

**RAPPORT
ANNUEL
D'ACTIVITÉ**

2024

Sommaire

Edito	4
Dates-clefs.....	5
1. 2024, Une année de structuration de l'association	6
2. Volet social : Permettre aux personnes en situation de précarité d'accéder à une alimentation locale, bio, de saison en circuit court.....	8
2.1. Associations participantes et volumes d'achat.....	9
2.2. Retours qualitatifs des associations approvisionnées	11
2.3. Groupement de commande solidaire : focus sur Yaka Blois	13
2.4. Mieux Manger Ensemble : focus sur les animations alimentaires	15
3. Volet produits et producteur·ices : le pan agricole du projet..	17
3.1. Qui sont les producteur·ices participant à Parmentier ?	18
3.2. Quels sont les produits approvisionnés ?	21
3.3. Focus sur : le circuit logistique et Bio-Solidaire.....	22
Remerciements	24



Edito

90 000 euros de fruits et de légumes bios et locaux, 27 tonnes de produits approvisionnés à la Banque Alimentaire du Loir-et-Cher, aux Restaurants du Cœur, à l'épicerie sociale La Passerelle, à l'épicerie sociale de Mer, au Secours Populaire du Loir-et-Cher ainsi qu'au groupement de commande Yaka Blois, et cinq animations autour de l'alimentation... pour sa première année de fonctionnement, on peut dire que Parmentier – le circuit court solidaire a rempli ses objectifs, non ?

Un projet un peu fou qui change concrètement les choses

Regardons un peu en arrière. Le projet Parmentier né fin 2020, à la sortie du Covid, d'un constat des associations de lutte contre la précarité alimentaire : les approvisionnements en produits frais se dégradent, alors que les besoins sont en hausse et que le système de dons de la grande distribution atteint ses limites. Elles rencontrent alors des producteur-ices, des pouvoirs publics (Pays des Châteaux, CIAS du Blaisois) et, petit à petit, un projet un peu fou voit le jour : **s'approvisionner localement auprès de producteur-ices cultivant des produits respectueux de l'environnement et des humains** en achetant les produits aux prix juste **pour permettre aux personnes précaires un accès à une alimentation digne et de qualité**. Après quelques années d'expérimentation et beaucoup de travail, ce projet de circuit court solidaire est devenu une association, opérationnelle depuis la fin d'année 2023.

Une association qui fête sa première année de fonctionnement

Alors voilà, ça fait un an, déjà, que l'association fonctionne. Un an à faire **vivre concrètement la justice alimentaire sur le territoire du Pays des Châteaux et du Loir-et-Cher**. Un an à structurer un réseau d'approvisionnement et de livraison avec des producteur-ices locaux, des pouvoirs publics des associations aidant les personnes en situation de précarité et Bio-Solidaire Jardins de Cocagne. Un an à porter, aux Assises de la Transition Agroécologique et de l'alimentation durable, à la Faites Pour le Climat, aux Journées d'Orientations des Projets Alimentaires Territoriaux et un peu partout, la parole des associations, des producteur-ices, des territoires engagés dans la démarche. Un an d'investissement de salarié-es et de bénévoles, pour arriver à ça : 27 000 kilos de fruits légumes et légumineuses, 500 caisses de pommes, 250 sacs de dix kilos de pommes de terre, des centaines de cagettes de tomates, de courgettes et de poivrons, et surtout **des centaines de personnes en situation de précarité qui ont accès à des produits bios, locaux, et beaux !**

Une année 2025 qui s'annonce chargée

L'association n'a pas prévu de s'arrêter là ! En 2025, on prévoit de nouveaux groupements solidaires, trois fois plus d'animations autour de l'alimentation, une chaîne logistique mieux structurée, de nouvelles structures participantes, de nouveaux produits locaux, de nouveaux lieux, des podcasts, et de nombreux autres projets. Ce développement se fait en maintenant une structure de coût maîtrisée, alors que l'association fait face, à l'instar de nombreuses autres structures, à des difficultés de financement et à une faible visibilité financière pour les années à venir. Alors que Parmentier trouve peu à peu sa place dans l'écosystème local et prouve l'importance de ses activités, la pérennisation de son action est un chantier vital que nous avons entamé et qui va se poursuivre dans les années à venir.

Martine Joly, Présidente de l'Association Parmentier – le circuit court Solidaire

Dates-clefs

-  **Juillet 2023** : Création de l'association Parmentier – le circuit court solidaire
-  **Décembre 2023** : Recrutement du coordinateur de l'association
-  **Décembre 2023** : Intégration de la Banque Alimentaire 41, qui mobilise 50 000 euros par an, sur trois ans, auprès de la Fédération Nationale des Banques Alimentaires pour l'achat de produits
-  **Juin 2024** : Signature de la convention logistique Bio-Solidaire Jardin de Cocagne – Parmentier
-  **Juin 2024** : 1^{ère} animation alimentaire avec Bio-Solidaire – Jardins de Cocagne
-  **Juin 2024** : Invitation de Parmentier aux Journées d'Orientation des Projets Alimentaires Territoriaux, sur la thématique des convergences entre politiques locales alimentaires et de santé, présentation du projet devant près d'une centaine d'élus et de professionnels de l'alimentation et de la santé
-  **Juin 2024** : Assemblée Générale de l'Association Parmentier, avec l'organisation d'un débat sur les dispositifs favorisant l'autonomie d'accès à l'alimentation pour les personnes en situation de précarité alimentaire
-  **Juillet 2024** : 33 000 euros d'achats atteints, soit autant que sur la totalité de l'année 2023 !
-  **Juillet 2024** : Les Restaurants du Cœur mobilisent 55 000 euros sur la période 2024-2025 pour l'achat de produits
-  **Juillet-Août 2024** : Organisation d'animations cueillettes au sein de Bio-Solidaire Jardins de Cocagne : des framboises et des haricots verts pour toutes et tous !
-  **Septembre 2024** : Stand aux journées de l'Engagement, pour valoriser l'association auprès du grand public
-  **Novembre 2024** : Participation de Parmentier à un débat sur l'accès pour tous et toutes à une alimentation de qualité durant la Fêtes Pour le Climat
-  **Décembre 2024** : Participation de Parmentier aux Assises de l'Alimentation Durable, et présentation du projet Parmentier en atelier
-  **Décembre 2024** : Obtention d'un financement de l'Agence Régionale de Santé Centre Val de Loire pour l'animation d'atelier autour de l'alimentation
-  **Décembre 2024** : 89 000 euros d'achats et plus de 27 tonnes de produits approvisionnés !



