (Naturenville : quantité / qualité variables).
- ✓ Piste de la **Banque Alimentaire** : faut-il être une association nationale ? ([KATIA](#))
- ✓ Idée de déposer une caisse dans les grandes entreprises / immeubles d'activité tertiaire du quartier pour **collecter des denrées alimentaires auprès des salariés** (sur le modèle des collectes de vêtements) en les informant en amont.
- ✓ Utiliser le **triporiteur** pour **affichage mobile** « aidez-nous à mieux manger ».
- ✓ Pour chaque plat cuisiné, il faudrait **évaluer la quantité utilisée** de chaque aliment (en lien avec les quantités)
- ✓ A noter : toujours prévoir de disposer d'un **stock de 60 œufs** pour répondre aux besoins réguliers en cuisine. Dès qu'il n'en reste qu'une trentaine, en déclencher une collecte.
- ✓ Pour la MRC : au début **on continue sans changer d'échelle**, on s'enracine. Pas de pression pour l'ouverture : peut-être partir de ce que Réso sort actuellement chaque semaine en routine (hors prestations ou événements), à savoir environ 50 repas 2 fois par semaine. Montée en charge progressive : cela pourrait évoluer vers 50 repas chaque jour de la semaine (y compris le WE), voire davantage (en fonction de nos ressources - humaines et alimentaires)
- ✓ Le **modèle économique** : petit loyer, bail commercial indestructible et location pour des événements possibles.
- ✓ Aller voir ce qui existe et ce qui n'existe pas : **intelligence collective**.
- ✓ Résoquartier est le **porteur de la MRC**.

## GT Approvisionnement n°1 - 12 juin 2025

Participants : Laure - Aziz - Sophie - Lucile - Katia

Des **fiches de poste bénévoles détaillées** qui permettront de mettre en place le recrutement de 1 h par mois à 10 h par semaine !

Pas fiches de poste mais tâches bénévoles, permettre aux personnes de se projeter

Des propositions de **stratégie de communication et de mobilisation** sur l'action en question - des vidéos de présentation pour Decidim

### Le repérage et le contact avec des **expériences inspirantes** sur le sujet

- Des cantines récupèrent à Rungis.
- **Questions éthiques** sur le choix des magasins et prendre les invendus ou pas.
- S'inspirer / s'associer à des structures dont le modèle est proche du nôtre : **IDL** (Initiative de Développement Local), la **cantine des Pyrénées**. Les prix sont - réellement - libres, quelques personnes donnent, une vraie philosophie.  
Ils montent un projet de maraîchage en banlieue (l'inter-champêtre). Se mettre en réseau sur les mêmes valeurs. Envie pour la MRC d'avoir son jardin.
- **Sécurité Sociale Alimentaire** : une présentation du modèle SSA sera faite (**LUCILE**). Base : Un comité citoyen définit les critères. Des conventions sont passées avec des magasins. Les bénéficiaires reçoivent entre 100 et 150 euros par mois pour leurs dépenses ciblées. Très en lien avec la confédération paysanne. La caisse de solidarité comme modèle économique.
- **La Marmite rouge** : 4 expérimentations à Paris. Les contacter pour des soirées-débats ? A creuser. (**LUCILE**)
- **Carav' alim** : mouvement d'éducation populaire pour le droit à l'alimentation : réseau de structures, webinaires, appels à projets
- Au Monoprix Auriol « La mie de pain » fait de la collecte alimentaire, des **pastilles** indiquant les produits à prendre sont stickées en rayon + un grand **bac** est à dispo avec certains des produits demandés.

Bref, qu'importe la forme et les rythmes, l'essentiel est d'aboutir en octobre à avoir répondu à toutes les questions !

- Nécessité d'un temps régulier de point d'avancement collectif, de partage et de soutien possible. Une fois par mois ???
- Mutualiser certains sujets reliés mais ne pas trop regrouper
- Prioriser - certains sujets pourront être traités plus tard
- Partir des chantiers où il y a du monde

Relevé de décisions GT n°1 :

## GT Approvisionnement n°1 - 12 juin 2025

Participants : Laure - Aziz - Sophie - Lucile - Katia

---

- Lucile : point sur la SSA / Marmite Rouge -/ Recenser les modes d'approvisionnement des structures qu'elle connaît (produits frais, épicerie sèche...)
- Sophie : proposition de liste « papier » permettant la comptabilisation des dons lors des collectes (à transposer ensuite sous format numérique pour gestion des stocks)
- Katia : vérification éligibilité MRC pour la Banque Alimentaire
- Laure : réponse à la proposition de maraîchage de La cantine des Pyrénées
- Equipe FT : associer les convives aux réflexions sur les invendus, le don/contre-don
  
- Equipe collecte : collecte 1 fois par mois mais toute la journée plutôt que tous les 15 jours en  $\frac{1}{2}$  journée ?
- A aborder **hors GT approvisionnement** : Don & Contre-don / Invendus
- Discuter la **place de l'argent** dans la question d'approvisionnement de la MRC
- Collectivement : réfléchir à des questions sur les invendus/l'approvisionnement qui pourraient être posées aux personnes pendant les distributions du FT ? Ou bien on attend qu'une discussion plus large au sein de Reso ait lieu sur ce thème d'abord ?