

Projet collectif en conditionnement des surplus alimentaires

On estime qu'entre 40 et 50 % des aliments produits au Canada seront gaspillés à l'une ou l'autre des étapes du système alimentaire, du champ à la table. Une partie des surplus alimentaires en provenance des agriculteurs et détaillants sont récupérés au Québec par les Moissons. Toutefois, recueillir, trier et distribuer en temps opportun auprès des organismes puis des personnes en situation de vulnérabilité des surplus de fruits et légumes arrivés à maturité est un défi logistique de taille. Annuellement, des tonnes de fruits et légumes donnés pour être redistribués se retrouvent directement à l'enfouissement. Parallèlement, 45,5 % de la population du Québec habite des secteurs offrant un faible accès aux commerces d'alimentation (INSPQ : 2013) et on estime que 397 000 personnes de 12 ans et plus ont vécu dans un ménage ayant connu de l'insécurité alimentaire en 2016 en Montérégie-Ouest (ESCC : 2016).

Le **Projet collectif de conditionnement des surplus alimentaire** propose une **réponse structurante, innovante, adaptée et efficiente** à cet enjeu au cœur du système alimentaire en **transformant les déchets** (invendus et surplus de fruits et légumes) **en ressources** (fruits et légumes conditionnés) **dans l'atteinte d'objectifs sociaux** (accès physique et économique aux aliments sains) et **environnementaux** (réduction du gaspillage alimentaire). Ainsi, il s'inscrit directement dans les orientations de politiques publiques, notamment :

- La mesure 3.1 de la Politique gouvernementale de prévention en santé (PGPS) ;
- La mesure 13.1 Plan d'action gouvernemental pour l'inclusion économique et la participation sociale (PAGIEPS)
- Les services 2.10 et 2.12 du Plan d'action régional de santé publique (PAR) 2016-2020 de la Montérégie
- L'entente de développement du secteur bioalimentaire de la Montérégie.
- Le plan d'action de la Table intersectorielle régionale en Saines habitudes de vie (TIR-SHV)

Ces politiques et planifications ont toutes au moins une cible d'intervention visant à **accroître l'accès à des aliments sains** pour des personnes en situation de pauvreté et vulnérables par rapport à l'alimentation, ainsi que pour les communautés éloignées ou mal desservies sur le plan de l'offre alimentaire.

De plus, **Projet collectif de conditionnement des surplus alimentaires** s'inscrit dans les orientations de :

- La Politique québécoise de gestion des matières résiduelles et des Plans de gestion des matières résiduelles (PGMR) des MRC visant à réduire la quantité de matières organiques qui sont enfouies;
- La priorité de Recyc-Québec de soutenir le développement de modèles d'économie circulaire;
- Des Plans de développement de la zone agricole (PDZA) et Schémas d'aménagement et de développement (SAC) des MRC en visant la valorisation du plein potentiel nourricier du territoire.

Un projet de changement d'échelle et de mutualisation

Fort d'un premier pilote déployé dans le Haut-Saint-Laurent, le **Projet collectif en conditionnement des surplus alimentaires** se déploiera dans cinq MRC de la Montérégie Ouest : MRC de Beauharnois-Salaberry, MRC du Haut-Saint-Laurent, MRC des Jardins-de-Napierville, MRC de Roussillon et MRC de Vaudreuil-Soulanges.

L'identification de cette action prioritaire pour l'Ouest émerge de travaux au sein de tables de concertation en sécurité alimentaire et d'exercices locaux de priorisation, de consultations citoyennes, de forums de partenaires des 5 territoires. Aux suites de ceux-ci, des partenaires de différents secteurs d'activités ont convergé vers une solution commune, conduisant les acteurs à opter pour le développement d'un projet ambitieux de mutualisation de l'expertise, des ressources humaines, techniques et financières.

Ce projet s'appuie sur l'expertise et la contribution actuelle de 50 partenaires (producteurs locaux, les organismes communautaires, les municipalités, acteurs du milieu scolaire et de la santé, etc.) qui ont souhaité réunir leurs forces et leviers afin de répondre aux besoins des communautés locales en matière d'accès aux aliments sains et de réduction du gaspillage alimentaire.

Une réponse structurante, innovante et efficiente

Aux termes de deux ans, le projet aura permis de développer un **modèle d'affaires en entrepreneuriat collectif (franchise sociale)** qui viendra appuyer le développement **d'antennes locales** dans les 5 MRC pour **conditionner** de manière efficiente un maximum de **surplus de fruits et légumes** frais dans le but de les rendre accessibles à moindre coût à la population.