1. 2024, Une année de structuration de l'association

L'année 2024 a été la véritable année de lancement de l'association Parmentier – le circuit court solidaire et, par conséquent, une part non-négligeable du temps salarié et bénévole a été consacré à la mise en place des outils de gestion de l'association et à la mise en conformité avec les obligations légales d'une association employeuse : des sujets rarement évoqués, mais pourtant indispensables au bon fonctionnement d'une association et particulièrement chronophage en début d'année 2024.

Première embauche - un pas important :

Déclaration préalable à l'embauche, rattachement au chèque-emploi associatif, à la médecine du travail, définition du niveau de rémunération, construction d'un contrat respectant la convention collective Eclat, analyse de ladite convention, régime conventionnel de prévoyance : toutes ces étapes ont mobilisé l'équipe de l'association entre décembre 2023 et février 2024.

Une professionnalisation de la structure

L'année 2024 a marqué, pour Parmentier, sa première année de fonctionnement, entraînant notamment la mise en place des outils de base pour effectuer son travail : location de locaux au 87 A route de Châteaurenault, au sein de la Maison de l'Agriculture Paysanne, où le siège de l'association a été déplacé en remplacement des locaux de Bio-Solidaire, mise en œuvre de moyens de communication interne et externe : adresse mail coordination, téléphone en location, via une coopérative, forfait, matériel de bureautique.

Surtout, l'association a mis en œuvre les différents outils nécessaires au suivi des budgets et des projets : outils de pilotage financier (budget 2024-2025), de suivi

budgétaire, de suivi des conventions et des financements, création de mailings-lists spécifiques, mise en œuvre d'une organisation salarié-bénévoles, d'une gestion comptable, d'outils de suivi des projets, de suivi des adhésions, de reporting, prise en charge de la refacturation des produits, etc. En l'absence de tuilage, le temps consacré à la création et l'adaptation de ces outils à la montée en charge de l'association a été non négligeable, mais permet à l'association de s'appuyer en 2025 sur une structuration fonctionnelle et éprouvée.

Des outils de communication mis en place, à déployer

L'année 2024 a aussi été l'occasion pour l'association de mettre en place des outils de communication pour faire connaître et valoriser son action : création d'un site internet, d'une newsletter, d'un compte LinkedIn, de supports de communication sur ses projets-phares : plusieurs chantiers ont été menés, mais l'association a encore énormément à faire pour se rendre visible et rendre-compte régulièrement de son action à ses partenaires et au grand public.

Une gouvernance qui s'installe

Réseau d'acteurs incluant des producteur·ices, des associations, des collectivités, des établissements publics et des individus, le projet Parmentier a été, bien avant de devenir une association, un espace de réflexion et de construction collectif. L'association a poursuivi sur cette dynamique en 2024, avec une assemblée générale ouverte, trois conseils d'administrations, deux réunions du comité de pilotage producteur·ices, deux réunions du comité de pilotage acheteur·euses (associations et groupement de commande) et, de manière générale, une attention portée à faire du lien entre les structures dont les

objectifs et les enjeux sont parfois différents. Si les membres de l'association ont été au rendez-vous, il reste encore du chemin pour poursuivre la création d'un vrai réseau d'acteurs connectés, en interconnaissance à de multiples niveaux, qui se sentent pleinement membre de Parmentier. Il reste aussi un important travail à accomplir pour intégrer les premier·eres concernées, les mangeurs et les mangeuses à l'association : l'intégration de la salariée en insertion de Yaka Blois gérant le groupement de commande est un premier pas, de nombreux autres nous attendent

2.volet social : Permettre aux personnes en situation de précarité d'accéder à une alimentation locale, bio, de saison en circuit court



« Agir pour une meilleure justice alimentaire et permettre au plus grand nombre de personnes qui n'ont pas les moyens financiers [...] de pouvoir accéder dignement à une alimentation de qualité... » est-il écrit au début de l'objet de l'association Parmentier. A l'issue de l'année 2024, nous faisons le bilan d'un pari qui, bien qu'encore loin d'être réussi, est sur la bonne voie : doublement des volumes de fruits, légumes et légumineuses achetés, circuit logistique amélioré, meilleure planification et participation de la plus grande partie des têtes de réseau de l'aide alimentaire sur le territoire, avec l'inclusion, en décembre 2024, de l'antenne de Blois du Secours Populaire du Loir-et-Cher.

2.1. Associations participantes et volumes d'achat

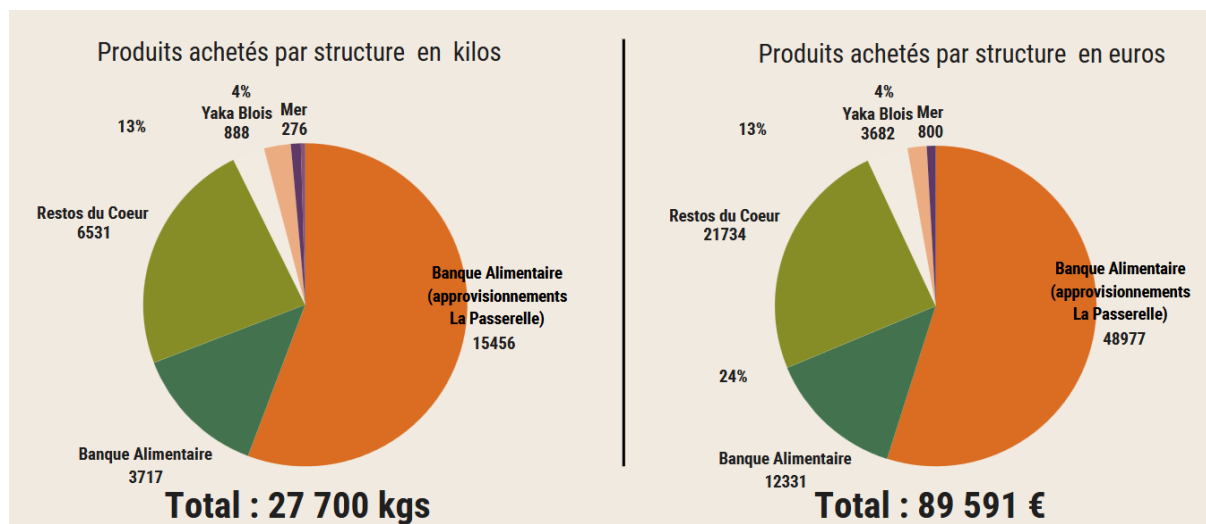
Au 31 décembre 2024, les associations suivantes participent au projet Parmentier :

- Banque Alimentaire 41 (qui approvisionne une grande partie des « petites » associations du territoire - intégration fin 2023-début 2024)
- Epicerie Sociale La Passerelle
- Restaurants du Cœur 41
- Secours Catholique du Loir-et-Cher (épicerie sociale de Mer)
- Secours Populaire du Loir-et-Cher (antenne de Blois) – intégration en décembre 2024
- Yaka Blois

Le total des achats des structures est de 89 591 €, soit proche de l'objectif de 95 000 €.

