



« DES RECETTES POUR LE DÉVELOPPEMENT DE FILIÈRES HANDI-SOLIDAIRES ET ANTIGASPI »

Vendredi 06 mai 2022
Strasbourg

Dans le cadre de la grande manifestation organisée à Strasbourg: « **L'économie sociale, le futur de l'Europe** », **POUR LA SOLIDARITÉ-PLS** et ses partenaires des projets **SoliFoodWaste** et **CirculAbility** ont réalisé un atelier dans le cadre du réseau européen SoliFoodWaste, le premier réseau européen d'organisations engagées contre le gaspillage alimentaire et pour l'intégration socioprofessionnelle des personnes en situation de handicap.

Cette rencontre a été l'occasion de mettre en perspective certaines pratiques et d'ouvrir le débat sur la valorisation des invendus alimentaires par les personnes en situation de handicap (PSH). Pourquoi lier l'emploi des personnes en situation de handicap et l'économie circulaire ? D'un point de vue environnemental, la transition de nos sociétés vers un modèle économique plus durable est une nécessité pour répondre au changement climatique. Dans le même temps, la transition vers une économie circulaire présente des opportunités de mise à l'emploi qu'il faut saisir pour les personnes en situation de handicap. La volonté des intervenants présents à cet événement est d'aborder le développement de l'économie circulaire en prenant en compte ses dimensions tant économiques, sociales qu'environnementales et l'opportunité de déployer des emplois qui font sens.

INTERVENANT.E.S

- **Alexis WILLEMOT**, chargé d'études (Pour la solidarité-PLS)
- **Federico CAMPORESI**, coordinateur du réseau Association de Recherche et de Formation pour l'Insertion en Europe (ARFIE)
- **Aurélien PARSY**, coordinateur du projet SoliFoodWaste et **Aziliz LE TALLUDEC**, responsable production et R&D du projet SoliFoodWaste (Handicap Travail Solidarité (HTS))
- **Laura VENEZIANI**, directrice (Tricentenaire)

ALEXIS WILLEMOT

Selon une étude du Programme des Nations Unies pour l'Environnement datant de 2019, ce sont pas moins de **931 millions de tonnes de nourriture, soit 17% de la nourriture totale disponible aurait été jetée dans les poubelles des ménages, des commerçants, des restaurants et autres services alimentaires**¹. A l'échelle de l'Union européenne, on estime que près de 20% de la production alimentaire est gaspillée. Ceci illustre le caractère absurde et injuste du modèle alimentaire actuelle, qui ne respecte ni les ressources de la planète ni l'être humain. A l'heure où l'on parle de consommation responsable et de résilience du système alimentaire européen, un basculement doit impérativement s'opérer dans nos manières de consommer et de produire ! Changer de modèle alimentaire est un levier d'action de premier plan pour répondre à l'urgence climatique.

A côté de cette problématique environnementale, l'Europe fait aussi face à une problématique d'ordre sociale à laquelle les acteurs présents ont souhaité répondre de manière conjointe. Garantir l'accès à l'emploi et à la profession est une question clé, car il s'agit d'un aspect crucial pour l'inclusion économique et sociale de 100 millions de personnes en situation de handicap en Europe.

Face à ce double constats, des initiatives locales fleurissent partout en Europe, à toutes les échelles et les acteurs de l'économie sociale se sont emparés de la thématique. C'est dans ce cadre que s'inscrivent les initiatives des différent.e.s intervenant.e.s. Des acteurs qui sont regroupés notamment sous deux projet européen (Solifoodwaste et CirculAbility). Ces deux dispositifs permettent de créer des **emplois durables et handisolidaires** et d'ainsi lier la réalisation d'objectifs à la fois environnementaux, sociaux et économiques.

Le **projet CirculAbility** poursuit l'objectif de former les structures de travail spécialisées à **saisir les opportunités pour l'inclusion des personnes en situation de handicap** par une formation sur la valorisation circulaire des invendus alimentaires. L'objectif est de créer de **nouvelles opportunités d'emplois verts et inclusifs** en Europe par le développement d'**outils pédagogiques innovants**

Le **projet SoliFoodWaste** développe une filière de réduction du gaspillage alimentaire en créant de l'emploi pour les personnes en situation de handicap. PLS est l'un des 6 partenaires de ce projet LIFE mené par Handicap Travail Solidarité – HTS. C'est un projet pilote sur la région nantaise, en France, qui prévoit la collecte de pain, de fruits et légumes invendus, leur transformation dans une même structure puis leur revente, tout en créant des emplois durables pour les personnes en situation de handicap. Au travers ce projets, ce sont deux dispositifs d'économie circulaire « SoliPain » et « SoliFruits » qui ont été conçus par les équipes de HTS et mis en œuvre par des équipes issues du secteur protégé. L'objectif est de les déployer d'abord à échelle régionale, puis à échelle européenne.