Concrètement, dès l'an 1, **un minimum de 100 tonnes de surplus en fruits et légumes** issus des producteurs et détaillants et destinés aux sites d'enfouissement seront **conditionnés** (*c'est-à-dire triés, lavés, coupés, tranchés, mis en portion sous vide et congelés ou déshydratés*) par le biais de **plateaux de travail**.

Ces aliments conditionnés seront rendus **accessibles à coût abordable afin de bonifier l'offre alimentaire dans les communautés** par le biais de trois principaux modes de distribution, soient :

- En bonifiant la qualité nutritionnelle des aliments offerts en contexte **d'aide alimentaire**
- En contribuant à **l'approvisionnement d'organismes communautaires** en sécurité alimentaire et **d'institutions** (p.ex. écoles, services de garde, etc.)
- En étant disponibles dans un **réseau de points de vente** au sein de congélateurs verticaux vitrés identifiés au projet et situés dans des lieux stratégiques au coeur de communautés mal desservies sur le plan de l'offre alimentaire en fruits et légumes (p.ex. au sein d'un commerce local, d'un CPE, d'un organisme communautaire, etc.). Afin de renforcer l'accès économique à ces aliments, ces produits seront vendus au sein des points de vente à un prix modulé selon le revenu (**modèle de tarification sociale**).

Une gouvernance favorisant la mutualisation des ressources

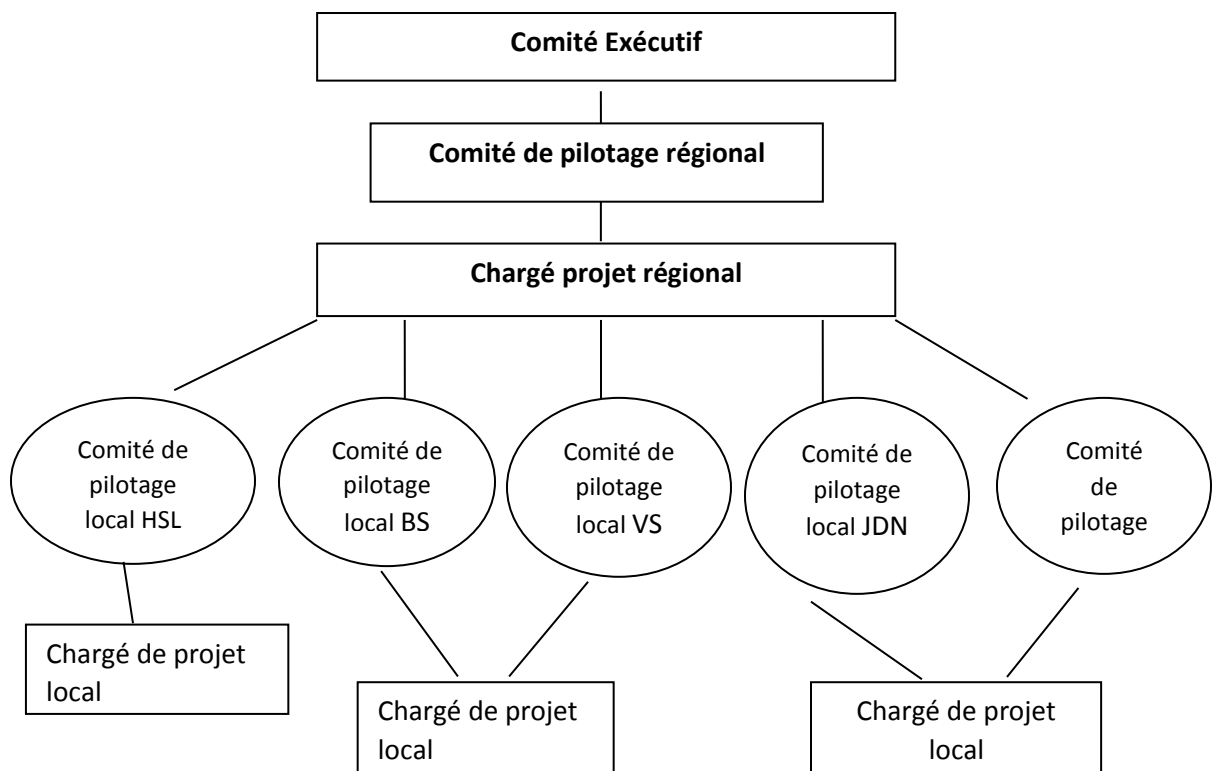
Ce vaste projet collectif est une **innovation sociale** tant dans sa **forme** que dans son **modèle de déploiement**. En travaillant dans une **structure collaborative** (comité de pilotage) au développement d'un **modèle d'affaires commun** (franchise sociale) qui s'implantera dans **chacun des territoires** (antennes locales), le projet permettra de faire des gains importants tant en termes de temps, d'apprentissages collectifs et de ressources humaines, matérielles et financières.