Si l'association approvisionne encore majoritairement des structures du Pays des Châteaux, des structures sur tout le département bénéficient de ses produits, via les Restaurants du Cœur et la Banque Alimentaire du Loir-et-Cher, qui approvisionnent leurs associations clientes ou leur antennes locales.

Figure 1 : Produits achetés par structures en kilos et en euros en 2024 (achats Passerelle distingués des achats BA41 pour analyse, mais l'ensemble des achats Passerelle-BA41 se fait sur le financement de la BA41)



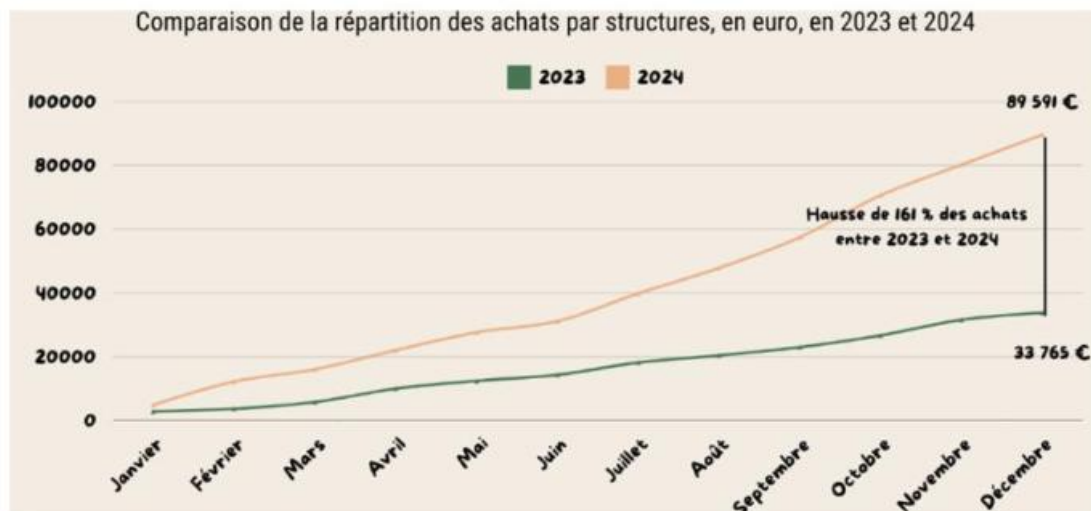
L'analyse des données montre une augmentation des produits approvisionnés de 144% en volume et de 161% en euros (la différence s'explique notamment par l'ajout d'œufs, qui pèsent peu par rapport à leur coût). A fin 2024, la Banque Alimentaire du Loir-et-

Cher absorbe 68% du volume des achats (dont 53% sont approvisionnés à l'épicerie sociale La Passerelle), suivie par les Restaurants du Cœur (24%), et, plus marginalement, le groupement de commande Yaka Blois (3%), l'épicerie Sociale de Mer (1%) et le Secours Populaire (2%), ce

dernier n'ayant participé qu'un mois au projet. Les structures ayant participé au projet augmentent fortement leur volume (x4

Restaurants du Cœur, x2 Passerelle, x4 épicerie mer) à l'exception du groupement de commande Les Cornillettes, interrompu.

Figure 2 : Evolution des achats totaux entre 2023 et 2024 par mois, en valeurs cumulées



La hausse du volume des achats se fait en deux phases : un début lent, et une accélération à partir de juillet 2024 :

Un début lent au premier semestre

De janvier à juin, on constate des achats mensuels moyens de 5 100 euros (soit un quasi-doublement des achats mensuels par rapport à 2023), toutes structures confondues. L'association est malgré tout en-dessous des prévisions, notamment à cause de

- L'arrêt du groupement de commande des Cornillettes ;
- Un manque de produits (météo catastrophique au printemps) ;
- Des problématiques d'approvisionnements (arrêt de la ferme d'Ary Régent, arrêt des approvisionnements de la ferme des Varennes, qui récupère les client-es d'Ary Régent, priorisation des débouchés classiques par les producteur·ices)

Une accélération en deuxième partie d'année

De juillet à décembre, on constate des achats mensuels moyens de 9 700 euros (soit un quasi-

quadruplement des achats mensuels par rapport à 2023) toutes structures confondues, ce qui permet d'atteindre les prévisions, grâce aux mesures correctives suivantes :

- Amélioration de la planification avec les producteur·ices, à poursuivre en 2025 ;
- Mise en place de culture dédiées de tomates à Bio-Solidaire ;
- Approvisionnement auprès des reliquats de culture de la ferme d'Ary Régent ;
- « Point bonus » à l'épicerie sociale la Passerelle ;
- Compléments d'achats systématiques auprès de la ferme de Montmartin, reprise des achats par les Restaurants du Cœur avec le renouvellement de leur convention avec Bio-Solidaire ;
- Forte réussite des produits d'été (tomates, concombres, etc) auprès des mangeurs et mangeuses ;
- Début d'automatisation des achats



2.2. Retours qualitatifs des associations approvisionnées

Les retours des associations **sont positifs**, avec un projet qui réussit à répondre à des besoins parfois divergents (focus sur la diversité pour une structure, complément d'achat sur les produits-clefs pour une autre, flux central pour assurer une offre suffisante pour une troisième) et à faire évoluer son organisation pour répondre aux besoins.