Ces projets illustrent l'engagement des acteurs pour une Europe plus inclusive et durable ! Pour la Solidarité –PLS développe le **premier réseau européen** permettant la conciliation d'objectifs d'inclusion sociale et d'alimentation durable. N'hésitez pas à [nous contacter](#) si vous souhaitez être impliqué dans la création de ce réseau !

FEDERICO CAMPORESI

Le **réseau européen ARFIE** regroupe des partenaires actifs dans la formation, la recherche et les services de qualité pour **personnes en situation de handicap (PSH)** autour de valeurs fortes:

- La personne en situation de handicap doit rester **actrice de sa vie** et de son devenir;
- **L'intégration sociale** des PSH améliore la qualité de vie de tous citoyen;
- Seuls des **professionnels compétents, formés et qualifiés**, peuvent fournir des réponses adéquates aux besoins des PSH.

Garantir l'**accès à l'emploi pour les PSH est crucial pour leur inclusion économique et sociale**. C'est également un élément important de l'épanouissement personnel sur la voie d'une vie indépendante. Ce droit est cependant loin d'être une réalité, bien qu'il soit défendu tant dans la Convention des Nations Unies relative aux droits des personnes handicapées

¹ UNEP (2021), *UNEP Food Waste Index Report 2021*, disponible sur : <https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021>

(CNUDPH article 27) que dans la Charte Européenne des droits fondamentaux (**article 26**). En effet, les PSH ont bien **moins de chances d'être employées** que les personnes non handicapées. Le taux d'emploi des PSH n'atteint que 50,8 % contre 75% pour les personnes non handicapées. Parmi les personnes les plus touchées figurent également les personnes souffrant de handicaps psychosociaux et les personnes ayant une déficience intellectuelle.

L'article **27 de la CNUDPH reconnaît le droit au travail libre et accessible** pour les PSH : le droit de **gagner leur vie en accomplissant un travail librement choisi ou accepté**, en prévoyant que des **aménagements raisonnables** soient apportés sur le lieux de travail en faveur. Ces principes sont reconnus à l'échelle européenne notamment par l'article 15 de la Charte sociale européenne et l'article 26 de la Charte communautaire des droits sociaux fondamentaux des travailleurs.

L'un des outils dont dispose l'Union européenne pour mettre en œuvre la CNUDPH est la **Stratégie Européenne pour les personnes en situation de handicap (2021-2027)**. Elle place le **soutien aux PSH parmi les priorités de l'Union européenne** et guidera l'action des États membres et des institutions européennes, en s'appuyant sur les réalisations des dix dernières années et en proposant des solutions aux défis à venir, pour une **meilleure inclusion** des PSH dans la société. Cette stratégie participe également à la mise en œuvre du **Socle Européen des droits sociaux** et notamment son article 17, qui met en avant le droit pour les PSH à **participer au marché du travail et à la vie en société** ainsi qu'à un environnement de travail adapté à leurs besoins.

Ces normes sont mises en pratique sur le terrain par un certain nombre d'initiatives, dont le groupe du Tricentenaire et HTS. Ces initiatives cherchent à mettre en œuvre les règles relatives aux droits des PSH et nous montrent quel type de soutien et d'assistance doit être fourni pour minimiser les inégalités sur le marché du travail. Cependant, même si elles sont de plus en plus développées, ces initiatives ne sont pas suffisantes.

Fédérico souligne le rôle avant-gardiste des entreprises de l'ESS **en apportant des solutions innovantes** aux principaux défis économiques, sociaux et environnementaux de notre époque et en contribuant à la réalisation des objectifs clés de l'Union européenne. Elles sont le moteur d'une transition juste, à la fois sociale et environnementale. Mais leur personnel doit être formé et en mesure de supporter le développement de nouveaux services visant à l'inclusion sociale et l'amélioration de la qualité de vie des PSH.

AURÉLIEN PARSY ET AZILIZ LE TALLUDEC

L'association **Handicap travail et solidarité – HTS**, basée à Nantes, a pour vocation de soutenir les activités des acteurs du secteur protégé, à savoir l'ensemble des établissements qui accueillent des personnes en situation de handicap. Leur organisation porte cinq projets :

- Les projets **SoliTudiant** et **SoliStages** qui mettent en relations les étudiants du supérieur avec les ESAT et entreprises adaptées, au travers d'un challenge annuel qui récompense des idées innovantes ou par des stages en ESAT.
- Ils ont également un réseau de bénévoles, les **ambassadeurs handi-manager**, qui opèrent une sensibilisation dans la société civile.
- Une marketplace en ligne qui recense des produits réalisés en ESAT : **SoliShop**.
- Finalement il y a le projet **Solifoodwaste** qui a pour objectif de développer une filière française puis européenne de collecte / récupération d'invendus alimentaire. Ce projet part d'un double constats, tant sociale qu'environnementale.