Le projet collectif **s'arrimera à des entreprises d'économie sociale déjà bien ancrées** dans les 5 territoires de MRC. Des **outils communs de gestion, de soutien aux opérations** ainsi que des **ressources humaines, matérielles et financières seront mutualisés**. Un chargé de projet régional appuyé par un comité de pilotage régional assurera la coordination de ces travaux, appuyé par des chargés de projet locaux.

Le projet identifiera **les ressources disponibles dans chacun des territoires de MRC** (p.ex. locaux et installations de transformation alimentaire dans les écoles, CPE, municipalités, organismes communautaires, équipement de transformation, équipements roulants, espaces d'entreposage réfrigérés, etc.), leur **potentiel d'utilisation dans le cadre d'un projet de mutualisation** (p.ex. nombre d'heures ou de journées pouvant être utilisées) et de **développera des ententes pour l'utilisation collective et optimale de ces installations et équipements** (p.ex. hors saison, hors heures d'ouverture, etc.).

Ainsi, au-delà de la production de denrées conditionnées issues des surplus alimentaires, le projet permettra **d'optimiser l'utilisation des ressources matérielles déjà disponibles sur le territoire et de bonifier les capacités de transformation du milieu** par l'ajout d'équipements ou installations complémentaires. Les partenaires du collectif envisagent d'explorer également **d'autres formes de mutualisation, notamment sur le plan des opérations** (p.ex. déterminer des fonctions ou spécialisations aux différentes antennes locales afin qu'elles déploient des activités et opérations complémentaires).

Le projet collectif de conditionnement des surplus alimentaires permettra de valoriser le plein **potentiel nourricier du territoire** en **renforçant les liens de coopération** entre les **organisations publiques, municipales et communautaires** afin de faire de la Montérégie-Ouest un chef de file dans la réduction du gaspillage alimentaire et de l'accès physique à moindre coût aux fruits et légumes.



An 1

3 équivalents temps complets de chargés de projet régional et locaux

3 responsables des opérations

6 commis aux opérations pour les 3 antennes locales (projet-pilote et opération)

12 emplois (an 1)

Des intervenants sociaux en soutien au déploiement des plateaux de travail seraient embauchés à l'an 2 et les ressources humaines liées aux opérations de conditionnement seraient bonifiées à l'an 2 de façon à opérer cinq antennes locales.

Un potentiel de transfert dans d'autres milieux

Le **Projet collectif en conditionnement des surplus alimentaires** est d'autant plus structurant qu'il est développé, dès les premières étapes de conceptualisation, dans une perspective de **faciliter la duplication du modèle sur d'autres territoires**.

En privilégiant le développement d'une franchise sociale, le collectif d'acteur rendra **disponible un modèle d'entrepreneuriat collectif** (projet d'économie sociale) en conditionnement des surplus alimentaires, **des outils de soutien à l'implantation d'antennes locales** (guide de soutien au démarrage, outils de gestion, image de marque, etc.) et du **soutien au démarrage** (formation, accompagnement, coaching, mentorat) ultérieurement pour d'autres territoires, **multipliant l'impact social** de ce projet et assurant un **rayonnement à la Montérégie au cœur d'un créneau clé de son développement économique, soit l'agroalimentaire**. Afin de réunir les conditions de réussite pour documenter et transférer ce modèle d'affaires, le projet collectif sera accompagné par le TIESS (Territoires Innovants en Économie Sociale et Solidaire), une organisation nationale ayant un mandat de veille et transfert de connaissance en soutien au développement de l'économie sociale.

En prévoyant en amont des ressources pour structurer le transfert de connaissances et l'explicitation du modèle d'opération (plan d'affaires, guide de démarrage), la Montérégie se **positionnera comme un chef de file en innovation sociale au cœur du secteur de l'alimentation** et sera un **catalyseur de la multiplication de ces initiatives au Québec**.