Au niveau des produits :

Sur la qualité, l'ensemble des associations **saluent la qualité des produits livrés**, malgré quelques bémols (produits « tenant » moins que prévus, comme la rhubarbe). On a des retours très positifs des bénévoles ou des structures approvisionnées, en particulier quand elles comparent les produits Parmentier avec les produits issus de la ramasse ou des dons, contenant régulièrement des volumes importants de produits en mauvais état, jetés directement car écrasés, abîmés, etc.

Sur la quantité, les retours sont positifs, et font ressortir un point de bascule en juillet 2024, période où l'offre de produits réussit enfin à répondre aux besoins et aux planifications des associations. Les quantités approvisionnées répondent dans l'ensemble aux capacités d'achats des structures, avec plusieurs limites :

- En fonction des arrivées non-contrôlées par leurs autres canaux (dons, ramasse, achats du national), les structures peuvent se retrouver avec un surplus de produits, les arrivées non-contrôlées rentrant en conflit avec les engagements d'achats des structures.

« Parmentier, on connaît la qualité. Ça change de la ramasse, où des fois ... tu as des feuilles de chou en vrac, des tomates, mon pauvre, elles sont sous un tas d'orange, alors il faut trier et on en jette une partie » [Bénévole d'une association de lutte contre la précarité alimentaire]

- Certains produits ne sont pas encore disponibles en quantité suffisante (ex : igname, patates douces)
- En fonction des structures, les disponibilités financières ne sont pas forcément suffisantes pour répondre à la réalité de leurs besoins : si on souhaitait réellement répondre aux recommandations du Programme National Nutrition Santé et à une couverture totale des besoins des personnes, il faudrait des financements bien plus élevés.
- Au niveau du groupement de commande Yaka Blois, la problématique du colisage entraîne l'incapacité régulière du groupement à commander. Des compléments d'achats via la boutique de Bio-Solidaire seront expérimentés à partir de janvier 2025 pour résoudre ce problème.

Sur la diversité, les retours sont positifs, quoique plus mitigés selon les structures. La Banque Alimentaire a ainsi fait le choix de recentrer ses achats sur une sélection de produits de base, suivie

par l'épicerie sociale la Passerelle, qui conserve toutefois une partie d'achats plus diversifiés, tandis que les Restaurants du Cœur et le groupement de commande Yaka Blois

souhaiteraient voir augmenter la diversité de produits, soulignant des manques, notamment sur la période hiver-printemps. La question de la diversité des produits fait aussi émerger une autre problématique : les mangeurs et les mangeuses seraient en demande de produits dit d'été toute l'année, ce qui est impossible avec une agriculture locale :

- Les sensibilisations à la diversité et à la saisonnalité sont donc un point-clef pour faire correspondre une offre renforcée avec les demandes des personnes.
- Il faut accepter et organiser le fait qu'il y ait un *pic d'approvisionnement* du début de l'été à la fin de l'automne, qui correspond aux réalités de productions sur le Loir-et-Cher, en agriculture biologique.

Au niveau du circuit logistique/facture

Sur la facturation, les retours sont totalement positifs.

Sur la commande des produits, si les associations sont satisfaites, elles pointent du doigt le délai court entre l'information sur la disponibilité des produits (le jeudi) et la date pour passer la commande (le vendredi), en particulier pour celles dont la gestion des approvisionnements est assurée par des bénévoles : plusieurs retours plaident pour une extension de ce délai. Le passage progressif à une automatisation des commandes sur les produits de base réduit totalement (BA41) ou partiellement ces difficultés. **L'évolution du**

tableau de commande est saluée : il est plus clair, plus simple, plus pratique à utiliser.

Sur la réception des produits, les associations sont globalement satisfaites, malgré quelques difficultés : récupération parfois partielle des produits, bons de commandes non délivrés : la présence systématique d'un personnel de Bio-Solidaire muni du bon de livraison et la vérification par les personnels des associations récupérant les produits du bon de livraison est un levier d'amélioration. Un cadencier des produits livrés, notamment pour les produits livrés sur une base mensuelle ou bimensuelle sera aussi mis en place en 2025, à la demande de la Banque Alimentaire du Loir-et-Cher.

Globalement, le projet Parmentier a eu un impact positif sur la capacité des structures à proposer des produits locaux, de qualité et/ou bios. Selon leurs circuits d'approvisionnements antérieurs, leurs approvisionnements via les achats de leur fédération nationale, leurs capacités financières, cet impact est plus ou moins important, semblant particulièrement marqué au sein de l'épicerie sociale La Passerelle. Les retours des bénévoles, des associations bénéficiaires par ricochet ou des mangeur-euses, sont tous en faveur d'une poursuite du projet. Des ajustements sont nécessaires, l'amélioration et la simplification des processus souhaitables, et ce chantier sera assuré en 2025, dans le sens de la professionnalisation et de l'amélioration continue de la qualité de service.



2.3. Groupement de commande solidaire : focus sur Yaka Blois

La précarité alimentaire n'est pas limitée aux usager-es des associations d'aide alimentaire. On peut avoir un travail et peiner à s'alimenter correctement. On peut ne pas avoir accès aux lieux de distribution car on n'a pas de moyen de locomotion. On peut avoir assez pour manger, mais pas forcément pour manger ce qu'on veut, pas forcément pour acheter des fruits et des légumes, locaux et bios de surcroît. On peut être sorti de l'aide alimentaire, parce qu'on a une situation qui va légèrement mieux, et se retrouver en difficulté pour se nourrir. Alors, à Parmentier, on a monté un dispositif : le groupement de commande solidaire.

Un groupement de commande solidaire, qu'est-ce que c'est ?

Un groupement de commandes, c'est un outil pour **permettre à des personnes en précarité de bénéficier de produits bios, locaux, de saison, et à petits prix, en favorisant au maximum leur autonomie et leur dignité**. Avec le groupement de commande, pas de passage dans les structures d'aide alimentaire : les personnes commandent, en fonction des saisons, des fruits, des légumes, des légumineuses et des œufs frais proposés chaque semaine par les producteur-ices participant à Parmentier, qu'elles récupèrent ensuite à Bio-Solidaire. Elles payent 50% du prix des produits, ce qui le leur rend accessible, et l'association Parmentier prend le reste en charge.