Confronté à cette situation, HTS a travaillé au développement de deux projets de revalorisation d'invendus, dédiés respectivement au pain (**SoliPain**) et aux fruits et légumes (**SoliFruits**). Ces projets ont été initiés en 2018 avec un ESAT de la région nantaise. Suite à l'obtention d'un subventionnement européen, les deux projets ont été fusionnés sous le projet SoliFoodWaste. Ce financement permet à la structure d'envisager un changement d'échelle.

Concrètement, ce projet commence par le don de pains invendus par des acteurs, notamment des grandes et moyennes surfaces, des grossistes et des distributeurs. Ces donations sont transformés en ESAT, notamment sous la forme de cookies. En termes de packaging, il a été décidé d'opter pour un conditionnement en vrac, qui est opéré par les PSH. Finalement les produits sont vendus auprès de 40 acteurs au travers la région nantaise (épicerie fines et centres de loisir notamment).

Les ambitions du projet SoliFoodWaste

Le projet a plusieurs ambitions : sensibilisation, création d'emploi, redistribution et reporting. Ainsi ce projet souhaite tout en assurant le maintien / la création d'emplois pour des personnes en situation de handicap (PSH), participer à la sensibilisation à la réduction des déchets. Le projet souhaite démontrer la possibilité de développer une filière de revalorisation et de vente d'invendus alimentaires par des PSH. Une partie des bénéfices réalisés par l'association est ensuite redistribuée à des ONG de l'aide alimentaire et/ ou liées à au handicap et à l'environnement.

Actions de sensibilisation du grand public

HTS a mis en place deux grands projets de sensibilisation. Ils ont mis en place une boutique anti-gaspi et handi-solidaire dans une centre commerciale de Nantes en 2020, qui est maintenant gérée par l'ADAPEI 44, une importante structure en matière de handicap sur la région nantaise. En terme d'action anti-gaspillage, cette boutique participe à la revalorisation des invendus du carrefour situé dans le même centre commerciale pour en faire des produits assez simple comme des smoothies et des compotes. Du point de vue des personnes en situation de handicap (PSH), elle constitue une passerelle vers le milieu ordinaire en employant 5 PSH.

Le deuxième projet de sensibilisation a eu lieu dans le cadre d'un partenariat d'un mois avec Auchan. Plus particulièrement, tous les mercredis après-midi pendant 6 semaines, ils se sont rendu avec 5 PSH dans l'atelier de boulangerie-pâtisserie de cette grande surface pour fabriquer des salades de fruits, des muffins et des cookies qui étaient vendu directement sur place au client. Au travers ces deux projets, l'objectif premier était la sensibilisation de la clientèle plutôt que de réaliser des ventes, par une mise en relation direct avec les PSH.

Actions de production en ESAT

Ces activités de productions permettent d'employer entre 10 et 12 PSH entre 2 et 3 jours par semaine pour la production de cookies. Ceci permet d'assurer la production de près de 2000 cookies par jour, ce qui représente 20 kg de pains revalorisé par semaine. L'ESAT qui assure la production partenaire de HTS dans une optique de co-construction. Ainsi HTS a aidé au développement des recettes, à la montée en compétence des travailleurs et au développement de procédés à plus forte valeurs ajoutée.

La marque Hanso et zédé

HTS a développé une marque pour distribuer leur produits : « hanso et zédé » pour handi-solidaire et zéro déchet. L'idée était de créer une marque assez légère pour contrebalancer les sujets assez lourds qui la sous-tendent (handicap et gaspillage). Ils disposent de 20 de points de ventes dans la région nantaise et privilégie le vrac. Ils sont cependant aussi en phase de test pour la vente dans un Auchan et un carrefour pour de la vente de produit emballés.

Actions d'accompagnement de projets

HTS accompagne aussi les ESAT dans leur projets. Par exemple, HTS a aidé à l'installation d'un broyeur à pains dans l'ESAT du Prat dans le Morbihan. Ceci a permis une augmentation du volume de production. HTS les aide également à lever des fonds. Finalement HTS est en phase de test avec « La poste » dans un processus de logistique inversée, au travers lequel les véhicules de la Poste centralisent les invendus de diverses boulangeries pour ensuite les amener en ESAT.

Changement d'échelle

HTS est en train d'internaliser la production par l'adaptation d'un bâtiment pour de la production alimentaire. Ils sont pour le moment en phase de conceptualisation de ce nouvelle atelier de production pour le diviser en différents flux de production. Il

y assurerait la production de confitures et de cookies antigaspi et adopterait une vision prenant directement en compte la spécificité de la mise à l'emploi de PSH.