Le groupement de commande Yaka Blois

A fin 2024, l'association Parmentier a structuré un groupement de commande au sein de l'Entreprise à But d'Emploi Yaka Blois. Ce groupement est constitué de 27 participant-es, qui ont acheté au total 3 000 euros de produits. Il est géré par une salariée en insertion au sein de Yaka Blois, qui consacre une douzaine d'heures au projet. Chaque semaine, elle prend

les commandes de ses collègues, récupère les produits, prépare leurs colis et s'assure qu'ils sont bien récupérés. Inspirée par cette expérience, elle a développé une offre autonome, avec des produits d'autres fermes du territoire.

*« Franchement, des groupements comme ça, il en faudrait partout !
[Une personne participant au projet de groupement de commande]*

Le bilan est globalement positif, même si plusieurs problèmes logistiques ont dû être surmontés. Les personnes apprécient **l'autonomie d'achat, la qualité des produits, soulignent que cela leur permet d'acheter des produits qu'ils n'auraient pas les moyens d'acheter autrement**. La responsable souligne la réactivité de Bio-Solidaire qui réagit rapidement en cas de problèmes de commandes ou de livraisons. Il a toutefois fallu lever plusieurs difficultés :

- Circuit de commande pas forcément simple ;

- Problème pour atteindre les colisages suffisants (les producteur-ices livrent par caisse (par ex de 10 kilos), qui a entraîné une perte importante de commandes. Le problème devrait être résolu début 2025, avec l'organisation de compléments d'achats à la boutique de Bio-Solidaire ;
- L'organisation interne avec les différents membres du groupement a été compliquée à mettre en place.

En 2025, le groupement **se poursuit et va prendre de l'ampleur** : levée de problèmes de colisage, réflexion sur l'inclusion de nouveaux produits, et animations alimentaires pour cuisiner, manger et cueillir collectivement, afin de renforcer l'impact des projets sur les personnes : **bien manger, savoir qu'on a droit aux mêmes produits que tout le monde**, être digne, c'est une partie intégrante du parcours d'insertion, et vivre des temps collectifs, partager des choses en société aussi !





2.4. Mieux Manger Ensemble : focus sur les animations alimentaires

Si permettre à tous et à toutes d'accéder à une alimentation de qualité et durable suppose, comme prérequis indispensable, que les personnes puissent accéder à ces produits dans des conditions respectant leurs choix et leur dignité, elle dépasse largement la question de l'approvisionnement. Il faut **connaître les produits, savoir les cuisiner, les intégrer à son alimentation**, en particulier quand il s'agit de produits locaux dont la société a, collectivement, perdu l'usage : qui, aujourd'hui, cuisine régulièrement des courges ? Par ailleurs, l'acte de s'alimenter ne correspond pas uniquement à l'absorption de protéines, de lipides et de vitamines. Il met en œuvre des processus culturels, sociaux, collectifs, peut s'articuler aux espaces où sont cultivés les produits que l'on va manger. **Cuisiner, manger, cueillir, découvrir, expérimenter, partager** : voilà les mots-clefs qui ont conduit l'association à expérimenter en 2024 des animations autour de l'alimentation.

7 animations et une visite de ferme prévus, 5 ateliers réalisés

Au cours de l'année 2024, 5 animations ont été réalisées, avec une moyenne de 10 participant-es, entre le 24 juin et le 02 octobre. Ces animations, au bénéfice de personnes en situation de précarité usagères du CIAS du Blaisois ou de l'épicerie sociale la Passerelle, ont été animés par Bio-Solidaire, avec l'appui de bénévoles et de travailleuses sociales.

Elles se décomposent comme suit :

- 1 animation « cuisine et repas partagée » réalisée à Bio-Solidaire
- 1 animation « cuisine et repas partagée » réalisée dans les locaux de l'épicerie sociale La Passerelle
- 3 animations « cueillette et dégustation » réalisée à Bio-Solidaire.

Deux animations ne sont pas réalisés, pour des problèmes de planification : le projet étant en phase d'expérimentation, son lancement a pris du retard, les animations seront rattrapées en 2025.

Des objectifs qualitatifs atteints

Le projet a **permis de faire découvrir et de valoriser les produits locaux disponibles pour les personnes usagères des structures d'aide alimentaire**. L'animation a réussi à embarquer les participant-es dans une cuisine 100% végétale, de saison, dans des recettes simples mais belles, partagées ensuite dans des repas joyeux et collectifs. Ni *cours de cuisine*, ni *formation à l'alimentation*, le parti pris d'apprendre et de découvrir en faisant, de valoriser les connaissances des personnes a été plébiscitée par tous-tes les participant-es.

« *Whaouh !* » [Une participante aux animations alimentaires face à la table dressée, remplie de plats qu'ils et elles avaient préparé]

Les temps de cueillette, en particulier, ont été mis en avant dans les retours, permettant à des personnes de sortir de chez elles, de renouer avec une pratique physique parfois expérimentée des années auparavant, quand elles avaient un jardin. Le fait de donner le surplus de produits aux associations d'aide alimentaire a aussi contribué à la dignité des

personnes : **malgré le fait d'être en précarité, on peut donner aux autres.**

Le projet a favorisé les liens entre les personnes. Ces temps conviviaux ont vu se construire des mini-collectifs d'une demi-journée, auxquels participaient des personnes qui étaient par ailleurs dans des dynamiques d'isolement très marquées. L'alimentation comme vecteur de sociabilité, comme espace de liens entre des personnes aux statuts différents (usager·es du social, bénévoles, salariées du CIAS) a fonctionné.

Effet positif imprévu de ces animations, on a constaté qu'elles renforcent le lien entre les structures. Le travail entre les salariées du CIAS du Blaisois, les bénévoles de la Passerelle et Bio-Solidaire a ainsi permis **de développer une approche collective de l'alimentation**, des échanges informels et a contribué à l'approche pluridisciplinaire mise en œuvre par le CIAS dans le groupe de travail « alimentation ».

Et après ? Limites et perspectives

Améliorer la planification et avoir une meilleure organisation, travailler sur le transport, la mobilité des personnes, leurs contraintes spécifiques et construire une évaluation standardisée sont les trois points principaux qu'il faut améliorer, selon le bilan fait de l'expérimentation. On peut y ajouter l'enjeu de mieux s'articuler avec les autres acteurs du territoire déployant des animations autour de

l'alimentation, pour construire une offre cohérente sur le territoire.

« Ça me rappelle mon enfance, quand j'étais avec ma mère au village, et qu'on était dans les champs. Aujourd'hui, avec mon appart'... ça me manque. [Un participant aux animations]

En 2025, l'association prévoit d'organiser 16 animations, pour 180 personnes participant·es, dont 2 visites de fermes. Un calendrier sera mis en place, des objectifs et une évaluation organisés en amont. On souhaite, en augmentant le nombre d'ateliers, **tester de nouvelles manières de faire** : avec d'autres prestataires, en invitant les producteur·ices, en cuisinant à partir de produits disponibles au sein des lieux de distribution de l'aide alimentaire uniquement, par exemple. L'association envisage aussi de capitaliser sur ces collectifs qui se forment le temps d'une animation, pour proposer aux personnes de s'impliquer dans les futures animations et favoriser l'autonomie des structures et des personnes dans la mise en œuvre. Enfin, l'ouverture à d'autres structures (ex : Secours Populaire) fréquentées par des personnes en situation de précarité est souhaitable est nécessaire, pour **favoriser l'accès à tous·tes à ces temps et poursuivre le travail de mise en réseau des acteurs.**

3. Volet produits et producteur·ices : le pan agricole du projet

Agir pour la justice alimentaire, c'est **reconnecter des enjeux sociaux – l'accès pour tous et toutes à une alimentation de qualité, saine, choisie, des enjeux de santé – une alimentation qui ne rend pas malade – et des enjeux agricoles**. Depuis sa création, Parmentier – le circuit court solidaire a fait le choix de travailler avec des producteur·ices proches des lieux de consommation, engagés dans l'agriculture biologique, dans **une agriculture qui préserve les mangeur·euses et l'environnement**, et d'associer ces producteur·ices au pilotage de l'association.

Ce choix amène des contraintes – de prix, de logistique, de types de produits, et des difficultés (que faire quand la météo est capricieuse ? Comment concilier prix de petites structures en maraîchage diversifié et producteur·ices travaillant sur des plus gros volumes ? Comment assurer des approvisionnements stables malgré tout ?). En 2024, dans la lignée de 2023, nous avons poursuivi le travail pour y répondre, **en travaillant main dans la main avec les producteur·ices et en nous appuyant sur Bio-Solidaire, acteur historique et incontournable du projet**.



3.1. Qui sont les producteur·ices participant à Parmentier ?

A la fin 2024, l'association Parmentier est approvisionnée par 12 producteur·ices qui ont fourni plus de 27 tonnes de produits. Ces producteur·ices sont adhérent·es à l'association, vendent leurs produits sur la base d'une mercuriale de prix validée collectivement, dans le cadre d'engagements d'achats faits par les associations. Ils sont représentés au Conseil d'Administration (2 sièges), et ont une instance de pilotage dédié, le Comité de Pilotage des Producteur·ices.

Voici la liste des structures participant au projet, répartis selon les produits qu'ils nous approvisionnent :

Légumes (six producteur·ices)

- La ferme d'Alain Yvon
- Bio-Solidaire Jardins de Cocagne
- Les Fourmis Vertes (début 2025, la ferme changera de propriétaire, et réintègrera progressivement le projet Parmentier)
- Le lycée horticole de Blois
- La ferme de Montmartins
- Le Domaine de Saint-Gilles

Pommes de terre (un producteur)

- Ferme de Gaspard Peigné (intégré mi-2024)

Légumineuses (deux producteurs)

- La Ferme du Chat Blanc
- La ferme des Quatre Vents

Fruits (deux producteurs)

- Le Vergers de Bel Air
- Le GAEC des Deux Saints

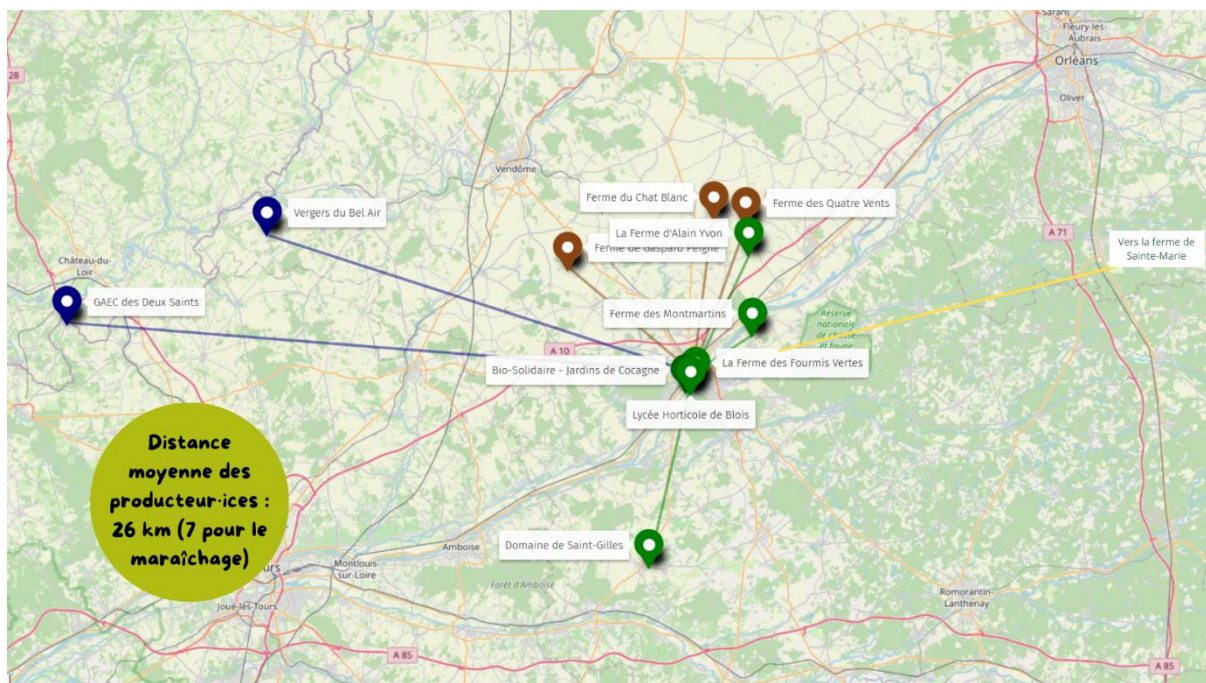
Œufs (un producteur)

- Le Domaine de Sainte-Marie (intégré mi-2024)

Deux producteurs se sont retirés du projet en 2024 : la ferme d'Ary Régent, qui a fermé à la fin du printemps 2024, et la ferme des Varennes. Cette dernière a en effet récupéré deux AMAP qu'approvisionnait alors Ary Régent, l'amenant à saturation dans ses capacités de production.