LAURA VENEZIANI

Le groupe TRICENTENAIRE est composé de plusieurs entités. Nous avons d'un côté une ASBL, qui s'occupe de l'accompagnement des PSH dans des structures d'accueil de jour / temporaire. Une autre entité juridique sont les ateliers du tricentenaire.

Concrètement les ateliers du Tricentenaire permettent la mise à l'emploi de 60 PSH. Ils ont des services de prestation externe (packaging personnalisé) ; un atelier de packaging de thé et d'épices, une imprimerie digitale (petite impression, rapport d'activité, etc.) et finalement une chocolaterie artisanale. C'est au cœur de cet atelier que les actions de réduction du gaspillage alimentaire sont mise en œuvre.

Dans le cadre de cette atelier, il récupère les chutes de chocolat issues de la production pour les réintégrer au processus. Il y a également leurs produits phares (paque, Saint-Nicolas, fin d'année) où les invendus sont récupérés auprès de leurs revendeurs pour les revaloriser. La récupération de fruits invendables est en train de se développer dans le cadre de la production de leurs sorbets. C'est un processus qu'ils sont en train de développer avec une autre organisation spécialisée dans ce domaine.

Laura souligne aussi la réflexion qu'ils ont mis en œuvre en terme d'emballage. Ils ont en effet mis en place une réflexion en interne pour assurer tant une gestion optimale du trie qu'une réduction des emballages. Ceci passe par des emballages réutilisables, des tablettes de chocolat directement moulées dans l'emballage ou bien encore des sachets biodégradables réalisés en fibre de bois.

Elle souligne aussi l'importance de pouvoir présenter les produits avec l'idée de sensibiliser le publics. Ils ont ainsi mis en valeur les produits fabriqués dans un bar à chocolat. Ceci permet d'intégrer les personnes travaillant dans les ESAT dans le marché ordinaire. Ceci leur permet de valoriser les compétences des personnes par une communication externe. Ceci passe par des articles / reportage de presse mais aussi par des visites in situ d'entreprises. Ceci est très valorisant pour les PSH.

Ils sont occupé dans un partenariat pour réhabiliter un café de village. Dans ce cadre, il souhaite assurer une optimisation de l'expérience client en permettant au client de vivre une expérience avec leur travailleur en PSH qui travailleront dans leur brasserie. Le produit principale sera une bière qui sera réalisé sur la base des principes de l'économie circulaire. Dans ce cadre-là, ils souhaitent réaliser une analyse de l'ensemble du cycle de production pour éviter au plus possible les déchets. La bière sera réalisé à partir d'invendus de pains, qui servira tant à faire la bière mais aussi la drêche sera réutilisé pour produire de l'alimentation animale, le compostage pour produire des champignons.

QUESTIONS ET RÉPONSES

- **Quel est le retour des ESAT et des PSH avec lesquelles vous avez pu collaborer au travers vos projets ?**

Aziliz Le Talludec : Les PSH sont très content de participer à un projet lié à la transition écologique. Ils sont conscient du gaspillage et sont très motivé à agir pour réduire ce dernier. Elle souligne que HTS veille aussi à ce que les PSH acquèrent des compétences et qu'ils n'effectuent pas de tâches trop répétitive. Dans les expériences en contact client, ils adoreraient faire déguster les produits qu'ils ont réalisé et participer à la sensibilisation.

Aurélien Parsy : Du côté des ESAT, ceux-ci connaissent des mutations très importantes depuis plusieurs années. Les formes d'handicap évolue et deviennent plus psychique, lié à des parcours de vie. Ceci nécessite de stimuler ces PSH au travers d'activités plus stimulante que du simple packaging, ce qu'offre cette revalorisation d'inventu alimentaire. Les ESAT sont donc très demandeur de ce développement d'activités mais on souvent besoin d'être soutenus car elles ne disposent pas des compétences en interne.

- **Quel est le lien / partenariat mis en place avec les structures qui proposent des dons d'inventus et les ESAT ? Est-ce que ceci entre en concurrence avec des processus de dons déjà en place vis-à-vis de l'aide alimentaire ?**

En tant qu'association d'intérêt générale, les entreprises du privé peuvent réaliser des dons directement avec un certificat de dons et HTS s'occupent de transférer les dons au ESAT. Ils travaillent en lien avec la banque alimentaire des pays de la Loire. Or cette dernière disposent d'un surplus même dans sa récupération d'inventus. L'ampleur du gaspillage permet d'assurer des opportunités pour l'ensemble des acteurs. Aurélien (HTS) souligne le projet qu'ils sont en train de développer de mise en place d'une cuisine ou des PSH assureraient la transformation d'inventu qui serait ensuite mise à disposition des acteurs de l'aide alimentaire.