La plupart des producteur·ices ont intégré le projet Parmentier dès le début, avant même qu'il ne devienne une association. Partenaires de Bio-Solidaire, ils et elles y ont trouvé **un projet qui faisait sens par rapport à leur valeurs** (rendre accessibles leurs produits) mais aussi un nouveau débouché qui intervenait alors que le groupement Val Bio Centre s'était interrompu, les laissant en difficulté pour écouler leurs produits. Gaspard Peigné a lui, rejoint le projet après avoir contacté une association pour donner des surplus de pommes de terre, nous amenant in fine à nous engager ensemble pour des livraisons de pommes de terre régulières, qui se poursuivent en 2025. Le domaine de Sainte-Marie fournit quant à lui exclusivement des œufs, qui ont intégré le projet en mai 2024.

Figure 3 : Carte des producteur·ices participant au projet Parmentier – le circuit court solidaire



Si la distance moyenne des producteur·ices est de 26 kilomètres, cela cache de gros écarts entre structures. Ainsi, les structures approvisionnant principalement en légumes sont situées à 7 km en moyenne de Blois, celles approvisionnant en légumineuses et pommes de terre à 17 km, celles fournissant des fruits à 60km et celle fournissant des œufs à plus de 90 km. Ces chiffres peuvent poser la question du « local », qui n'a jamais été clairement définie dans le projet Parmentier : qu'est-ce que le local ? 10 ? 50 ? 100 km ? Existe-t-il une règle absolue ou dépend-elle de chaque configuration de projet et de territoire ?

Concernant le projet Parmentier et le territoire où il évolue, s'il existe des horticulteur·ices plus proches, l'association a, jusqu'à présent, fait le choix de poursuivre son association avec les fermes de Bel Air et des Deux Saints. Ces structures participent depuis le début au projet et la qualité des produits

(pommes, poires) est incontestable. Concernant le producteur d'œufs, situé dans le Loiret, ses liens avec Bio-Solidaire et sa réactivité nous ont permis de lancer très rapidement un approvisionnement en œufs important (240 boîtes/mois). L'association cherche des alternatives pour approvisionner les plus petites structures auprès de petits producteur·ices locaux, mais la réglementation (passage par un centre d'emballage agréé) semble l'empêcher.

Dans une optique de développement de Parmentier, soit via une hausse des volumes sur son territoire actuel, soit via un renforcement des approvisionnements dans des structures situées sur d'autres Pays du département, une réflexion sera à lancer sur ces questions de « localité » des produits.

Un cahier des charges pour objectiver l'intégration de nouveaux·elles producteur·ices sera réalisé au premier trimestre 2025.

Figure 4 : tableau d'évaluation de la distance entre les espaces de production et Blois, par producteurs et productrices, répartis par type de production, en kilomètres.

Producteur·ice	Maraîchage	Légumineuses	Œufs	PDT	Fruits
Alain Yvon	14 km				
Bio-Solidaire	0 km				
Fourmis Vertes	1 km				
Lycée Horticole	1 km				
Ferme Montmartins	8 km				
Domaine de Saint Gilles	22 km				
Ferme d'Ary Régent	Arrêt				
Ferme des Varennes	Arrêt				
Ferme Chat Blanc		17 km			
Ferme Quatre Vents		17 km			
Ferme Gaspard Peigné				18 km	
Vergers Bel Air					50 km
GAEC des Deux Saints					70 km
Domaine Sainte Marie			91 km		
Moyenne par types de production	7 km	17 km	91 km	18 km	60 km
Moyenne toutes productions confondues	26 km				

3.2. Quels sont les produits approvisionnés ?

A fin décembre 2024, on constate que les 27 tonnes de produits approvisionnés se répartissent de la façon suivante : Légumes : 46,2%, Légumineuses : 20,3%, Œufs (en kilos) : 7,1%, Fruits : 26,3%. Ce sont au total 56 produits différents qui ont été approvisionnés. Voici quelques clefs d'analyse :

Sur les légumes :

- Le choix a été fait d'identifier une série de produits dits « de base » dont l'approvisionnement est central pour les associations. Ces produits recouvrent des produits disponibles en hiver (carottes, poireaux, courges, patates douces, igname à venir), d'été-automne (concombres, courgettes, aubergines, poivrons, tomates) et des pommes de terre (disponibles 10 mois/an). Cette dizaine de produits représente 80% des achats de légumes par les associations ;
- A contrario, les 37 autres produits ne représentent que 20% des achats. Comme vu précédemment, ils sont pourtant centraux : cette diversité correspond aux besoins des groupements de commande, à la stratégie de diversification des achats des Restaurants du Cœur et permet aux structures de proposer du choix, le choix faisant parti des enjeux de dignité pour les personnes ;

Sur les fruits :

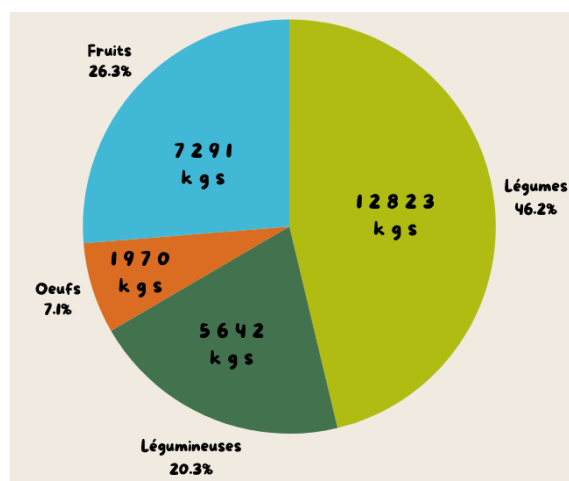
- Les pommes et les poires représentent 85% des achats (près de 90% avec les noix) ;
- Les fraises et les framboises ont été des produits d'appoint, achetés pour proposer

un petit plus qui « *fait plaisir aux personnes* » et dans un contexte où la capacité du projet à atteindre ses objectifs d'achats était questionnée ;

- Les achats de fruits explosent par rapport à 2023 (fois 7), les pommes en particulier étant appréciées pour leur facilité de consommation et leur durabilité.

Sur les légumineuses :

- Les lentilles se taillent la part du lion (42% des achats), suivies par les haricots blancs (23%), les autres légumineuses (haricots rouges, flageolets, pois chiches, pois cassés) composant les 35% restant ;
- Les achats de légumineuses sont presque exclusivement faits par les Restaurants du Cœur 41 (66% des achats) et l'épicerie sociale La Passerelle (30%)





3.3. Focus sur : le circuit logistique et Bio-Solidaire

Manger des produits d'un côté, les produire de l'autre : le projet et l'association Parmentier ont vocation, on l'a dit, à être à l'intersection des mondes sociaux et agricoles. En mettant en réseau, en facilitant les relations, en créant une gouvernance partagée, mais avant tout en assurant le lien physique entre les produits et les mangeur-euses : commandes, logistique et livraison. Pour accomplir cette mission, Parmentier s'appuie sur son partenaire et prestataire Bio-Solidaire Jardin de cocagne, qui assure la coordination opérationnelle des commandes, des livraisons, la réception des produits et la logistique. Ce circuit logistique, de fixation des prix et de planification a poursuivi son évolution et sa professionnalisation en 2024.

La fixation des prix et la planification : fonctionnement et évolution.

- **Une mercuriale des prix** a été fixée par les producteur-ices et Bio-Solidaire. Cette mercuriale fixe les prix pour une année, garantissant une visibilité sur les revenus et les dépenses pour producteur-ices et acheteur-euses. Elle peut évoluer marginalement (ex : en cas de moindre production engendrant des problèmes financiers pour les producteur-ices).
- **Une planification** est mise en œuvre : les associations planifient leurs besoins (calendrier d'achat annuel) et les producteur-ices planifient les produits qu'ils prévoient d'approvisionner.
 - Au début de l'année 2024, cette planification était indicative : les structures chiffrèrent leurs besoins approximatifs, et les producteur-ices leurs productions potentielles. Des aménagements ont été fait tout au long de l'année, au fur et à mesure de l'évolution des besoins et des disponibilités
 - Le projet évoluant, le schéma suivant a été mis en œuvre, et sera pleinement appliqué en 2025 :
 - Pour les produits dits de base, les associations font un engagement ferme, cadencé dans l'année, permettant aux producteur-ices de flécher une partie de leur production vers le projet (ex : patates douces pour le domaine de Saint-Gilles), et les achats sont automatisés. Les associations n'ont plus besoin de passer commande, elles savent quels volumes elles auront chaque semaine, sauf événements imprévus (ex : tempête, gel précoce, etc)
 - Pour les autres produits, ou pour les associations intégrant le projet ou ne souhaitant pas automatiser, les commandes sont faites au fil de l'eau

Le circuit de commande-récupération : fonctionnement et évolution

- En début de semaine, les producteur-ices fournissent la liste des produits disponibles la semaine suivante. Bio-Solidaire compile les propositions ;
- Le jeudi, Bio-Solidaire envoie les propositions aux acheteur-euses ;
- Avant le vendredi, les acheteur-euses passent commande. Bio-Solidaire reventile

la commande auprès des différent-es producteur-ices ;

- En début de semaine, **les produits sont livrés à Bio-Solidaire**, qui prépare les commandes des différent-es acheteur-euses ;
- A partir du mardi, les acheteur-euses **viennent récupérer leur commande** ;

Deux comités de pilotage des producteur-ices et des acheteur-euses en milieu et en fin d'année permettent de faire un point collectif, de faire évoluer le dispositif et de se projeter sur le semestre suivant.

Ce fonctionnement a évolué durant l'année, pour tenir compte des besoins des acteurs :

- Changement du bon de commande ;
- Informatisation des informations chez Bio-Solidaire ;
- Début des commandes automatiques ;
- Passage à deux récupérations par semaine pour l'épicerie sociale La Passerelle ;

- Travail sur une répartition des achats entre petit-es maraîcher-es diversifiés et plus gros producteur-ices, pour permettre aux premier-es de vendre leurs produits en petites quantités au prix juste, et aux seconds de venir en complément pour garantir les approvisionnements.

On prévoit en 2025 :

- D'établir des conventions avec les producteurs et productrices ;
- De finaliser l'automatisation des achats ;
- De trouver une alternative pour le groupement de commande Yaka Blois (compléments d'achats boutique Bio-Solidaire) ;
- De décrire précisément les process et de les documenter, pour favoriser la durabilité du projet ;
- De réfléchir à l'amélioration des flux logistiques.



Remerciements

 **Merci à toutes les structures qui ont soutenu Parmentier en 2024, à travers un appui financier, humain ou matériel :**

- L'état, et la DDETS-PP, à travers l'Appel à Projets *Mieux Mieux Pour Tous*
- La Région Centre Val de Loire, à travers son appel à projets A VOS ID
- Le Département du Loir-et-Cher
- L'Agence Régionale de Santé (ARS) Loir-et-Cher
- Le Centre Intercommunal d'Action Sociale du Blaisois
- Le Syndicat Mixte du Pays des Châteaux
- La CAF du Loir-et-Cher

 **Merci à toutes les associations qui ont participé au projet et approvisionné leurs bénéficiaires en produits bios, locaux, de saison, payés au prix juste :**

- La Banque Alimentaire du Loir-et-Cher
- Les Restaurants du Cœur Loir-et-Cher
- L'épicerie sociale La Passerelle
- L'épicerie sociale de Mer (Secours Catholique du Loir-et-Cher)
- L'antenne de Blois du Secours Populaire du Loir-et-Cher
- Yaka Blois

 **Merci à toutes les producteurs et productrices :**

- La ferme d'Alain Yvon
- Bio-Solidaire Jardins de Cocagne
- Les Fourmis Vertes
- Le lycée horticole de Blois
- La ferme de Montmartins
- Le Domaine de Saint-Gilles
- Ferme de Gaspard Peigné (intégré mi-2024)
- La Ferme du Chat Blanc
- La ferme des Quatre Vents
- Le Vergers de Bel Air
- Le GAEC des Deux Saints
- Le Domaine de Sainte-Marie (intégré mi-2024)

 **Merci à Bio-Solidaire Jardins de Cocagne et à ses équipes, sans qui les produits n'arriveraient pas jusqu'à celles et ceux qui les consomment ;**

 **Merci aux bénévoles, élu·es et salarié·es, présent·es à titre individuel ou via leurs structures, sans qui ce projet ne pourrait continuer à vivre ;**



